

WIR KÖNNEN CATERING

DELIKAT. INDIVIDUELL. PROFESSIONELL.



CATERING
EVENTSERVICE
VERLEIH
EIGENE FLEISCHEREI



FEDDER

WWW.FEDDER-CATERING.DE · TELEFON 02245 2217

UNSER SERVICE

Komplett-Service aus einer Hand

Fünf gute Gründe für Fedder

Seite 4

Fedder Feste

Hochzeiten, Familienfeste & mehr

Seite 6

Professioneller Service

Messe-Events, Sommerfeste, Firmenfeiern

Seite 8

Fedder Gourmet

Ausgefallen, individuell, besonders

Seite 10

Fedder Großevents

Stadtfest, Stadthalle, Stadion

Seite 12

Fedder Event-Catering

Ochs am Spieß und Grill-Highlights

Seite 14

Fedder Service

Von Anfang an gut beraten

Seite 16

Fedder Jahreswechsel

Weihnachtsfeier, Silvesterparty

Seite 18

Fedder Metzgerei

Qualität, die schmeckt

Seite 20

Fedder Exzellenz

Referenzen, Pokale, gute Kunden

Seite 22

Kontakt

Nehmen Sie uns beim Wort!

Seite 24

QUALITÄT SEIT VIER GENERATIONEN.

Wenn sich unsere Kunden an uns wenden, steht in aller Regel ein besonderer Anlass bevor – eine Hochzeit, eine Firmenfeier, ein Volksfest. Oder auch ein exklusives Event im kleinen erlesenen Kreis. Sie wollen, dass sich Ihre Gäste zu Hause fühlen und dass sie eine unvergessliche Zeit erleben. Oder andersherum: Es darf nichts schiefgehen! Sie brauchen einen Caterer mit größtmöglicher Kompetenz und Erfahrung, dem Sie sich anvertrauen können. Zu Recht genießen Familienunternehmen in Deutschland insgesamt ein sehr hohes Vertrauen. Weil sie besonders verlässlich sind.

Die Familie Fedder engagiert sich seit vier Generationen im Metzgerhandwerk. Alles begann 1889 in der Landgemeinde Much, als Metzgermeister Josef Fedder ein Fleischerfachgeschäft eröffnete. Aufgrund wachsender Nachfrage haben wir dann unsere Leidenschaft für das Catering entdeckt. Die Qualitätstradition unseres Handwerks ist dabei für uns bis heute verbindlich.



WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER



Vater und Sohn:
die Metzgermeister
Heinz und Daniel Fedder



EINFACH GUTES HANDWERK

Wenn wir also Catering sagen,
dann wissen Sie, dass...

- uns das Know-how über unseren schönen Beruf in die Wiege gelegt wurde.
- wir im Umgang mit Lebensmitteln nach den strengen Regeln des Metzgerhandwerks arbeiten.
- wir unsere Aufgabe lieben. Sonst würden wir sie nicht ein Leben lang mit Hingabe erledigen.
- wir immer mit der Zeit gegangen sind. Andernfalls wären wir nicht seit Generationen erfolgreich mit unserer Arbeit für Sie.
- es unsere größte Freude ist, wenn Sie zufrieden sind und wiederkommen.

So ist das bei einem Familienunternehmen eben.



FAMILIEN- TRADITION

SEIT 1889. BESTES HANDWERK. TOP-QUALITÄT AUS DER REGION. PARTNER IHRES VERTRAUENS.

KOMPLETT-SERVICE AUS EINER HAND

FÜNF GUTE GRÜNDE FÜR FEDDER

1. VERTRAUEN

Wir sind seit vier Generationen ein Familienunternehmen. Fundament unseres Erfolges und Maßstab unseres Handelns ist das langfristige Vertrauen unserer Kunden. Als eingeführtes Unternehmen verfügt Fedder über viele Referenzen. Fragen Sie uns gern danach.

Wir sind eine familiengeführte Metzgerei – und das seit über 125 Jahren.

2. HANDWERK

Wir arbeiten auf höchstem handwerklichen Niveau und mit großer Fachkompetenz. Das ist die Basis, auf der wir unser Catering-Angebot aufgebaut haben.



