REFERENZEN

Panasonic Marketing Europe GmbH | Mercedes-Benz Pkw | Mercedes-Benz Trucks | Mercedes-Benz Parts | Mercedes-Benz Evo | Volvo | Nissan | Audi | Rover | Saab | Scania | Skoda | Citroën | Mitsubishi Electric | BEKO Arçelik | Microsoft | Grundig | Acer | Pioneer | Canon | Sony Playstation | Bose | Krones AG | Fahrzeugwerke Krone GmbH | Clarion | Alcan France SAS | Deutsche Bahn | Sri Lankan Airlines | Microsoft Xbox | Microsoft Security | ThyssenKrupp | Zeiss | Tyrolit | Harburg-Freudenberger | Goldschmidt Thermit | KHS | Schwihag | I.T.E.N.O.S | Dole | Chiquita Deutschland | Orion | Astra | ARD | Der Spiegel | Internationale Filmfestspiele Berlin | Euronics | Leifheit | Rossittis | Bekum | DT-Diesel Technic AG | Vitamin E | Ideal Standard | WE DO Communikations GmbH | Aktio GmbH | Agentur Vertikal GmbH & Co.KG | Smurfit Kappa Neuss GbmH | Griffity GmbH | Die Eventagenten | Agentur Scharein Projekt GmbH & Co.KG | Oliver Schrott Kommunikation GmbH | Display Messebau GmbH | Metall und Oberflächenchemie Sperzel GmbH | Paul & Co GmbH & Co.KG | Bahnhof Creativ | TECE | Kunert Gruppe | einsA.gentur | MWV Vicenza S.p.A. | Bericap | Agentur Rückenwind | Heidelberger Druckmaschinen | Gesobau AG | voestalpine | Ingram Micro Distribution | Bosch Rexroth | Medion | Schweerbau GmbH & Co.KG | Glenair Electric GmbH | Deutscher Verein für private Fürsorge | Senatsverwaltung für Finanzen | Döllken-Weimar GmbH | Faber-Castell Vertriebs GmbH | Tourismus Marketing, Sachsen mbH | LMX Touristik GmbH | HRS Hotel Group | SriLankan Airlines Ltd. | Österreichische Botschaft zu Berlin | McKinsey & Company, Inc.





KONTAKT

trendcatering Manufaktur GmbH Messe | Event | Projektmanagement

info@trend-catering.de www.trend-catering.de

Büro Berlin

Reinickendorf
Benekendorffstrasse 86b | 13469 Berlin
T: +49 174 976 2220
M:baeskau-trendcatering@web.de

Produktionsküche

Steinbergpark e.V
Gorkistrasse 183 | 13437 Berlin
T: +49 174 976 2220
M:baeskau-trendcatering@web.de

Fotos: Originalaufnahmen aus der Manufaktur trendcatering



CATERING FULLSERVICE

Als inhabergeführtes Familienunternehmen arbeiten wir immer mit Herzblut und glauben, dass dies auch die beste Grundlage für unseren hohen Qualitätsstandard ist. Anders gesagt: Wir kümmern uns um alles und denken an das Ganze!

Unser Leistungsspektrum:

- Eventveranstaltungen bis 1000 PAX
- Gesamtkonzeption mit Locations Auswahl
- Empfänge
- Hochzeiten
- Einweihungen
- Kongresse
- Hausmessen
- Internationales Messecatering
- neuzeitliche Kantinenkonzepte

Unser Philosophie:

Frisch. Regional. Saisonal.

Diese drei Worte stehen für unsere
Frische-Catering-Philosophie, wobei
wir das Ganze täglich mit einer großen
Prise Esprit und viel Freude würzen.

Lernen Sie unsere Philosophie kennen – und genießen.



CATERING-ANGEBOTE, z.B.

"Happy Sausage"

Wir lieben Würste? Sie auch? ... gebraten, gekocht, gegrillt, geräuchert oder gedämpft mit einem guten Dijon Senf und lauwarmen Brot. Werden da nicht Kindheitserinnerungen wach? Was gibt es Leckeres und es hat Tradition. Laden Sie Ihre Gäste doch mal zu einer Glückswurst-Party ein! Fingerfood gibt's überall – gute Wurst bei uns. Und dass wir damit richtig liegen, sehen wir an den zufriedenen Gesichtern unserer Gäste und dem einsamen Knacker auf dem Büfett zum Partyende.

