



PRIME
CATERING

Seite

Philosophie **4**

Live Cooking **6**

„Good old stuff“ **9**

Event's by Berlins Best **10**

Conference by Prime **14**

NetEvents **16**

Creativ Corner **18**

Kontakt **23**





Philosophie

Mit Blick über den Tellerrand verbinden wir handwerkliches Können, kreative Küchenkunst und den Urgeschmack erstklassiger Produkte zu einem köstlichen Gesamterlebnis.

Unsere Philosophie basiert auf drei klassischen Säulen:

Wertschätzung, Respekt und Verantwortungsbewusstsein.

Diese Werte vertreten wir durch die verwendeten Lebensmittel, deren Ursprung wir kennen, durch unsere Kunden, aus deren Intentionen wir maßgeschneiderte Erlebnisse schaffen und durch unsere Mitarbeiter, deren Arbeit und Ideenreichtum wir schätzen und fördern. So werden aus Kunden Partner und aus Mitarbeitern Garanten für Erfolg und Einmaligkeit. Das alles macht uns zu Geschmacks-Gipfelstürmern, Nachhaltigkeits-Enthusiasten und Service-Perfektionisten.





Wir schaffen
beeindruckende
Momente

**PRIME
CATERING**



Live Cooking

Sie möchten Ihren Gästen die Möglichkeit geben, einem Spitzenkoch über die Schulter zu schauen? Dann ist Live Cooking genau das Richtige für Sie! Live Cooking gilt als eine der interessantesten, ehrlichsten und spannendsten Bewirtungsarten, um Ihre Gäste zu beeindrucken.

Sie haben verschiedene Teilnehmer mit unterschiedlichen Wünschen, wir haben die Zutaten. Durch die direkte Kommunikation und die frischen Ingredienzien, können diese Wünsche sofort umgesetzt werden und das Beste: Sie können sogar dabei zuschauen.

Passend in Szene gesetzt, schafft eine Live-Cooking-Station einen entspannenden Rahmen für Unterhaltungen und lässt sich so unbemerkt und charmant in Ihr Networking-Konzept einbinden. Mit uns haben Sie immer den passenden Koch hinter dem Herd. Gerne erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Konzept für Ihre persönliche Veranstaltung.



K. Flodin

„GOOD old Stuff“

Wir haben klassische Gerichte wiederentdeckt und neu für Sie interpretiert. Unsere Produkte sollen Ihnen das Gefühl vom gemütlichen Beisammensein, einem angenehmen Sättigungsgefühl und einer gesunden Ernährung vermitteln.

Eine gesunde und leicht verträgliche Küche bilden die Basis, durch liebevolle Zubereitung entfaltet sich der exzellente Geschmack und damit alles probiert werden kann, setzen wir hier bei einer großen Auswahl auf kleinere Portionen.

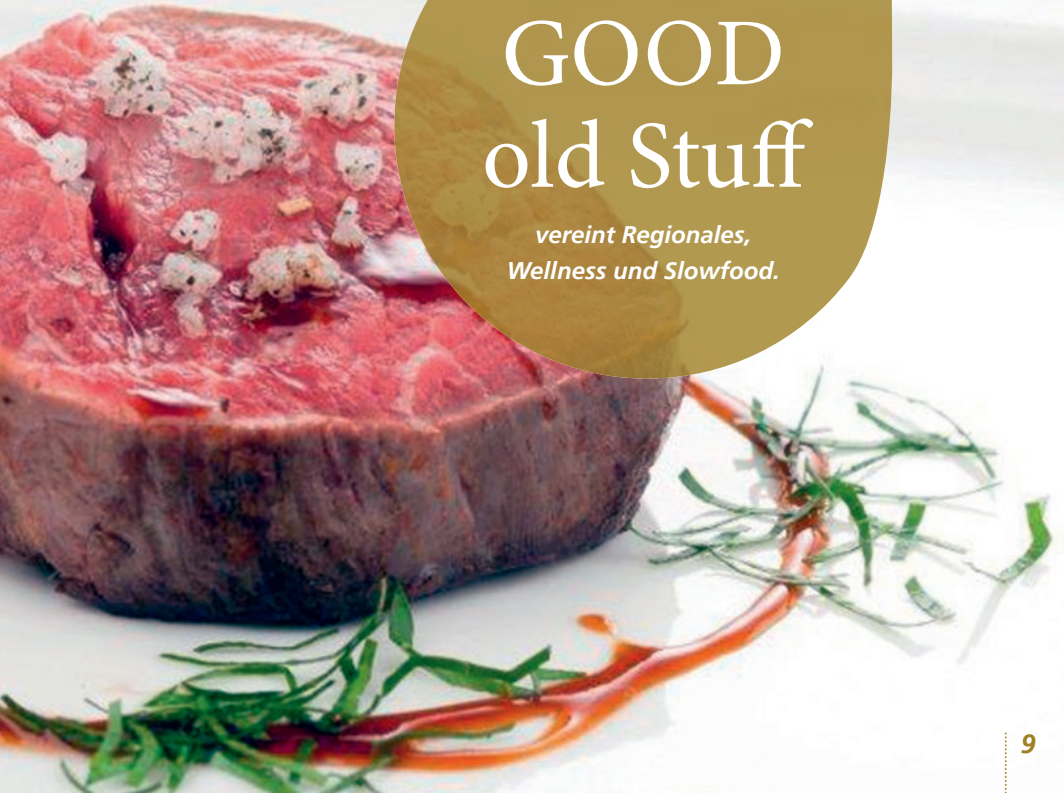
Besonders bei unserem „Good old Stuff“ besinnen wir uns auf regionale Produkte und auf Partner aus der Umgebung. Wir bieten Ihnen ein Potpourri aus saisonalen und pffiffigen Gerichten. Auch bieten wir Ihnen gerne vielfältige Kreationen, die Ihren individuellen Wünschen entsprechen.





