

Rieck's Profi-Catering für Seminare und Tagungen, Kongresse, Empfänge, Firmenfeiern, Events u.v.m.

Als Caterer mit Gourmetküche und erstklassigem Rundum-Service haben wir uns schon lange bei Familienfeiern und großen privaten Festen einen guten Namen gemacht. Aber auch bei immer mehr Firmen, Betrieben, Institutionen und Einrichtungen ist das Know-How, die Erfahrung, die Präzision, die Verlässlichkeit und die Qualität des Familienunternehmens Rieck gefragt. Zu professionellen Anlässen wie Seminaren, Tagungen und Kongressen, zu Präsentationen, Empfängen, Firmenfeiern oder Events werden wir immer öfter gebucht.

Und das hat seine guten Gründe: zum Beispiel unsere ausgeklügelte Pausenlogistik, die dafür sorgt, dass Ihre Seminarteilnehmer nicht in endlosen Schlangen vor dem Buffet warten müssen. Oder die frische, schmackhafte und bekömmliche Rieck'sche Küche, die die Tagungsteilnehmer nach dem Mittagessen nicht beim Vortrag einschlafen lässt. Diese beiden Beispiele zeigen, wie umfassend und nachhaltig wir uns mit der Thematik Catering bei professionellen Anlässen auseinandersetzen. Wir nennen das „mit Biss“.

Dieses Faltblatt soll Ihnen einen kurzen Einblick in unser Leistungsspektrum geben. Sie werden sehen, dass wir für eine Vielzahl von Anlässen der richtige Ansprechpartner sind – denn „mit Biss“ führt Ihre Veranstaltung zum Erfolg!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage,
Ihre Familie Rieck



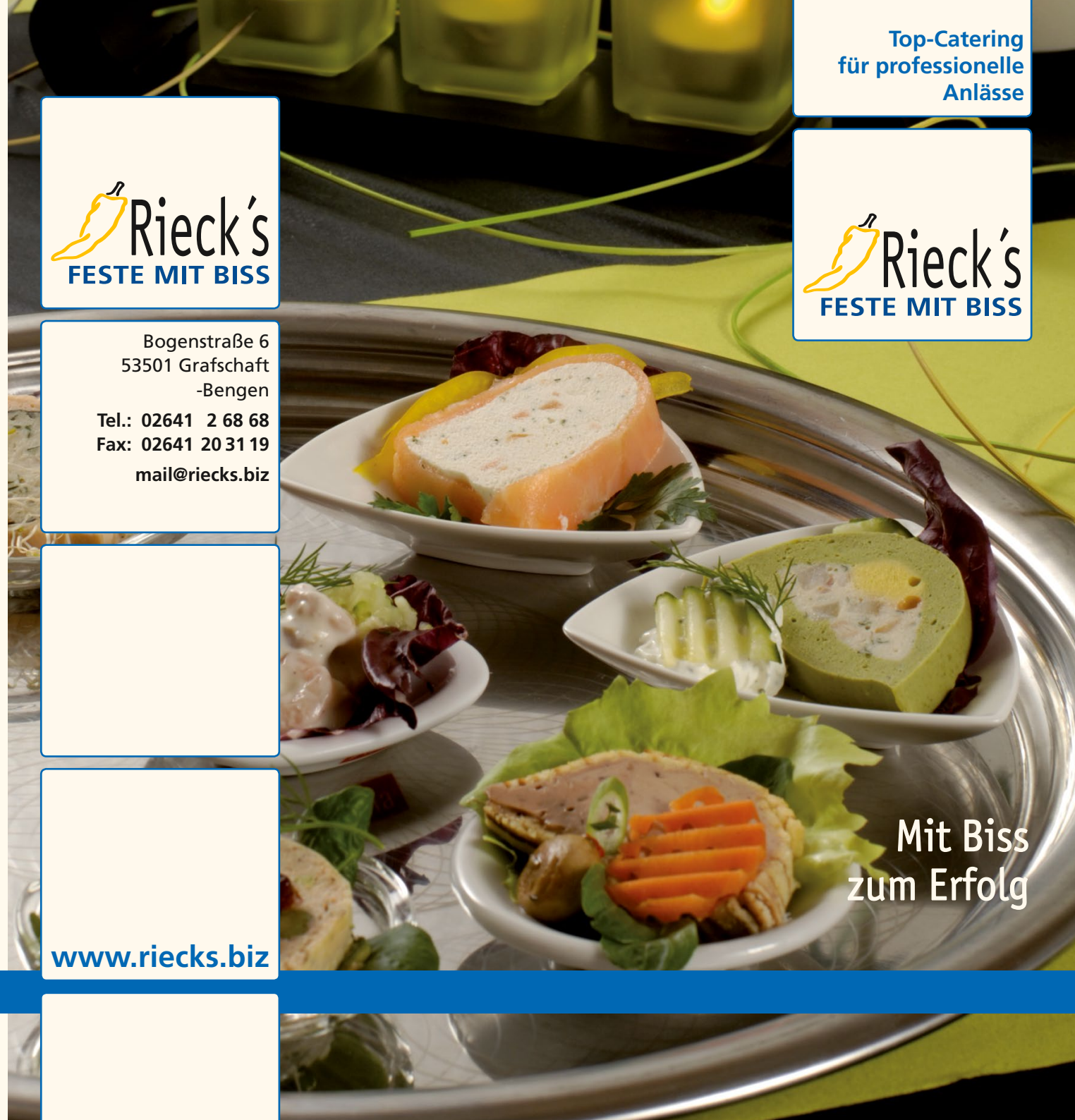
Bogenstraße 6
53501 Grafschaff
-Bengen
Tel.: 02641 2 68 68
Fax: 02641 20 31 19
mail@riecks.biz

