

die Festmanagerin.®



Schöner Essen
im Unternehmen.

Inhalt

Die essbaren Bäumchen	Seite 4
Die Zweige	Seite 7
Die Früchte unter den Bäumen	Seite 8
Einfach beliebte Klassiker	Seite 9
Die Häppchen	Seite 10
Süße Verführungen	Seite 11
Selbst gemacht ist spaßig	Seite 12
Die Ab-12 Uhr-Leckereien	Seite 13
Die Specials	Seite 14
Die Picknickkörbe	Seite 15
Die Getränke	Seite 16
Die Ausstattung	Seite 17
Die Konditionen	Seite 18
Das sagen unsere Kunden	Seite 21
Entspannt zu Hause feiern	Seite 23



Mehr als sagenhaft Essen.

Menschen begeistern und verbinden – ein kulinarisches Konzept nach Maß. Höchst persönlich, höchst individuell: Kein Fest gleicht dem anderen. Auch im Unternehmen! Ob Mitarbeitermotivation oder Kundenbindung: Wir sind besonders stark, wenn's um mehr als nur gut essen geht, und setzen unsere Erfahrung seit Jahren hochprofessionell im Business-Kontext ein.

Die persönliche Note Ihres Unternehmens schwingt stets mit in der Planung Ihrer Festlichkeit, in den mit Herz und Hand persönlich zubereiteten Köstlichkeiten und im einmaligen Ambiente. Noch nie so gesehen, noch nie so geschmeckt: Die vor Ideen sprühende Festmanagerin hat ihre Häppchen natürlich sämtlich selbst kreiert. So schaffen wir emotionale Momente, die das Beste aus Ihrer Veranstaltung herausholen. Von denen man noch lange schwärmt – weil sie echt sind. »Catering«?!? Können Sie vergessen.



Wir zeigen Euch, wo die Häppchen hängen!

Häppchen anders. Reingebissen und vergessen? Die Festmanagerin ist verrückt genug, weit mehr von einem Häppchen zu verlangen! Ihre Kreationen können Augen überraschen, den Gaumen neugierig machen, Entdeckungsreisen – „Wo hast Du das her? Will auch eins!“ – über Tische, Stühle und Sofas hinweg auslösen, Kindheitserinnerungen wecken – „MmmmSchmmmegegdaff nicht wie dammalth bei Omma?“ –, und überhaupt allerlei Genuss- ebenso wie Gesprächsstoff bieten.

Ein wahres Häppchening. Liebevollere, phantasiereichere Häppchen-Highlights – die gibt's so nirgends. Schnapp'se Dir vom Teller, als Spießchen oder im Gläschen. Bissfest oder knallfarbig supergesund als Energiewunder-Smoothie. P(f)älzische Charakterhappen oder Überraschendes alla italiana. Da kann man sich durchhappen in ganz neue Welten.

Na, Appetit bekommen? Wir geh'n mit Euch in die Häppchen!





Die essbaren Bäumchen der Festmanagerin® haben immer Saison, pflanzen ein Lächeln und stehen unter Schutz.

Hingucker mit kommunikativer Funktion! Meine Essbäumchen lassen sich mit allerlei schmackhaften Häppchen bestücken: je nach Jahreszeit, je nach Anlass, je nach Wunsch. Die Festmanagerin ist stolze Besitzerin eines ganzen geschützten »Waldes« mit unterschiedlichen »Baumarten« und Größen!

Was findet sich da Köstliches im Geäst? Farbenfrohes Obst, selbstgemachte Muffins, süße Marmeladenschnecken oder auch Herzhaft-Pikantes: Die Essbäumchen bestücken wir individuell nach Ihren Wünschen. Zum Schnabulieren mit einer Tasse Kaffee oder einem Gläschen Sekt.



...das klassische Bürobaumchen.

Von Zeit und Zeit am Baumchen zu zupfen bereitet allen Vergnügen, schafft heitere Momente und Gemeinsamkeit.