GOOD old Stuff

*vereint Regionales,
Wellness und Slowfood.*





Events by Berlin's Best



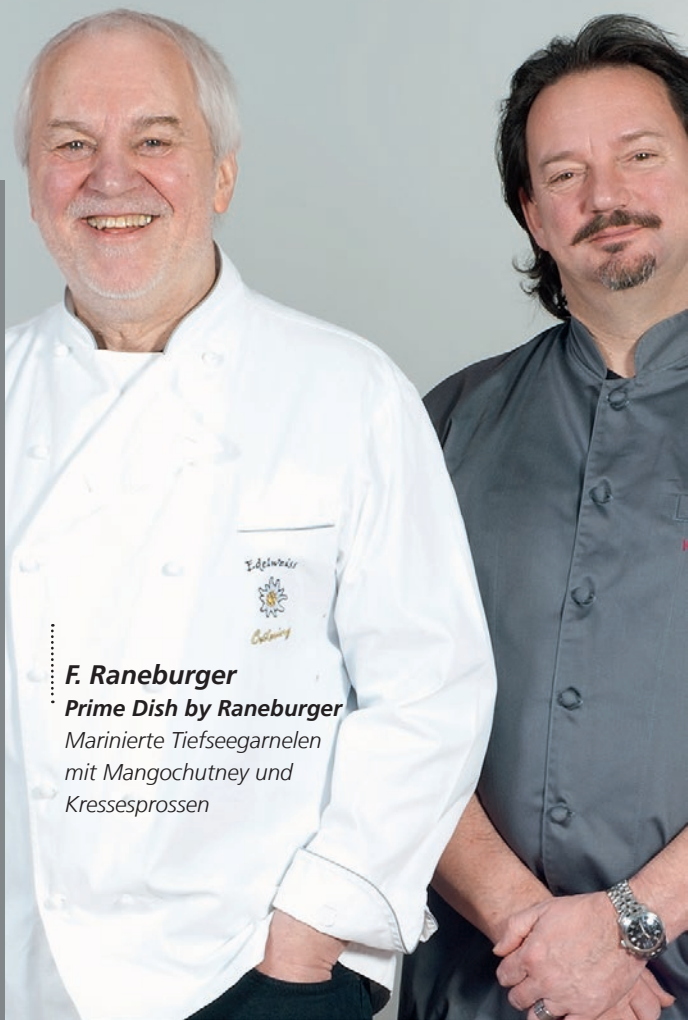
Events by Berlin's Best

Sie möchten Ihr Event mit ausgezeichneten Meisterköchen gestalten? Sie wollen den Meistern beim Kochen über die Schulter schauen? Sie wollen ganz nah dabei sein und Sie wünschen sich ein absolutes Premium-Highlight für Ihren Event?

Mit uns wird dieser Wunsch wahr! Wir bieten Ihnen den unkomplizierten Kontakt zu den Berliner Meisterköchen!

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Berlin's Best vorstellen zu dürfen und noch mehr auf die zukünftige Zusammenarbeit!

Suchen Sie sich Ihren Favoriten aus und sollten Sie etwas anderes als das „Prime Dish“ wünschen, finden wir mit Ihnen und dem Meisterkoch Ihrer Wahl das Richtige für Sie.



.....
F. Raneburger
Prime Dish by Raneburger

*Marinierte Tiefseegarnelen
mit Mangochutney und
Kressesprossen*



Kleeberg

K. Kleeberg

Prime Dish by Kleeberg
Krustentierbisque mit
weißen Bohnen, Melone
und rosé Champagner



H. Beltle

Prime Dish by Beltle

*Geschmorte Brandenburger
Bauernente mit Spitzkohl und
glaciertem Jonagold-Apfel*



Buchholz

M. Buchholz

Prime Dish by Buchholz

*Taubenbrust mit eingelegtem
Chicoree und Kaffeekrokant*



Conference
by Prime

Conference by Prime

Für Ihre Veranstaltung im Tagungsbereich haben wir Ihnen ein ganz eigenes Konzept entwickelt, dass nicht nur die Versorgung sondern auch die Umsorgung Ihrer Gäste beinhaltet. Sie können sich voll auf die Themen Ihrer Konferenz konzentrieren während wir uns um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste kümmern.

