EventFabrik
KEMBERG GMBH

DER CATERING Spezialist

Angebotsheft 2027

EventFabrik Kemberg GmbH



UNKOMLIZIERT. PERSÖNLICH. AUF DEN PUNKT.

…mit dieser Haltung bieten wir Ihnen kulinarische Vorschläge, um Ihren Gästen jeden Wunsch zu erfüllen. Gleich ob Fingerfood, Flying Buffet oder erstklassige Büfetts.

Unser wichtigstes Ziel ist, bleibende Eindrücke zu hinterlassen, Faszinationen zu bieten und Gastfreundlichkeit zu zeigen.

Die EventFabrik Kemberg ist ausgerichtet auf ein Ziel: das Event selbst. Diesem Prinzip folgen wir konsequent. Es geht nie nur um das Essen allein.

Gutes Essen beginnt mit hochwertigen Zutaten, die wir für Sie in leidenschaftlicher Hand- & Teamarbeit zubereiten. Traditionelle Rezepte interpretieren wir neu und verwandeln sie dank innovativer Kochkunst in frische Kreationen. Edle und schmackhafte Gewürze beflügeln die Phantasie Ihrer Gäste und erzeugen großes Gaumenkino, das noch lange in Erinnerung bleibt. Es geht um Kommunikation, Identifikation und die Freude am Unterstreichen unserer Philosophie. Man kommt an und erlebt Vorfreude, nimmt Platz und bekommt Gänsehaut, taucht ein und alles fügt sich zu einem harmonischen Ganzen. Die perfekte Veranstaltung.

EventFabrik Kemberg GmbH

MIT KLAREM FOCUS ALLE SINNE ANSPRECHEN.

Das perfekte Event beginnt nicht in der Location, sondern bei der kreativen Planung, punktgenauer Konzeption, hochwertiger Ausstattung und kulinarischem Entertainment. Gemeinsam legen wir die Eckpunkte Ihrer Veranstaltung fest.

Location, Ambiente, Zeitraum, Speisen und Getränke. Wir beraten Sie persönlich und liefern Ihnen Ideen für Ihre Veranstaltung: von der Auswahl der optimalen Location über gut eingespielte Teams, bis hin zu kulinarischen Reizen der Geschmacksnerven Ihrer Gäste.

Wenn Essen mit Leidenschaft und Liebe angerichtet, mit Charme und Raffinesse abgerundet wird, wenn erstklassiger Service selbstverständlich ist und Sonderwünsche mit einem Lächeln erfüllt werden, wenn alles so organisiert ist, dass Sie die Rolle als Gastgeber genauso genießen können wie die kulinarischen Gaumenfreuden….

Dann hat es unsere Handschrift!

REGIONAL. KREATIV. GESUND.

EventFabrik Kemberg GmbH

ESSEN AUF RÄDERN





Wir bringen täglich frisch gekochtes Essen (Wochenende wird freitags mitgeliefert) direkt zu Ihnen nach Hause.

Die Mahlzeiten werden in unserer hauseigenen Küche täglich frisch zubereitet und sind sehr schmackhaft.
Sie haben täglich die Auswahl zwischen zwei Gerichten, die abwechslungsreich und saisonal lecker sind. Heiß verpackt, werden diese Gerichte zu Ihnen nach Hause gebracht, wo Sie dann unsere Speisen genussvoll genießen können.
Die ideale Methode für Firmen, Familie mittags lecker und unkompliziert zu speisen.

6,00 € pro Portion/Tag
Menü klein jeweils 5,00 € pro Portion/Tag (außer Sa./So.)
Thermobox-Leihgebühr monatlich 3,00€/ pro Box

Sprechen Sie uns jederzeit an!



EventFabrik
KEMBERG GMBH



GUTES ESSEN, GUTE LAUNE

Kita- & Schulverpflegung

Besser essen, besser lernen – Unser Kraftfutter für kleine Entdecker!

„Wir wissen: In einer Brotdose steckt oft viel Liebe, aber im Alltag wenig Zeit. Als Ihr Partner für moderne Kita- und Schulverpflegung bringen wir täglich frische auf den Tisch. Unsere Menüs basieren auf den strengen DGE-Qualitätsstandards und kombinieren regionale Zutaten mit dem, was Kindern wirklich schmeckt.