4

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER

3. QUALITÄT

Wir kennen unsere Lieferanten langjährig. Vor allem beim Fleisch stammen die meisten Produkte aus der Region. Wir lassen beispielsweise unser bergisches Rindfleisch in Ruhe reifen, damit es seinen vollen Geschmack entfaltet. Bei uns tranchieren ausgebildete Fleischermeister vor Ort. Und wir haben erfahrene Köche in unserer Mannschaft, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Sie werden den Unterschied mit allen Sinnen erfassen.

Es schmeckt – und das Auge isst ja bekanntlich auch mit. Wir richten Events mit Liebe und Können aus.



Immer Top-Qualität:
Wir bieten professionelles
Catering in den
besten Locations.

ERSTE WAHL FÜR ALLE ANLÄSSE

5. FULL SERVICE

Fedder verfügt über alle Kompetenzen, die Infrastruktur und die Produkte, die für ein gelungenes Event-Catering erforderlich sind.

4. ALLES AUS EINER HAND

Wir verarbeiten alle Produkte von Anfang an lückenlos selbst – bis sie auf den Grill, auf Ihren Tisch oder auf Ihr Buffet kommen.



WAS BEI UNS AUF DEN TISCH, DIE THEKE UND DAS BUFETT KOMMT, IST LÜCKENLOS DOKUMENTIERTE QUALITÄT.

HOCHZEITEN, FAMILIENFESTE & MEHR

EINFACH UNVERGESSLICH

Fedders Heimvorteil:
Locations passend zu Ihrem
Anlass.

RUNDUM
360°
BETREUUNG

Die Hochzeit, ein runder Geburtstag oder auch große Familientreffen stehen bevor. Sie wollen Ihren Gästen etwas Besonderes bieten? Lassen Sie sich von uns beraten.

Wir machen Ihnen auf Basis unserer 40-jährigen Veranstaltungserfahrung fundierte Vorschläge, die für jeden Rahmen, jede Gästezahl – vom kleinen Kreis bis zur großen Gesellschaft – und für jedes gewünschte Ambiente passen. Sie haben bei uns auch bei Essen und Getränken die Wahl. Von deftig volkstümlich bis zur Gourmet-Küche – unser Fachpersonal beherrscht die ganze Palette der kulinarischen Verführung. Wir bieten Ihnen die komplette Infrastruktur für jeden Anlass und jeden Anspruch. Buchen Sie bei uns, was Sie möchten: einen Koch, Servicepersonal, Zelte, Bestuhlung, komplettes Geschirr, Dekoration, einen Grill vom Tischformat bis zum mobilen Großgrill für einen ganzen Ochsen.

Oder gleich Ihr ganzes Event!

6

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER



Fedder arbeitet mit Sorgfalt:
Sie werden es sehen und schmecken.



Tischdekoration im Look eines
5-Sterne-Hotels: Wie Sie es wünschen.



Fingerfood-Häppchen
für Augen und Gaumen.



Sie wollen einen Traum in weiß? Gediegen mit Hussen versehene Stühle und weiß eingedeckte Tische, phantasievolle Blumenarrangements und stilvolles Geschirr entführen Sie in die Atmosphäre eines 5-Sterne-Hotels. Mit Zelten, Vorzelten und mobilen Theken erweitern wir für den besonderen Anlass Ihre räumlichen Möglichkeiten in Ihrem privaten Umfeld. Oder wir kreieren in einem Saal Ihrer Wahl das perfekte Ambiente für Ihren besonderen Tag oder Abend.

Oder mögen Sie es rustikal? Wir schaffen Ihnen mit Bierbänken, einer zünftigen Biertheke und unserer mobilen Grillausrüstung eine Stimmung, die es mit jedem Oktoberfest aufnehmen kann – rund ums Jahr. Auch die Kinder haben wir im Blick und sorgen für Unterhaltung, zum Beispiel durch eine Hüpfburg oder einen Clown.

Wir engagieren uns dafür, dass Sie sich an Ihrem besonderen Tag oder Abend ganz um ihre Gäste kümmern können.

GARTEN-PARTY, GALADINER, GUTBÜRGERLICH ODER EXOTISCH: LASSEN SIE FEDDER IHRE GÄSTE VERWÖHNEN.

MESSE-EVENTS. SOMMERFESTE. FIRMENFEIERN.

PROFESSIONELLER SERVICE

8

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER





Zu Recht erwarten Sie, dass sich die professionelle Performance Ihres Unternehmens auch in der Bewirtung Ihrer Gäste widerspiegelt.

