

grace

Catering Service

Portfolio
& Exposé

*Ganz groß
begeistern oder im
Kleinen
verblüffen.*



Individuelle Veranstaltungen verdienen einen individuellen Service.

Als starkes, inhabergeführtes Unternehmen mit einem großen Partner-Pool gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein.

Über Grace	7
Philosophie	11
Unser Service	15
Beispielkalkulation	19
Tagung	21
Menü	23
Kontakt	25





Wir sind Grace.

2013 mit Leib und Seele von Sharika Schwarz gegründet, ist das Unternehmen bis heute kein bisschen müde, Kunden jedes Mal aufs Neue zu begeistern: mit hochwertigen Produkten aus der Nähe und Fernblick über jeden Tellerrand.

Wunschlos glücklich.

Sie haben genaue Vorstellungen
für Ihr Event oder benötigen Inspiration?
In beiden Fällen ist Grace der richtige
Ansprechpartner.

Und das unabhängig davon, ob
Sie ein einzigartiges Private Dining
planen oder ein imposantes
Groß-Event für 2.000 Personen.



Grace Catering



Nahes geht uns besonders nah.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel setzen wir konsequent auf Lieferanten aus der Umgebung. Mit dem Vertrauen in unsere Partner glauben wir nicht nur an die überragende Qualität, sondern auch an einen nachhaltigen Genuss.

Raffinierte, rein pflanzliche Gerichte spielen bei uns die Hauptrolle, tierische Produkte in Bioqualität runden das Ganze ab:

So führen wir statt Lachs aus Norwegen Saibling von der Aumühle und servieren anstelle von argentinischem Filet bestes Fleisch vom Angus-Rind aus Bayern.

Das Versprechen ist unser größtes Pfand.

Nicht nur bei der sorgsamsten Zusammenstellung der Zutaten legen wir größten Wert auf Nachhaltigkeit, auch bei der Ausstattung wie Geschirr, Besteck und Dekoration hat dies höchste Priorität.



Mit vielen Händen und alles aus einer Hand.



Den Ursprung hat unser Unternehmen im Complete Messecatering Service. Nach wie vor verwandeln wir Ihre Messe, dank individueller Planung, in ein unvergessliches Event:

Mit allen Optionen an Interieur & Personal, sowie perfekt abgestimmten Speisen zum Wohlfühlen und für mehr Energie.



Auch im Kleinen ganz groß denken.

Grace Catering sieht in jedem Auftrag eine neue Herausforderung und mit jedem Event die Möglichkeit über sich hinauszuwachsen. Dabei spielen Location, Umfang und Personenzahl keine Rolle.

Wir freuen uns über vier leuchtende Augen genauso wie über viertausend.

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne: Bevor die ersten Tische stehen, die ersten Aromen sich verbreiten und Ihr Event zum Leben erwacht, legen wir viel Wert auf eine detaillierte Planung. Dabei steht es Ihnen frei, sich ganz in den Prozess mit einzubinden oder uns freie Hand zu lassen.



Karottensuppe mit saisonalen Toppings und Stöckchenbrot

Das Kalkulieren kommt vor dem Probieren.

Machen Sie sich ein besseres Bild von unserem Angebot. Auf den folgenden Seiten finden Sie Kalkulationen für zwei typische Beispiелеvents.

Beispiel **Tagung mit Lunchbuffet**
für 100 Personen, ab 85 €*

- Veranstaltungsdauer von 8 Stunden
- Heißgetränke, Softgetränke und Mineralwasser in den Pausen
- Eine Kaffeepause mit kleinen Speisen
- Ein vollwertiges Lunchbuffet
- Ausstattung des Pausenbereichs mit einladenden Buffetstationen und Bartresen
- Freundliche, professionelle Tagungsbetreuung, kompletter Auf- & Abbau, Projektleitung, Service- & Barpersonal, Küchenchef & Küchenteam

Weitere Leistungen individuell buchbar.

→ Beispiel: Lunchbuffet

Saisonales Salatbuffet
mit hausgemachten Toppings,
Dressing und Brotvariation

Ayurvedisches Kokoscurry
Süßkartoffeln, Kichererbsen, Babyspinat,
Vollkornreis, Koriander (vegan & glutenfrei)
+ Bio Maispoularde oder
Bio Tofu als Topping

Dark Chocolate Brownie
Ganache, saisonale Früchte

Beispiel **Veranstaltung mit 3-Gänge-Menü**
für **100 Personen**, ab 100 €*

- Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
- Getränkepauschale: Ausgewählte Weine, Prosecco, Bier, Softgetränke, Heißgetränke
- Ein vollwertiges 3-Gänge-Menü
- Freundliche, professionelle Tagungsbetreuung, kompletter Auf- & Abbau, Projektleitung, Service- & Barpersonal, Küchenchef & Küchenteam

Weitere Leistungen individuell buchbar.

→ Beispiel: 3-Gänge-Menü

Hausgebeizter Saibling von der Aumühle
Wildkräuter, Bunte Bete, Wasabicreme,
Yuzudressing

Rehrücken
Blumenkohl-Nougatpurée, Lila Karotten,
Portweinjus

Ombré Tres Leches Cake

Für Sie bitte immer noch du.
Herzliche Zwischenmenschlichkeit
steht bei uns ganz oben, sei es
untereinander im Team oder im Kontakt
mit Partnern und Kunden.

Nur so entsteht die Basis für eine
professionelle Zusammenarbeit
und ein unvergessliches Event.

Grace freut sich auf Ihre oder
deine Nachricht.

Grace Catering
Wörnbrunner Straße 42a
82031 Grünwald

info@grace-catering.de
www.grace-catering.de

grace

Stand 07/21

Grace Catering
Wörnbrunner Straße 42a
82031 Grünwald

info@grace-catering.de
www.grace-catering.de

