

25 Jahre Partyservice Heribert Schmitt



▲ Partyservice Heribert Schmitt sorgt nicht nur für leckere Speisen, sondern kümmert sich auch um ein ansprechendes und stilvolles Ambiente. Floristik von Blumen Bindekunst Sieg und die Speisen vom Partyservice Heribert Schmitt ergeben dabei eine gelungene Kombination. Darüber hinaus steht bei der Küchenparty am 23. Juni Spargel im Mittelpunkt. Da kann man einfach kommen und genießen zu Preisen wie vor 25 Jahren. Fotos: Heribert Schmitt

Kreatives Catering für Feinschmecker

GROSSES JUBILÄUM: Heribert Schmitt und sein erfahrenes Team servieren bereits seit 25 Jahren kulinarische Köstlichkeiten

Qualität ist für mich Chefsache“, sagt Heribert Schmitt, der Inhaber des gleichnamigen Partyservice in Bruchsal. Deswegen kann er jetzt auf 25 erfolgreiche Jahre zurückblicken. Dieser Erfolg hat seine Wurzeln im Engagement der eigenen Familie – Ehefrau Berka kümmert sich um den Service, im Team des Partyservice, allen voran Beate Baumann, Künstlerin und „rechte Hand des Chefs“, in der Kreativität von Heribert Schmitt, in seiner konsequenten Kundenorientierung und in seinem steten Bemühen, immer wieder ein bisschen besser zu werden. **Es begann 1988 in der beengten Küche seiner Mutter, von wo aus er eine**

Hochzeit mit etwa 60 Personen versorgte.

Heute beliefert der Partyservice Heribert Schmitt Feiern und Feste, Firmen-Events und exklusive Veranstaltungen im Raum zwischen Frankfurt und Stuttgart und auch darüber hinaus. Heribert Schmitt hat seine Ausstattung stets erweitert und vervollkommen, so dass er für alle Anfragen gerüstet ist: Teller, Besteck, Gläser und Tischwäsche in großer Anzahl und Auswahl sind die Basis. Weiter hat er Pavillons für die Sommer-Party unter freiem Himmel; Stehtische und rustikale Garnituren, bequeme Stühle und Tische für große Runden; Lichtanlagen für

stimmungsvolle Abende und Technische Ausstattung für Seminare und Konferenzen. Der Partyservice ist ein Spezialist, wenn es um Essen und Trinken geht, aber ein Universalist für Feste und Partys. Er kann sich auf alle örtlichen Gegebenheiten einstellen. Seien es die langen Flure einer Bank, die Enge im Heidelheimer Katzenturm oder die kühle technische Atmosphäre in der Übungshalle der Feuerweherschule in Bruchsal.

Seine Erfahrung und die Entwicklung in den zurückliegenden 25 Jahren haben Heribert Schmitt zu dem gemacht, was er heute ist: Am Bedarf der Kunden orientiert; offen für alle Wünsche;

improvisationsfähig und flexibel – und ganz wichtig im Party- und Festservice: Ihn kann nichts mehr aus der Ruhe bringen. Mit seiner ausgeklügelten technischen Ausstattung kann er die tollsten Speisen auch direkt vor Ort zubereiten und frisch auf den Tisch bringen. Leistungsstarke Woks lassen die Freunde asiatischer Kochkunst mit der Zunge schnalzen. Mit seinem mobilen Ofensystem bereitet Heribert Schmitt zum Beispiel eine seiner Spezialitäten und gleichzeitig Blickfang, einen Rinderrücken mit Zitronenpfeffer, direkt am Büfett zu. Warme Speisen kann er mit dem Thermo-System in seinem Transportfahrzeug weiter garen und punktgenau zur Auslieferung sind sie fertig: Das Fleisch gar und das Gemüse knackig. Heribert Schmitt hat erfahrenes und freundliches Service-Personal, das jeden Gastgeber entlastet. „Sie können sich gestrost zurücklehnen und Ihr Fest genießen“, verspricht Heribert Schmitt.

Dem Meisterkoch über die Schulter schauen kann man bei dem monatlich stattfindenden „Bruchsaler Kulinarium“ im ehemaligen Schlachthof. „Das ist eine Institution und ‚Kochschule‘ für Feinschmecker und alle,

die es werden wollen“, sagt Schmitt. „Jeder Abend steht unter einem eigenen Motto. Wir treffen uns zum gemeinsamen Kochen und anschließenden Essen in gemütlicher Atmosphäre an festlich gedeckten Tischen. Das ist jedes Mal ein besonderes Erlebnis.“ Die Themen der nächsten Kulinarium sind „Essen wie Gott in Frankreich“, „Pasta und Risotto“, „Herbst-

► Heribert Schmitt zaubert die kulinarischen Highlights.

liches und Wildes“ und „Gänsechmaus“. Einen solchen Abend kann man auch als Geburtstagsfeier oder als Firmen-Event buchen.

