

# unternehmenspräsentation.

Entdecken Sie  
den Unterschied

zwischen Catering...und



# philosophie.

**eat. fine catering** – eine Leidenschaft für die Feinheiten der besonderen Küche. Mit Herzblut ist das vielseitige Unternehmen seit 2000 dabei und das mit einem außergewöhnlichen Erfolgsrezept: Eine einzigartige Mischung aus den traditionellen Kreationen der Küchenchefs und dem frischen Talent der jungen Köche.

Zu einem ganzheitlichen Service zählt auch ein umfassendes Veranstaltungskonzept, das zusammen mit erfahrenen Eventmanagern nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen ausgearbeitet und umgesetzt wird.

Und das bedeutet für Sie, dass Sie sich in qualitativen, geschmacklichen und stilistischen Fragen zu 100% auf uns verlassen können.



# kompetenzen.

## Produkt

**eat.fine catering** verwendet ausschließlich Lebensmittel von Lieferanten und Herstellern unseres Vertrauens. Diese versprechen nicht nur die Qualität und Regionalität der Produkte, sondern auch die Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden. Unsere Kulinarischen Konzepte vereinen regionale Kochkunst mit internationalen Foodtrends auf Spitzenniveau.

## Individualität

**eat.fine catering** überzeugt durch Vielseitigkeit. Von Corporate Events bis zum Private Dinner legen wir beständig Wert auf höchste Qualität und Perfektion.

## Kreativität

**eat.fine catering** schafft eine Harmonie zwischen Gestaltung, Ausstattung und Dekoration. Ein Zusammenspiel aller Elemente schafft ein einzigartiges Erlebnis.

## Konzeption

**eat. fine catering** steht Ihnen von der Planungsphase bis hin zur Umsetzung als Partner zur Seite. Unser Angebot ist ein integrativer Bestandteil Ihres Veranstaltungskonzepts und passt sich als detaillierter Baustein perfekt ein. Eine herausragende Qualität der Speisen, ein charmanter Service und eine ausgeklügelte Logistik sind selbstverständlich.

Fingerfood

Lachs Nigiri

Wiesnh

Bayerntofu im Reisblatt | Bergkäse | Preiselbeeren

Kalbsnigiri mit Aubergine | Grape | Kartoffel

Tapenaden mit ofenfrischen Bratenspeisen

## Erfahrung

**eat. fine catering** besteht aus einem Team von routinierten Projektplanern mit jahrlanger Erfahrung aus der Agentur /-und Gastronomiebranche, welche die Wünsche & Ideen unserer Kunden in einem individuell maßgeschneiderten Konzept umsetzen.



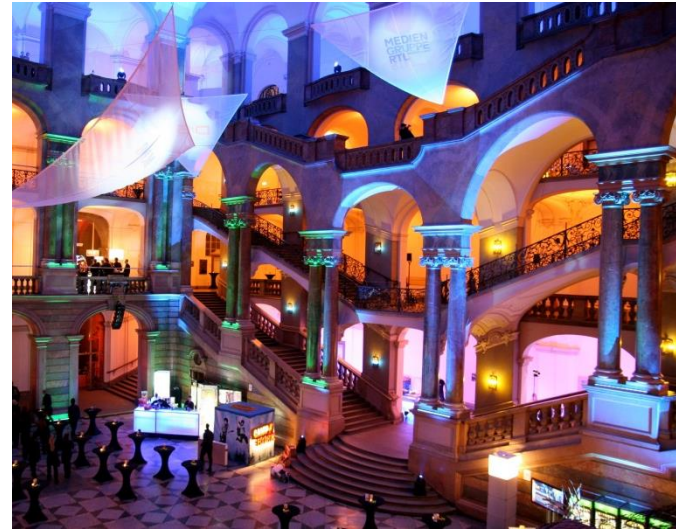
# referenzen.

Die "Nacht der Medien" hat sich als gesellschaftlicher Höhepunkt der MEDIENTAGE MÜNCHEN zu einem der Branchenevents in München mit entsprechend großer Beachtung durch die Publikums- und Fachpresse entwickelt.

Dazu laden Unternehmen Manager, Produzenten, Politiker, PR-Fachleute und andere Beschäftigte aus der Medien- und Filmbranche zu einem exklusiven Abend in einer der schönsten Locations Münchens ein.

„Nacht der Medien“ der Medientage München  
2003-2013

Betreuung seit 10 Jahren  
16. Oktober 2013; Justizpalast München  
2000 Gäste; Buffetstationen  
Kunde: G.R.A.L. GmbH



# referenzen.

## **40 Jahre Europäisches Patentübereinkommen**

... das ist ein Grund zu feiern. Etwa zweitausendachthundert Mitarbeiter des in München beheimateten Europäischen Patentamt folgten der Einladung nur zu gerne.

In der festlich illuminierten Zenith Halle und dem angrenzenden Kesselhaus wurde gegessen, getrunken, getanzt und viel miteinander geredet.

