

BEI SICH ZU GAST
CATERING



Imhoff

RESTAURANTS • BANKETTE • CATERING

IMHOFF CATERING

LADEN SIE SICH EIN – ZU SICH.

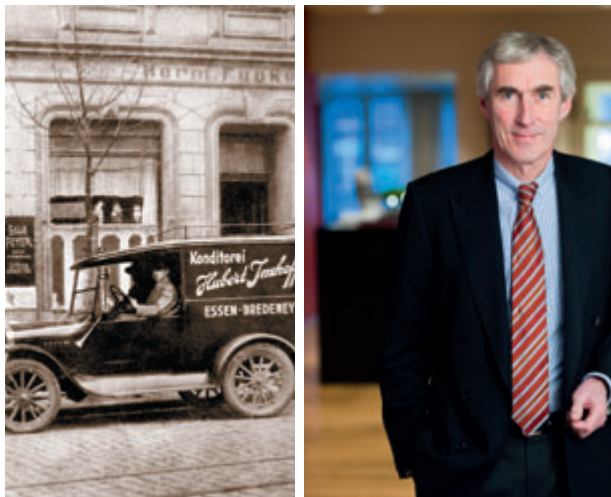


Ob 5, 50, 500 oder 5000 Gäste, ob zu Hause, in der Firma, im Zelt, im Schloss oder in der Fabrikhalle – bei Imhoff können Sie ganz sicher sein, dass Ihr Fest ein voller Erfolg wird.

Dafür sorgt das Imhoffsche Rundum-Sorglos-Paket: Von der ersten Beratung bis zum besenreinen Verlassen des Veranstaltungsortes – wir kümmern uns um alles, und Sie haben Zeit für Ihre Gäste. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unseren freundlichen Service, unsere Spitzen-Küche und unsere kreative Raumgestaltung!

IMHOFF SERVICE

NICHT NUR KÖNIG, SONDERN GAST



*Unser erster Catering-Wagen fuhr schon
1923 durch die Straßen des Ruhrgebiets.
Im Laufe der Jahre haben wir unsere
Abläufe immer weiter optimiert und sind
heute stolz auf ein perfektes Zusammenspiel
unserer Mitarbeiter.*

