

KINDERMANN
catering



Herzlich willkommen!

Als Ihr Gastgeber möchte ich mich gerne bei Ihnen vorstellen.

Nach meiner Lehre als Koch in einem Pfälzer Sterne-Restaurant und zahlreichen Auslandserfahrungen und leitenden Funktionen machte ich mich 2001 mit dem Partyservice Kindermann selbstständig. Heute beschäftigt das Familienunternehmen Kindermann Catering 45 Festangestellte sowie zahlreiche Aushilfen und Freiberufler und kann mittlerweile bis zu 5.000 Gäste gleichzeitig verwöhnen! Damit Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird, werden mein Team und ich Ihnen von der Planung bis zur Durchführung kompetent zur Seite stehen. Gemeinsam mit Ihnen wählen wir unter Berücksichtigung Ihres Eventkonzepts den geeigneten Veranstaltungsort aus und inszenieren jede Location individuell auf

Ihren Anlass abgestimmt.

Klassisch oder exklusiv, private

Festlichkeit, Kon-

ferenz oder Firmenevent; wir setzen Ihre Vorstellungen und Wünsche bei Ihrer Veranstaltung um!

Ich verspreche Ihnen: die ganz persönliche Betreuung für Sie und Ihre Gäste und einen reibungslosen Ablauf. Sie feiern – wir machen Ihr Event zu einem genussvollen Erlebnis!

Ihr Gastgeber Sascha Kindermann



Guten Appetit!

Guten Geschmack weiß man zu schätzen. Die Basis hierfür sind gute Zutaten.

Wir legen großen Wert auf die Auswahl saisonaler und regionaler Produkte. Besonders wichtig ist uns die nachhaltige Herstellung der Nahrungsmittel. Alle Speisen werden frisch und unmittelbar vor Ihrer Veranstaltung zubereitet. Dies ist der Garant für die Zufriedenheit Ihrer Gäste und den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

Unser junges Unternehmen, bestehend aus international erfahrenen Köchen, bietet Ihnen:

- individuell abgestimmtes Flying Buffet und Fingerfood für Corporate Events
- romantisch inszenierte mehrgängige Menüs für unvergessliche Hochzeiten
- maßgeschneiderte Buffet- und Menükombi-

nationen für private oder geschäftliche Veranstaltungen

- Live-Cookings mit z. B. Wok-Kochen, Holzkohlegrill oder Tranchieren unserer Fleischspezialitäten direkt vor den Gästen für Events der besonderen Art

- süße Köstlichkeiten und Dessertkreationen von unserem eigenen Konditormeister

Darüber hinaus kreieren wir auch gerne Speisen oder Besonderheiten nach Ihren eigenen Ideen.

Nichts ist unmöglich!

Unser eingespieltes Team berät Sie individuell und zielgruppenorientiert und bietet Ihnen ein Catering-Erlebnis auf höchstem Niveau.



Gestatten...



Sascha Kindermann

Gründer/Inhaber

E-Mail: sascha.kindermann@kindermann-catering.de



Ann-Katrin Hammerand

Veranstaltungskauffrau

E-Mail: ann-katrin.hammerand@kindermann-catering.de



Stefanie Kindermann

Inhaberin

E-Mail: stefanie.kindermann@kindermann-catering.de



Dorothee Katins

staatl. gepr. Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie

E-Mail: dorothee.katins@kindermann-catering.de



Pascal Kindermann

Bachelor of Arts i. d. Studienrichtung Messe-, Kongress- und Eventmanagement

E-Mail: pascal.kindermann@kindermann-catering.de

Kindermann Catering

Catering ist unsere Passion.

Wir suchen und finden für Sie die richtige Location, kommen zu Ihnen nach Hause oder stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung. Entwerfen Ihr Wunschmenü oder -buffet, empfehlen passende Weine und stellen Ihnen auf Wunsch alles zur Verfügung, was Sie für Ihr Event brauchen (Dekoration, Licht- und Tontechnik, Zelte, sonstige Ausstattungen etc.). Wir hören uns erst Ihre Wünsche an und erarbeiten Ihnen daraufhin ein innovatives Konzept. Darum werden Sie bei uns stets nur Angebote erhalten, die dies gewährleisten.

Damit die erstklassige Qualität der Speisen auch während des Transports zu den Veranstaltungen erhalten bleibt, wurde ein professionelles Logistik-konzept entwickelt: In Ludwigshafen befindet sich

unsere Menü- und Buffetmanufaktur, in Lambsheim unser Veranstaltungsbüro und die Logistik.

Neben unseren Schwerpunkten Firmenevents

Facts

Kapazität: 20–2.000 Personen (Menü); 20–5.000 Personen (Buffet)

Schwerpunkt: Menü-/Buffetkombination für ca. 250 Personen

Besonderheit: Live-Cooking, Flying Buffet

und Hochzeitsfeiern betreuen wir auch seit Jahren namhafte Locations und Kunden aus der Region. Im Bereich Full-, Beverage-, Food- und Non-Food-Catering ist Kindermann Catering eines der führenden Catering-Unternehmen im Rhein-Neckar Dreieck.





