



MARKUS HERBICHT CATERING

ausgezeichnet kreativ leidenschaftlich

Ausgezeichnet mit dem Catering
Award 2017/2019/2024





QUALITÄT VERPFLICHTET –
 ist die oberste Prämisse unseres Services und
 beginnt für uns damit, die Zufriedenheit aller
 Gäste in den Mittelpunkt unseres Denken
 und Handelns zu stellen.

Markus Herbicht

Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber

MADEINBERLIN
 Weihnachtsfeier
 QUALITÄT
 Regional
 Messe
 Eventdinner
 Berlinkenner
 KUNDENEVENTS
 HOCHZEIT
 EVENT
 Galadinner
 NACHHALTIG
 SPITZENKOCH
 ABENDVERANSTALTUNG
 Kundenevents
 HOCHWERTIGSTER SERVICE
 Kick Off Event
 LOWWASTE
 ROAD SHOW
 Geburtstagsfeier
 Produktpräsentation
 Sommerfest
 individuell
 Tagung
 Get together
 BBQ
 Motorsport
 FIRMENEVENT
 Familienfeier
 FIRMEN
 FASHIONSHOW
 Filmproduktion
 FLYING FOOD
 VERANSTALTUNG
 Businessdinner
 Live-Stationen
 DINNER
 FASHION

ABOUT MARKUS HERBICHT

Auf allen Stationen seiner kulinarischen Karriere war der **kreative Spitzenkoch** nicht nur mit Auszeichnungen dotierter Gourmet Cuisiner, sondern immer auch **Event-Caterer mit einer Leidenschaft** für das Besondere und die besten Lebensmittel, in Bangkok für die thailändische Königsfamilie, in München für die **internationale Filmprominenz** und im spanischen **Marbella** für den **Jetset**.

In Berlin veranstaltet er mit seinem Unternehmen u.a. **Gala Events im Kantgaragenpalast, die Caterings für die AIDS-Gala in der deutschen Oper, Staatsempfänge im Bundeskanzleramt, Filmpremieren, VIP Caterings der Formel E, Modeshows der Fashion Week, Sportwagenpräsentationen, Kongresse für DAX Unternehmen** und viele andere hochkarätige Veranstaltungen.

”

Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht.

Markus Herbicht

Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber



ESSENTIELLES

MARKUS HERBICHT CATERING

BEWUSST

INDIVIDUELL

AUSGEZEICHNET

NACHHALTIG

UNKOMPLIZIERT

PROFESSIONELL

LOKAL

REGIONAL

LEIDENSCHAFTLICH

INSPIRIERT

ERFRISCHEND

MENSCHLICH

ÖKOLOGISCH

BUDGETTREU

Vom Locationscouting bis zur Eventausstattung, Mottofindung, Food und Getränkekonzeption, von der Veranstaltungsplanung bis zur Kalkulation, von der Organisation bis zur Durchführung bieten wir Ihnen ein transparentes Komplettpaket und garantieren mit unserem guten Namen für höchste Qualität und unbedingte Budgettreue. Gleich ob es sich um eine intime Privatfeier, ein Firmenfest, eine Messe, Ihr Kundenevent oder um eine große Gala handelt.

Ihr Event ist bei uns in besten Händen – damit stellen wir keine wertlose Worthülse in den Raum, sondern bringen die Leitlinie unserer Unternehmenskultur auf den Punkt.

Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht Catering seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastik-Equipment, lange Lieferwege, Einweggeschirr und haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen. Des Weiteren beteiligen wir uns an der Food Saving Organisation.

Dass Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein voller Erfolg wird – dafür sprechen mehr als 250 Events jährlich von 8 – 2500 Personen und 98,2 % Gästezufriedenheit in 2023.

“

Danke für die absolut
beste Weihnachtsgans.

Gerhard Schröder
Alt Bundeskanzler



DIE KÜCHE

Spitzenkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt.

Kernstück unseres Catering-Konzeptes ist Markus Herbichts *Hauptstadtküche - made in Berlin*. Sie beschreibt eine metropole Mischung aus Regionalität mit asiatisch-mediterranen Einflüssen, garantiert die absolute Frische aller Lebensmittel, deren beste Qualität, durch nachhaltige Erzeugung aus dem eigenen Brandenburger Netzwerk & wo sinnvoll in Bio-Qualität, sowie saisonale Vielfalt und schonende Verarbeitung. Dabei verzichten wir auf Convenience und setzen stattdessen unser ganzes kulinarisches Können ein, um geschmacksstarke Produktallianzen zu erzeugen.