Es gibt viele Anlässe, die das erforderlich machen können: Firmenjubiläen, Empfänge, Kunden-Incentives, Mitarbeiter-, Gesellschafter- und Aktionärsversammlungen zum Beispiel. Eine zweite Chance, hier in guter Erinnerung zu bleiben, hat man nicht. Es muss alles perfekt sein, wenn der erste Gast eintrifft.

Wichtig ist es zu wissen, wer kommt, welche geschmacklichen Präferenzen das erwartete Publikum hat und welche Art der Bewirtung dem jeweiligen Veranstalter entspricht. Das Angebot muss zudem perfekt auf die Gästezahl abgestimmt sein und im Rahmen des Budgets das Beste bieten. Es muss durch Fachpersonal mit professioneller Ausrüstung auf den Punkt zubereitet und serviert werden.

Deshalb ist es wichtig, hier mit einem Cateringpartner zusammenzuarbeiten, der das notwendige Know-how mitbringt. Wir bringen Jahrzehnte Erfahrung im Einsatz für Unternehmen, auf Messen sowie bei öffentlichen und nicht-öffentlichen Veranstaltungen mit. Wir sind Profis für Outdoor und Indoor mit Zelten sowie mobiler Gastronomie- und Grillausrüstung. Wir verfügen über die Veranstaltungs-Logistik für Events von 10 bis 10.000 Besuchern. Wenn unsere Kunden es wünschen, schnüren wir Komplettpakete inklusive Bühnentechnik und Beleuchtung.

Wir freuen uns aber ebenso, Teilbereiche Ihrer Veranstaltung mitzugestalten. Leihen Sie sich bei uns Ausrüstung, Zelte, Bestuhlung und Geschirr. Buchen Sie nach Bedarf Fachpersonal oder Speisen. Für alles finden Sie bei Fedder Ansprechpartner mit hoher Planungskompetenz sowie dem Willen und Können, Ihre Bedürfnisse passgenau und kostenbewusst zu bedienen.

Ein Gaumenschmaus bei jeder Veranstaltung: Der Ochs am Spieß.



Die Buffetauswahl: Von Fingerfood über rustikal bis hin zu edlem Catering.



Grillfleisch in Metzgerqualität bringt zufriedene Gäste.



Der Fedder-Ochsengrill wird mit Gas oder Strom befeuert.

BUCHEN SIE BEI UNS KOMPLETTPAKETE FÜR IHR EVENT – ODER MIETEN SIE SICH BEI UNS, WAS SIE BRAUCHEN.

AUSGEFALLEN. INDIVIDUELL. BESONDERS.

WIR KÖNNEN GOURMET

Erleben Sie ein
unvergessliches
Gourmet-Event

10

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER



**Sie wollen Ihre Gäste überraschen und verwöhnen?
Wir bei Fedder können natürlich auch Gourmetküche!**

Auf höchstem Niveau. Das haben wir bei exklusiven Golf-Events, prominent besetzten Empfängen und Events, privaten und öffentlichen Dinern und anderen Gelegenheiten vielfach unter Beweis gestellt. Gern nennen wir Ihnen Referenzen.

Das Besondere erleben Sie bei Fedder unter kulinarischen Aspekten: Unsere Küchenchefs arbeiten auf dem Niveau exklusiver Restaurant- und Hotelküchen. Haben Sie schon einmal Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust auf Apfel-Mango-Chutney probiert? Natürlich bieten wir auch außergewöhnlich zubereitete Meeresfrüchte: Wie wäre es mit Riesengarnelen auf tomatisiertem Bavette-Nest?

Alles das präsentieren wir in einem exklusiven und hochwertigen Rahmen. Sie bekommen bei uns den Service, den Sie in dieser Genussklasse erwarten können. Im kleinen oder großen Kreis, ganz nach Ihren Anforderungen.

Wir können Ihnen die komplette Feinschmecker-Palette des Meeres von Austern über Hummer bis hin zu schottischem Wildlachs anbieten.

Und zum Dessert reichen wir zum Beispiel Mousse-au-chocolat-Türmchen mit Himbeerkrone.

Wählen Sie Mehrgänge-Menüs auf spitzengastronomischem Niveau oder eine unserer vielen kulinarischen Überraschungen – von raffiniert angerichtetem Fingerfood über italienische, karibische und spanische Spezialitäten oder auch Flying Buffets und Dessertvariationen mit köstlicher Patisserie. Dazu reichen wir Spitzenweine und Getränke nach Ihren Wünschen. Gerne beraten wir Sie fachkundig bei der Wahl der passenden Weine.



