

Von „Street-Food“ bis zum Gala-Dinner,
rundum gut.



Speisen und genießen mit Hägele Catering. Täglich bei der Arbeit in den Betriebsrestaurants, einmalig beim außergewöhnlichen Fest oder ganz spektakulär, individuell vor Ort, draußen wie drinnen – Hägele Catering sorgt für kulinarische Genüsse und gesunde Ernährung. Mit der qualifizierten Beratung, wenn es um die Planung und die Ausgestaltung einer Hochzeitsfeier oder einer anderen Veranstaltung geht. Mit geschultem Servicepersonal und dem kompletten Equipment von der Dekoration, dem Geschirr bis hin zur Menüfolge und der geeigneten Location für gehobene Gastlichkeit.



www.haegle-catering.de

Hägele Catering GmbH
Hofäckerstraße 7
74564 Crailsheim
Telefon 07951 8184
Telefax 07951 44339
www.haegle-catering.de
info@haegle-catering.de



 **Hägele**
Catering GmbH

Catering in Qualität.

SAISONALE, REGIONALE, INTERNATIONALE KÜCHE.
Täglich. Nicht alltäglich.

Best Food. Fine Cooking. Top Service.

 **Hägele**
Catering GmbH

Delikat essen.***

SAISONALE, REGIONALE, INTERNATIONALE KÜCHE.
Täglich. Nicht alltäglich.



Erste Wahl,
vom Rohstoff
durch die Küche
bis auf den
Tisch. Alles frisch
und einwandfrei.
Guten Appetit!

Unterm Strich zählt Qualität.



Betriebsgastronomie
Businesscatering
Firmenfeier

Betriebscatering in unseren Vertragskantinen
und Mittagstisch-Service für Unternehmen.

Seite 6/7



Veranstaltungen
Gala-Dinner
Corporate Events
V.I.P.-Catering

Eventcatering bei öffentlichen Veranstaltungen,
Corporate Events, V.I.P.-Catering bis hin
zum Gala-Dinner.

Seite 8/9



Einfach komplett
ausgestattete, fahr-
bare Trailer mit
Küchenteam buchen.

Streetfood, unsere olympische Disziplin
für Firmenfeiern und große Veranstaltungen.

Seite 10/11

Ideal flexibel, buchbar.

Zuhause in Hohenlohe. Daheim in der Welt.

UNSERE QUALITÄTSKETTE FÄNGT BEIM SAATGUT AN UND GIPFELT
AUF DER ZUNGE. MEHRWERTFAKTOR HÄGELE KÜCHE. DAS SCHMECKT.



Als etabliertes Cateringunternehmen in der Region Hohenlohe-Franken legen wir großen Wert auf die Verwendung hochwertiger Produkte unserer Heimat, die keine langen Wege bis in unsere Kochtöpfe auf sich nehmen müssen. Weltoffen und versiert kreieren wir zudem internationale Gerichte aus Europa und anderen Kontinenten. Für die Veredelung in der Küche bevorzugen wir biologische und fair gehandelte Rohstoffe und Gewürze. Mit Fantasie und Leichtigkeit steigern unsere kulinarischen Kreationen täglich das Wohlbefinden. Breite Auswahl, erlebbare Frische, tägliche und überraschende Abwechslung zeichnen unsere Angebotskonzepte aus und machen sie für unsere Gäste immer wieder einzigartig. Guten Appetit!



Das Crailsheimer Traditionsgebäck, der Horaff, darf am Stadtfeiertag nicht fehlen. Er ist das Symbol für knitzte Spitzfindigkeit und Ideenreichtum. Dafür sind die Hohenloher bekannt und das schlägt sich auch im Küchenhandwerk von Hägele Catering nieder. Vom Schwäbisch Hällischen Schwein, dem Hohenloher Weiderind, Beauf de Hohenlohe oder dem Mäusdorfer Landgockel bis hin zu Exotischem wie thailändischen Kurkuma-Wurzeln, japanischem Wasabi oder südamerikanischen T-Bone-Steaks lässt die Hägele Küche keine Wünsche offen.

Hohenloher Genüsse aus Gemüse und heimische Pilze stehen bei Feinschmeckern hoch im Kurs und bereichern natürlich auch die Hägele Küche.



Gute Mahlzeiten sind wie schöne Landschaften, von üppigen Flußläufen bis zu den höchsten Gipfeln. Sie sind vielseitig und immer wieder reizvoll neu in jeder Jahreszeit, wenn die Zutaten ausgesucht frisch den Teller füllen. Sie bieten schon beim Anblick schöne Aussichten auf den Genuß mit der Vorfreude aufs nächste Mahl.



Saisonal. Regional. International.



Wir deklarieren Allergene und Zusatzstoffe tagesaktuell.

Lecker speisen und Kraft schöpfen in Arbeitspause und Konferenz.

UNSERE GUTE-APPETIT-APP BIETET INFORMATIONEN ZU DEN MENÜS.



