

# CATERER- TEST



## AUF DEM PRÜFSTAND: DIE ZEHN BESTEN CATERER DER RHEIN-MAIN- REGION

FOTOS: STEPHAN CROPP,  
TEXT: MICHAEL RITTER

Wer ein größeres Fest organisiert – sei es die komplette Hochzeitsfeier für 70 Gäste, der runde Geburtstag mit 50 Freunden zu Hause oder die Weihnachtsfeier mit 100 Teilnehmern im Betrieb –, kommt kaum ohne professionelle Hilfe aus. Wir haben die zehn besten Caterer der Region gebeten, uns Angebote zu machen und Tipps für eine gelungene Veranstaltung zu geben. Die Bandbreite reicht von ländlich-rustikal bis exklusiv, Ihr Geschmack entscheidet. Einen Caterer zu beauftragen ist meist nicht ganz billig, denn Know-how,

einer Getränkepauschale! Nennen Sie Ihr Budget und Sonderwünsche (etwa vegetarische oder laktosefreie Gerichte). Die Profis organisieren etliche Feiern wie Ihre und können einschätzen, was sie zu welchem Preis anbieten können.

Geschirr, Personal, Logistik und Zutaten wollen bezahlt sein. Im Angebot sollten neben Speisen- und Getränkekosten pro Gast auch die Gesamtkosten enthalten sein. Legen Sie zuvor einen realistischen Zeitrahmen fest, da Zusatzstunden extra berechnet werden. Fragen Sie bei größeren Feiern nach

einer Getränkepauschale! Nennen Sie Ihr Budget und Sonderwünsche (etwa vegetarische oder laktosefreie Gerichte). Die Profis organisieren etliche Feiern wie Ihre und können einschätzen, was sie zu welchem Preis anbieten können.



**1 MARTHA'S FINEST**  
Dieselstraße 6, 61476 Kronberg |  
Tel. 06173 3242860 | www.marthas-finest.de

### Firmenfest

#### MANDELSCHNITZELCHEN MIT CURRY-DIP

- **PREIS:** 2,25 €
- **TIPP:** Geschäftsführer Werner Fuchs: „Die Darbietung von Fingerfood in weißen Porzellanschälchen ist bei unseren Kunden sehr beliebt. Wir präsentieren deshalb den größten Teil des Häppchen-Sortiments in dieser Form. Es eignet sich ebenso gut als Flying Fingerfood wie auch für ein Buffet und ist sehr servicefreundlich. Handeln Sie möglichst eine Getränkepauschale aus.“



### Geburtstagsfeier

#### SALBEIHÄHNCHENFILET IM SERRANO-MANTEL MIT PINIENKERN-RISOTTO UND RATATOUILLE

- **PREIS:** 13,50 €
- **TIPP:** Fuchs: „Die meisten Kunden wissen nicht, wie viele Gäste wir in ihrer Wohnung bewirten können. Eine Ortsbegehung – um notwendige technische Details zu klären – ist unumgänglich, damit die Feier nicht zum Desaster wird. Falls der Platz in der Wohnung nicht ausreicht, kann der Caterer auf ein Zelt im Garten ausweichen.“



### Hochzeit

#### MOUSSE AU CHOCOLAT IM FILIGRANEN SCHOKOLADENRING

- **PREIS:** 2,35 €
- **TIPP:** Fuchs: „Setzen Sie unbedingt einen Freund der Familie als Conférencier ein, der den Brautleuten den Rücken bei der Organisation freihält. Eine Hochzeit kostet das junge Ehepaar viel Kraft. Teilen Sie gegebenenfalls die Feier in einen größeren Empfang nach der Trauung und ein Essen für einen kleineren Kreis von engen Freunden und Familienmitgliedern auf.“



### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (ohne Getränke) zwischen 38 € (Firmenfeier) und 86 € (Hochzeit) eindeutig der günstigste Caterer der Top 10. Deutschlands erstes kirchliches Catering-Unternehmen bietet seine Dienste nicht nur christlichen Einrichtungen, sondern auch Privatpersonen und Firmen an.



