

# Zufriedene Kunden

Partyservice Heribert Schmitt ist Garant für gelungene Feste

Mit seinem Partyservice hat Heribert Schmitt immer die Zufriedenheit seiner Kunden im Blick und ist deshalb auf höchste Qualität seiner Dienstleistung bedacht. „Nachlässigkeit kann und will ich mir nicht erlauben“, sagt er. Mit dieser Haltung ist er nun seit 30 Jahren Garant dafür, dass Festessen, Firmenevents und Jubiläumsfeierlichkeiten gelingen, aber genauso Hochzeiten, Geburtstage oder Überraschungssessen.

Stets findet er mit Können und Kreativität die passende Zusammenstellung der Menükarte. Die Auswahl ist groß: von einfachen und kostengünstigen Gerichten bis hin zu kreativen mehrgängigen Menüs und repräsentativen Buffets. Wo immer möglich, verwendet er regionale Lebensmittel. Gerne lässt er sich von den Wünschen der Kunden leiten und inspirieren, berät und hilft bei der Organisation.



**Das Auge isst mit: Die Speisen werden mit viel Liebe angerichtet.**

Fotos: pr

## WIE VOR ORT ZUBEREITET

Heribert Schmitt bietet einen umfassenden Service mit Geschirr und Besteck, Pavillons, Tischen und Stühlen, mit Redner- und Lichtanlage und sogar Heizgeräten. Seine große Fähigkeit liegt im Zubereiten der Speisen und im Servieren. „Das Auge isst mit“, sagt man. Dementsprechend richtet Heribert Schmitt das Essen an und baut seine Buffets auf, dass man schon vor dem Essen seine Freude hat.

Für die Qualität der Speisen hat er einen Clou, den er dank seines speziellen Transportfahrzeugs als einziger in der Region anwenden kann: „Wir halten den Braten, das Gemüse und die Kartoffeln unterwegs nicht warm“, sagt er, „sondern wir garen das Essen auf der Fahrt erst fertig. So kommt es auf den Punkt genau bei der Feier auf den Tisch. Als wenn wir es direkt vor Ort zubereitet hätten: das Gemüse knackig und das Rinderfilet rosa.“ Weitere Informationen über den Partyservice Heribert Schmitt bietet das Internet unter [www.schmitt-partyservice.de](http://www.schmitt-partyservice.de). pr



**Die Qualität der Speisen steht bei Heribert Schmitt im Mittelpunkt.**

Probieren Sie zu

# Weihnachten

unsere Spezialität:

**Lachs** aus dem heißen  
Wacholder/Buchenrauch

Tagespreis, auf Anfrage



Unser Kaltes Buffet für  
Heilig Abend finden Sie  
auf unserer Homepage

Württembergischer Str. 119  
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11

Fax 0 72 51/8 66 66

info@schmitt-party-service.de  
www.schmitt-party-service.de