Warum wir?

Vielfalt, die schmeckt: Von der bunten Gemüse-Pfanne bis zum regionalen Klassiker.

Höchste Sicherheit: Transparente Kennzeichnung von Allergenen und zertifizierte Hygiene. Geben Sie Ihren Kindern die Energie, die sie für einen spannenden Tag brauchen.



Einschulung, Jugendweihe & Konfirmation

Unvergessliche Momente – Perfekt serviert.

„Egal ob Abc-Schütze oder angehender Erwachsener: Besondere Feste brauchen besonderes Essen. Wir begleiten Ihre Familienfeier mit Leidenschaft und Qualität.

Individuell: Maßgeschneiderte Menüs nach Ihren Wünschen.

Regional: Beste Zutaten für höchste Ansprüche.

Entspannt: Lieferung und Service aus einer Hand.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Termin für die kommende Fest-Saison. Jetzt unverbindliches Angebot anfordern!“



EventFabrik
KEMBERG GMBH



DEIN EVENT, UNSER ANSPRUCH

-Zuverlässigkeit, Planung, Geschmack und Frische direkt an Ihre Tür
-Komplett aus einer Hand: Planung, Catering, Personal, Technik, Logistik
-Individuelle Konzepte für Hochzeiten, Firmenevents, private Feiern und Einschulungen
-Perfekte Abstimmung: Beratung, Terminplanung, reibungsloser Ablauf
-Frische Küche, regionale Zutaten, vegetarisch, glutenarm
-Transparentes Budget, zuverlässige Lieferung, Aufbau & Abbau, 24/7 Support vor Ort
-Alles aus einer Hand, damit Ihr Event unvergesslich wird

Gern können Sie sich Ihr persönliches Wunschbuffet aus unseren umfangreichen Vorschlägen zusammenstellen. Die Preiskalkulation erfolgt im Anschluss durch unseren Küchenchef.
Wir bitten Sie, die einzelnen Komponenten Ihres Wunsch Büfetts anzukreuzen.