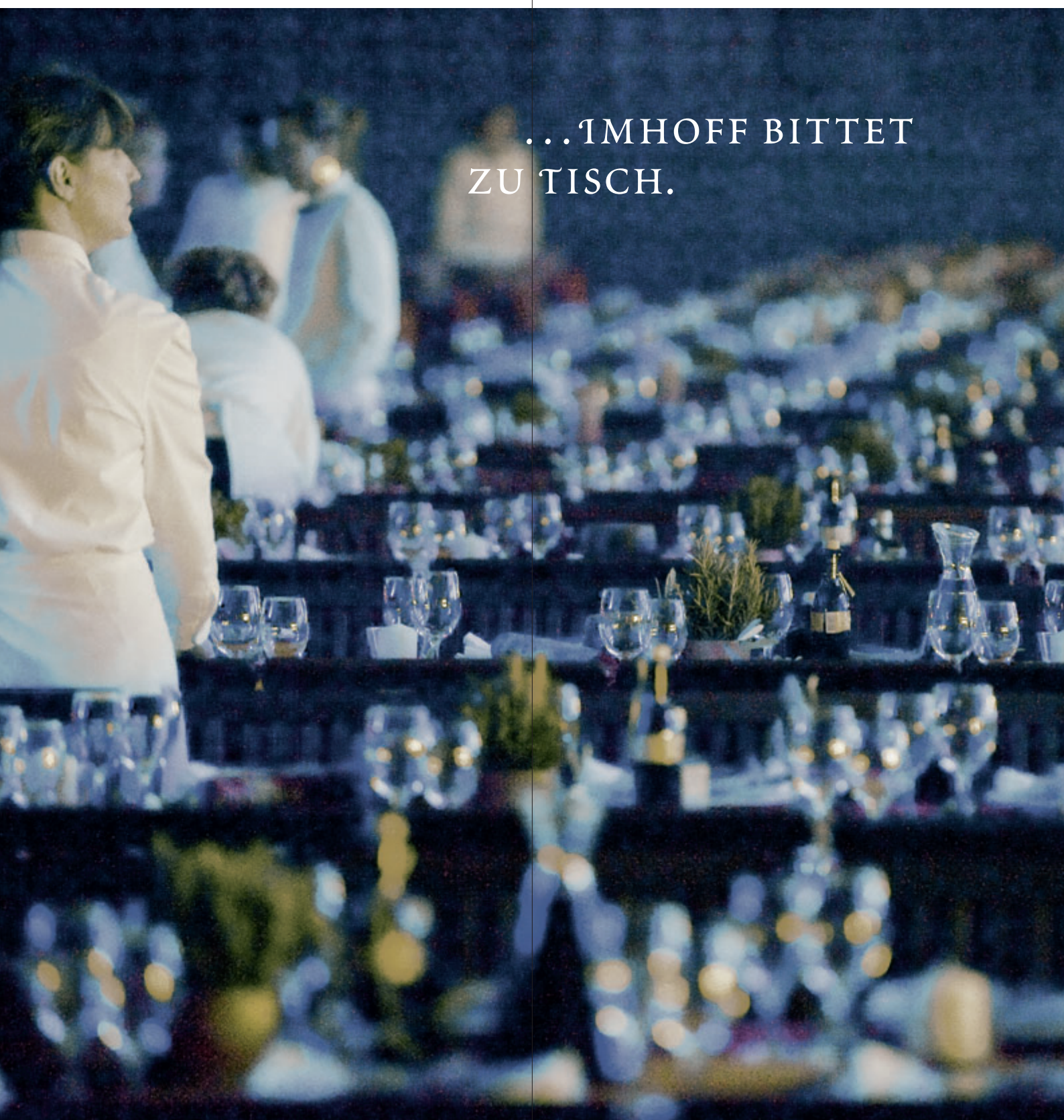


...1400 GÄSTE
100 SERVICEKRÄFTE
40 KÖCHE



*Zu einem gelungenen Fest gehört noch mehr
als gut essen und trinken. Nur wenn der
Service perfekt ist, fühlen sich Ihre Gäste
wohl!*

Der Ruf unseres Hauses basiert neben der hohen Qualität unserer Speisen deshalb ganz wesentlich darauf, dass wir ausschließlich hervorragend geschulte und stets freundliche Mitarbeiter einsetzen, die wir je nach Art der Veranstaltung individuell auswählen. Erfahrung kombiniert mit hervorragender Ausbildung bis ins letzte Detail – das ist das Erfolgsrezept für exzellenten Service à la Imhoff.



...IMHOFF BITTET
ZU TISCH.

SPEISEN & GETRÄNKE

Unendlich ist die Vielfalt dessen, was unsere Köche zaubern können.

Für jeden Anlass und je nach Jahreszeit stellen wir unsere Vorschläge individuell zusammen. Ein herzhafter Eintopf oder ein exklusives Menü – immer verwenden wir beste Zutaten und lassen die gleiche Sorgfalt bei der Zubereitung walten. Auf Wunsch kochen wir auch vor Ort.

Es muss nicht immer Champagner oder Sekt zur Begrüßung der Gäste sein.

Je nach Anlass treffen Sie vielleicht mit einem „Bellini“ oder einem Pils frisch vom Fass den Charakter der Veranstaltung viel besser. Aber egal wofür Sie sich entscheiden: Imhoff Catering Service – das bedeutet, dass Sie das Gewünschte gut gekühlt und in ausreichender Menge bekommen. Und keine Sorge: Nicht angebrochene Flaschen, Fässer und natürlich auch das Leergut nehmen wir zurück!



Sie bezahlen also nie mehr, als Sie tatsächlich verbrauchen. Selbstverständlich servieren wir auch Getränke aus Ihrem eigenen Bestand. Hier noch ein Tipp: Wenn Sie unschlüssig sind, welchen Wein Sie wählen sollen, kommen Sie doch einfach einmal zur Weinprobe zu uns!

MENÜVORSCHLÄGE

1 Beispiel Buffet „Der Pott kocht“

Vom Vorspeisenbuffet

Rote Bete-Carpaccio mit Lachstartar
Apfel-Meerrettichsuppe mit Kartoffelstroh
Kettwiger Spargel als Salat mit Staudensellerie, Mortadella und Dijon-Senfcreme
Hausgemachter warmer Kartoffelsalat mit Cabanossi aus dem kleinen Weckglas

Vom warmen Buffet

Medallion vom Ruhrzander mit
Kräuterkruste auf Schmand-Sauerkraut
Eingelegtes Entenbrüstchen vom
Mülheimer Bauern mit Wirsinggemüse
und Quark-Kartoffelpuffer

Frisch aus dem Wok

Streifen vom Lammrücken dazu Senf-
Rübenkrautsauce
Püree von gelber Möhre und Kartoffelstrudel

Vom Dessertbuffet

Buttermilch mit süßem Pesto
Süßes vom Stauder Pils
„Armer Ritter“ mit Vanillerahmeis
Warmer Rhabarber-Crumble mit
Papayaeiscreme