**2 MEYER CATERING & SERVICE**  
Ziegelhüttenweg 20 g, 60598 Frankfurt |  
Tel. 069 615095 | www.meyer-frankfurt.de

### Firmenfest

#### BRESSE-HÜHNCHEN IM PARMESANMANTEL AUF FRANKFURTER GRÜNER SOSSE

- **PREIS:** 4,16 €
- **TIPP:** Geschäftsführer Gregor Meyer: „Die Speisen sollten so portioniert sein, dass sich die Gäste nicht bekleckern. Planen Sie einen Koch ein, der das – in Schälchen mit Gabel servierte – Bowl Food zubereitet. Und sorgen Sie für ausreichend Service-Personal, damit die leeren Schälchen schnell abgeräumt werden können.“



### Geburtstagsfeier

#### FILET VOM BAYRISCHEN WEIDERIND AUF STEINPILZ-GEMÜSE-GRÖSTL

- **PREIS:** 20,83 €
- **TIPP:** Meyer: „Ein genauer Ablaufplan ist unumgänglich, damit die Reden und Diavorträge nicht den Essgenuss verderben. Planen Sie wichtige Freunde frühzeitig ein und bestellen Sie für das Ende des Fests unbedingt Taxis vor, damit die Gäste wieder gut nach Hause oder ins Hotel kommen.“



### Hochzeit

#### TÖRTCHEN VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE MIT LIMETTENSCHMAND

- **PREIS:** 10,12 €
- **TIPP:** Meyer nutzt gern das Städel und dessen Veranstaltungs-Galerie für Feiern. Kein Wunder, schließlich betreibt er dort das Holbein's und kann so seinen Heimvorteil ausspielen und attraktive Pauschalen anbieten. Meyer: „Wir empfehlen Pauschalpreise, denn viele Leute wollen mit Open End feiern und ohne Limit trinken. Da sollte keine finanzielle Nachbelastung das Vergnügen trüben.“



### UNSER URTEIL:

Bei Preisen um die 150 € (inklusive Getränken) gehört Meyer nicht zu den günstigsten Caterern. Besonders reizvoll ist aber sein Pauschalangebot von 155 € pro Person für die Hochzeit mit allem Drum und Dran in der Städel-Galerie.



### 3 KOFLER & KOMPANIE

Palais am Zoo, Bernhard-Grzimek-Allee 1 | 60316 Frankfurt | Tel. 069 9435080 | www.koflerkompanie.com

#### Firmenfest

BALIK-LACHS, HONIGBROT, MEERRETTICH, RAUCH

- **PREIS:** 3,57 €
- **TIPP:** Marketing-Managerin Heike Komp: „Wir empfehlen eine nachhaltige Tischdekoration. Die wird im Anschluss an die Veranstaltung nicht weggeworfen, sondern dient als bleibende Erinnerung.“ Kofler entwickelt zwei Mal jährlich neue Häppchen – mal molekulares Neuland, mal Traditionelles neu interpretiert.



#### Geburtstagsfeier

FERNÖSTLICHES HÜHNCHENCURRY MIT DUFTREIS

- **PREIS:** 11,42 €
- **TIPP:** Komp: „Planen Sie den Aperitif großzügig ein, denn das Willkommen-heißen der Gäste mit Reden und Geschenkübergabe dauert meist länger als geplant. Dazu eignen sich wilde Hibiskusblüten in Sirup. Nach dem Aufgießen mit Sekt öffnet sich die Blüte, und die Perlung steigt durch sie empor – ein „magisches“ Schauspiel!“



