



CATERING FÜR JEDEN ANLASS

Guter Geschmack ist entscheidend

Inspiration für Ihre Gastfreundschaft – als einer der führenden Caterer in Deutschland ist ARAMARK für Sie da, wenn Sie ein Event planen.

Sie planen Ihren nächsten Event?

Rufen Sie uns an.

ARAMARK Restorations GmbH
i. Hs. Messe Essen
Norbertstraße 2 – 56
45131 Essen

Telefon (0201) 722 88 25
Telefax (0201) 726 70 31

Mailen Sie uns Ihre Wünsche:
messeessen@aramark.de

Oder besuchen Sie uns
im Internet:
www.aramark-messe.de



Mit uns sind Sie der perfekte Gastgeber

Oft sind es die kleinen Feinheiten, auf die es ankommt. Mit Liebe zum Detail und persönlicher Note engagieren wir uns für Ihre Gäste und sorgen so für eine Feier, die Sie mit Ihrer Familie und Freunden genießen können. Zum Geburtstag, zur Hochzeit, zum Jubiläum und zu jedem weiteren Anlass – ob im großen oder kleinen Rahmen, ob rustikal oder exklusiv: Catering von ARAMARK macht Ihren guten Auftritt perfekt.

Feinste Küche, trendige Snacks, rustikale Buffets, fernöstliche Kochkunst – unser kulinarisches Angebot ist international und kennt keine Grenzen. Mit Leidenschaft und Kreativität kochen wir, was Sie und Ihre Gäste begeistert.

ARAMARK Event-Catering zeichnet sich aus durch

- individuelle Ideen
- ausgefallene Konzepte
- kulinarische Highlights
- motivierte Mitarbeiter
- professionelles Equipment für jede Größenordnung



Lassen Sie sich inspirieren

Ein Auszug aus unserem Catering-Programm

Snack Collection

Canapés, Wraps, Baguettes, Ciabatta & Co: pikant belegt, als Sortiment oder individuell zusammengestellt.



Getränke

Feinherbe Biere, ausgewählte Rot- und Weißweine, alkoholfreie Getränke – wir stellen Ihre individuelle Getränkekarte zusammen.

Süße Arrangements

Frische Kuchen, feine Patisserie, süße Snacks – nicht nur für das Business-Meeting.



Mitarbeiter

Unser freundliches und professionelles Personal überzeugt: vom Veranstaltungsleiter über Barkeeper, Köche bis zu Servicekräften und Logistikern.

Fingerfood

Scampi-Spieße, Lachspralinen, Sushi: die Küchen der Welt in kleinen Häppchen – gekonnt serviert oder als Buffet arrangiert.



Equipment

Bis ins Detail perfekt: Bestuhlung, Bestecke, Kerzenleuchter, Dekoration und Zelte. Wir finden die Ausstattung, die Ihren Ansprüchen gerecht wird.

Buffets

Rustikal, mediterran, asiatisch, opulent – es ist angerichtet von der Vorspeise bis zum Dessert.



Location

Der Insider-Tip, ein festlicher Saal, moderne Konferenzräume oder die Party-Scheune: Wir kennen die richtige Location.