Betriebsgastronomie
mit Gute Appetit-App
Businesscatering
Firmenfeier

Von Montag bis Freitag verwöhnen wir unsere Gäste in unseren Betriebsrestaurants täglich frisch mit ausgewählten Menüfolgen, mit Suppen, mehreren Hauptgerichten und verschiedenen Beilagen aus saisonalen und regionalen Spezialitäten erstklassiger Herkunft. Mit unserem zusätzlichen Slim-Line-Menü achten wir auf Ihre schlanke Linie. Salat vom Buffet, kalte Gerichte und ein frisches Dessert-Angebot runden den Mittagstisch ab. Unsere Smoothies und die Specials des Tages fördern die gesundheitsbewusste Ernährung. Darüber hinaus versorgen wir auf Bestellung eine Reihe von Unternehmen mit Speisen und Getränken.

Über unsere innovative Speisekarten-App lassen sich unsere Angebote tagesaktuell online abrufen. Außerdem besteht die Möglichkeit, über diese Gute APPetit-App persönliche Lebensmittelunverträglichkeiten zu kennzeichnen und in den Wochenmenüplänen individuell abzulesen. Wir sorgen für sorgenlosen Genuß und gesundes Essen.

Mehr darüber:



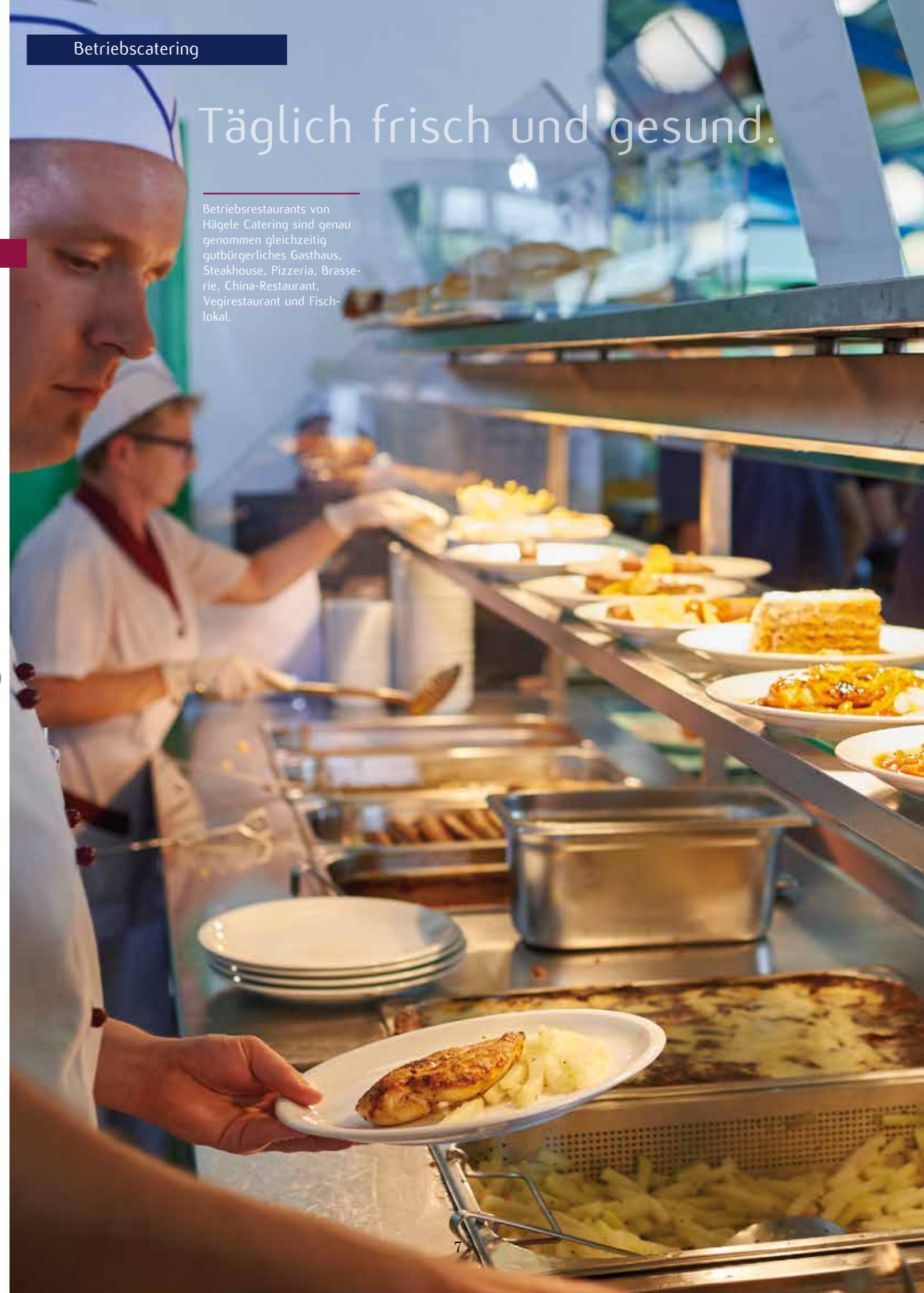
Zur Gute Appetit-APP



Betriebscatering

Täglich frisch und gesund.