Ein Aperitif weckt die Vorfreude auf kommende Genüsse.



Unsere kleinen Delikatessen, immer mit markfrischen Zutaten zubereitet.



Hausgemachte Torten für Auge und Gaumen: Die Krönung der Coniserie.



Das Auge isst mit: Phantasievolle Kreationen eines Fedder-Gourmet-Buffets.

SPITZENGASTRONOMIE FÜR EXKLUSIVE ANLÄSSE - WO IMMER SIE SIND, WAS IMMER SIE GENIESSEN MÖCHTEN.

STADTFEST. STADTHALLE. STADION.

nürburgring



Bierbänke, blauer Himmel: Perfekte Kulisse für Fedders-Grillspezialitäten.

GROSSVERANSTALTUNGEN & EVENTS



12

WIR KÖNNEN
CATERING

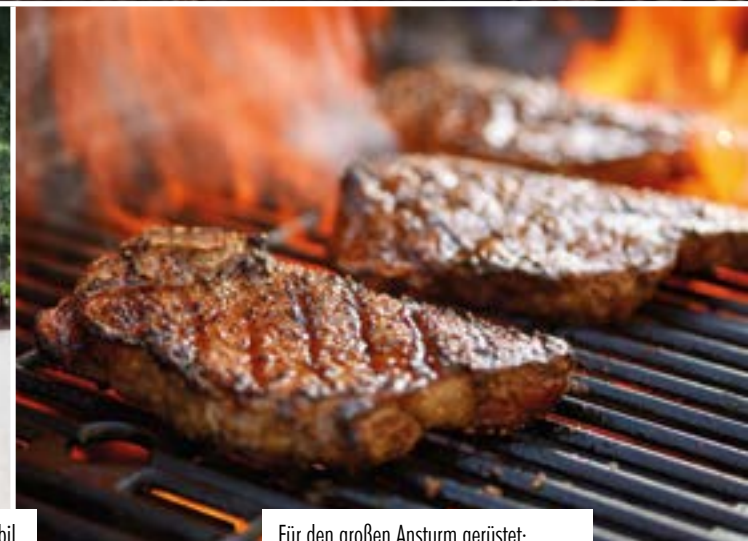
FEDDER



Großer Anlass, großer Hunger und Riesendurst: Wir freuen uns drauf.



Das Fedder-Equipment: Immer mobil und auf dem neuesten Stand.



Für den großen Ansturm gerüstet: Grill für Koteletts, Schnitzel und Steaks.

Was wir mit dem Nürburgring gemeinsam haben? Wenn es richtig rundgeht, werden wir erst warm! Jahrzehntlang hat Fedder Stadtfeste, Oktoberfeste und Stadion-Events erfolgreich betreut. Auf unserem Lagergelände bei Much, das die Größe mehrerer Fußballplätze hat, verfügen wir über Ausrüstung für ganz große Anlässe. Mobile Grills für ganze Ochsen, fahrbare Theken, ganze Küchen und Bars auf Rädern, Zelte für mittlere und große Veranstaltungen, Stromaggregate, um überall – völlig unabhängig von der Umgebung – Service auch für tausende Gäste anbieten zu können.

Wir grillen in praktisch jeder Dimension: vom Tischgerät bis zum fahrbaren Großgrill für ganze bergische Ochsen bei Feiern ab 120 Personen.

Wir arbeiten mit Gas und Strom – je nach Sicherheitsanforderung am Standort. Wir halten auch Imbiss-Anhänger für alle Fans von Pommes und Currywurst bereit. Wir sind mit Kühlanhängern ausgerüstet, damit Bier und alle anderen Getränke auch an heißen Sommertagen optimal temperiert sind.

Für Großevents perfekt sind auch unsere Riesenfannen: mit Gemüse oder rustikal zubereiteten Kartoffeln, Puszta-Eintopf, Riesenchampignons oder für Ihre eigenen Genuss-Ideen.

Auch Bestuhlungen und Bierzeltgarnituren sowie Zelte bis hin zu Oktoberfest-Dimensionen sind nach entsprechender Terminvereinbarung für Sie einsatzbereit. Unser Personal hält auch Belastungsspitzen souverän stand, weil es in vielen Großeinsätzen erprobt ist.