...das feiernde Festbaumchen.

Ein Aus- und Einstand, der Geburtstag eines Vorgesetzten oder der Lieblingskollegin? Mein Festbaumchen ist die blühendste Ess-Idee, seit es was zu feiern gibt!

...Bäumchenauswahl und »Biotop drumherum«.

Wie soll Ihr Essbaumchen gewachsen sein? Das richtige Gewächs für Ihren Geschmack und Anlass ist in meinem Wald sicher dabei!

Ich stimme mit Ihnen ab, wie viele Zweige für Ihre Veranstaltung sprießen sollen und mit welchen weiteren Leckereien die Baumchen gut kombiniert werden können.

Bei verschiedenen bestückten Zweigen passt übrigens ideal eine hausgemachte Guacamole, z.B. mit ausgesuchten Brotspezialitäten, die die Festmanagerin in hübschen Brotkörbchen serviert.

Die Zweige...



...mit mediterranen Früchten

Oliven, Käse, Peperoni, Trauben



...mit klassischem Tomate-Mozzarella

Mozzarella-Kügelchen natur & geräuchert, Basilikumblatt, rote & gelbe Tomate



...mit deftigen Knospen

Rote & gelbe Paprikastücke, Kapernapfel, Hackfleischbällchen & Pflaume im Speckmantel



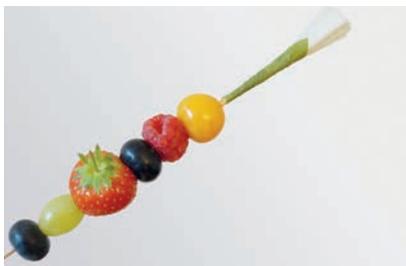
...mit frischem Seafood

Scampi, Minzblatt, Gurken- & Möhrenrohkost



...mit kräftigem Ziegenkäseballchen

Ziegenkäseballchen in Nussmischung gewälzt



...mit buntem Obst

Bunter Obstmix aus frischen & getrockneten Früchten

Die Früchte unter den Bäumen...



...Äpfel & Birnen

Knackige Obststücke der Saison



...Trauben & Knabbereien

Süße rote & weiße Trauben
Pikante Nuss- & Chips-Mischungen



...Feigen oder Artischocken

Getrocknete Feigen, Artischocken-
blätter an der Frucht mit Dip



...Oliven & Ofengemüse

Grüne & schwarze Antipasti-Oliven
Eingelegte hausgemachte
Minipaprika



...Baguette & Brot

Bunter Brot-Mix aus Brotbällchen,
Olivenstangen & Baguette



...Butter & Guacamole

Frische Guacamole
Mix aus Gorgonzola & Tomatenbutter

Einfach beliebte Klassiker...



...das belegte Brezelchen

- mit Butter
- mit Käse
- mit Landschinken



...die chice Stadtbrötchenhälfte

Ciabattabrötchenhälfte mit Putenschinken und fruchtiger Deko



...das kernige Landbrot

Vollkornbrotscheibe mit Landschinken und knackiger Rohkost



...die Sandwichs

- Zweierlei Toastscheiben mit
- Käse/Gurke (englisch)
 - Käse/Gurke/Schinken oder Salami (üppig)



...das beliebte Lachsbaguette

Baguettescheibe mit Räucherlachs & Meerrettichschmand



...die sweete Nutellaschnitte

Müslibrotscheibe mit Nutella & weißer Schokolade

Die Häppchen – ein wahres Häppchening...



...die coolen Rührei-Muffins

Fluffige Muffins gefüllt mit Rührei, Schinkenspeck, Kräutern & Käse



...die gesunden Möhrchen im Beet

Knackige Möhrensticks im Kräuterquarkbeet



...die italienischen Gläschen

Tomate-Mozzarella-Mix mit Basilikum & Balsamico-Creme



...die bunten Fläschchen

Grüner Detox-Smoothie mit Spinat & Ananas
Pinker Beeren-Joghurt-Smoothie mit Kokos



...die beliebten Linzertörtchen

Mürbeteig-Tartelettes gefüllt mit Paprikamus im Linzer Look mit frischem Dip



...die deftigen Windbeutel

Luftige Windbeutel gefüllt mit
• Creme & Käse
• Creme & Schinken oder Salami

Die süßen Verführungen...



