

Catering mit Biss

Partyservice Heribert Schmitt empfiehlt sich für Festtage

Noch auf der Suche nach einem besonderen Weihnachtsgeschenk oder noch keine Idee für das eigene Weihnachtsmenü? Dann hat Heribert Schmitt eine gute Empfehlung: Seinen selbst geräucherten Lachs aus dem heißen Wacholder-/Buchenrauch, der schon seit Jahren ein Renner ist – und das nicht nur zur Weihnachtszeit.

ADRESSE FÜR FEINSCHMECKER

Seit über 30 Jahren fehlt der Lachs auf fast keinem Buffet. Seit 1988 nämlich schon gibt es den Partyservice Heribert Schmitt, seit über 20 Jahren nun ansässig im „Alten Schlachthof“ in Bruchsal. Dort findet auch einmal im Monat das „Bruchsaler Kulinarium“ statt – eine Institution für Feinschmecker und alle, die es werden wollen. Man trifft sich zum gemeinsamen Kochen, jeder Abend steht unter einem speziellen Motto, so zum Beispiel „Köstliches aus Asien“, „Reise ins Chianti“ oder „Wild“. Übrigens ist ein Gutschein für das „Kulinarium“ auch eine tolle Geschenkidee.

NOCH MEHR QUALITÄT

Auch nach über 30 Jahren bleiben Heribert Schmitt und sein Team mit ihren Ideen nicht stehen. Durch regelmäßige Weiterbildung werden Angebot und Qualität weiter gesteigert und durch die immer wieder interessanten unterschiedlichen Wünsche der Gäste wird die Kreativität aller ständig wieder aufs Neue gefordert. Nicht nur Weihnachtsfeiern werden ausgerichtet, sondern ebenso Geburtstage, Hochzeiten, Kommunionen oder Firmenevents.

Hochwertige mehrgängige Menüs sind genauso Alltag wie Schnitzel

mit Kartoffelsalat. Auch für die vegane Küche hat Heribert Schmitt genügend Ideen und auch Lactoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit sind schon lange keine Fremdwörter mehr. Außerdem im Angebot: Der Verleih von Möbeln, Geschirr, Tischwäsche, Servicepersonal sowie Veranstaltungstechnik.

„Full-Service in Perfektion“ – so Heribert Schmitt – „ist unser Motto“. Außerdem ist der Partyservice auch immer auf dem neuesten Stand der Technik. Seine Lieferfahrzeuge hat Heribert Schmitt so konzipiert, dass warme und kalte Speisen, Gefriergut, aber auch Geschirr und Möbel gleichzeitig transportiert werden können. Auch auf die Beratung seiner Kunden legt Heribert Schmitt höchsten Wert, denn eine sorgfältig ausgewählte Speisenfolge ist der erste Schritt zum Erfolg eines jeden Schlemmermahls.

Mehr Infos zu Partyservice Heribert Schmitt gibt es unter Telefon 072 51/8 11 11 oder auf der Seite www.schmitt-partyservice.de. pr



Unwiderstehlich: Teller mit einer Kombination aus frischem Lachs und Meeresfrüchten.

Fotos: PR