Strandbad Mannheim

Die Perle am Rhein.

Ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter – ein Besuch in unserem Restaurant am Rhein hat zu jeder Jahreszeit seinen ganz speziellen Reiz – 365 Tage im Jahr!

Sie planen eine private Festlichkeit, ein Business-Event oder eine Tagung? Die hellen Räumlichkeiten mit Blick auf den Rhein bieten den idealen Platz für Ihre Veranstaltung. Oder genießen Sie die Idylle auf unserer großen Sonnenterrasse und fühlen Sie sich wie in südlicheren Gefilden. Ausreichend Parkplätze und die gute Verkehrsanbindung machen unser Strandbad, vor allem an Wochenenden, zu einem beliebten Ausflugsziel. Freuen Sie sich auf niveauvolle Gastlichkeit und genießen Sie unsere regionalen Spezialitäten und kulinarischen Köstlich-

keiten aus unserer saisonalen Speisekarte. Unsere Restaurantleitung steht Ihnen bei Ihrer individuellen

Facts

Kapazität: 20–200 Personen (Restaurant); 200 Personen (Terrasse); 250–500 Personen (Event)
Schwerpunkt: Ausflugs gastronomie, private und geschäftliche Feierlichkeiten
Besonderheit: Terrasse mit Rheinblick, Green Building, Naturschutzgebiet mit Stadtnähe

Menü- oder Buffetzusammenstellung gern zur Seite und bespricht Ihre Wünsche vor Ort, sodass Ihr Event garantiert gelingt! Als das erste „Green Building“ unter den deutschen Gaststätten verbraucht es rund ein Viertel weniger Energie und



ist damit auch Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Planen Sie doch mit uns Ihr Green Meeting!

Unsere Standorte

Veranstaltungsbüro, Gastroverleih und Logistik
in Lambsheim

Menü- und Buffetmanufaktur in Ludwigshafen

Palais Schloss Wachenheim

Strandbad Mannheim-Neckarau





Schloss Wachenheim

Wer das Besondere sucht, findet es hier.

Schon seit 1888 wird auf Schloss Wachenheim die hohe Kunst der Sektherstellung gepflegt. Darüber hinaus verfügt diese charmante und stilvolle Location über verschiedene Räumlichkeiten, die Hochzeiten, Geburtstagen, Tagungen, Seminaren, Incentives oder Abendveranstaltungen einen außergewöhnlichen Rahmen geben.

Das wunderschöne Palais des Sektschlosses bietet Platz für bis zu 300 Personen und ist der

Facts

Kapazität: 80–400 Personen (Saal), 50–80 Personen (Wintergarten), bis zu 400 Personen (Schlosspark)
Schwerpunkt: Privat- und Firmenfeiern, Kulturveranstaltungen
Besonderheit: historisches Gebäude an der Deutschen Weinstraße, Sektführungen

perfekte Veranstaltungsort für größere Festlichkeiten in exklusivem Ambiente. Ob glamouröse Hochzeiten

oder exquisite Gala-Dinner – lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten begeistern!



Der helle Gartensaal mit Blick auf den verwunschenen Schlossgarten ist bestens geeignet für Veranstaltungen mit ca. 60–70 Personen. Die Terrasse kann z. B. für Live-Cooking mit Holzkohlegrill oder Wok genutzt werden.

Feiern Sie drinnen wie draußen – gerne erarbeiten wir mit Ihnen Ihr individuelles Arrangement!

Gastroverleih.de

Wir bieten das komplette Veranstaltungsequipment für Ihre Feier.

Wir liefern Ihnen das nötige Equipment vom einzelnen Glas bis hin zur Komplettausstattung für **private Festlichkeiten** wie Hochzeiten, Sommerfeste oder runde Geburtstage. Gastroverleih.de verfügt über eine große Auswahl an Geschirr, Besteck und Gläsern für Ihre ganz persönliche Feier.

Für **Großveranstaltungen** bieten wir:

- Konzeption des Events
- Aufbau der Eventküche inkl. Strom und Wasserverlegung, nach LMHV, TrinkwV 2001 und VDE
- technische Betreuung vor Ort
- Eventküche und Kühlung vor Ort
- die Stromversorgung
- Spüllogistik
- Betreuung der Abräumstation

- die Müllentsorgung und Mülltrennung

Facts

Kapazität: 20–20.000 Personen

Schwerpunkt: Tabletops und Großküchenverleih

In der von Gastroverleih.de aufgebauten schlüsselfertigen Küche fehlen weder betriebsbereite Konvektomaten und Kipper, Kochtopf und Holzlöffel,



Kochjacken und Schürzen, Schwamm und Besen noch das Hygienespray.



