



Vielen Dank für Ihr Interesse

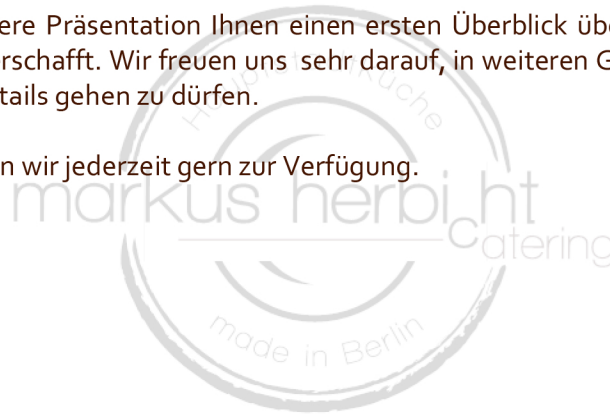
Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Veranstaltung zu einem **unvergesslichen Event** zu machen, **Emotionen** zu schaffen, **Leidenschaft** und **Gastfreundschaft** zu vermitteln, Erwartungen **zu übertreffen**, nachhaltige **positive Erinnerungen** für Ihre Gäste und für Sie als **Gastgeber** - das sind **unsere Versprechen**.

Wir hoffen, dass unsere Präsentation Ihnen einen ersten Überblick über uns und unsere Leistungen verschafft. Wir freuen uns sehr darauf, in weiteren Gesprächen in die Planung der Details gehen zu dürfen.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr
Markus Herbicht



Gerli Kinz
Event & Sales Manager
kinz@markusherbicht.de
0159 04021451
030 55 62 88 08

Christin Regner
Event & Sales Assistant
regner@markusherbicht.de
0159 04021451
030 55 62 88 08

Liv Johannsohn
Junior Event & Sales Managerin
johannsohn@markusherbicht.de
0159 04021451
030 55 62 88 08



Wir sind ein Eigentümer geführtes Unternehmen, bei dem **Qualität, Kreativität und Service absolute Priorität** haben. Dafür steht vor allen Dingen Unternehmensgründer **Markus Herbicht, Spitzenkoch, Networker und perfekter Gastgeber.**

Markus Herbicht hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur mit seiner kreativen „**Hauptstadtküche – made in Berlin**“ einen Namen gemacht, sondern mit **außergewöhnlichen Veranstaltungen überzeugt.**

Ob kleiner **Empfang mit 20 Personen** oder große **Gala mit 2.500 Personen**, ob **Messe, Tagung oder Incentive:**

Was **Markus Herbicht** macht, das macht er richtig. Denn der sympathische Unternehmer weiß, was seine Kunden erwarten und nimmt sich deshalb **Zeit für jede Veranstaltung**, aber auch für die Zubereitung seiner Gerichte.

Und das schmeckt man.

Der begeisterte Koch und sein Team investieren daher viel Zeit in die **Suche nach besonderen Lieferanten und Produkten.** Einmal gefunden und für gut befunden, entsteht eine enge und **vertrauensvolle Zusammenarbeit.** Sein Gemüse bezieht er beispielsweise **vom Raritätenbauer Calo Polland aus der Uckermark**, der oftmals auch ein **Urgemüse** oder alte längst vergessene Kräuter speziell für Markus Herbicht anpflanzt. Wild bekommt er von **Jäger Richard aus Fürstenberg, Kaninchen und Geflügel vom Beelitzer Freilandhof, Wildbarsch aus der Müritz** und bei **Brot** vertraut er auf die **Brotmanufaktur Soluna in Kreuzberg.** Bei diesen hohen Qualitätsansprüchen ist es selbstverständlich, dass alle Speisen immer ohne Glutamat und andere Geschmacksverstärker hergestellt werden.

Außerdem achtet der Berliner **Spitzenkoch** darauf, ausschließlich mit **frischen Produkten** zu arbeiten, Fleisch aus **artgerechter Haltung** zu verwenden und auf Fisch aus Aquakulturen zu verzichten. Darüber hinaus ist es für ihn selbstverständlich, **saisonal und, wann immer möglich und sinnvoll, mit Produkten aus der Region** zu kochen. Als begeisterter Weltenbummler nimmt sich Markus Herbicht jedoch gleichzeitig die Freiheit, **internationale Einflüsse** zu nutzen und diese in seine Kreationen einfließen zu lassen.

Als **Spezialist für Events und Caterings**, bei denen es um **Küche und Service auf höchstem Niveau** geht, setzt Markus Herbicht seine eigenen Ansprüche natürlich auch bei der **Zusammenarbeit mit seinen Partnern** und Kunden um. **Vertrauen, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Herzlichkeit und Freude**, sind daher nur einige Schlagwörter, die ihm und seinem Team besonders am Herzen liegen. Mit dieser Philosophie und seinem **professionellen Zeitmanagement übertrifft** er immer wieder die **Erwartungen seiner Gäste.**



markus herbi_{ht}
Catering