...die energievollen Gläschen

Raffinierter Obstsalat aus fein abgestimmten Obstsorten der Saison



...die adretten Küchlein

Rührteig-Minigugelhupf mit Puderzucker bestäubt und in Sirup getränkt



...die sündigen Brownies

Saftig gebackener, schokoladiger Brownie vom Blech



... die veganen Energiebällchen

Geballter Geschmack aus Mandeln, Datteln, Kurkuma und Kokos



...der geschichtete Obstkuchen

Biskuitstücke mit frischem Obst & Vanille-Joghurt Creme



...die sahnigen Panna Cottas

Espresso-Panna Cotta aus dem Tässchen
Basilikum-Panna Cotta mit Fruchtmus

Selbst gemacht ist spaßig...



...das Mini-Müslibrot

Hausgemacht mit Rosinen & Haferflocken



...das Dinkel-Bananenbrot

Hausgemacht mit Dinkelmehl & Bananen



...die Brötchen & Brezeln

Knackige Bäckerware, gemixt, frisch im Brotkorb



...die Croissants

Buttrige Bäckerware mit
· Dreierlei Marmeladegläschen
· Butter



...die Käse-Wurst-Auswahl

Butter als Basic, dazu kombinierbar
· Odenwälder Schinken oder Salami
· Feine Käsevariationen



...das Arrangement auf Brettchen

Vesperbrettchen mit feinem Mini-Brot nach Wahl mit Butter, Käse & Schinken oder Salami & Rohkost

Die Ab-12 Uhr-Leckereien...



...das zitronige Schnitzelbaguette

Knusprige gebutterte Baguette-scheibe mit kleinem Wiener Schnitzelchen



...der Kurpfälzer Wurstsalat

Fein abgestimmter Wurstsalat mit Gürkchen & Zwiebeln im royalen Dosenlook



...die mediterranen Grillgemüsegläser

Ofengemüsemix unter anderem aus Paprika, Zucchini, Pilzen, Tomaten. Fein abgestimmt an Olivenöl & Kräutern



...die raffinierten Salate

Italienisches Taboulé mit getrockneten Tomaten & Gurken
Spaghettisalat mit Oliven & frischen Tomatenstücken



...die heißen Suppen aus dem Teeglas

Knallgrüne Erbsensuppe mit feiner Butternote
Samtige Tomatensuppe mit Gemüsechip-Topping



...die Minipizzen auf die Hand

Minipizzen im Margherita-Style mit
· Ziegenkäse, Feigensenf & Frucht
· Feinem Schinken oder Salami & Rohkost

Die Specials...



...die personalisierten Kekse

Herzig marmeladengefüllte Vanillekekse im Muffinpapier mit individueller Botschaft



...die personalisierten Zweige

Handgemachte Zweig-Enden mit Lob, Firmenlogo oder spezialisierten Aussagen



...die kulinarischen Geschenke

Süße Häppchen für die Seele, Köstlichkeiten in Glas und Flasche. Beschenken Sie doch einfach mal Ihre Kunden oder Mitarbeiter!



...die Riesentorten-Étagère als Paket

Dessertvariationen nach individuellem Geschmack für ganz besondere Anlässe



...das extravagante Fruchtsushi

Leckerer Milchreis an exotischen Früchten, eingerollt in Kakao-Pfannkuchen mit Obstsalatlöffel



...die großen Bäume

Kulinarische Hingucker in deftig oder fruchtig. Mit über 100 Zweigen an den leckeren Baum-Ästen!

Die Picknickkörbe...



Raus ins Grüne, ab in die Natur – wir machen ein Picknick!

