



selected catering

Über uns

Nachhaltigkeit

Referenzen

Rezensionen

Vorschläge

Team



Über selected catering

Seit über 25 Jahren suchen, finden und realisieren wir für unsere Kunden stets das Außergewöhnliche. Unsere Leidenschaft gilt Live-Events aller Art & unser Tochterunternehmen **selected catering** ermöglicht es uns, die Verköstigung bei Events mit bis zu 500 Personen aus eigener Hand anzubieten.

Wir sind Ihr verlässlicher Erfolgsgarant für Ihr nächstes Projekt!



Konzeption

Kreativität & Innovation
stehen an erster Stelle



Eventmanagement

Alle Gewerke aus
einer Hand



Catering

Mit viel Erfahrung &
Leidenschaft

Über selectedcrewcatering

Für den Auf- und Abbau großer Veranstaltungen sind zahlreiche helfende Hände notwendig, die Tage sind lang und die Arbeit ist hart. Was gibt es da Wichtigeres, als für das leibliche Wohl der Crew zu sorgen?

Wir finden, dieses Thema wird zu häufig vernachlässigt!

Deshalb wollen wir mit unserem **selected crew catering** dazu beitragen, Ihr Team während der Pre- und Post-Eventzeit zu bekochen. Mit einer glücklichen Crew fällt die schwere Arbeit gleich um Einiges leichter, versprochen.

HAPPY CREW – GREAT EVENT



Nachhaltigkeit

Unser Einfluss auf die Umwelt ist uns sehr wichtig. Wir reduzieren unseren CO₂-Fußabdruck, indem wir auf folgende Punkte achten:

- Qualität unserer Produkte
- Saisonalität & Regionalität der Lebensmittel
- Plastikvermeidung
- Exaktes Consumption Planning
- Energieeffiziente Gerätschaften
- Abfallmanagement