#### Hochzeit

„ÄBBELWOI-NITRO“ AUS DER MOLEKULAREN KÜCHE

- **PREIS:** 4,65 €
- **TIPP:** Komp: „Um bei der Hochzeit nicht zu viele Ansprechpartner zu haben, empfehlen wir alles aus einer Hand. Gern übernehmen wir am großen Tag die komplette Organisation von der Dekoration bis zur Musik. So kann das Brautpaar die Feier unbeschwert genießen und muss sich nicht um organisatorische Angelegenheiten kümmern.“



#### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 105 € (Firmenfeier) und 264 € (Hochzeit) sind Koflers teils von 3-Sterne-Köchen wie Juan Amador entworfene Gerichte sicher nicht billig. Doch wer das Ausgefallene sucht, wird sie gern bezahlen.



### 4 BUMB JUNIOR FINEST CATERING

Taunustor 2 | 60311 Frankfurt | Tel. 069 954400-0 | www.bumbjunior.de

#### Firmenfest

MINI-STRAMMER-MAX MIT SCHINKEN, KÄSE UND WACHTELSPIEGELEI

- **PREIS:** 3,58 €
- **TIPP:** Gern übernimmt Bumb Junior passend zum Anlass auch die Dekoration nach den Wünschen und Vorstellungen des Kunden. Für den „Zauber der Weihnacht“ beispielsweise werden Kerzenleuchter, glänzende Christbaumkugeln und Accessoires in edlem Silber und Weiß zu einem winterlichen Tischbild arrangiert.



#### Geburtstagsfeier

SURF'N'TURF VON HUMMERSCHWANZ UND KLEINEM RINDERFILET

- **PREIS:** 34,50 €
- **TIPP:** Geschäftsführerin Britta Hirsch, geborene Bumb: „Benennen Sie die Tische nach den Stationen des Lebenswegs und schmücken Sie sie mit entsprechenden Accessoires. Auch Fotos aus der jeweiligen Zeit sind sehr beliebt und können etwa als Show auf einem Monitor laufen. Die Hauptsache ist jedoch, dass es den Gästen Spaß macht.“



#### Hochzeit

HOCHZEITSTORTE

- **PREIS:** 4,25 € pro Stück, Torte à 297,50 €
- **TIPP:** Hirsch: „Planen Sie nicht zu viel Programm ein, das zieht die Veranstaltung in die Länge und interessiert oft nur wenige. Bei den Speisen muss es allen schmecken. Meist wird Rinder- oder Kalbsfilet als Hauptgang gewählt, wir freuen uns aber auch über ausgefallene Menüwünsche.“



#### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (ohne Getränke) zwischen 100 € (Firmenfeier) und 196 € (Hochzeit) nicht ganz billig. Für „den Euro mehr“ (Britta Hirsch) aber eine gute Wahl. Mit dem Windows 25 steht für 2975 € eine moderne Top-Location zur Verfügung. Auch Großveranstaltungen sind bei Bumb Junior in guten Händen.



### 5 CATERING'S BEST BY INTERCONTINENTAL

Wilhelm-Leuschner-Straße 43 | 60329 Frankfurt | Tel. 069 26052442 | www.cateringsbest.com

#### Firmenfest

RÄUCHERFISCHSÜLZE MIT DILLGURKEN

- **PREIS:** 3 €
- **TIPP:** Benjamin Wagner, Verkaufsdir- rektor: „Planen Sie frühzeitig, erstellen Sie ein Budget und spielen Sie im Gespräch mit dem Caterer mit offenen Karten, damit dieser nicht von oben plant und dann nach unten korrigieren muss. Der Caterer kann stets Alternativen auf- zeigen.“



#### Geburtstagsfeier

KALBSMEDAILLONS „PRINCESS“ MIT FRISCHEM SPARGEL

- **PREIS:** 22,50 €
- **TIPP:** Wagner: „Klären Sie, ob die Ver- anstaltung repräsentativ oder privat ausfallen soll. Wir haben neben der Basisausstattung auch exklusives Tafelsilber parat. Bei privaten Feiern reicht oft schon ein kleines Budget, wenn das Buffet aufgebaut wird und ein Koch das Essen vorbereitet, die Gäste dann aber unter sich bleiben. Re- präsentative Feiern sollte man hingegen wie ein Firmenfest straff planen.“