Sie haben etwas zu feiern? Unser Equipment buchen Sie gleich mit!

SPEZIALISTEN FÜR GANZ GROSSE FESTE UND EVENTS – MIT ALLEM DRUM UND DRAN!

EVENT-CATERING. UNVERGESSLICH GUT.

WIR KÖNNEN GRILLEN



Köstlich:
Nur beste Qualitäts-
Fleischsorten kommen
auf den Grill.

Fedder Catering ist aus einer familiengeführten Metzgerei heraus entstanden. So erklärt sich unsere Leidenschaft für das Grillen. Das begründet auch den Unterschied, den viele Genießer empfinden, wenn sie zum ersten Mal ein Stück Fedder-Grillfleisch kosten.

Der Unterschied beginnt bei den Zutaten. Auf unsere Grills kommt nur Rindfleisch aus dem Bergischen, schwäbisch-hällisches Qualitätsschwein, Pute und Reh aus der Region. Wir kennen alle unsere Lieferanten langjährig und bereiten sämtliche Fleischspezialitäten in unserer eigenen Metzgerei zu. Dazu gehören übrigens

auch unsere goldprämiierten Grillwürstchen. Wir würzen alle unsere Fleisch-Spezialitäten ausschließlich nach alten Familienrezepten. Bei Fedder können Sie sicher sein, dass die Zutaten stimmen, denn wir produzieren unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten selbst.

Die Zubereitung vor Ort erfolgt ebenfalls durch ausgebildetes Fachpersonal. So muss zum Beispiel ein Ochs am Spieß 12 bis 14 Stunden schonend garen, damit er sein ganzes Aroma entfalten kann. Tranchiert wird er von einem unserer Metzgermeister. Denn auch hier ist das „Gewusst wie“ entscheidend für den Genuss.

Wir bieten viele andere Grillvarianten, die – wie zum Beispiel der Ochs am Spieß – schon für sich Attraktionen für alle Besucher sind. Dazu gehören auch saftige Lammhaxe, pikante Rippchen (köstlich auf unserem Holzkohle-Schwenkgrill) und unsere unnachahmlichen, goldprämiierten Fedder-Würstchen.

Wir grillen für Sie in jeder Dimension – vom leckeren Steak bis zum ganzen Ochsen. Nach Absprache können Sie unsere gesamte Ausrüstung auch buchen. Je nach Grill nur mit unserem Personal. Das passende Grillfleisch liefern wir natürlich gerne mit dazu.

14

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER



UNSERE VIELFALT

Ochs am Spieß - Bergisches Spanferkel & Lammgrill - Bergischer Schwenkgrill - Bergische Grillvielfalt - Hähnchengrill & Gyrosgrill - Saftige Haxe - Wild vom Grill - Kartoffelofen „Big-Ben“ - Essen aus Riesenpfannen

Der Smoker sorgt für kernigen Grillgenuss mit köstlichem Rauchgeschmack.



Grillen kann man bei Volksfesten ebenso wie im noblen Rahmen.



Die Grillspezialitäten tranchiert bei uns der Metzgermeister.

DAS FEDDER-GRILLGHEIMNIS: ALLES LÜCKENLOS ZUBEREITET UND KÖSTLICH AUF DEN TELLER.



VON ANFANG AN GUT BERATEN

16

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER

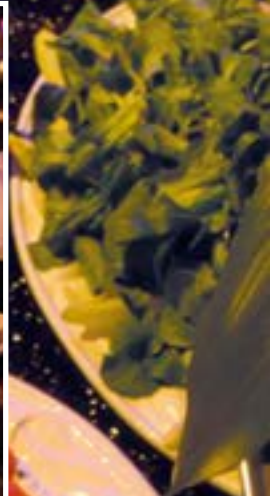


ZU IHRER
100%
ZUFRIEDENHEIT

UNSER SERVICE

Neben dem Catering für Ihr Event sind wir gerne von Anfang an Ihr erfahrener Ansprechpartner in Bezug auf:

- Planung
- Location
- Geschirr und Besteck
- Tische und Stühle
- Dekoration
- Licht und Technik
- Servicepersonal
- Musik und Künstler
- Unterhaltungsprogramm
- Kinder-Unterhaltung
- Zelte in allen Größen
- Theken und Zapfanlagen
- Grillgeräte
- Hüpfburgen und Popcornmaschinen



WEIHNACHTSFEIER. SILVESTERPARTY.

