

CATERING-ANGEBOTE

UNSER ANGEBOT FÜR SIE

SPEISEN

Wir bieten eine breite Palette an hochwertigen Köstlichkeiten:

- Flying Buffet
- Fingerfood
- Warme Hauptgerichte
- Suppen
- Salate
- Desserts

PERSONAL

Für die Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen kompetentes Personal mit positiver Ausstrahlung und Fachwissen bereit:

- Servicekräfte
- Köche
- Teamleitung

Die Speisenmanufaktur berät Sie gerne persönlich und konzipiert gemeinsam mit Ihnen eine Lösung, die passgenau auf Ihre Bedürfnisse im Hinblick auf Kapazität, Logistik und Betriebsabläufe abgestimmt ist.

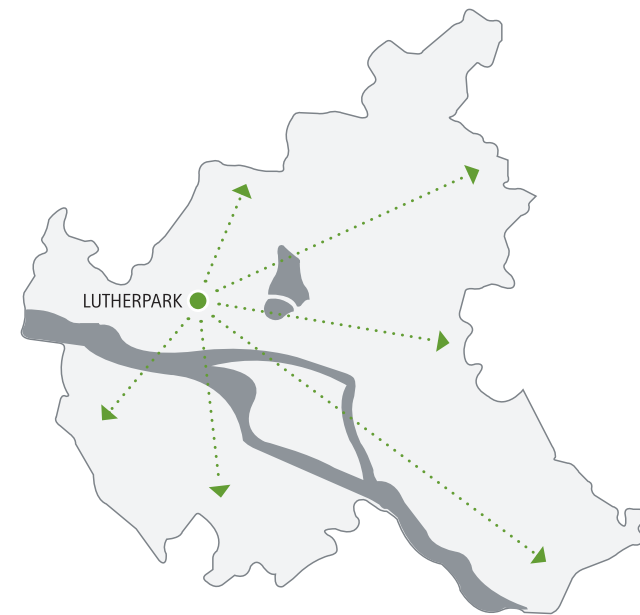
Erfahren Sie mehr über unser Angebot und besuchen Sie uns vor Ort zu einem Rundgang mit Verkostung. Wir freuen uns auf Sie!



LIEFERGEBIETE FÜR IHR CATERING

FÜR FIRMEN, KITAS, SCHULEN UND INDIVIDUELLE ANFRAGEN

Von unserem Standort PFLEGEN & WOHNEN LUTHERPARK aus beliefern wir Sie selbstverständlich in diversen Hamburger Stadtbezirken – so wie wir auch unsere 12 weiteren Standorte täglich versorgen.



PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG
DIE SPEISENMANUFAKTUR
Holstenkamp 119 | 22761 Hamburg
Telefon (040) 2022-2861 | Fax (040) 2022-2871
catering@pflegenundwohnen.de

CATERING-LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



DIE SPEISEN MANUFAKTUR



PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG
In Gemeinschaft leben. Seit 1619

ÜBER DIE SPEISENMANUFAKTUR

IHRE GUTE KÜCHE FÜR EVENT-CATERING UND BETRIEBSGASTRONOMIE

Köstliches Fingerfood für das Business-Meeting, gesunde Vollversorgung im Betriebsrestaurant oder festliche Buffets für Events – wann immer es darum geht, Gäste und Mitarbeiter kulinarisch zu verwöhnen, ist die Speisenmanufaktur Ihr Partner.

Wir bieten Ihnen vollkommen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Catering-Konzepte ab 50 Personen und für jeden Anlass. Perfekte Organisation und tagtäglich reibungslose Abläufe sind garantiert, denn bei uns kommen von der Zubereitung über die Logistik bis zur Bewirtung vor Ort alle Service-Leistungen aus einer Hand.

Wir setzen für unser Catering-Angebot ausschließlich auf hochwertige, frische Produkte ausgewählter Lieferanten. Unsere Hygienestandards orientieren sich am international anerkannten HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) und werden von uns regelmäßig kontrolliert.

