

- CATERING -

by Alexander Herrmann

AH
RESTAURANT
ALEXANDER HERRMANN
by Tobias Bätz

IMPERIAL
by Alexander Herrmann

AH
DAS BISTRO

FRÄNK'NESS
THE URBAN FRÄNKISCH TASTE



Culinary
Service
Style





- CATERING -

Einfach, weil wir es gerne machen!

Wir sind KEIN klassisches Catering-Unternehmen. Wir sind ein Team aus den vier Gastronomiebetrieben von Alexander Herrmann. Mit viel Freude und Herzblut machen wir es möglich, die kulinarischen Erfolgsrezepte unserer Restaurants auch für Ihre Veranstaltung außer Haus anzubieten. Im Focus stehen für uns dabei immer der Kundenwunsch und die Qualität Ihrer Veranstaltung und nicht die Quantität unsere Aufträge. Somit wahren wir den hohen Anspruch an uns selbst, sowie auch die Exklusivität Ihres Events.



Oldtimerausfahrt Schloss Dennenlohe - IMPERIAL (2) | festlich (A) | Fullservice (I)

THE ART OF

- Culinary -

CAHTERING by Alexander Herrmann

DIE HÖCHSTE QUALITÄT DER PRODUKTE IST BEI UNS ABSOLUTE VORAUSSETZUNG. PUNKT.

Wo wir aber flexibel sind, wie wohl kaum ein Anderer, sind die Exklusivität der Kulinarik und die Menge an Gästen, für die wir catern dürfen. Man kann ruhigen Gewissens behaupten: Wir haben definitiv für JEDEN Anlass das passende kulinarische Angebot!

*Liebevolle, moderne
Heimatküche für Ihr großes Event?
Oder absolute High-End Gastronomie
für einen ausgewählten Kreis?
Sie entscheiden!*



1



2



3



4

↑ Exklusivität ↑

↓ Gästemenge ↓

1

2

3

4



❁❁
HIGHEND KÜCHE

WELTKLASSE
ABSOLUT GOURMET

MINIMALISTISCHE
OPULENZ

KLARE FRÄNKISCHE
AROMEN IM
JAPANISCHEN STIL

BEST OF FRANKEN

HEIMATKÜCHE
HERZ UND BAUCH
FRÄNKISCHE TAPAS

FRÄNKISCHE KÜCHE
TRIFFT STREETFOOD

SCHMORBRATENBURGER,
SCHWEINEBRATEN....

BIS 50 GÄSTE

BIS 150 GÄSTE

BIS 500 GÄSTE

1000 GÄSTE +

THE ART OF - Style -

CAHTERING by Alexander Herrmann

DAS PERFEKTE OUTFIT FÜR JEDEN ANLASS -
EINFACH UNSER STYLE!

Messe & Tagung | Brunch & Dinner

Weihnachtsfeier & Hüttengaudi

Jubiläum & Einweihung

Hochzeit & Geburtstag

Sommerfest & BBQ

*Rustikale Holzmöbel?
Lounge-Möbel im Freien? Stilvolle
Galabestuhlung mit Menükarten,
Tischdecken und
Stuhlhussen? Gerne :-)!*



reduziert ↑

↓ *party*

A

B

C

D

OPULENT | FESTLICH

HUSSEN UND
KERZENLEUCHTER

STYLISCH

MODERNE TISCHE
UND STÜHLE

BUSINESS | LEGER

BRÜCKENTISCHE
HALBHOCH UND
STÜHLE ZUM SITZEN

LOUNGEMÖBEL

UNGEZWUNGEN | RUSTIKAL

HÜTTENFLAIR
HOLZTISCHE & BÄNKE

STEHTISCHE

THE ART OF - Service -

CAHTERING by Alexander Herrmann

SIE ENTSCHEIDEN ÜBER DIE ENERGIE IHRER VERANSTALTUNG

Welche Stimmung Sie sich für ihr Event wünschen, wissen Sie selbst am Besten. Und wir wissen, wie wir diese durch unseren Service unterstützen.

Sie möchten gesetzt, ruhig und sehr bei sich sein? Unser Fullservice wird Sie perfekt um-sorgen.

Sie planen eine festliche, aber aufgelockerte, kommunikative Atmosphäre mit Bewegung im Raum und in den Gesprächen? Lassen Sie Ihre Gäste doch einen Gang selbst an unseren Ständen abholen.

Ganz klassisch am Tisch bedient werden oder lockeres Flying Buffet während eines Empfangs? Oder vielleicht Beides?



I

II

III

IV

FULL SERVICE

SIE WERDEN VON UNS AM TISCH BEDIENT

MODERN SERVICE

VORSPEISE: SERVIERT
HAUPTGANG: 3 STÄNDE ZUM SELBSTHOLEN
NACHSPEISEN: SERVIERT

BUFFET 2.0

VORSPEISEN-BUFFET
HAUPTGANG SERVIERT ODER ZUM SELBSTHOLEN
NACHSPEISEN-BUFFET

FLYING BUFFET

KLEINE SCHÄLCHEN WERDEN AUF TABLETTS SERVIERT



ALEXANDER HERRMANN ALS KEYNOTE SPEAKER?

Alexander Herrmann erzählt auf sehr unterhaltsame Art aus der Welt der Spitzenküche, Highend Gastronomie, dem TV Leben und vor allem, wie man es schafft, ein Team auf höchstem Niveau zu motivieren und Respekt zu leben.

Dauer: 30-60 Minuten (je nach Wunsch)

Im Anschluss: Meet&Greet, persönlicher Austausch, Autogrammstunde, Büchershop bei Bedarf

Zielgruppe: Businessgäste, Teamleader und Gourmetinteressierte

Preis: auf Anfrage

FAIR TRADE - auch dahoaam!

Bei uns geht's fair zu, für alle Beteiligten!

- Wir garantieren für die Qualität unserer Produkte! Artgerechte Tierhaltung, wenn möglich in Bio Qualität, und die Regionalität unserer hochwertigen Produkte sind für uns "Standard"
- Qualität muss gewürdigt werden: Wir zahlen faire Preise an unsere Lieferanten und faire Löhne
- Unsere Speisen sind mit Herz und Verstand ausschließlich handgemacht
- Das hohe Niveau unserer Restaurants ist auch Maßstab für unser Catering. Somit konzentrieren wir uns nicht auf die "breite Masse", sondern auf exklusive Kunden, die unseren Anspruch an Produkt und Service teilen.

Melden Sie sich gerne für ein individuelles Angebot! Wir freuen uns!

Gerne besprechen wir mit Ihnen telefonisch ihre ersten Vorstellungen und geben einen Einblick in Ihre Möglichkeiten mit uns. Zeitnah erhalten Sie dann eine erste Einschätzung der Kosten und auch einen Vor-Ort-Termin in Ihrer Wunschlocation um Details besprechen zu können.

Ihr Ansprechpartner:

Sabine Krogemann

09227 | 208 611
event@ah-catering.de

Mo-Fr 10.00 - 16.00 Uhr

Hier sind wir & von hier aus catern wir:



AUTOMOBIL KONGRESS

★ Alexander Herrmann war als Keynote Speaker dabei

Culinary: Fränk'ness (4)
Style: Stylisch (B)
Service: Buffet 2.0 (III)

150 Personen

MERCEDES BENZ

Einführung neuer LKW

Culinary: Bistro (3)
Style: Hütte (D)
Service: Modern Service (II)

600 Personen

HOFER FILMTAGE

Filmfestival

Culinary: Bistro (3)
Style: Loungemöbel (C)
Service: Flying Buffett (IV)

500 Personen