www.riecks.biz

Top-Catering
für professionelle
Anlässe



Mit Biss
zum Erfolg





Für Tages-Veranstaltungen

(z.B. Seminare, Schulungen, Sitzungen, Tagungen, Kongresse, Vorträge, Präsentationen, Empfänge u.v.m.)

bieten wir an:

1. BasisCatering:

- Kaffee- und Teebuffet
- Mineralwasser und Säfte
- Gebäck/Snacks

2. SeminarCatering:

wie BasisCatering, zusätzlich:

- kalt-warmes Mittagsbuffet mit jahreszeitlichen Spezialitäten
- Brotauswahl
- Früchte

3. TagungsCatering:

wie SeminarCatering, zusätzlich:

- Dessert oder Kuchen
- Nachmittagskaffee und -Tee
- Snacks und Fingerfood zum Abschluss
- alkoholische und nicht-alkoholische Getränke

Für Abend-Veranstaltungen

(z.B. Empfänge, Eröffnungen, Präsentationen, Vorträge, Jubiläen, Verabschiedungen, Firmen- und Betriebsfeiern u.v.m.)

bieten wir an:

1. EmpfangsCatering *Mini* :

- Sekt und Wein
- Wasser und Saft
- kalte Snacks
- salziges Gebäck

2. EmpfangsCatering *Midi* :

wie EmpfangsCatering *Mini*, zusätzlich:

- weitere alkoholische und nicht-alkoholische (Mix)Getränke zur Auswahl
- warme Snacks und Fingerfood
- süßes Fingerfood
- Espresso/Kaffee

3. AbendCatering *Maxi* :

wie EmpfangsCatering *Midi*, zusätzlich:

- kalt-warmes Buffet mit jahreszeitlichen Spezialitäten
- Brotauswahl
- Früchte und Dessert

Wir machen Ihnen ein Angebot:

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir genau das passende Catering für Ihre Veranstaltung – denn ein Seminar will anders ausgestattet sein als ein Empfang oder eine Betriebsfeier. Wir werden eine optimale Lösung finden – auch passend zu Ihrem Budget.

Da wir mit überwiegend heimischen und saisonal-frischen Produkten arbeiten, fällt unser Getränke- und Speisenangebot je nach Jahreszeit unterschiedlich aus. Auch deshalb müssen wir immer aktuell und in Absprache mit Ihnen kalkulieren. Fragen Sie uns also an – wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Mail.

Telefon: 02641 2 68 68
E-Mail: mail@riecks.biz



Rieck's
FESTE MIT BISS

Tel. 02641 2 68 68

mail@riecks.biz

www.riecks.biz