#### Hochzeit

LIMONEN-PANNA-COTTA MIT SCHOKOLADEN-MOUSSE

- **PREIS:** 3 €
- **TIPP:** Wagner: „Die Terminplanung und die Location sind wichtig, denn oft konzentri- ren sich Trauungen auf drei bis vier beson- ders beliebte Daten im Jahr. Wer im Vorfeld gut organisiert, kann dann entspannt feiern. Eine Feier in der spätgotischen Nikolauskapelle gibt Ihrer Hochzeit einen einmaligen und intimen Charakter. Ein Highlight jeder Veran- staltung: die imposanten Ice-Carvings“ (ab 416,50 €).



#### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 113 € (Firmenfeier) und 194 € (Hochzeit) nicht ganz billig. Sehr professionelles Angebot. Durch das große Netz an Partnerhotels auch für größere Veranstaltungen wie die Deutsche Tourenmeisterschaft eine gute Wahl.



### 6 MICHAEL BALZER CATERING

Grabenstraße 1 | 65183 Wiesbaden | Tel. 0611 95018022 | www.michael-balzer.com

#### Firmenfest

HUMMER-CANNELONI AN KRUSTEN- TIERSCHAUM MIT GEWÜRZ-CROUSTILLON

- **PREIS:** 14 €
- **TIPP:** Geschäftsführer Michael Balzer: „Sie möchten Ihre Mitarbeiter gera- de in schweren Zeiten wie diesen zu Bestleistungen motivieren? Ein- schlagenden Erfolg verspricht ein Event, das sich auf Ihre speziellen Bedürfnisse ein- stellt und maßgeschneidert inszeniert wird.“



#### Geburtstagsfeier

SAFTIGES RINDERFILET UND GEGRILLTE RIESENGARNELE MIT GEMÜSE-POT-AU-FEU

- **PREIS:** 29 €
- **TIPP:** Balzer: „Das Auseinanderset- zen mit der Hauptperson der Feier spielt eine wichtige Rolle, um ein Fest einzigartig zu gestalten. Im Gesamteindruck sollte sich die Biografie des Jubilars wider- spiegeln – in Menü und Ambien- te. So wird ein besonderer Tag zu einem Erlebnis, das sowohl Jubilar als auch Gäste nicht vergessen werden.“



#### Hochzeit

ERDBEEREN AUF MASCARPONE-CREME UND LAVENDEL-ESPUMA MIT WARMER SCHOKOLADEN-TARTE

- **PREIS:** 9 €
- **TIPP:** Balzer: „Für den schönsten Tag im Leben ist eine Gesamtszenie- rung das i-Tüpfelchen. Was erwar- ten die Gastgeber? In Gesprächen mit dem Brautpaar filtern wir die Stichpunkte heraus und bauen darauf die Auswahl und Gestaltung der Location auf. Ein ausgefallenes Dinner – und dieser besondere Tag bleibt für immer im Herzen!“



#### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 128 € (Firmenfeier) und 209 € (Hochzeit) ist der stark auf Events ausgerichtete Balzer eher in der oberen Hälfte des Angebots angesiedelt. Bei seinen Feiern kann dann schon mal James Bond die Weihnachtsfeier aufmischen.