Sein Jubiläum feiert Heribert Schmitt mit verschiedenen Aktionen: Am 23. Juni findet zum Abschluss der Spargelsaison eine Küchenparty statt, bei der ein letztes Mal in diesem Jahr der Spargel im Mittelpunkt stehen wird. Denn ab 23. Juni wird kein Spargel mehr gestochen. „Jeder ist willkommen im Schlachthof“, lädt Heribert Schmitt ein „von 11 bis 17 Uhr, um mal einen Blick hinter die Kulissen zu werfen, kleine Kostproben zu genießen oder ein Gläschen Sekt in angenehmer Atmosphäre.“



Und das alles zu Preisen wie vor 25 Jahren. „Wir freuen uns auf Sie“, sagt Heribert Schmitt. „Für die Dekoration sorgt Blumen Bindekunst Sieg aus Bruchsal, mit dem wir schon lange vertrauensvoll zusammenarbeiten.“

Auf der Homepage www.schmitt-partyservice.de wird es in Kürze ein Preisrätsel geben. Wer das Lösungswort findet und über das Kontaktformular einschickt, hat die Chance eine von 25 heiß geräucherten Lachsseiten zu gewinnen, eine weitere der Spezialitäten von Heribert Schmitt.

Als dritte Aktion verlost Heribert Schmitt unter allen Kunden, die im Jubiläumsjahr etwas bestellt haben, ei-

nen kulinarischen Abend für 10 Personen, natürlich von und mit dem Chef persönlich in den Räumen des Partyservice im ehemaligen Schlachthof. „Wir freuen uns über jeden neuen Kunden“, sagt Heribert Schmitt „und lassen uns gerne stets aufs Neue herausfordern.“

Zum Jubiläum geht die neu gestaltete Homepage des Partyservice Heribert Schmitt ans Netz. Hier gibt es alle Informationen über den Partyservice Heribert Schmitt und auch über das „Bruchsaler Kulinarium“, ganz knackig und frisch wie die Zutaten zu den Speisen des Partyservice. All diese und noch viel weitere Infos unter www.schmitt-partyservice.de. Martin Stock

Der PARTYSERVICE MIT BISS

- Fullservice in Perfektion
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit
- Kostenlose und unverbindliche Beratung
- Speisen in allen Preisklassen
- Möbel- und Geschirrverleih

Württemberger Str. 119
76646 Bruchsal
Telefon 0 72 51/8 11 11
Fax 0 72 51/8 66 66
E-mail: info@schmitt-partyservice.de
Internet: www.schmitt-partyservice.de

Getränke Sauder

Fachgroßhandel • Getränke-Märkte • Heimdienst

<p>Stutensee-Friedrichstal Karlsfeldstr. 16 76297 Stutensee-Fr. ☎ (0 72 49) 34 54</p> <p>Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 8.30–18.30 Uhr Sa. 8.30–14 Uhr</p>	<p>Karlsruhe-Durlach Pflanzstr. 40 76277 KA-Durlach ☎ (0 72 1) 49 25 49</p> <p>Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 8.30–18.30 Uhr Sa. 8.30–13 Uhr</p>	<p>Bruchsal Werner-v.-Siemens-Str. 61 76646 Bruchsal ☎ (0 72 51) 8 92 91 Fax (0 72 51) 8 41 19</p> <p>Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9–18.30 Uhr Sa. 8.30–14 Uhr</p>
---	---	---

E-Mail: info@getraenke-sauder.de • Internet: www.getraenke-sauder.de • Fax (0 72 49) 42 16

BAUKNECHT

Wäscherei und Reinigungsservice

Philippsburger Straße 6
76646 Bruchsal
Tel.: 07251 - 1 74 94

Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 8.00–17.00 Uhr
Mi. 8.00–13.00 Uhr

Wir gratulieren!

25 Jahre Party-Service Heribert Schmitt

unser Hoepfner gehoert dazu!

Planen Bauen Sanieren

Wir gratulieren Party Service Heribert Schmitt zu seinem 25-jährigen Firmenjubiläum!

Seit 1974!

wohnungsbau gmbh rüdiger luft

www.luft-wohnungsbau.de Telefon: 07251/18018

Luft Hardstr. 6 76646 Bruchsal

• INFO

Anzeigen

beraten, informieren und inspirieren.

www.bnn.de

BNN BRUCHSALER RUNDschau

Wir gratulieren zu 25 Jahren kulinarischen Highlights

Hofstetter Steuerberatung

Andreas Hofstetter
Höllweg 14 · 69226 Nußloch
Telefon 0 62 24 / 1 20 31
www.stb-hofstetter.de

Sparkasse Kraichgau

Wir gratulieren dem Partyservice Heribert Schmitt zum 25. Firmenjubiläum!

www.sparkasse-kraichgau.de

Fertig gegart und gekühlt auch während der Fahrt – durch die Sonderausstattung

Von Ihrem -Partner

AUTOHAUS FARNY

76646 Bruchsal
Industriestraße 48
Telefon 0 72 51-9 10 80
www.autohaus-farny.de