Markus Herbicht Catering

ausgezeichnet kreativ leidenschaftlich

Ausgezeichnet mit dem
Catering Award 2017/19/2024

QUALITÄT VERPFLICHTET –
ist die oberste Prämisse unseres Services und beginnt für uns damit, die Zufriedenheit aller Gäste in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns zu stellen.

Markus Herbicht
Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber

RICHTFEST
Weihnachtsfeier
Frühstück
Regional
Messe
Eventdinner
Berlinkenner
Büroeinweihung
HOCHZEIT
SEMINAR
Kulinarik
SPITZENKOCH
Galadinner
ABENDVERANSTALTUNG
LOCATIONSUCHE
HOCHWERTIGSTER SERVICE
Kick Off Event
Grillbuffet
ROAD SHOW
Geburtstagsfeier
Produktpräsentation
Sommerfest
individuell
Tagung
Get together
BBQ
Motorsport
FIRMENEV ENT
Familienfeier
FIRMEN
FASHIONSHOW
Filmproduktion
FLYING FOOD
VERANSTALTUNG
Businessdinner
Live-Stationen
DINNER
FASHION

ABOUT
Markus Herbicht

Auf allen Stationen seiner kulinarischen Karriere war der **kreative Spitzenkoch** nicht nur mit Auszeichnungen dotierter Gourmet Cuisiner, sondern immer auch **Event-Caterer** mit einer **Leidenschaft** für das Besondere und die besten Lebensmittel, in Bangkok für die **thailändische Königsfamilie**, in München für die **internationale Filmprominenz** und im spanischen **Marbella** für den **Jetset**.

In Berlin veranstaltet er mit seinem Unternehmen u.a die Caterings für die AIDS-Gala in der deutschen Oper, Staatsempfänge im Bundeskanzleramt, Film-premieren, VIP-Caterings der Formel E, Modeshows der Fashion Week, Sportwagenpräsentationen, Kongresse für DAX-Unternehmen und viele andere hochkarätige Veranstaltungen.

„Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht.

Markus Herbicht
Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber



Danke für die absolut beste Weihnachstgans.

Gerhard Schröder
Alt Bundeskanzler



Die Küche

Spitzenkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt.

Kernstück unseres Catering-Konzeptes ist Markus Herbichts *Hauptstadtküche - made in Berlin*.
Sie beschreibt eine metropole Mischung aus Regionalität mit asiatisch-mediterranen Einflüssen, garantiert die absolute Frische aller Lebensmittel, deren beste Qualität, durch nachhaltige Erzeugung aus dem eigenen Brandenburger Netzwerk & wo sinnvoll in Bio-Qualität, sowie saisonale Vielfalt und schonende Verarbeitung. Dabei verzichten wir auf Convenience und setzen stattdessen unser ganzes kulinarisches Können ein, um geschmacksstarke Produktallianzen zu erzeugen.

ESSENTIELLES

MARKUS HERBICHT CATERING

Lokales Netzwerk zu allen Gewerken

Budgettreue

Individualität

Locationsuche

Alles aus einer Hand

Nachhaltig

Leidenschaft

Spitzenkoch

Zuverlässige Partner

Vom Locationscouting bis zur Eventausstatung, Mottofindung, Food und Getränkekonzeption, von der Veranstaltungsplanung bis zur Kalkulation, von der Organisation bis zur Durchführung bieten wir Ihnen ein transparentes Komplettpaket und garantieren mit unserem guten Namen für höchste Qualität und unbedingte Budgettreue. Gleich ob es sich um eine intime Privatfeier, ein Firmenfest, eine Messe, Ihr Kundenevent oder um eine große Gala handelt.

Ihr Event ist bei uns in besten Händen – damit stellen wir keine wertlose Worthülse in den Raum, sondern bringen die Leitlinie unserer Unternehmenskultur auf den Punkt.

Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht Catering seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastikstrohhalme, lange Lieferwege bei Lieferanten, Einweg-Geschirr und haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen. Des Weiteren beteiligen wir uns an der Food Saving Organisation.

Dass Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein voller Erfolg wird – dafür sprechen mehr als 250 Events jährlich von 8 – 2500 Personen und 98,4 % Gästezufriedenheit in 2025.

Wertschätzung

LEBENSMITTELVERLUST

Bei der Verarbeitung unserer Lebensmittel orientieren wir uns streng an dem *No Waste-Prinzip:*

Parüren, Fisch- und Geflügelkarkassen sowie Fleischabschnitte werden bei uns zu Saucen und Fonds weiterverarbeitet.
Schälverluste von Gemüse und Kräutern werden ebenfalls für Saucen, Suppen, Fondansätze und zum Aromatisieren von Brühen und Ölen verwendet.
Unsere Lebensmittel stammen überwiegend aus saisonaler, lokaler und regionaler Produktion.

MÜLLREDUZIERUNG

Alle Lebensmittel werden bei uns in wiederverwertbaren Kartons geliefert, die an den Lieferanten zurückgegeben werden (Pfandsystem).

LIEFERANTEN

DEMETERHOF BAD SAAROW

MÜRITZ FISCHER

RICHARDS WILD

HAVELLAND-EXPRESS FRISCHE DIENST

FRISCHE PARADIES

BÄUERIN CHRISTIANE | UCKERMARK

MANUFAKTUR HAVELLAND

FRUCHTHOF FUHRMANN

VERBAND DER GEFLÜGELZÜCHTER

BIO BACKHAUS KREUZBERG

BOBALIS BIO-BÜFFELHOF JÜTERBOG

ALTES GEWÜRZAMT

Markus Herbicht Catering
Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen

Mehringdamm 55
10961 Berlin

Mobil +49(0)159 040 214 51
Telefon +49(0)30 55 62 88 08
E-Mail office@markusherbicht.de
Web www.markusherbicht.de



Impressum: Angaben gemäß § 5 TMG: Gastronativ GmbH, Inselstraße 8a, 10179 Berlin