Wertschätzung

LEBENSMITTELVERLUST

Bei der Verarbeitung unserer Lebensmittel orientieren wir uns streng an dem *No Waste-Prinzip*:

Parüren, Fisch- und Geflügelkarkassen sowie Fleischabschnitte werden bei uns zu Saucen und Fonds weiterverarbeitet.

Schälverluste von Gemüse und Kräutern werden ebenfalls für Saucen, Suppen, Fondansätze und zum Aromatisieren von Brühen und Ölen verwendet.

Unsere Lebensmittel stammen überwiegend aus saisonaler, lokaler und regionaler Produktion.

MÜLLREDUZIERUNG

Alle Lebensmittel werden bei uns in wiederverwertbaren Kartons geliefert, die an den Lieferanten zurückgegeben werden (Pfandsystem)..

UNSERE LIEFERANTEN

DEMETERHOF BAD SAAROW

MÜRITZ FISCHER

25 TEICHE

RICHARDS WILD

HAVELLAND-EXPRESS FRISCHE DIENST

FISCHER LECHLER

FRISCHE PARADIES

BÄUERIN CHRISTIANE | UCKERMARK

BIO-MANUFAKTUR HAVELLAND

FRUCHTHOF FUHRMANN

VERBAND DER GEFLÜGELZÜCHTER

BIO BACKHAUS KREUZBERG

BOBALIS BIO-BÜFFELHOF JÜTERBOG

Zufriedene Kunden

1&1 AIRBERLIN Aline Reimer Stiftung Aon Risk Solution AUDI Automaten –
Wirtschaftsverbände - Info GmbH Auswärtiges Amt BBBank BCC BCIX BCIW Berlin
Fliesendesign BFD GmbH BKKVBU BMW Brehm & v. Moers Bundeskanzleramt
KANTGARAGENPALAST BORUSSIA DORTMUND Bundesministerium für Umwelt und
Naturschutz Bundesverband IT CBS Sony CDU Charité CITS Conference and
Touring Consultia Steuerberatung Cornelsen Verlag GmbH CWT Daimler DB Logistics
Deutsche AIDS Stiftung Deutscher Reisinger Deutscher Städtetag DHL DMG Mori
DILAX Intelco Draußenwerber DreiNull eat! Berlin Eat & Style Edeka enretec
ELIGOGmbH Elixia Estama Exozet Berlin GmbH Fiandre Fitness First GASAG
GESA Getränke Hoffmann Giorgio Armani GRAEF Indigo Hotel Havel Wagyu Helvetica
Deutschland GmbH Hitchcock Events Holliday Inn Hotel for Friend KIT Kofler
Energies KPML'Oréal LayTech Leanovate LegaKids Stiftungs GmbH Lexmark
Lions Club Europacenter Lipke & Lipke LVMH GROUP MAN INTEXT meda Pharma
Mercedes Mercedes Benz Arena metanomics GmbH MIELE Michel LPP Möbel Hübner
Münzprüfer net4x NVG Event nextnet GmbH Orangerie Berlin PC College Berlin
Phorms Education Porr Prinz Medien Proske Group Puk Werke Pulmonx GmbH
RADIO EINS Reinking und Lanz Royal Events Sal. Oppenheim jr. Cie. AG & Co. KGaA
Salon Berlin Geflüster Schau ins Land Reisen Schufa short cuts Sommer Sauer
Siemens AG SPI Star Flyer Luxus Liner Stay Friends Ströer Deutsche Städte Medien GmbH
Szczyzny Factory TEMPODROM BERLIN Thai Trade Center Thali TUI VDA
Velomax Veuve Clicquot Wahre Werte wh Münzprüfer Berlin GmbH
W.O.M. WORLD OF MEDICINE GMBH Zächel Zigarrenherzog am Hafen Zentiva

2500 Gäste der festlichen Operngala zugunsten der Deutschen AIDS Stiftungen, nicht nur kulinarisch zufrieden zu stellen, sondern zu begeistern, dazu gehörten neben Erfahrung und Können auch Perfektionsdrang. Vielen Dank lieber Markus.

Alfred Weiss
Initiator AIDS Gala



Markus Herbicht Catering
Inselstraße 8a, 10179 Berlin

Mobil +49 (0) 159 04 02 14 51

Telefon +49 (0) 30 55 62 88 08

E-Mail office@markusherbicht.de

Web www.markusherbicht.de

Unsere
Kreativschmiede
& Büro