## 7 FRANKFURTER PARTY- UND VERANSTALTUNGSSERVICE

Ferdinand-Porsche-Straße 17 | 60386 Frankfurt |  
Tel. 069 550925 | www.ffm-party.de

### Firmenfest

TATAR VOM FJORDLACHS AUF  
ANISZWIEBACK

- **PREIS:** 2,10 €
- **TIPP:** Event-Managerin Kathinka Weber: „Man sollte sich nach den Wünschen der Mitarbeiter richten. Wenn man ein junges Unternehmen hat, sollten auch das Essen und das Programm dazu passen. Oft eignet sich ein Flying Buffet.“



### Geburtstagsfeier

PERLHUHNBRUST MIT KARTOFFEL-  
KRÄUTER-ROULADE

- **PREIS:** 13,50 €
- **TIPP:** Wagner: „Ob ein Menü im Sitzen oder ein Buffet besser passt, ist oft von Räumlichkeiten und Gästen abhängig. Ältere Gäste ziehen meist die gesetzte Form vor. Sehr beliebt ist auch die Einbindung eines Barkeepers, der drei bis vier verschiedene Cocktails zubereiten kann.“



### Hochzeit

MOUSSE AU CHOCOLAT

- **PREIS:** 2,70 €
- **TIPP:** Kathinka Wagner: „Lassen Sie Freunde und Verwandte miteinander ins Gespräch kommen. Das klappt am besten mit der Buffet-Variante. Älteren Gästen sollten Sie Sitzmöglichkeiten anbieten. Oft kann man noch separat eine Bar aufbauen und/oder einen DJ buchen, damit die Hochzeit später in eine Party übergeht. Wir sind Partner zahlreicher Locations und helfen gern bei der Auswahl.“



### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 101 € (Firmenfeier) und 153 € (Hochzeit) im Mittelfeld. Mit der Getränkepauschale geht der Kunde auf Nummer sicher – und mit dem Anbieter auch, denn 750 000 Essen pro Jahr zeugen von Erfahrung.



## 8 NYKKE & KOKKI

Nordendstraße 32 a | 64546 Walldorf |  
Tel. 06105 7029920 | www.nykke-kokki.com

### Firmenfest

YELLOWFIN-TUNA IN TEEKRUSTE GEBRA-  
TEN AUF KAROTTEN-LIMONEN-PÜREE

- **PREIS:** 3,20 €
- **TIPP:** Geschäftsführer Michael Frank: „Vielfach können wir dem Gast noch das spezielle Extra bieten – ob es ein Käsemeister ist, der den Gästen eine Platte mit ausgewählten Sorten nahebringt, oder der Winzer, der seine Weine vorstellt. Wir achten bei der Auswahl der Speisen sehr auf frische Produkte.“



### Geburtstagsfeier

GEBRATENE ROTBARBE AUF SAFRAN-  
FENCHEL MIT BASILIKUMSCHMAND

- **PREIS:** 16,20 €
- **TIPP:** Frank: „Wir sind ständig auf der Suche nach authentischen Rezepten. Wenn das Ingwer-Chutney so nur in Mumbai und der rosa angebratene Thunfisch nur in L.A. zu finden ist, dann fliegen wir dorthin. Für manchen Geheimtipp unternehmen wir Reisen in die entlegensten Ecken der Welt.“



### Hochzeit

MARACUJACREME MIT KOKOS

- **PREIS:** 3 €
- **TIPP:** Frank: „Oft wird es bei Feiern spät – und feuchtfrohlich. Damit es am nächsten Morgen kein böses Erwachen gibt, organisieren wir für die Gäste gern Hotelzimmer oder wahlweise einen Shuttle-Service, der sie sicher zurück nach Hause transportiert.“



### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 105 € (Firmenfeier) und 149 € (Hochzeit) ist das kreative Unternehmen, das vollwertige Speisen in Bio-Qualität bietet, im mittleren Preissegment angesiedelt. Mit dem Kunstverein und dem Schirm Café kann man auf Locations zurückgreifen, die der Caterer exklusiv



## 9 KURHAUS GASTRONOMIE KÄFER'S CATERING

Kurhausplatz 1 | 65189 Wiesbaden |  
Tel. 0611 536200 | www.kurhaus-gastronomie.de

