

# Geschäfts- & Eventcatering





## **Mit uns können Sie rechnen!**

Auch außerhalb der Leipziger Messe vertrauen Firmen und Veranstalter auf unser Know-how und unsere Zuverlässigkeit. So gehören Geschäftseröffnungen oder Firmenjubiläen ebenso zu unserem Repertoire wie Open-Air-Spektakel und Kulturveranstaltungen in und um Leipzig.

Ein starkes Netzwerk: Zusammen mit den Servicepartnern der Leipziger Messe erfüllen wir auch komplexe Anforderungen über die gastronomische Versorgung hinaus – von Möblierung und Ausstattung über Licht und Ton bis hin zur gesamten Planung und Durchführung Ihres Events.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.



## Stehempfang

Sie möchten Ihre Gäste mit einem Apéritif und kleinen Häppchen begrüßen?  
Wir schaffen den kulinarischen Wow-Effekt bereits beim Empfang.

- Sekt, Champagner, Cocktails und/oder alkoholfreie Drinks
- Canapés, belegt mit hochwertigem Aufschnitt, Lachs, Hähnchen oder Braten
- Cocktailspieße, wahlweise mit Hähnchen, Schwein oder vegetarisch
- Gefülltes Partygebäck



## Buffets

- Ausgewählte Fisch- und Meeresfrüchtevariationen, verschiedene Antipasti und Salate der Saison
- Ausgesuchte Fleischspezialitäten dazu Kartoffel-, Reis- und/oder Nudelbeilagen sowie Gemüsevariationen
- Miniaturdesserts aus der hauseigenen Pâtisserie
- Käsevariation mit herzhaften Konfitüren und Trauben
- Reichhaltige Brotauswahl und Butter



## **Personal**

Damit Sie und Ihre Gäste das Event auch rundum genießen können, stellen wir Ihnen gern unser freundliches Personal zur Verfügung. Ob Servicemitarbeiter oder Grillmeister - wir unterstützen Sie!

## **Equipment**

Sie benötigen zusätzliche Ausstattung für Ihre Veranstaltung? Vom Stehtisch bis zur Biertischgarnitur haben wir (fast) alles in unserem Repertoire.



**Sprechen Sie uns einfach an!**

Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.



**Stefan Lehmann**  
Bankettleiter

Telefon: +49 (0) 341 / 678 70 13

Telefax: +49 (0) 341 / 678 16 70 13

E-Mail: [stefan.lehmann@fairgourmet.de](mailto:stefan.lehmann@fairgourmet.de)