Nutzen Sie die langjährige Erfahrung der Speisenmanufaktur für Ihre Betriebsgastronomie oder Ihre Event-Organisation. Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Catering-Konzept. Sprechen Sie uns einfach an!

BUSINESS-CATERING

GESUNDES ESSEN, GLÜCKLICHE MITARBEITER

Gesunde und ausgewogene Gerichte sind in der Betriebsgastronomie besonders wichtig, denn die Ernährung ist maßgeblich verantwortlich für das Wohlbefinden und damit auch die Produktivität Ihrer Mitarbeiter. Mit frei wählbaren Komponenten oder fertig angerichteten Menüs sorgen wir für Abwechslung und gute Laune bei Frühstück und Mittagessen sowie beim Salat- und Dessertbuffet. Saisonale Gerichte und Aktionswochen ergänzen auf Wunsch den Speiseplan durch zusätzliche Genuss-Highlights.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel achten wir auf nachhaltigen Anbau und arbeiten bevorzugt mit regionalen Erzeugern zusammen, denen wir vertrauen. Geschmacksverstärker oder unnötige Zusatzstoffe kommen bei uns nicht in den Topf. Durch die Kompetenz unserer staatlich geprüften Diät-Assistenten können wir zudem auch Sonderkostformen für spezielle Ernährungsanforderungen in unseren vielseitigen Speiseplan integrieren.

BERATUNG UND SERVICE FÜR IHR INDIVIDUELLES VERPFLEGUNGSSYSTEM

Mit unseren Konzepten zur Betriebsgastronomie ermöglichen wir an jedem Arbeitstag eine schnelle und trotzdem gesunde Ernährung für 50 bis 2.000 Mitarbeiter, genau abgestimmt auf Ihr Unternehmen und Ihre Belegschaft. Wir bieten:

- Persönliche Beratung
- Individuelle Konzepte für Ihre Bedürfnisse
- Speisen- und Menüplanung mit einem unserer Gastronomieprofis
- Getränke- und Speisenversorgung aus einer Hand
- Geschultes Service-Personal



EVENT-CATERING

ERFOLGREICHE EVENTS AUS EINER HAND

Sie möchten mit Kunden, Mitarbeitern oder Geschäftspartnern feiern und sich dabei ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber konzentrieren? Dann nutzen Sie die langjährige Erfahrung der Speisenmanufaktur in der perfekten Inszenierung von Events zu jedem Anlass und mit einer unbegrenzten Teilnehmerzahl ab 50 Personen. Ob stimmungsvolle Party oder festliche Abendveranstaltung, wir beraten Sie individuell und übernehmen die komplette Organisation und professionelle Durchführung.

Mit unserem vielseitigen kulinarischen Angebot bewirten Sie Ihre Gäste ganz nach ihrem Geschmack, von Fingerfood bis zu mehrgängigen Menükreationen. Unser Versprechen: Wir kochen beim Event-Catering ausschließlich mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln, die bevorzugt von regionalen Erzeugern stammen. Zu unserem Full-Service-Angebot gehört darüber hinaus auch die Versorgung mit Getränken, die stilvolle Ausstattung Ihrer Veranstaltung und die freundliche Betreuung Ihrer Gäste durch geschultes Service-Personal.

BERATUNG UND DURCHFÜHRUNG FÜR IHR EVENT

Unsere erprobten Konzepte für Events ab 50 Teilnehmern gewährleisten, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird – ohne Belastung Ihrer Betriebsabläufe durch Organisation und Logistik. Wir bieten:

- Persönliche Beratung
- Individuelle Konzeption für Anlass und Teilnehmerzahl
- Vielseitige Speisen, Menüs und Buffets
- Speisen- und Getränkeversorgung aus einer Hand
- Event-Ausstattung nach Ihren Vorgaben
- Geschultes Service-Personal