Unsere Partner

Weitere Infos über unsere Partner finden Sie auf der jeweiligen Internetseite!



Hofgut Battenberg

Art: Gewölbekeller
Kapazität: bis max. 85 Personen
Besonderheit: Terrassenblick in die Rheinebene
www.hofgutbattenberg.de



Mittelburg Neckarsteinach

Art: Vorburg
Kapazität: bis max. 120 Personen
Besonderheit: Blick auf den Neckar
www.mittelburg.net



Haldmühle zu Bissersheim

Art: Festsaal
Kapazität: bis max. 140 Personen
Besonderheit: Kapelle und großer Garten
www.haldmuehle.de



Weingut Zumstein

Art: Weingut
Kapazität: von 20-160 Personen
Besonderheit: eines der ältesten Weingüter der Pfalz modern restauriert
www.weingut-zumstein.de



Kulturm

Art: Lounge und Clubbereich
Kapazität: bis max. 200 Personen
Besonderheit: Wasserturm mit Aussichtsplattform
www.kulturm.de



Kurpfalz Personenschiffahrt

Art: Schiff „Kurpfalz“
Kapazität: bis max. 220 Personen
Besonderheit: mobile Location auf Rhein und Neckar
www.kurpfalz-schiffahrt.de



Weingut Clauer

Art: Gaudeamus-Stube
Kapazität: bis max. 80 Personen
Besonderheit: im Weinberg
www.weingutclauer.de



Alter Heuspeicher

Art: Hofgut Petersau (Familie von Opel)
Kapazität: bis max. 110 Personen
Besonderheit: Reitanlage
www.alter-heuspeicher.de

Unsere Partner

Weitere Infos über unsere Partner finden Sie auf der jeweiligen Internetseite!



Weinhof Dietrich

Art: Weingut

Kapazität: bis 65 Personen

Besonderheit: modernes Ambiente, Blick auf den Haardtrand

www.weinhof-dietrich.de



Weingut Fitz-Ritter

Art: Kreuzgewölbesaal mit Wintergarten

Kapazität: bis max. 120 Personen

Besonderheit: Gutspark, RebArena

www.rittergarten-events.de



Obsthof Jäck

Art: Scheuerboden

Kapazität: bis max. 180 Personen

Besonderheit: Obstgarten

www.obst-jaeck.de



Schlossgut Lüll

Art: historisches Kreuzgewölbe

Kapazität: bis max. 100 Personen

Besonderheit: großer Garten

www.schlossgut-luell.de



Bonsai Zentrum Heidelberg

Art: Bonsai Zentrum

Kapazität: bis max. 130 Personen

Besonderheit: japanischer Garten

www.bonsai-heidelberg.de



Altes Weingut am Maxbrunnen

Art: ehemaliges Weingut

Kapazität: bis max. 100 Personen

Besonderheit: historisches Kreuzgewölbe

www.altes-weingut.de



Schloss Kropsburg

Art: Schloss

Kapazität: bis max. 80 Personen

Besonderheit: in Privatbesitz, Veranstaltungen für besondere Anlässe auf Anfrage

www.kropsburg.de



Hohenstaufensaal

Art: großer Saal

Kapazität: bis max. 650 Personen

Besonderheit: historisches Gebäude, modernst restauriert

www.annweiler.de

Wir sind für Sie da!

PARTYSERVICE ★ **KINDERMANN**

Eine Marke der Kindermann Catering GmbH

Partyservice Kindermann
Königsberger Str. 19
67245 Lambsheim
Telefon: 06233 / 359 31 - 78
Telefax: 06233 / 359 31 - 1
E-Mail: info@partyservice-kindermann.de
Web: www.partyservice-kindermann.de

Gastroverleih.de

Eine Marke der Kindermann Catering GmbH

Gastroverleih.de
Königsberger Str. 19
67245 Lambsheim
Telefon: 06233 / 359 31 - 72
Telefax: 06233 / 359 31 - 1
E-Mail: info@gastroverleih.de
Web: www.gastroverleih.de

STRANDBAD *Mannheim Neckarau*

Strandbad Mannheim-Neckarau
Strandbadweg 1
68199 Mannheim
Telefon: 0621 / 80 39 65 98
Telefax: 0621 / 80 39 65 99
E-Mail: info@strandbad-mannheim.com
Web: www.strandbad-mannheim.com

Palais SCHLOSS WACHENHEIM

Palais Schloss Wachenheim
Kommerzienrat-Wagner-Straße 1
67157 Wachenheim an der Weinstraße
Telefon: 06233 / 359 31 - 74
Telefax: 06233 / 359 31 - 1
E-Mail: info@kindermann-catering.de
Web: www.kindermann-catering.de



www.KINDERMANN-
catering.de

Kindermann Catering GmbH
Königsberger Straße 19
67245 Lamsheim
Telefon: 06233 / 359 31 - 75
Telefax: 06233 / 359 31 - 1
E-Mail: info@kindermann-catering.de