40 jähriges Jubiläum  
des Europäischen Patentabkommens  
13. September 2013  
Zenith Gelände München  
2800 Gäste; Buffetstationen mit Frontcooking  
Kunde: Amicale





# referenzen.

Am 21. November wurde in der historischen Münchner "Reithalle" zum 3. Mal die Best Human Brands Awards verliehen.

Gemeinsam mit Preisträgern, Juroren, Laudatoren, unseren Gästen, Freunden und Partnern freuen wir uns über ein großartiges Fest, das die Marken-Persönlichkeiten des Jahres eindrucksvoll würdigt.

Human Brand Award  
Gala Dinner  
21 November 2013  
Reithalle München  
250 Gäste; Menüfolge  
Kunde: Brandamazing GmbH



# referenzen.

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit feiert die Pro SiebenSat. 1 Media AG ihre betriebsinterne Weihnachtsfeier. Deutschlands größter TV-Konzern hat seinen Wunschpartner in Sachen anspruchsvollem Catering seit 13 Jahren als Partner zur Seite.

Pro Sieben Sat1.  
Weihnachtsfeier 2000-2013  
23 Dezember 2013;  
Praterinsel München  
2000 Gäste; Buffetstationen  
Kunde: ProSieben Sat.1 GmbH



# referenzen.

Eröffnung Fünf Höfe-München Theatinerstraße  
IBM Deutschland, Mitarbeiter Symposium, Zenithhalle  
Volvo Cars, Sports Design Forum, Designer, Messe München  
ProSiebenSat1 Media AG, Mitarbeiter-Weihnachtsfeier, Praterinsel/ Zenithhalle  
Medientage München, „get together“ der Medientage München, Justizpalast  
Wrigley GmbH, Produkteinführung, Reithalle und Kesselhaus  
MMC Deutschland, Mitarbeiter Weihnachtsfeier, Bayerische Staatsbibliothek  
McKinsey & Company, Kundenveranstaltung  
Constantin Film, Weihnachtsfeier, Galopprennbahn Riem  
DAS VIERTE, Senderlaunch, Zollamt  
Freundin, Jubiläumsveranstaltung, 8seasons  
ESCADA, Shoperöffnung, Theatinerstraße  
Hochtief, After-Messeveranstaltung, Pacha  
History Channel, Kundenveranstaltung, Gewölbesaal Rathaus München  
Sony Ericsson, Produkteinführung, Praterinsel  
H&M AG, Produktlinieneinführung, Shop München  
Brandamazing, Awardverleihung, Reithalle  
Hogan Lovells LLP, Kundenveranstaltungen, Büro München  
Stadtsparkasse München, Mitarbeitertag, Galopprennbahn Riem  
Europäisches Patentamt, Firmenjubiläum, Zentih/ Kesselhaus  
Arthrex, Weihnachtsfeier, Upside East  
Home Shopping Europe GmbH, Kundenveranstaltung, Justizpalast  
Fossil, Produkteinführung, Wappenhalle  
Linde AG, Einweihungsveranstaltung, Zentrale München

Weitere Kunden, für die wir tätig werden durften:

Bayerische Börse | Payback | | TUI | | Munich Re | Levi's  
HSBC Trinkaus & Burkhardt AG | Lamborghini | MAHAG | Swarovski | Diesel  
HUGO BOSS | L'Oréal Deutschland | Erdinger Weißbräu | Bristol-Myers Squibb  
Accenture | Allianz | KPMG AG | Kabel 1 | Die Favoriten | Serviceplan | DEKA  
Bank | Saturn | Penta Events | Peer Events | Refined Labs | Censhare | Cancom  
Detech | | Novartis | Passepartout GmbH | Roche Bobois | T-Systems | Swiss Life  
Metaio GmbH | BSH | | Benner& Partner | Burda & Fink | DER Deutsches  
Reisebüro GmbH | Etienne Aigner AG | Europe Convention GmbH | Getty Images  
Germany GmbH | | Joke Event AG | Jochen Schweizer | Ernst & Young AG  
Maxdome GmbH | Lang & Friends | BMW Group | Campari Deutschland GmbH  
Deloitte & Touche GmbH | | Holister Deutschland GmbH  
DPD | Audi AG | GlaxoSmithKline | Infineon Technologies  
Siemens AG | Puma | Yahoo! Deutschland