### Firmenfest

MANGO-CHILI-SALAT MIT LOUISIANA-  
SHRIMPS UND WILDKRÄUTERN

- **PREIS:** 4 €
- **TIPP:** Geschäftsführer Gebhard Bucher: „Beim Speisen- und Getränkeangebot sollte für jeden etwas dabei sein, auch für Vegetarier und Anti-Alkoholiker. Und die Räume sollten nicht zu groß sein, sonst kommt keine Stimmung auf. Wenn es eng wird, ist das okay, dann sagen die Leute hinterher: ‚Eng war's, aber toll.‘“



### Geburtstagsfeier

SCHNITTEN VOM RINDERFILET  
MIT GEMÜSEBÜNDLERN

- **PREIS:** 18 €
- **TIPP:** Bucher: „Vergessen Sie die persönliche Einladung per Post nicht! Kündigen Sie Ihre Feier frühzeitig mit einem ‚Save the Date‘ an, damit der Eingeladene den Termin nicht schon verplant hat. Die Dekoration sollte übrigens immer der Jahreszeit entsprechen.“



### Hochzeit

MASCARPONE-CRÈME MIT AMARETTINI  
UND KAKAO

- **PREIS:** 3 €
- **TIPP:** Bucher: „Machen Sie sich rechtzeitig über die Location und die musikalische Unterhaltung Gedanken, denn die Top-Angebote sind schnell ausgebucht. Erstellen Sie eine Sitzordnung. Meist kennen sich die beiden Familien nicht gut. Mischen Sie Ihre Gäste ein bisschen, damit sie sich besser kennenlernen können.“



### UNSER URTEIL:

Bei Preisen (inklusive Getränken) zwischen 122 € (Firmenfeier) und 222 € (Hochzeit) gehört Käfer nicht zu den günstigen Anbietern. Doch dafür ist er als Profi-Caterer bekannt, der schon seit Jahrzehnten mit legendären Feiern für Aufsehen sorgt.



## 10 CARPE DIEM

Bettinastraße 16 | 63067 Offenbach |  
Tel. 069 8002076 | www.carpediem-catering.de

### Firmenfest

BLACK TIGER PRAWNS MIT  
ORANGEN-INGWER-GLASUR

- **PREIS:** 2,50 €
- **TIPP:** Geschäftsführerin Bettina Klein: „Wenn das Budget durch die Sparwelle nicht mehr so üppig ist, kann man mit regionalen und saisonalen Gerichten preislich attraktive Angebote machen. Der Trend zu Tafelspitz, Grüner Soße und bodenständigen Gerichten ist spürbar.“



### Geburtstagsfeier

LACHSFILET MIT STEINPILZ-  
CHAMPIGNON-SCHUPPEN  
UND BEILAGEN

- **PREIS:** 16,50 €
- **TIPP:** Klein: „Bei privaten Feiern treffen wir uns mit den Kunden zu einer Vorbesprechung und einem Ortstermin, um ihnen eine genaues Angebot machen zu können. Sinnvoll sind Fingerfood-Etagären, die im Raum verteilt und bei Bedarf erneuert werden.“



### Hochzeit

CRÊPE, WEISSE SCHOKOLADEN-MOUSSE  
UND ESPRESSO-GELEE

- **PREIS:** 6,50 €
- **TIPP:** Klein: „Oft existiert kein Platz für mehrere Buffets. Damit die Gäste nicht stundenlang Schlange stehen müssen, ist dann ein gesetztes Menü vorzuziehen. Wenn ein Buffet gewählt wird, sollte es nacheinander aufgebaut werden: erst die Vorspeisen, später die Hauptgänge und zum Abschluss das Dessert.“



### UNSER URTEIL:

Leider wurden uns keine Komplettpreise genannt, das Preisniveau liegt aber eher im günstigen Bereich. Gut gefallen hat uns, dass die Preise für Privatfeiern brutto und für Firmenfeiern netto ausgewiesen wurden. Carpe Diem kann zudem auf eine beeindruckende Referenzliste verweisen.