Picknick als die etwas andere Mahlzeit, ob als Firmenausflug oder einfach mal für die Pause ins Büro. Gerne stelle ich Ihnen Ihren individuellen Picknickkorb zusammen. Mit einem Einzel-Picknickkorb samt Besteck, Teller, Speisen und Getränken ist an alles gedacht

Von der Festmanagerin bekommt man gerne einen Korb!



...die Leckereien

Obstsalat, Gugelhupf, Nudelsalat und Sandwichs als Paket oder individuell zusammengestellt aus unserem Häppchenangebot



...die Getränke

Kleine Flaschen Sekt, Weißweinschorle, Rotwein, Wasser etc. Je nach Geschmack und Anlass. Kaffeeservice nach Wunsch



...die Eventbegleitung

Fröhliche, kompetente Begleitung, ganz nach Bedarf

Die Getränke...



...der kräftige Wein

Von den Gute-Tropfen-Profis aus dem Weingut Nett abgestimmt auf Ihre Speisen und Leckereien



...das klare Wasser

Passend zum Anlass, sei es in schönen Wasserflaschen oder anmutigen Wasserkaraffen



...der prickelnde Sekt & die fruchtigen Bowlen

Hübsch arrangierter Sektempfang mit Sekt und besonders stylischen Retrobowlen zum Genießen



...die hippen Mixgetränke

Von Weinschorle bis zu originell-bunten Brauer-Limonaden: Trendige Köstlichkeiten für alle Geschmäcker



...das kühle Bier

Bier in allen Stil-Varianten, von der Flasche mit Anhängsel bis zum selbstkühlendem Bierfass zum Selberzapfen



...der Kaffee & Tee

Immer frisch aufgebrüht. Kaffeeservice: alles um die heißen Getränke

Die Ausstattung...



...das polierte Geschirr & die glänzenden Gläser

Von Tasse bis Essbesteck: Wir liefern und organisieren alles rund um Ihre Veranstaltung



...die Bäumchen & Säulen

Säulen als Stehtische und Ess-Bäumchen. Lecker schnabulieren und mitten im Geschehen sein!



...die Étagères

Köstlichkeiten in verschiedenen Höhen: Individuelle Étagères oder Gestelle bereichern Ihr Fest mit speziellem Look



...die Tischdecken & Servietten

Von klassisch-stilvoll bis lässig. Von Papierserviette bis feinem Tuch. Von Bierbank-Hussen bis Damast-tischdecken



...die Einladungen/Menükarten

Willkommensgrüße! In besonderer Gestaltung für Ihre Festlichkeit



...die Blümchen

Ambiente, wie es grünt und blüht: Blumenarrangements, einzelne Blümchen oder Blumentassen & Gestecke

Die Konditionen...



...die helfenden Hände

Servicekräfte und kreative Köche, Empfangsdamen und Logistiker: Unser Team ist modern & unkonventionell, fröhlich & charmant. Wir wissen zu schätzen, wie wertvoll unsere helfenden Hände sind und bezahlen sie fair: Auch deshalb sind alle stets gut gelaunt.



...die Bestellmengen, Angebote & Planungszeiten

Unsere Manufaktur ist kein übliches Catering. Essen von der Stange ist nicht unsere Sache. Stattdessen pflegen wir neue Formen der Festlichkeit und des Genusses. Dies bedeutet: Wir nehmen uns individuell Zeit für unsere Gastgeber und deren Wünsche – Zeit des Vorlaufs, Zeit der sorgfältigen Planung. Und liefern auf den Punkt.



...die An- und Abfahrten / Radius

Unser Aktionsradius ist groß. Als Unternehmen, das sich individualisierten Festlichkeiten widmet, kommen wir gerne zu Ihnen vor Ort. Wo immer Sie also sind: Fragen Sie uns!



