

## AXICA CATERING

[Link zum Meeting Guide Berlin](#)

Ob ein Buffet für 500 oder ein Gala-Dinner für 50 Personen: Jedes Gericht aus unserer hauseigenen Küche wird mit dem Ziel zubereitet, unsere Kunden geschmacklich zu begeistern. Als professionell ausgebildete Küchenmeister und leidenschaftliche Handwerker ist es ein Teil unserer Berufsehre, ausschließlich mit erstklassigen Produkten zu arbeiten und besonders sorgfältig mit ihnen umzugehen. Ein Produkt wird daher immer in seiner Gesamtheit gesehen, überflüssige Abfälle werden vermieden. Wir verwenden weitestgehend regionale und saisonale Produkte und freuen uns, Sie auch für vegetarische und vegane Food-Konzepte zu begeistern.

## DOWNLOADS ZUM SERVICEPARTNER



[AXICA\\_CATERING\\_EN.pdf](#)



[AXICA\\_CATERING\\_DE.pdf](#)

## KONTAKT



### AXICA CATERING

D-10117 Berlin - Mitte -

[catering@axica.de](mailto:catering@axica.de)

[+49 30 200086 0](tel:+49302000860)

## BILDERGALERIE



AXICA, Foto: Thomas  
© Rafalzyk



AXICA, Foto: Thomas  
© Rafalzyk



AXICA, Foto: Thomas  
© Rafalzyk



AXICA, Foto: Thomas  
© Rafalzyk