Betriebsrestaurants von Hägele Catering sind genau genommen gleichzeitig gutbürgerliches Gasthaus, Steakhouse, Pizzeria, Brasserie, China-Restaurant, Vegirestaurant und Fisch-lokal.



Hägele

Gepflegt dinnieren in stilgerechter Atmosphäre.

Beste Küche. Simultaner Service.

FOODMANAGEMENT, KÜCHENTEAM UND SERVICE ARBEITEN HAND IN HAND FÜR DIE ZUFRIEDENHEIT DER GÄSTE.



Beispielhaft: Horaffengala zum Stadtfeiertag Crailsheim



Meisterhaft: Lammkronen zum Festtagsmenü

Wenn feines Essen das positive Ereignis garniert, dann ist Hägele Catering mit dabei. Exklusive Veranstaltungen für unterschiedlichste Anlässe wollen individuell geplant und ausgestaltet sein. Da muss alles zusammenpassen. Bei einer Hochzeit ebenso wie beim Gala-Dinner, beim geschäftlichen V.I.P.-Catering wie beim Unternehmensfest. Zum guten Gelingen gehören im Sinne einer Corporate Identity das wohldurchdachte Management von der Budgetierung, dem Wareneinkauf, der Dekoration bis zum Showprogramm, die Konzipierung der Speisenfolge und wie immer selbstverständlich die exzellente Küche. Auf Wunsch können wir geeignete Locations anbieten und sind mit unserem professionellen Equipment vor Ort.



- Veranstaltungen
- Gala-Dinner
- Corporate Events
- V.I.P.-Catering
- Hochzeiten



Eventcatering

Ehrliche Küche und erstklassiger Service sind die Erfolgsfaktoren für gelungene Events wie die Schubert Jubiläumsgala „50 Jahre Zukunft“.



Corporate Event, Gala-Dinner, 1.760 Gäste

Flexibel, attraktiv und lecker.

Street-Food, UNSERE OLYMPISCHE DISZIPLIN.



WIR SIND SCHON DA,
WENN SIE UNS BRAUCHEN.



Schwenkgrill „Fire & Spice“

- ★ Ab 300 Personen
- Abmessungen: aufgeklappt 6 x 7 m
- Strombedarf: 2 x 32 A
- Wasseranschluss mit Geka-Kupplung
- ★★★ Echter Grillgenuss!



Original „BBQ-Smoker“
Schwenkgrill „Fire & Spice“
Roadrunner „Café & Prosecco“
Roadrunner „Grill & Chill“
Cocktailtrailer „Mix & More“



Roadrunner „Café & Prosecco“

- ★ Für überall
- Abmessungen: 4,5 x 2,5 m
- Strombedarf: 32 A
- Wasseranschluss mit Geka-Kupplung
- ★★★ Aperitif und Digestif für Leckermäuler!



Street-Food-Trailer mit Service

Mit den Food-Trailern und Roadrunnern von Hägele Catering gelingt Ihre individuelle Veranstaltung und Sie haben mehr Zeit für Ihre Gäste.

Komplett ausgestattete Trailer mit Küchenteam zum Buchen.

SIE BRAUCHEN SICH UM NICHTS, AUSSER UM GUTE GESPRÄCHE
MIT IHREN GÄSTEN ZU KÜMMERN.

Original „BBQ-Smoker“

- ★ Für 200 bis 2000 Personen
- ★ 250 Gerichte pro Stunde
- Abmessungen: 5 x 2 m
- Brennholz und Räuchermehl inklusive
- ★★★ Barbecue der Extraklasse!



Mit unserem professionellen Barbecue-Smoker zum Beispiel, dem Dampfross unter den Grillgeräten, gelangen Outdoorveranstaltungen problemlos, auch wenn mehrere hundert Personen bewirtet werden sollen. Unsere Roadrunner und Trailer decken das ganze Spektrum erfrischender Drinks, heißer Getränke und schmackhafter Speisen ab, die man sich zum herzhaften Essen oder zum süßen Dessert wünscht. Diese flexiblen Kapazitäten einzeln oder komplett als kleinen Volksfestplatz verleihen wir für Feste und Feiern im Freien. Unser eingespieltes Küchen- und Service-Team sorgt dabei für beste

Cocktailtrailer „Mix & More“

- ★ Für geistvolle Genüsse
 - Abmessungen: 5 x 2 m
 - Strombedarf: 32 A
 - Wasseranschluss mit Geka-Kupplung
 - ★★★ Multimedia mit Schuss!
- Erweiterbar mit beleuchteten Barelementen.



Roadrunner „Grill & Chill“

- ★ Für alle Fälle
- ★ 250 Gerichte pro Stunde
- Abmessungen: 5,5 x 2,5 m
- Strombedarf: 32 A
- Wasseranschluss mit Geka-Kupplung
- ★★★ Gut gegrillt ist halb gechillt!



Mietpreise inklusive Honorar für Küchenteam und Servicepersonal auf Anfrage.

Hot-Dog-Theke