...die Fleischphilosophie

Fleischeslust ist Vertrauenssache! Wir verwenden ausschließlich Fleisch und Wurstwaren von zwei Bauernhöfen aus dem Odenwald. Familienbetriebe, die wir seit langem persönlich kennen und die ihre Tiere nicht als seelenloses Nutztier betrachten. Alle Schritte der artgerechten Aufzucht und Haltung lassen sich transparent vor Ort nachvollziehen.



...die Unternehmensphilosophie

Das Unternehmen »die Festmanagerin« hat sich aus der Planung und Realisation privater Veranstaltungen entwickelt. Persönliche Wertschätzung ist uns wichtig; faires, menschliches Miteinander elementar. All unsere Ressourcen, Lieferanten und Partner werden achtbar behandelt. Wie lässt sich unser Wesen charakterisieren? Wir haben einen liebenswerten Touch und verlassen uns gern auf den gesunden Menschenverstand.





Das sagen unsere Kunden...

Miterleben! Meine Gastgeberinnen & Gastgeber erzählen...

Geschäftsführer, Ärzte, Projektmanager berichten von Showroom-Einweihungen, akademischer Konferenz oder dem erfolgreichen Projektabschluss mit ihren Mitarbeitern: Unendliche Vielfalt der Anlässe und ganz unterschiedliche Arten, miteinander zu schmausen und zu feiern.

„Teilnehmer von Universitäten aus allen Himmelsrichtungen kamen zu unserem »Arbeitstreffen der Leitungen der Studiendekanate in der Medizin«. Zwei Tage gefüllt mit komplexen Themen, anspruchsvollen Vorträgen und Diskussionen – von Studierendenpsychologie bis Organisationsentwicklung. Da rauchen natürlich die Köpfe! Dazwischen eine abgestandene Kaffeepause? Nicht für unsere Tagungsgäste! Frau Grönitz erfreute uns mit ideenreichen Alternativen: Bunte ayurvedische Energiebällchen, klares Gurkenwasser... So brachte jede Pause ein neues Momentum, Körper, Geist & Gaumen erfrischend und inspirierend. Unsere Gäste fuhren mit einem Strahlen im Gesicht nach Hause!“

Dr. Harald M. Fritz

Leiter Geschäftsbereich Studium und Lehrentwicklung, Medizinische Fakultät Mannheim

„Auf einen formellen Empfang hatten wir keine Lust: Die Einweihung unserer neuen Geschäftsräume war eine Housewarming Party mit Herz! Frau Grönitz hat mit handgemachten Leckereien, mit Spaß und Energie unser Fest gemanagt. 60 Freunde, Kunden und Nachbarn – und wir! – freuten sich über etwas ganz Besonderes: Echte Wertschätzung in unserer schnelllebigen Zeit. Eine Investition, die sich immer lohnt.“

Christoph Boehringer

Geschäftsführer CD-Venture GmbH, Heidelberg

„Ein gutes Bild berührt, erzählt eine Geschichte, ist neu und originell. Genauso macht es Judith Grönitz! Die Leidenschaft, mit der sie jedes Essen zubereitet... Sie schafft Momente, wo man zweimal hinguckt. Ein privates Fest für uns zu Hause hat jedenfalls Lust auf mehr gemacht: Auch künftige Studio-Events wird die Festmanagerin mit ihren Köstlichkeiten & Ideen verzaubern.“

Alexander Seeboth & Uta Seelos

Seeboth Seelos Photodesign, Hirschberg

„Die Einweihung unseres neuen Showrooms war ein voller Erfolg. Mmmh, Espresso-Pannacotta, Kartoffel-Steinpilz-Suppe... Die Festmanagerin brachte selbstgemachte Gaumenfreuden mit, für jede Tageszeit ein kulinarisches Extra. Und erst ihre geniale Idee mit den Bürobäumchen! Die Gäste rollten auf unseren Office-Sesseln fröhlich zwischen den Bäumchen hin und her, zupften sich Leckereien ab und kamen miteinander ins Gespräch: So viel »Bürokomunikation« war noch nie! Klar, dass da keiner nach Hause wollte. Kunden, Geschäfts- und Vertriebspartner, alle waren sich einig: Einen solch' schönen Tag der Offenen Tür haben wir noch nie erlebt!“