PERFEKT ÜBERRASCHEN



Die feinsten Genüsse: von gutbürgerlich bis Gourmet.

Weihnachtsatmosphäre:
Fedder arbeitet
rund ums Jahr
in- und outdoor.

Sie suchen in der Advents- und Weihnachtszeit oder zum Jahreswechsel nach einer Überraschung für Ihre Mitarbeiter, Kunden oder für Freunde und Familie?

Vertrauen Sie sich doch einfach der Event-Erfahrung und gastronomischen Kreativität von Fedder an. Seit Langem organisieren wir Advents- und Weihnachtsfeiern für Unternehmen und Institutionen und haben auch viele private Anlässe mit unserer Expertise bereichert. Fragen Sie uns gern nach unseren zahlreichen Referenzen.

Weihnachtszeit ist Bratenzeit. Hier sind wir als familiengeführte Metzgerei zuhause. Besonders gut eignen sich dafür Filet vom Schwein oder Kalb, aber auch der ausgelöste Rücken von Lamm und Rind. Gern servieren wir Ihnen auch den klassischen Gänsebraten.

Je nach Wunsch des Gastgebers statten wir Ihre Weihnachts-, Advents- oder Jahreswechsel-Feier mit Menüfolge am Tisch oder mit einem unserer vielfältigen Buffets aus. Auch Stehempfänge mit Fingerfood werden von uns dem Anlass entsprechend gestaltet.

Wenn Sie sich ganz Ihren Gästen widmen möchten, sind Sie bei Fedder richtig: Sehr gern organisieren wir Ihr Weihnachts- und Jahreswechsel-Event komplett samt Essen und Getränken, Service sowie weihnachtlicher Tisch- und Raumdekoration. Und wenn Sie es wünschen, sorgen wir auch für einen ganz individuellen, stimmungsvollen Rahmen. Wir organisieren für Sie alles, angefangen bei Bühnen-Technik und Beleuchtung bis hin zum DJ oder einer Band mit passendem Musikprogramm.

LASSEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER VON FEDDER AUSRICHTEN UND WIDMEN SIE SICH GANZ IHREN GÄSTEN.



SEIT 1889.

QUALITÄT, DIE SCHMECKT



Alles begann 1889 in Much,
als Josef Fedder sein
Fleischerfachgeschäft
eröffnete.

GARANTIERTE QUALITÄT

Bei FEDDER finden Sie ausschließlich Fleisch- und Wurstwaren in echter handwerklicher Qualität. Das sind wichtige Kriterien für Ihren Einkauf. Der Name FEDDER steht seit je her für hochwertige, gesunde und vor allem wohlschmeckende Nahrungsmittel aus eigener Herstellung oder mit regionalem Bezug. So können Sie sicher sein: hier kommt kontrollierte Frische in einer hochwertigen Qualität auf Ihren Tisch.

Immer feiner die Geschmäcker, immer ausgefallener die Genusswünsche. Darauf haben wir uns eingestellt: Unsere Hausmacherspezialitäten von Sülzen bis Pasteten kommen den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden entgegen. Selbst anspruchsvollste Kunden kommen bei uns auf Ihren Geschmack.

Für unsere Schweinefleischprodukte verwenden wir ausschließlich Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A, aus artgerechter Tierhaltung, mit seinem typischen Aroma und kräftig nussigem Geschmack.





UNSERE SCHINKEN KÖSTLICH VEREDELTE FEINKOSTDELIKATESSEN

Unsere Auswahl behutsam angeräucherter und in Lufttrocknung gereifter Schinken-Spezialitäten ist einen Besuch unseres Fleischerfachgeschäftes an der Mucher Hauptstraße wert. Hier präsentieren wir Ihnen eine Schnittwurst-Auswahl, die keine Wünsche offen lässt: von Blutwurst bis Presskopf. Selbstverständlich umfasst unsere Auswahl auch fettreduzierte sowie salzarme Produkte.