# locations.

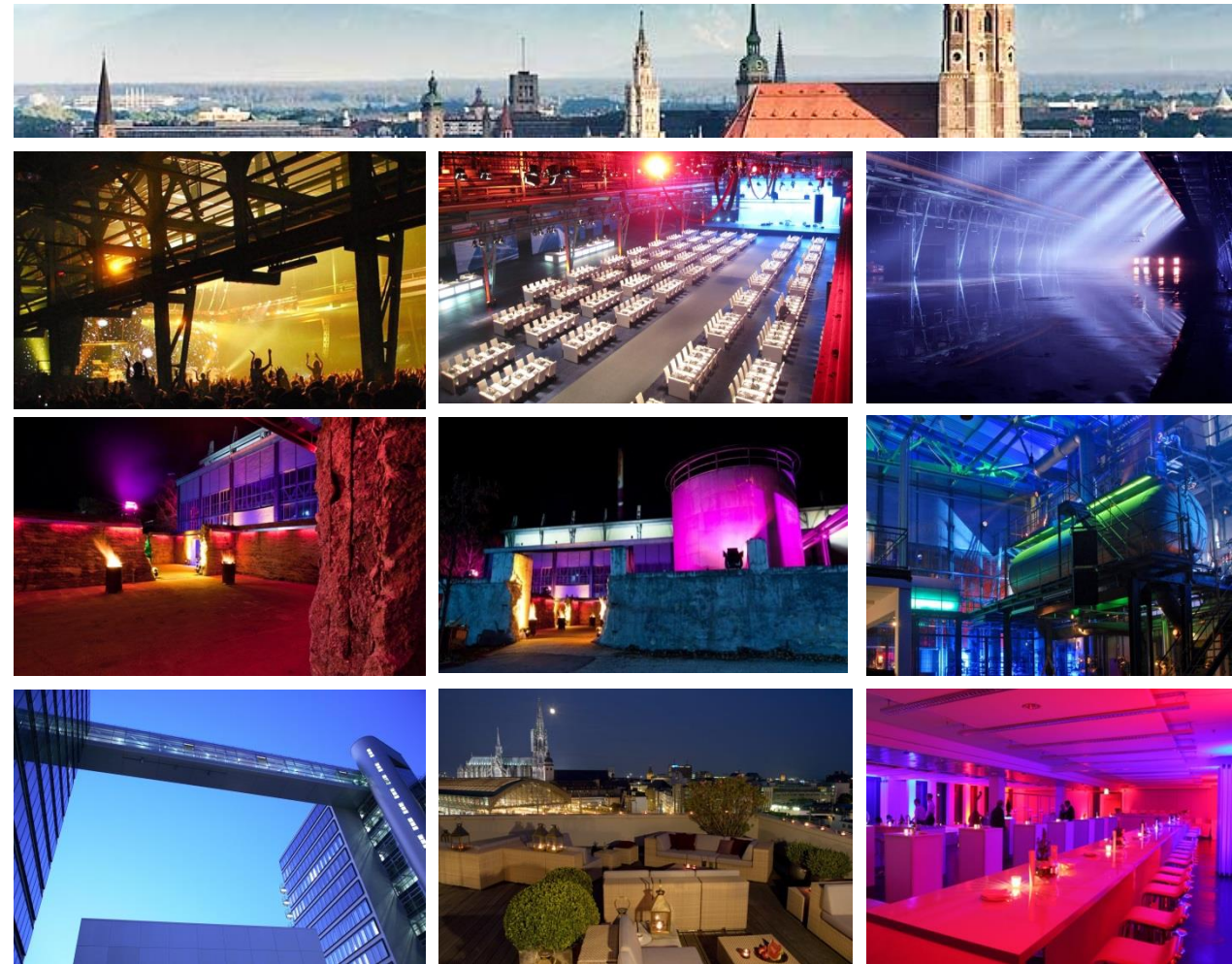
## Preferred Location Partner bei:

- Events over Munich  
SkyLounge | SkyEvent | SkyCooking | Levels
- Freimann Event GbR  
Kesselhaus | Zenith Halle | Spiegelsalon

## Weitere Locations:

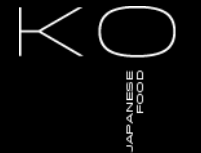
Pacha | Filmcasino | Cafe Reitschule  
Klangwelt | Eisbach Studios | Wappenhalle  
Residenz | Maienzeit Carree | Lehel Carree  
Goldberg Studios | Reithalle | MVG-Museum  
Alte Gärtnerei | Bayerisches Nationalmuseum  
Praterinsel | Upside East | MVG Museum | Avalon  
Schloss Amerang | Künstlerhaus | Alte Kongresshalle

.....und natürlich auch bei ihnen zu Hause



# partnerpool.

Cafe Reitschule  
The Grill  
Gast  
Ocui  
Literatur Haus Oskar Maria  
Pacha  
Peer Events  
Benner& Partner  
Koi  
Künstlerhaus Catering  
Lazy Moon Filmcasino  
Cavos  
Jack Rabbit  
30400 Mediakreationen GbR



# kontakt.

Gerne würden wir Sie bei Ihrer Veranstaltung  
als ihr Partner unterstützen.

**Klaus Pfeiffer**

Geschäftsleitung

Tel: 089 38 88 76 0

Mail: [kp@eat-finecatering.de](mailto:kp@eat-finecatering.de)

**Steffen Wieners**

Betriebsleitung

Tel: 089 95 72 48 202

Mail: [sw@eat-finecatering.de](mailto:sw@eat-finecatering.de)

**Maximilian Teller**

Senior Projektleitung

Tel: 089 95 72 48 201

Mail: [mt@eat-finecatering.de](mailto:mt@eat-finecatering.de)





...das Geheimnis  
des Erfolges ist die  
Leidenschaft für das  
Produkt...