Nachhaltigkeit

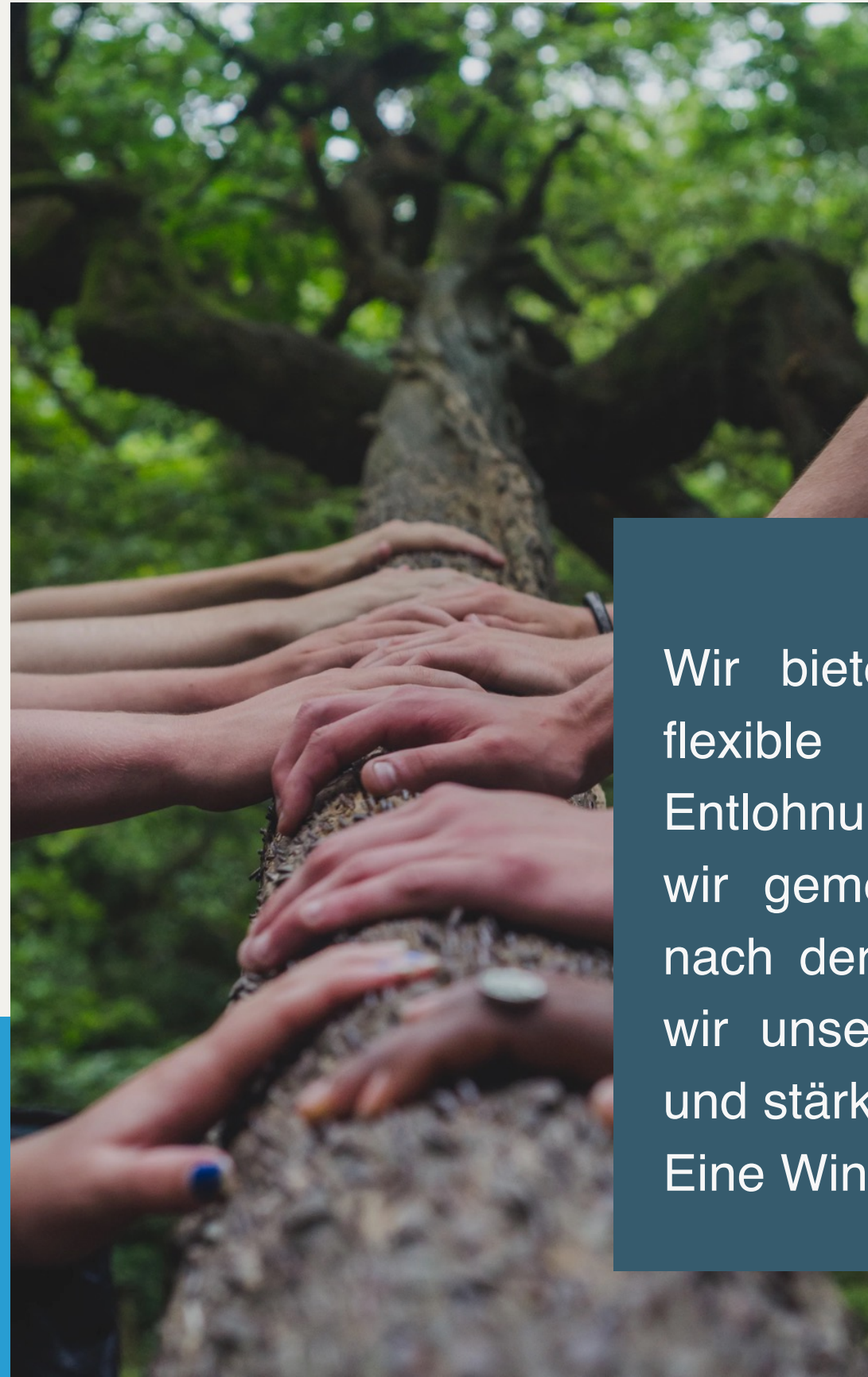
Neben der ökologischen Perspektive fokussieren wir uns ebenfalls auf soziale und ökonomische Nachhaltigkeit:



Wir bieten unseren Mitarbeitenden flexible Arbeitszeiten bei fairer Entlohnung. In jeder Situation suchen wir gemeinsam mit unserem Team nach der besten Lösung. So binden wir unsere Arbeitnehmende an uns und stärken den Spirit. Eine Win-Win-Situation!



Wir nehmen an keinen bedrohlichen Preiskämpfen teil und formulieren unsere Angebote stets transparent. Qualität darf seinen Preis verlangen!