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Mittwoch und Donnerstag

8:00 – 13:00 Uhr und 14:30 – 18:30 Uhr

Dienstag und Samstag

8:00 – 13:00 Uhr

Freitag

8:00 – 18:30 Uhr

Hauptstraße 19 | 53804 Much | Tel.: 02245/2217

WWW.FEDDER-METZGEREI.DE



Unsere familiengeführte Metzgerei hat im Lauf der Jahre viele Medaillen, Preise und andere Auszeichnungen für die Qualität der eigenen Produkte erhalten. Die Deutsche Landwirtschaftsgemeinschaft, DLG, und das Land Nordrhein-Westfalen zählen zu den Absendern. Wir sind auf jede Medaille und auch die wiederholten Ehrenpreise des Landes NRW für die Qualität unserer Produkte stolz.

Goldmedaillen der internationalen fleischwirtschaftlichen Fachmesse wurden uns zum Beispiel für unseren Schinkenspeck, den Kochschinken, den Lachsschinken, unsere geräucherte Gänsebrust und den Rinder-Pfeffer-Schinken verliehen. Und wir haben uns auch sehr darüber gefreut, für unseren Nuss-Schinken den Europapokal der Confrerie (Brüderschaft) des Chevaliers du Goute-Andouille erhalten zu haben. Warum uns das so wichtig ist? Weil die Qualität unserer Produkte eine zentrale Voraussetzung für das hochwertige Angebot ist, das wir bei allen unseren Catering-Einsätzen präsentieren dürfen.

WIR FÜHLEN UNS GEEHRT.

**WIR SIND
AUSGEZEICHNET**



Das größte Kompliment, das wir erhalten können, ist die **positive Resonanz unserer Kunden**. Mit vielen sind wir langjährig verbunden. Audi, BMW, Deutsche Bank, DHL, Dr. Fink-Stauf, Eckes Granini, Ernst Bohle, Henrich Baustoffzentrum, Köln Connection, Kreissparkasse, Lufthansa, Mercedes, Raiffeisenbank, Schwalbe, Telekom, ThyssenKrupp, Volkswagen, Würth – es finden sich viele prominente Namen darunter. Wir machen uns die Anliegen unserer Auftraggeber zu eigen. Mit dem Einfühlungsvermögen und der in Generationen gewachsenen Kompetenz eines familiengeführten Unternehmens sorgen wir dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



ZU IHRER
100%
ZUFRIEDENHEIT!

Wir bieten die schönsten Plätze für besondere Anlässe

Catering bei der Renault-Trucks-Roadshow.



Festlich eingedeckt auf den Küchen-Kompetenz-Tagen.



Die Kreissparkasse Köln beim Spiel SSV Siegburg gegen den 1. FC Köln.



Freude am Feiern bei BMW.

AUSZEICHNUNGEN, PROMINENTE GASTGEBER – DAS WICHTIGSTE FÜR UNS IST DIE RESONANZ UNSERER KUNDEN!

NEHMEN SIE UNS BEIM WORT!

EVENTSERVICE CATERING • VERLEIH

FIRMENSITZ UND ZENTRALE

Hauptstraße 19
53804 Much
Telefon: 02245 2217
02245 5740
Telefax: 02245 5362
E-Mail: info@fedder-catering.de

GESCHÄFTSSTELLE SIEGBURG

Bachstraße 32a
53721 Siegburg
Telefon: 02241 9596910
E-Mail: info@fedder-siegburg.de



EVENTLOCATIONS

WEINBAR EITORF
Altebach 12, 53783 Eitorf
www.weinbar-am-altebach.de

STADTHALLE MEINERZHAGEN
An der Stadthalle 1
58540 Meinerzhagen

WIR KÖNNEN
CATERING

FEDDER

WWW.FEDDER-CATERING.DE

Sie planen ein Event, eine Bewirtung, ein Fest, einen Stehempfang? Sie wollen sich in Teilbereichen durch Catering-Profis unterstützen lassen, einfach nur Profi-Ausrüstung leihen oder den ganzen Anlass inklusive Logistik, Bühnen-, Raum-, Tischgestaltung sowie musikalischer Unterhaltung durch uns betreuen und organisieren lassen?

SPRECHEN SIE UNS AN!

Sie dürfen sicher sein: Wir kümmern uns vom ersten Moment an persönlich um Ihre Anliegen.

IHRE TRADITIONS- METZGEREI IN MUCH

Hauptstraße 19
53804 Much
Telefon: 02245 2217 oder 02245 5740
Telefax: 02245 5362
E-Mail: info@fedder-metzgerei.de



FEDDER

WWW.FEDDER-METZGEREI.DE