



Herzlich willkommen bei Markus Herbicht Catering

Ausgezeichnet mit dem
Catering Award 2017/19



„
QUALITÄT VERPFLICHTET –
ist die oberste Prämisse unseres Services
und beginnt für uns damit, die Zufriedenheit
aller Gäste in den Mittelpunkt unseres
Denken und Handelns zu stellen.

Markus Herbicht

Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber

RICHTFEST

Weihnachtsfeier

Frühstück

Regional Messe

Eventdinner

Berlinkenner

Büroeinweihung

HOCHZEIT

SEMINAR

Kulinarik

SPITZENKOCH

Galadinner

ABENDVERANSTALTUNG

LOCATIONSUCHE

HOCHWERTIGSTER SERVICE

Kick Off Event

Grillbuffet

ROAD SHOW

Geburtstagsfeier

Produktpräsentation

Sommerfest

individuell

Tagung

Get together

BBQ

Motorsport

FIRMENEVENT

Familienfeier

FIRMEN

FASHIONSHOW

Filmproduktion

FLYING FOOD

VERANSTALTUNG

Businessdinner

Live-Stationen

DINNER

FASHION

Über Markus Herbicht

Auf allen Stationen seiner kulinarischen Karriere war der kreative Koch und Küchenmeister nicht nur mit Auszeichnungen dotierter Gourmet Cuisiner, sondern immer auch Event-Caterer mit einer Leidenschaft für das Besondere und die besten Lebensmittel, in Bangkok für die thailändische Königsfamilie, in München für die internationale Filmprominenz und im spanischen Marbella für den Jetset.

In Berlin veranstaltet er mit seinem Unternehmen u.a. Gala Events im Schloss Charlottenburg, die Caterings für die AIDS Gala in der deutschen Oper, Staatsempfänge im Bundeskanzleramt, Filmpremierer, VIP Caterings der Formel E, Modeshows der Fashion Week, Sportwagenpräsentationen, Kongresse für DAX Unternehmen und viele andere hochkarätige Veranstaltungen.

*Spitzenqualität ist
kein Zufall, sondern Pflicht.*

Markus Herbicht

Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber



„
*Danke für die absolut
beste Weihnachtsgans.*

Gerhard Schröder
Alt Bundeskanzler

*Genuss
ist unser
oberstes Gebot*



Die Küche

Spitzkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt.

Kernstück unseres Catering-Konzeptes ist Markus Herbichts *Hauptstadtküche - made in Berlin*. Sie beschreibt eine metropole Mischung aus Regionalität mit asiatisch-mediterranen Einflüssen, garantiert die absolute Frische aller Lebensmittel, deren beste Qualität, durch nachhaltige Erzeugung aus dem eigenen Brandenburger Netzwerk & wo sinnvoll in Bio-Qualität, sowie saisonale Vielfalt und schonende Verarbeitung. Dabei verzichten wir auf Convenience und setzen stattdessen unser ganzes kulinarisches Können ein, um geschmacksstarke Produktallianzen zu erzeugen.

Unsere Essentials – Ihr Vorteil

Lokales Netzwerk zu allen Gewerken

Budgettreue

Individualität

Locationsuche

Alles aus einer Hand

Nachhaltig

Leidenschaft

Spitzenkoch

Zuverlässige Partner

Vom Locationscouting bis zur Eventausstattung, Mottofindung, Food und Getränkekonzeption, von der Veranstaltungsplanung bis zur Kalkulation, von der Organisation bis zur Durchführung bieten wir Ihnen ein transparentes Komplettpaket und garantieren mit unserem guten Namen für höchste Qualität und unbedingte Budgettreue. Gleich ob es sich um eine intime Privatfeier, ein Firmenfest, eine Messe, Ihr Kundenevent oder um eine große Gala handelt.

Ihr Event ist bei uns in besten Händen – damit stellen wir keine wertlose Worthülse in den Raum, sondern bringen die Leitlinie unserer Unternehmenskultur auf den Punkt.

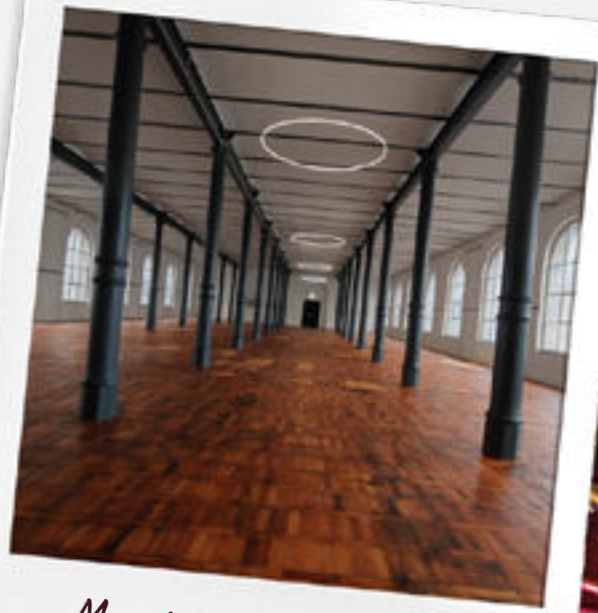
Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht Catering seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastikstrohhalm, lange Lieferwege bei Lieferanten, Einweg-Geschirr und haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen. Des Weiteren beteiligen wir uns an der Food Saving Organisation.