Christine Zeilfelder
Zeilfelder Büroeinrichtungen, Mannheim

„Samstags in die Praxis? Kommen wir alle am liebsten! Unsere Beauty-Schulungen sind sowas von entspannt... da ist Schöner Essen angesagt mit Judith Grönitz! Sie bereitet die Speisen ganz individuell zu, stellt immer wieder Überraschendes zusammen. Ein Schmaus auch für die Augen – sogar das Geschirr ist Teil des Looks. Außerdem: Unsere Arzhelferinnen können sich so ganz ihren Kernaufgaben widmen. Ein komplett neues und freundschaftliches Konzept, der Festmanagerin-Service!“

Dr. med. Hendrike Durani & Dr. med. Benjamin Durani
Hautärzte/Kosmetikstudio, Heidelberg

„Miteinander tafeln wie in Frankreichs sonnigem Süden! Herzlichen Dank an Sie, Frau Grönitz, und ihr Festmanagerin-Team für den wunderschönen gestrigen Abend, diese wertvolle Auszeit zum erfolgreichen Abschluss unseres Projektes. Nach Monaten konzentrierter Entwicklungsarbeit waren es einmalige Momente, unserem ganzen Team Danke zu sagen und das neue Produkt zu feiern. Jede Kollegin, jeder Kollege, der mir heute schon über den Weg gelaufen ist, hatte immer noch leuchtende Augen!“

Dr. Michael Schoemaker, System Project Leader
Roche Diabetes Care GmbH, Mannheim

„Mit dieser Einladung haben wir unsere Kollegen & Mitarbeiter überrascht: Unser Abschied als Oberärztinnen in der Chirurgischen Klinik, die »After-UMM-Party«! Gefeierte wurde vor Ort, alle Team-Kolleginnen und -Kollegen schauten vorbei, und die Überraschung war perfekt: Leckere Häppchen-Landschaft, wo sonst hochkonzentriert medizinische Fragen behandelt werden! Mit fröhlichen – und überaus schmackhaften! – Farbtupfern hatte Judith Grönitz den Praxisempfang in strahlendes Festambiente verwandelt. Bäumchen, originell bestückt, Gaumenfreude und Deko in einem; Herzhaftes und Naschwerk liebevoll auf uralten Holztablets serviert... Ein toller Abschied mit Gourmet-Charakter!!!

Dr. med. Nicole Geiger und Dr. med. Birgit Weiß
Universitätsmedizin Mannheim



Entspannt zu Hause feiern.

Mit der Festmanagerin können Sie auch Ihr individuelles Fest daheim in vollen Zügen genießen! Feiern in den eigenen vier Wänden, ganz ohne Aufwand, tat- und ideenkräftig unterstützt in allen Phasen: Vom ersten Augenblick des Planens, über Vorbereitung, Einkauf, Kochen und Gästebetreuung bis zum Klarschiffmachen danach. Mit leckeren Speisen – von der Festmanagerin nach Ihren Wünschen selbst gekocht und hausgemacht! – und unverwechselbarem Ambiente. Sie, als Gastgeber, können sich rundum verwöhnen lassen... Ein komplett neues, einzigartiges Festgefühl!

Ein Fest für alle: entspannte Gastgeber und entspannte Gäste.

Design: Manuela Stark · Photos: Judith Grönitz · Texte: Yvonne Armbruster

die Festmanagerin.®

Rufen Sie mich an – gern vereinbaren wir ein kostenfreies,
persönliches Beratungsgespräch bei Ihnen vor Ort.

Büro & Produktion
die Festmanagerin.®

Judith Grönitz
Augartenstraße 4
68165 Mannheim

Telefon: +49 621 1662573
Mobil: +49 176 62040786
info@dieFestmanagerin.de
www.dieFestmanagerin.de