EventFabrik Kemberg GmbH

Brot

____ ofenfrisches Landhausbrot

____ Körnerbrot

____ Baguette

____ Urgetreide Baguette

kalte Platten

____ Gemischte Käseplatte

____ Variation von Wurst- & Schinkenspezialitäten & Braten

____ Schinkenauswahl

____ rustikale Hausschlachteplatte

____ Gemischte Wurst- & Käseplatte

____ Fischvariation



Kalte Vorspeisen

____ hausgebeizter Wildrücken mit Preiselbeeren

____ Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße Basilikumpesto

____ gebratene Knoblauch-Garnelen auf Seegrassalat mit Sesam

____ Bruschetta (Tomaten mit Knoblauch & Olivenöl auf gerösteten Weißbrotscheiben)

____ frische Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings

____ Bauernsalat (Kartoffeln, Champignons, Bohnen, Cherrytomaten, Kartoffeldressing, Schnittlauch)

____ Arrangement von Anti Pasti (verschiedene Gemüse in Olivenöl) mit verschiedenen Dips

____ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Meersalz & Pfeffer

____ geräuchertes Lachsfilet mit Orangen-Vinaigrette & Wildkräutern

____ Serranoschinken mit Melone in Senfvinaigrette

____ Blutwurst-Linsensalat mit Senfdressing und Rauke



EventFabrik Kemberg GmbH

Suppen

____ Rinderkraftbrühe mit Crêpe- & Gemüsestreifen

____ Altmärkische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Markklößchen & Gemüsestreifen

____ weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

____ fruchtiges Tomatencremesüppchen mit Rucolapesto

____ Cremesuppe von der Galiamelone mit Chili & Ingwer

____ Möhren-Ingwer-Suppe

____ Rote Bete-Orangen-Suppe

____ kaltes Gurkencremesüppchen

____ Kartoffelcremesuppe mit Lauch & gebratenen Champignons

____ Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Zwiebeln & Gewürzgurken dazu saure Sahne

____ Wildgulaschsuppe mit Sellerie und Möhren

____ Waldpilzsuppe

____ Spargelcremesuppe mit Vanille
-saisonal nur im Mai-



EventFabrik Kemberg GmbH

Hauptgerichte

____ gekochter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce

____ geschmorter Rinderbraten an Burgundersauce

____ gebackener brasilianischer Rinderrücken dazu Sauce Béarnaise

____ geschmorter Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ an französischer Senfsauce

____ geschmorte Wildschweinkeule aus dem Lubaster Forst mit Burgundersauce

____ Sauerbraten vom heimischen Damhirsch an eigener Sauce



____ gegrillte Medaillons vom Landschwein auf Kartoffel-Champignon-Ragout

____ gebratenes Schweinefilet „Saltimbocca Art „mit Salbei & Schinken auf Kirschtomaten-Bohnen-Gemüse

____ panierte Schweineschnitzel aus der Butterpfanne mit Champignons in Rahm

____ gebackener Schweinebraten an Schwarzbiersauce

____ gebackener Kasselerbraten an kräftiger Sauce & Sauerkraut

____ geschmorte Lammkeule auf Tomaten-Bohnen-Gemüse dazu Rosmarinjus

EventFabrik Kemberg GmbH

Hauptgerichte

____ Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“

____ mit Tomate & Mozzarella überbackene gebratene Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse

____ gebratene Maishähnchenbrust auf grünem Erbspüree dazu Rosmarinsauce

____ Sesam-Maishähnchenbrust auf Balsamico-Honigsauce

____ Geschnetzeltes vom Freiland-Truthahn mit Wiesenchampignons in feinem Kräuterrahm

____ gebratenes Zanderfilet mit gepfeffertem Fenchel und Safransauce

____ gegrilltes Zanderfilet auf zartem Linsengemüse dazu Rieslingsauce

____ gegrilltes Lachsfilet auf feinem Blattspinat dazu Sauce Mornay

____ mit Olivenöl gegrilltes Lachsfilet auf Erbsen-Minze-Püree, dazu Safransauce

____ gebratene Filets von der Forelle auf Lauch-Kirschtomaten-Gemüse dazu Sauce vom Riesling

____ gegrilltes Heilbuttfilet auf Wokgemüse mit Sojasauce & Erdnussöl



Gemüsebeilagen

____ bunte Gemüsepfanne
mit Erbsen, Möhrchen, Blumenkohl & Brokkoli

____ winterliches Gemüse
mit Möhrchen, Sellerie, Pastinaken & Rüben

____ mediterranes Gemüse
mit Paprika, Tomaten, Auberginen & Zucchini