Referenzen

selected events |

6



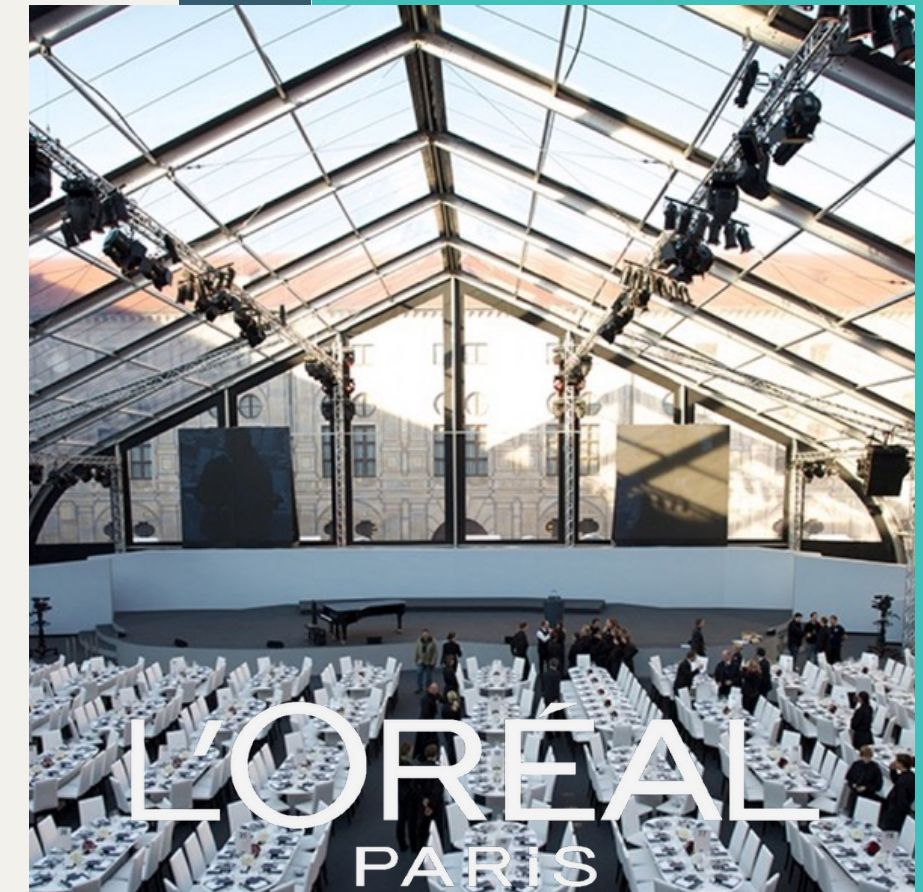
Celonis SE

Eine bis zu 250-köpfige Crew wurde während vier Wochen Auf- und Abbau der Celosphere bewirtet.



Boston Consulting

Im MVG-Museum München feierte BCG ihre Weihnachtsfeier mit rund 400 Gästen.



L'Oreal

In den Residenzhöfen gestalteten wir einen Gala-Abend mit einem exklusiven Menü.

Weitere Referenzen

selected events | 7

SIEMENS



OBERPOLLINGER



THE LINDE GROUP



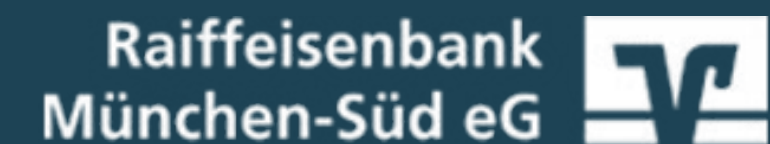
HARTZ REGEHR

LUDWIG BECK

**BAYERISCHE
STAATSOOPER**



**BMW
GROUP**





Rezensionen

Die Meinung unserer Kund*innen ist uns wichtig -
Darum haben wir hier zwei Beispiele ausgewählt,
die unser Catering beschreiben:

celonis | Celonis SE

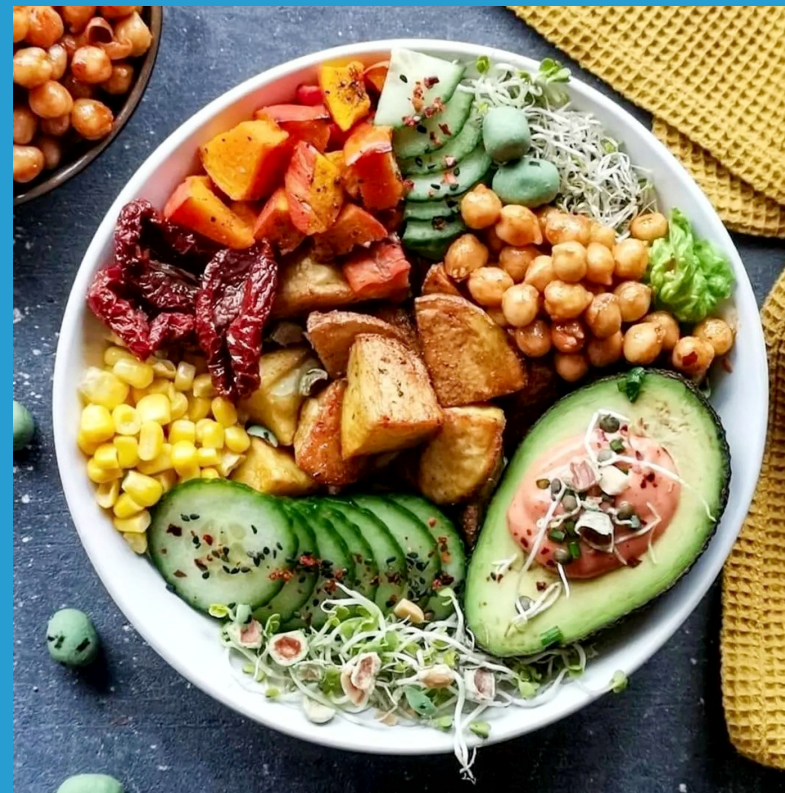
“Das Crewcatering durch selected events verlief reibungslos und war eine echte Bereicherung für das Event. So zufrieden war unser Team noch nie.”