Dass Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein voller Erfolg wird – dafür sprechen mehr als 250 Events jährlich von 8 – 2500 Personen und 98,2 % Gästezufriedenheit in 2020.



Die perfekte Eventlocation

An der Spree, hoch über den Dächern von Berlin oder im Grünen – wir suchen Ihre perfekte Eventlocation.



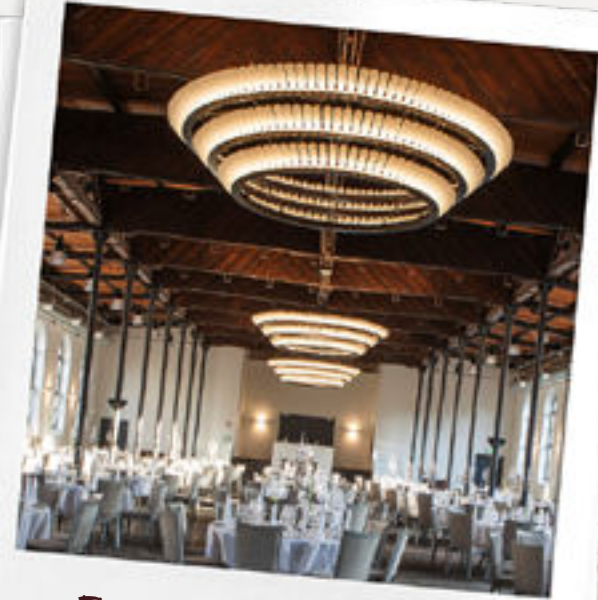
*Magazin in der Heeresbäckerei
bis 500 Personen*



*Industriehallen ewerk
bis 2000 Personen*



*Ehemaliges Theater Metropol
bis 1.300 Personen*



*Ehemalige Meierei Bolle Festhalle
bis 800 Personen*



*Schmelzwerk in den Sarotti Höfen
bis 190 Personen*



*Multifunktionale Location HUXLEYS
Neue Welt bis 1.600 Personen*



*Große Orangerie im Schloss
Charlottenburg bis 600 Personen*



*Straßenbahndepot Classic Remise
bis 400 Personen*



*An der Spree
bis 400 Personen*

Zufriedene Kunden

1&1 AIR BERLIN Aline Reimer Stiftung Aon Risk Solution AUDI
Automaten – Wirtschaftsverbände - Info GmbH BBBank BCC BCIX BCIW
Berlin Fliesendesign BFD GmbH BKK VBU BMW Brehm & v. Moers
BORUSSIA DORTMUND Bundesministerium für Umwelt und Naturschutz
Bundesverband IT CBS Sony CDU Charité CITS Conference and Touring
Consultia Steuerberatung Cornelsen Verlag GmbH CWT Daimler DB Logistics
Deutsche AIDS Stiftung Deutscher Reisinger Deutscher Städtetag DHL DMG Mori
DILAX Intelco Draußenwerber DreiNull eat! Berlin Eat & Style Edeka enretec
ELIGO GmbH Elixia Estama Exozet Berlin GmbH Fiandre Fitness First GASAG
GESA Getränke Hoffmann Giorgio Armani GRAEF Indigo Hotel Havel Wagyu
Helvetica Deutschland GmbH Hitchcock Events Holliday Inn Hotel for Friend KIT
Kofler Energies KPM L'Oréal LayTech Leanovate LegaKids Stiftungs GmbH Lexmark
Lions Club Europacenter Lipke & Lipke LVMH GROUP MAN INTEXT meda Pharma
Mercedes Mercedes Benz Arena metanomics GmbH MIELE Michel LPP Möbel Hübner
Münzprüfer net4x NVG Event nextnet GmbH Orangerie Berlin PC College Berlin
Phorms Education Porr Prinz Medien Proske Group Puk Werke Pulmonx GmbH
RADIO EINS Reinking und Lanz Royal Events Sal. Oppenheim jr. Cie. AG & Co. KGaA
Salon Berlin Geflüster Schau ins Land Reisen Schufa short cuts Sommer Sauer
Siemens AG SPI Star Flyer Luxus Liner Stay Friends Ströer Deutsche Städte Medien GmbH
Szczyzny Factory TEMPODROM BERLIN Thai Trade Center Thali TUI VDA
Velomax Veuve Clicquot Wahre Werte wh Münzprüfer Berlin GmbH
W.O.M. WORLD OF MEDICINE GMBH Zächel Zigarrenherzog am Hafen Zentiva

2500 Gäste der festlichen Operngala zugunsten der Deutschen AIDS Stiftungen, nicht nur kulinarisch zufrieden zu stellen, sondern zu begeistern, dazu gehörten neben Erfahrung und Können auch Perfektionsdrang. Vielen Dank lieber Markus.

Alfred Weiss
Initiator AIDS Gala



Florian Mantel
Küchenchef

Liv Johannsohn
Event & Sales Manager

Gerli Kinz
Senior Event & Sales Manager

Markus Herbicht

Jean L'Hermite
Operative Leitung

Andrea Schlager
Buchhaltung



Markus Herbicht Catering

Inselstraße 8a, 10179 Berlin

- Mobil** +49 (0) 159 04 02 14 5
- Telefon** +49 (0) 30 55 62 88 08
- E-Mail** office@markusherbicht.de
- Web** www.markusherbicht.de

Schmelzwerk

E-Mail info@schmelzwerk-berlin.de

Unsere
Kreativschmiede
& Büro