____ frischer Stangenspargel *-nur im Mai-*
mit Butter, Semmelbutter & Sauce Hollandaise

____ Wokgemüse mit Sojasauce & Erdnussöl

____ Fenchelrahmgemüse mit Orangenfilets

____ Apfelrotkohl

____ deftiges Sauerkraut

____ Bayrisch Kraut

____ Wiesenchampignons in Rahm

____ Erbsen in Rahm

____ gespeckte Bohnen



EventFabrik Kemberg GmbH

Sättigungsbeilagen

____ Bratkartoffeln mit Schinken & Zwiebeln

____ Dampfkartoffeln

____ Petersilienkartoffeln

____ Rosmarinkartoffeln

____ Kartoffelbällchen

____ Kroketten

____ Mini-Kartoffelklöße

____ Kartoffelstampf

____ Langkornreis



____ Langkorn-Wildreis-Mischung

____ Basmatireis

____ Schinkenspätzle

____ Kräuter-Schupfnudeln

____ Walnuss-Schupfnudeln

____ Gnocchi

____ Tagliatelle

____ Serviettenknödel

EventFabrik Kemberg GmbH

Desserts

____ Obstsinfonie
mit Wassermelone, Honigmelone, Kiwi, Cantaloup-Melone, Ananas, Weintrauben

____ weißes Schokoladenmousse mit Holunder

____ Schwarzwälder-Kirsch-Creme -alkoholfrei-

____ Bayrisch Creme mit marinierten Heidelbeeren

____ Crème Brûlée

____ hausgemachtes Tiramisu

____ Honig-Mousse mit marinierten Heidelbeeren

____ Cassis-Mousse mit Krokant

____ Schokoladenmousse mit Orangen & Cointreau

____ Waldbeerenragoût mit Bourbon Vanillesauce

____ Panna Cotta mit Himbeeren

____ Weißes Schokoladenmousse mit Ananas Ragout

____ Himbeer-Mascarpone Creme mit Kekscrumble



EventFabrik
KEMBERG GMBH

Garten-Special

Gemischte Wurst- & Käseplatte
Baguette und Bauernbrot
Butter und Schmalz
Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella Salat, Bohnensalat
Mediterraner Kartoffelsalat
Gemischte Grillplatte mit:
Schweinenacken Steaks, Bratwürste, Sesam-Hähnchenbrust
Gemüse Spieße
Grillgemüse, Baked Potato
Senf, Ketchup, Aioli



Preis pro Person 42,90 EUR*
Kinder bis einschließlich 5 Jahren sind kostenfrei
Kinder ab 6 Jahren bis einschließlich 12 Jahren 21,45 EUR
***Ab 20 Personen, unter 20 Personen müssen wir einen Mehraufwand von 2,50 €/Person berechnen**

EventFabrik Kemberg GmbH

Spezialitäten auf Anfrage

Frisch aus dem Wald direkt ins Feuer. Erleben Sie echtes Handwerk am Spieß und den herzhaften Geschmack aus unserer Gulaschkanone. Hausgemacht nach altem Rezept Vergessen Sie Standard-Catering. Heute wird zelebriert! Ein ganzes Wildschwein, das über Stunden langsam über Buchenholz reift, Gulasch das im Kessel veredelt wird oder eine leckere Erbsensuppe nach alter Tradition. Ein Highlight, das Ihre Gäste nicht vergessen werden.

Lassen Sie sich am besten gleich beraten, wie wir Ihr Fest zu einem einmaligen Highlight gestalten können.





EventFabrik Kemberg GmbH

Fingerfood

_____ Partyfrikadelle mit Chilidipp
2,50 €/Stück

_____ Spieße von Tomate-Mozzarella
2,50 €/Stück

_____ Käsewürfel mit Trauben
2,50 €/Stück

_____ Chickensticks mit Mangosauce
3,00 €/Stück

_____ Frühlingsröllchen (vegi) mit Kräuterdipp
2,50 €/Stück

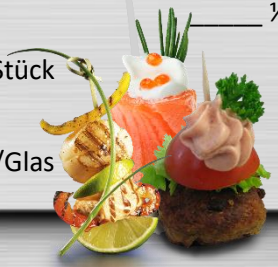
_____ Bulgursalat mit Gemüse und Currysauce
2,50 €/Glas

_____ Bunte Gemüsesticks mit Kräuterschmand
1,50 €/Glas

_____ Garnele mit Wokgemüse und Sweet-Chilli-Sauce
3,20 €/Stück

_____ Canapés verschieden belegt
2,90 €/Stück

_____ ½ belegtes Brötchen
2,50 €/Stück



EventFabrik Kemberg GmbH

Kuchen

_____	Mini Macarons	2,00 €
_____	Mini Berliner	2,00 €
_____	Apfel-Streuselkuchen	3,50 €
_____	Kirsch-Streuselkuchen	3,50 €
_____	Pflaumen-Streuselkuchen	3,50 €
_____	Mandel-Bienenstich-Schnitte	3,50 €
_____	Donauwelle	3,50 €
_____	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	3,50 €
_____	Käse-Mandarinen-Schnitte	3,50 €
_____	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	3,50 €

Weitere Blechkuchen und Fruchtschnitten gerne auf Anfrage.

Torten & Cremetorten

Diese gestalten und backen wir nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen.
Passend zu jedem Anlass
ab 50,00 € pro Torte



EventFabrik Kemberg GmbH

Equipment

Bitte die Menge des benötigten Equipments mit angeben.