SW//M | Stadtwerke München

“Wir haben schon für eine Vielzahl an Veranstaltungen selected events als Caterer genutzt und das Feedback ist immer wieder fantastisch!”



Um einen Vorgeschmack unseres Caterings zu geben, haben wir folgende Beispielgerichte vorbereitet:



Bunte Fitness Bowl

Kürbis / Kichererbsen /
Kresse / Avocado



Grüner Spargel auf Spinat

Spargel / Tomaten /
Parmaschinken



Vietnamesisches Phở

Reisnudeln / Lauch / Rind /
Sprossen



Erdbeer-Sahne-Schichtdessert

Erdbeer / Vanille / Sahne



No-bake Cheesecake mit Mangospiegel

Quark / Keks / Mango



Veganes italienisches Tiramisu

Bisquit / Kaffee / Amaretto / Kakao

Frühstück

Für viele ist es die wichtigste Mahlzeit des Tages.
Für die Crew ist es der notwendige Treibstoff für einen guten Start in den Tag.

Unser Buffet umfasst Frühstücks-Klassiker wie verschiedene Brötchen, Aufschnitt, Käse, Marmelade, Obst und Gemüse. Darüber hinaus variiert das Frühstücksbuffet jeden Tag in gewissem Maße.



selectedcrew**catering**



Mittagessen

Das Hauptziel des Mittagessens besteht darin, eine sättigende, aber nicht zu schwere Mahlzeit anzubieten. So ist die Crew gestärkt und bereit ist, ihre Arbeit wieder aufzunehmen.

Außerdem sollten die Mahlzeiten ausgewogen sein und sowohl für Fleischliebhaber als auch für Vegetarier/Veganer geeignet sein.



selectedcrewcatering



Abendessen

Ob deutsche, italienische, amerikanische oder indische Gerichte - die verschiedenen Küchen bieten einen unendlichen Fundus, so dass kein Abendessen wie das andere ist.

Für einen Teil der Besatzung ist das Abendessen notwendig, um bis in die späteren Stunden hinein arbeiten zu können.



selectedcrew**catering**



Mitternachtssnack

Da es sich nicht um eine vollwertige Mahlzeit handelt, sollten die Snacks leicht zu essen sein und für unterwegs mitgenommen werden können.

Beispiele hierfür sind Pizzastücke, Hot Dogs oder auch kleinere Snacks wie Obst oder Schokoriegel.

Diese Ideen sind vielleicht nicht die gesündesten, aber es handelt sich schließlich nicht um vollständige Mahlzeiten und eher um eine Belohnung nach einem langen Tag.



Unser Team – selected for you



Elmar Ecker
Catering Experte



Marion Ohrner
Event Expertin



Inna Kirik
Projektmanagerin



Larissa Neumeier
Junior Projektmanagerin

**Let's talk about your
next event!**

selected events

KREATION EMOTIONALISIERUNG REALISATION



<https://www.selected.events>