MENÜVORSCHLÄGE

2 *Beispiel Menü*

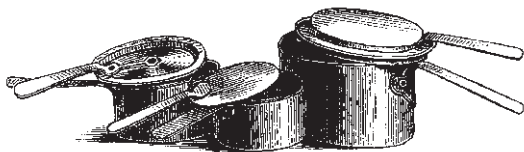
Tandoori-gewürztes Rotbarbenfilet mit
Ananascoulis und Kräuterhonig

Möhren-Ingwersuppe mit
Mascarponeklößchen

Mosaik vom Saint-Pierre und Lachs mit
Blattspinat und Hummer-Schaum

Kalbsfilet und Bäckchen mit Kartoffel-
schaum, breiten Bohnen, Petersilienpüree
und Olivenjus

Chamapagnermousse im Bisquit-
mantel mit marinierten Beeren und
Holunderblütensorbet



3 *Beispiel Fingerfood*

Mini-Maiskölbchen im Räucherlachsmantel
mit Dill-Frischkäsefüllung

Tatar mit Kerbelpesto auf Olivencroûton

Weißer Tomatenmousse mit Basilikum
vom Löffel

Mit Fontina gefüllte Kalbsröllchen
mit Spaghettini

Lauchcanelloni mit Kaninchen und
Pfifferlingen

Cornettini mit Eingemachtem von der
Blutwurst und Gurkenkürbis

Seafood Deli Bonbon im Knusperteig mit
Orangen-Ingwerdip

Mini-Ofenkartoffel gefüllt mit
Rosmarin-Püree





DAS SCHÖNE DRUMHERUM

Der Imhoff Catering Service umfasst natürlich auch Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Servietten und alles, was ein Gastgeber sich wünschen kann.

Auch um Ihre Dekoration kümmern wir uns gern. Haben Sie ein bestimmtes Thema für Ihr Fest, machen wir Ihnen gern einen Vorschlag für eine individuelle Raumgestaltung. Natürlich leihen wir Ihnen auch jeden Stuhl und jeden Tisch, der Ihnen fehlt – wenn nötig auch Zelte und Bühnen. Sie brauchen Heizgeräte, Beleuchtung, Beschallung, Komplettküchen, Toilettenwagen oder etwas Anderes? Sie hätten gern eine Kapelle, einen Alleinunterhalter, schöne Einladungskarten, Danksagungen oder eine Tischordnung? Wir helfen Ihnen gerne!



DAS HEISST IMHOFF CATERING

Beratung und Ausarbeitung individueller Vorschläge und Konzepte

Auswahl und Vermittlung ausgefallener Veranstaltungsorte (Museen, Galerien, Zechen, Industriehallen, Scheunen usw.)

Auf Ihre Veranstaltung und Ihren Etat abgestimmte Vorschläge für Speisen und Getränke

Ein geschultes Service-Team

Erstklassige Köche, die am liebsten „vor Ort“ kochen, um frischeste Qualität sicherzustellen

Mobile Komplettküchen

Zeltbauten, Pavillons, Baldachine

Phantasiereiche Dekorationen und Raumgestaltungen

Ausgefeilte Logistik

Beleuchtung und Beschallung

Tische, Stühle, mobile Bars, Bühnenaufbauten

So vielfältig wie die Anlässe sind die Locations, die Imhoff seinen Gästen bietet.

Hochzeit im Schloss? Party auf Zollverein? Hauptversammlung in der Messe? Konzert in der Galerie? Open-Air im Landschaftspark? – Diese und viele andere Möglichkeiten stehen Imhoff-Gästen offen:

Parkhaus Hügel

Zeche Zollverein

Stadthalle Mülheim

Caruso

Stadthalle Oberhausen

Albert's

Mercatorhalle Duisburg

Salzlager, Kokerei Zollverein

Burg Vondern, Oberhausen

Landschaftspark Duisburg Nord

Festscheune Bauer Kammesheidt, Essen

Rheinisches Industriemuseum, Oberhausen

Maschinenhalle Zweckel, Gladbeck

Eventkirche, Hattingen

Schloss Broich, Mülheim

Schlösschen des Regierungspräsidenten, Düsseldorf

Schloss Benrath, Düsseldorf



Hubert Imhoff GmbH
Freiherr-vom-Stein-Straße 209
45133 Essen

Telefon (0201) 247 04 0
Telefax (0201) 247 04 99

www.imhoff-essen.de
catering@imhoff.de

Geschäftsführer
Hans Hubert Imhoff
Leiter Catering
Helmut Ritter