_____ Menüteller klein 20cm		0,60 €
_____ Menüteller groß 26cm		0,80 €
_____ Glasteller für Dessert		0,60 €
_____ Glasschale für Dessert		0,60 €
_____ Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel		1,00 €
_____ Menü Gabel		0,60 €
_____ Menü Messer		0,60 €
_____ Menü Löffel		0,60 €
_____ Menü Dessertlöffel		0,60 €
_____ Menü Kuchengabel		0,60 €
_____ Menü Kaffeelöffel		0,60 €
_____ Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel		1,00 €
_____ Mehrzweckglas (0,3 l/0,4 l/0,5 l)		0,60 €
_____ Bierglas (0,3 l/0,5 l)		0,60 €
_____ Weinglas (0,2 l)		0,60 €
_____ Sektglas (0,1 l)		0,60 €
_____ Buffettisch	160x80 cm	10,00 €
_____ Stuhlhussen		7,50 €
_____ Tischdecken		8,00 €
_____ Buffettisch rund	180x74 cm	16,50 €
_____ Festzeltgarnitur	220x70 cm	25,00 €
_____ Stehtisch	85x110 cm	15,00 €
_____ Tischhussen		45,50 €
_____ Stehtischhussen		8,00 €
_____ Terassenheizgerät		85,00 €

Bei weiteren Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

EventFabrik Kemberg GmbH

Cocktailbar

MOBILE COCKTAILBAR
COCKTAILS, LONGDRINKS & MORE



Mit unserer mobilen und beleuchteten Cocktailbar steht Ihnen ein zusätzlicher Eyecatcher zur Verfügung. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit erfrischenden und anregenden Drinks. Sprechen Sie uns an und wir entwerfen eine auf Sie zugeschnittene Cocktailkarte.



EventFabrik
KEMBERG GMBH

Getränke

_____	Lichtenauer Mineralwasser still	0,25l	3,00 €/Fl.
_____	Lichtenauer Mineralwasser medium	0,25l	3,00 €/Fl.
_____	Mezzo	0,33l	3,00 €/Fl.
_____	Coca Cola	0,33l	4,00 €/Fl.
_____	Coca Cola light	0,33l	4,00 €/Fl.
_____	Fanta	0,33l	4,00 €/Fl.
_____	Sprite	0,33l	4,00 €/Fl.
_____	Granini Orangensaft	0,20l	3,50 €/Fl.
_____	Granini Apfelsaft	0,20l	3,50 €/Fl.
_____	Clausthaler alk.-frei	0,33l	3,50 €/Fl.
_____	Krombacher Hefe alkoholfrei	0,50l	4,90 €/Fl.
_____	Bier vom Fass auf Anfrage		



Weißwein

_____	Hausmarke	0,75l	16,50 €/Fl.

Rotwein

_____	Hausmarke	0,75l	19,50 €/Fl.

Rosé

_____	Hausmarke	0,75l	18,50 €/Fl.

Sekt

_____	Rotkäppchen Sekt halbtrocken	0,75l	19,50 €/Fl.
_____	Rotkäppchen Sekt trocken	0,75l	19,50 €/Fl.
_____	Rotkäppchen Sekt halbtrocken	0,20l	5,50 €/Fl.

EventFabrik Kemberg GmbH

Personal

_____ Cateringleitung	48,50 €/h
_____ Serviceleiter	37,50 €/h
_____ Barkeeper	35,50 €/h
_____ Servicepersonal / Logistiker	33,50 €/h
_____ Küchenchef	42,80 €/h
_____ Koch	36,50 €/h
_____ Küchenhilfe	29,50 €/h

Die Mindestarbeitszeit beträgt 4,0 h
pro Mitarbeiter.



EventFabrik Kemberg GmbH

Ein ausführliches Angebot, wo Lieferbedingungen, Anfahrtskosten, Einzel- und Gesamtpreise, Lieferzeiten, Lieferumfang, usw. aufgeführt sind, erhalten Sie nach Ihrem persönlichem Beratungsgespräch oder auf Anfrage.
Diese werden in einem Individualvertrag zusammengefasst und spiegeln sämtliche Inhalte des Angebotes wieder.



EventFabrik Kemberg GmbH
c./o. Heidehotel Lubast

An der Bundesstr. 1
06901 Kemberg

telefonische Anfragen
unter 034921 72199
oder
E-Mail: info@eventfabrik-kemberg.de



