

AXICA. CATERING & SERVICES



EINE KOMPOSITION FÜR PUREN GENUSS

Flying Food, Live Cooking oder Fünf-Gänge-Menue:
Sie können aus unserem breiten Repertoire regionaler und internationaler Kochkünste wählen,
je nach persönlichen Vorlieben oder thematischer Ausrichtung des Events.



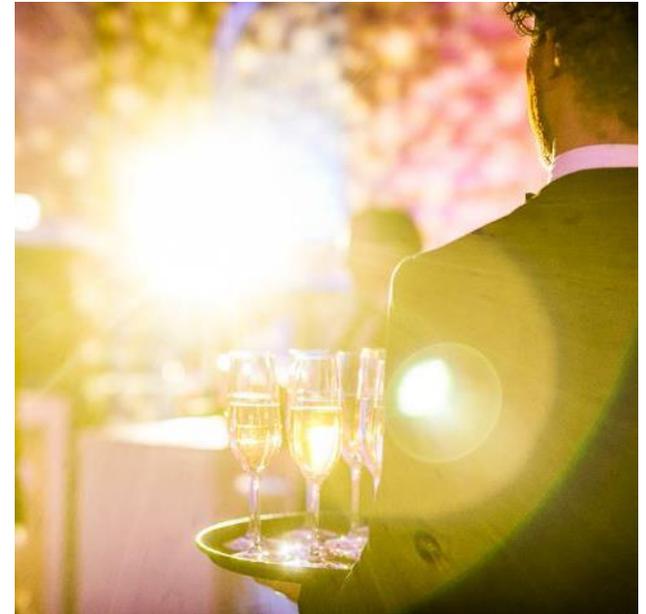
UNSER GRUNDREZEPT IST NACHHALTIGKEIT

Aus besten Produkten regionaler Partner kreieren wir immer neue, besondere und individuelle Menüs – viele davon vegetarisch. Wir sind Köche, Metzger, Pâtisseries und lieben, was wir tun. Deshalb verarbeiten wir Lebensmittel mit Wertschätzung und verbinden altes Wissen mit neuen Produkten. Und wir gehen immer weiter: Vegane Konzepte, Nose-to-tails-Verarbeitung ganzer, artgerecht aufgezogener Tiere gehen einher mit Konzepten zu alternativen Proteinquellen. Dazu gehört die Begleitung mit alkoholfreien Limonaden, Kefir oder Kräuterextrakten aus regionalen Pflanzen.



FULL SERVICE FÜR IHREN ERFOLG

Vom Catering bis zum Raumdesign, vom technischen Support bis zum Showprogramm,
von der Ablaufberatung bis zum Sicherheitskonzept,
wir unterstützen Sie umfassend bei der Planung und Umsetzung.



AXICA. CATERING

» WIR ZEIGEN IHNEN BESONDERE LOCATIONS IN BERLIN



KONZEPTION & BERATUNG

» PROFESSIONALITÄT AUF GANZER LINIE.
UNSER ZIEL IST EINFACH – WIR MACHEN WÜNSCHE WAHR!



Alexandra Beck
Food & Beverage Manager

alexandra.beck@axica.de
Tel. 030 200086 640



André Steuer
Chef de Cuisine

catering@axica.de
www.axica.de/catering.html



Rahmi Epik
Event Manager

catering@axica.de
www.axica.de/catering.html