Ob Kaffee am Vormittag, ein leichtes Lunch zum Mittag oder ein vitalisierender Nachmittagsnack. Basierend auf langjähriger Erfahrung haben wir Ihnen Bewirtungs- Arrangements zusammengestellt, die Sie einzeln oder als „Rund-um-Sorglos“- Paket buchen können. Ein abgestimmtes Equipment- und Servicekonzept rundet unsere Arrangements ab.

Service, der über das Essen und Trinken hinausgeht: Benötigen Sie ein begleitendes Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung oder möchten Sie ein Communication-Lunch anbieten? Benötigen Sie Unterstützung bei der Suche einer geeigneten Location? Dann kontaktieren Sie uns: Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot und stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite!

NetEvents

Kommunikation, Networking und Freude an der Unterhaltung stärken die Nähe und die Akzeptanz zum Menschen. Nähe ist ein rares und wichtiges Gut, das nicht vernachlässigt werden darf und uns sehr am Herzen liegt.

Speziell dafür haben wir unsere NetEvents entwickelt und wollen Ihnen damit eine Freude machen und Sie näher kennen lernen.

Damit auch Sie Ihren Kunden, Mitarbeitern, Gästen und Freunden eine außergewöhnliche Freude machen können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unsere NetEvents in Ihre Veranstaltungsformate zu integrieren.

Binden Sie einen unserer Workshops in Ihre Veranstaltung ein, lassen Sie sich von unseren Köchen Meisterliches beibringen und lernen Sie z.B. die Nuancen des Rieslings, die Tannine des Rotweins und die Unterschiede der Käseerei kennen.



M. Buchholz

F. Raneburger



K. Kleeberg

H. Flechtner

H. Bettle



Creativ Corner



Creativ Corner

Konzeption & Planung

Sie kennen Ihr Ziel aber noch nicht den Weg dorthin? Mit uns an Ihrer Seite finden Sie die richtige Brücke, das passende Tor und wenn nötig auch den schmalsten Pfad. Ob Location- Recherche, Eventplanung oder Dekorationskonzept; geben Sie uns das Motto Ihrer Veranstaltung und wir verwandeln Ihre Wünsche in den passenden Rahmen und verleihen ihrem Event den richtigen Akzent.

Präsentation

Sie benötigen den letzten Schliff bei der Konzeption Ihres Events und somit das letzte i-Tüpfelchen? Sie möchten Ihre Veranstaltung mit einem Land und der jeweiligen traditionellen Küche darstellen? Oder planen Sie eine extravagante Präsentation Ihres individuellen Menüs samt einem kulinarischen Verwöhnprogramm durch unsere Berliner Meisterköche? Dann sind wir Ihr richtiger Partner: Mit unseren individuellen Catering-Lösungen bekommt Ihre Veranstaltung das Besondere an Exklusivität und Individualität.





Food Design

Sie möchten Ihre kreativen Ideen in den Speisen verwirklichen? Und Ihren Gästen mit kulinarischen Kunstwerken nicht nur einen Gaumen- sondern auch einen Augenschmaus bescheren? Dann sind wir Ihr idealer Ansprechpartner: Gemeinsam kreieren wir mit Ihnen kleine Kunstwerke, die Ihren Gästen ein einmaliges Geschmackserlebnis bescheren werden!

Egal ob Konzeption und Planung, die einmalige Präsentation Ihres Events oder ein besonders Food Design: Unsere erfahrenen Projektleiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.





Prime Catering

Das Kerngeschäft von Prime Catering liegt auf dem Berliner Veranstaltungsmarkt.

Prime Catering übernimmt die Betreuung von verschiedenen Events wie exklusiven Eröffnungen, motivierenden Mitarbeiter-Feiern oder glanzvollen Galaabenden. Tagungen oder Kongresse in externen Locations, Veranstaltungen auf dem offenen Feld oder Produkt-Präsentationen in beeindruckenden Industrie-Gebäuden gehören ebenfalls zu den Leistungen von Prime Catering.

Als besonderes High Light vermarkten wir exklusiv die „Berlin's Best“.

Profitieren Sie von einer lösungsorientierten Denkweise, von kreativen Köpfen und einem motivierten Team. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event gestalten!





*Lassen Sie sich
von uns nicht nur
überraschen
sondern auch
überzeugen!*

info@prime-catering-events.de

www.prim-catering-events.de



Prime Catering

*Prime Catering - die exklusive Marke der
Capital Catering GmbH
Messedamm 22 · 14055 Berlin*

*Geschäftsführer: Jens H. Kreuzer
Handelsregister: Amtsgericht Charlottenburg HRB 11322
Ein Unternehmen der Messe Berlin*