50 entspannte Gäste + 300 Min. Glückseligkeit:

- 60 I Rotbier frisch gezapft vom Fass
- 30 Flaschen Merlot und Grauer Burgunder vom Pfälzer Traditions Winzer
- 50 Flaschen Sparkling Waters vom Christinenbrunnen
- 140 ofenwarme, knusprige Flaguettebrötchen, Schusterjungs und Weizenbaguette frisch aufgeschnitten
- 7 verschiedene Sorten warme Würste, Pfefferbeißer, Weißwurst, Grillwurst, Wiener, Knacker, Nürnberger und Bratwurst live gekocht und gebraten
- Salzbutter aus Frankreich von glücklichen Kühen
- Süßer Senf, Dijon Senf und eine leckere Barbecue Sauce
- 1 gut gelaunter Koch und 2 motivierte Servicekräfte

Glücklich und zufrieden zum"Happy Sausage"-Paketpreis: 2.222,- € (44,44 € p.P.) zzgl. MwSt.

"Manufactur Mediterran"

Ihre Tickets sind reserviert, begleiten Sie uns nach Italien und auf einen Abstecher in die Pfalz (dort müssen wir mal schnell noch den Wein holen), zu einer 5-stündigen Reise durch südliche Gefilde mit einer Bordverpflegung, für die wir einen Aufschneider haben. Ein guter Merlot oder doch lieber ein Grauer Burgunder, unsere 2 Stewardessen kümmern sich gern um Ihre Wünsche. Ein frisch gezapftes Rotbier vom Fass passt übrigens perfekt zu den 12 verschiedenen Salami- und Schinkensorten, die wir für Sie mitgebracht haben. Sie brauchen nur Handgepäck – alles andere bringen wir zu Ihnen. Also worauf warten Sie noch? Wir sind startklar – steigen Sie ein!

5 Stunden mediterrane Lebensfreude:

- 50 reservierte Erlebnissplätze
- 300 Gläser frisch gezapftes Rotbier
- 150 Gläser Wein vom Sankt Anna Winzer
- 50 Flaschen Mineralwasser vom Christinnenbrunnen
- 21 kg feiner Schinken und Salami
- 4 kg Oliven und getrocknete Tomaten
- knusprige, lauwarme Brotvariation
- Salzbutter von glücklichen Kühen
- 1 Koch als Aufschneider
- 2 Stewardessen im Bodendienst

... und das alles zum Kurzurlaubs-"Manufactur Mediterran"-Paketpreis: 3.300,- € (66,- € p.P.) zzgl. MwSt.



MESSE- UND EVENT-CATERING

Europaweit schätzen unserer Kunden unser Gespür für frische Köstlichkeiten und die Zusammenarbeit mit den Anbietern vor Ort.

Von der Speisenauswahl bis zum Künstler-Booking: Wir beraten Sie umfassend, wie Sie aus Ihrem Messestand oder Ihrer Veranstaltung ein besonderes Event machen.

Sonderwünsche an Ihr Catering – sind bei uns keine Fremdwörter.

Von der japanischen Tee-Zeremonie bis zum Hüttenfest in den Bergen: Solch individuelle Ideen entwickeln wir beispielsweise gemeinsam mit unseren Kunden und setzen diese professionell um.

Insgesamt erwartet Sie vor Ort unser eingespielter Catering Service. Dies bedeutet, alles ist so, wie Sie es von einem erfolgreichen Restaurant her kennen. Guten Appetit.

Lassen Sie sich faszinieren – und begeistern Sie Ihre Gäste!

Die Angebote sind inklusive aller aufgeführten Kalkulationsleistungen sowie benötigter Hardware, Servietten, Gläser, Büfett-Dekoration, Personal, Auf und Abbau für 50 Personen in 5 Stunden Veranstaltungszeit.