Wir danken Ihnen

für Ihr Interesse an unserem Catering und möchten Ihnen einen kurzen Überblick über unsere Leistungen geben.

Unsere Zusammenarbeit beginnt mit einem persönlichen Beratungsgespräch, bei dem wir auf Ihre Wünsche eingehen können. Danach erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre Feierlichkeit. Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Wunsch um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Der ideale Partner für:

Private Feiern	Geburtstage
Firmenevents	Jubiläen
VIP Veranstaltungen	Grillpartys
Gala Diners	Sommerfeste
Hochzeiten	Weihnachtsfeiern
Taufen	uvm.

Wir bieten Ihnen

Canapés – Fingerfood	Equipment wie
Buffet's	Geschirr, Gläser, Tischwäsche, etc.
Menü's	Rahmenbedingungen wie
Front-Cooking	Location, Zelt, Mobilar, Toiletten,
Grillbuffet's	Dekoration, Musik, Unterhaltung, etc.
Seminarverpflegung	
Getränke zu Einkaufspreisen	An- und Abtransport
Fachpersonal mit Erfahrung	Auf- und Abbau

Zuverlässigkeit, Flexibilität sowie die individuelle Beratung und Betreuung unserer Kunden, sind die 3 Säulen auf die unsere Arbeit basiert

Unser Ziel ist es:
Sie mit unserer Kreativität, Leidenschaft zum Detail und vor allem Qualität und Handeln in allen Bereichen zufrieden zu stellen und Ihr Event unvergesslich zu machen.

Das kompetente Tinschert-Team sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung oder Feierlichkeit rundum gelingt. Mit Ihnen gemeinsam planen und kreieren wir den gesamten Ablauf Ihrer Feier.
Unser sympathisches Team verdient Ihr Vertrauen, denn wir sind mit Engagement an Ihrer Seite und freuen uns auf eine angenehme Zusammenarbeit.

Die individuelle Zusammenstellung unserer Menüs und Buffets berücksichtigt sowohl Ihre Gaumenfreuden, als auch die Ihrer Gäste.
Tinschert bietet Ihnen hochwertiges Catering für Ihre Veranstaltung. Auf diesen Seiten finden Sie lediglich eine Übersicht über unsere Möglichkeiten. Wenn Sie Fragen, besondere Wünsche, Ideen oder Anregungen haben, so rufen Sie uns bitte jederzeit an.

Fingerfood

Ideal für Empfänge bei Privat- und Firmenevents oder aber auch bei der Agape Ihrer Hochzeit. Unser Fingerfood wird mit viel Liebe zum Detail von unseren Köchen kreativ kreiert.

Tapas

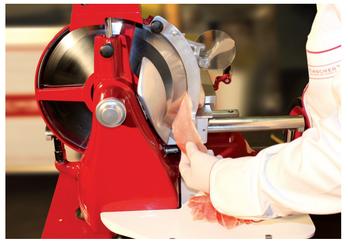
Der Trend aus Spanien, mit verschiedenen Gerichten (kalt/warm) werden wir auf Ihrer Veranstaltung mit einem Flying-Service Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen.

Buffet

Ein klassisches Catering Thema, für uns jedoch keine „Routinesache". Auch schlichte Buffets verlangen „Professionalität", selbst aus einfachen Produkten lässt sich etwas Besonderes machen.

Prosciutto-maschine

Die Auflockerung und Begeisterung für Ihre Gäste bei einem Vorspeisenbuffet. Sie werden selbst von der frische der Prosciuttoscheiben begeistert sein.



Menü

Sie möchten Ihre Gäste speziell verwöhnen?
Wir servieren Ihnen Menü's mit beliebig vielen Gängen – gerne beraten wir Sie

Front-Cooking

Das Highlight für Ihre Gäste!
Wir kochen für Sie alles frisch vor Ihren Gästen und das ganze nahezu rauch- und geruchlos. Frontcooking ist mehr als eine Show – es ist beliebt bei Gästen, weil es Spannung, Abwechslung und Frische zugleich bietet. Atemberaubend und spektakulär, wenn Fische, Steaks und WOK-Gemüse vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet werden.