



Das ist uns wichtig:

**Qualität bei Einkauf,
Logistik, Zubereitung,
Inszenierung und
Geschmack.**

- * Frische durch kurze Lieferwege beim Einkauf
- * Kartoffeln, Gemüse, Obst aus der Region
- * Fleischqualität: Belegbare Herkunft und Aufzucht
- * Zubereitung schonend, nach strengsten Hygiene-Richtlinien
- * Keine Verwendung von Geschmacksverstärkern
- * Keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
- * Ohne Geschmackstest verlässt kein Gericht unsere Küchen
- * Gekonnte Präsentation durch appetitliche Inszenierungen
- * Auf Wunsch Frontcooking
- * Erfahrenes Servicepersonal
- * Versorgungskapazitäten: 30 bis ca. 4.000 Gäste
- * Equipment im eigenen Bestand, jederzeit flexibel erweiterbar
- * Eigene Crew von 40 Mitarbeitern, jederzeit flexibel erweiterbar



RHEIN-MAIN Cateringservice GmbH

Starkenburgring 66
63069 Offenbach

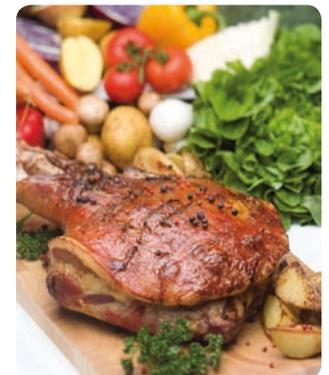
Tel.: +49 69 8405 3035
Fax: +49 69 8405 3374

E-Mail: info@rm-catering.de
www.rhein-main-cateringservice.de



RHEIN-MAIN Cateringservice:

**Ihr Partner für Events, Messen, Meetings
und die Betriebsgastronomie.**



RHEIN-MAIN Cateringservice:
Gastronomen aus Leidenschaft.

Sie suchen einen zuverlässigen Cateringpartner?

Wir bringen die Erfahrung von Tausenden realisierter Buffets und vielen Jahren professionellen Caterings mit. Unsere Auftraggeber sind Unternehmen, Verbände, Agenturen und Behörden, die im Rhein-Main-Gebiet Events veranstalten.



Eventcatering:
Buffets sind unsere Spezialität.

Gut inszeniert sind Speisen kulinarische Souvenirs, die in den Köpfen der Gäste bleiben, sagt unser Cateringleiter.

So verwirklichen wir Themen- und Länderbuffets im festlichen Rahmen oder für Business-Anlässe, gern auch mit Frontcooking.



Von rustikal bis exotisch:

Die ganze Bandbreite guten Caterings.

Bei uns sind mehrere Köche für Sie aktiv. Die Leidenschaft für gutes Essen, Qualität und zufriedene Kunden ist ihnen eigen. Jeder bringt individuelle Erfahrungen aus seinem Berufsleben ein.

Gemeinsam im Team vollbringen sie Großartiges.

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

069 8405 3035 oder 0160 9072 7855

anfrage@rm-catering.de

www.rhein-main-cateringservice.de



Messecatering

Was darf es sein? Lunchbuffet, Grüße aus der Küche, Fingerfood oder V.I.P. Lounge Bewirtung?

Vom Gala-Abend bis zur Stand-party, zur Personalversorgung oder für die Kaffeepause: RHEIN-MAIN Cateringservice sorgt für das komplette Equipment, Speisen und Getränke sowie Servicepersonal.



Meetingservice

Wir beliefern Sie passend zur Agenda mit appetitlichen Snacks, Suppen, Salaten oder dem kompletten Lunchbuffet.

Fragen Sie auch nach frischen Desserts, Obst, Kuchen und Torten! Wir erstellen Ihnen gern einen Kostenvorschlag, auch für monatliche Belieferung.



Betriebsgastronomie

Gesund, lecker und wirtschaftlich: Nach diesem Credo führen wir Mitarbeiter-Restaurants, Cafeterien und andere Einrichtungen in den Erfolg.

Sprechen Sie uns an, wir unterstützen Sie tatkräftig und laden Sie gern zu einem ersten Gespräch ein.