

KLINK-EBERHARD  
EVENT-GASTRONOMIE  
**ALLES WAS GUT ISST!**

Wir kreieren nicht nur Köstlichkeiten,  
sondern auch Erinnerungen!



Digitale  
Version



# Die „Nacketen“ sind manchmal „Geschlagen“

Die Kalbfleisch-Spezialität ist sogar im „Ländle“ nicht überall

Berlin, 27. August „Geschlagene“, „Nackete“ oder „Oberländer“ – das ist die Bezeichnung für eine Bratwurst-Spezialität, die sogar in Deutschlands Schlemmerecke Baden-Württemberg nicht überall bekannt ist. „Die Bezeichnung Geschlagene stammt von der Stellungsort, denn die Würstmasse muß luftig aufgeschlagen werden, bevor sie in heißes Was-

aus Friedrichshafen. heißt sie auch, weil Wurst ohne Haut – aus reinem Kalbfleisch Oberländer werden Schwäbischen Ober nennt. Eine deftige Sache die Kraut-Schupfnud ohne Kraut zubereitet spitzle heißen. Aus K Mehl, Ei und Gewür den kleine Würstche



# Genussmomente seit 1969

- **1969:** Gründung einer Metzgerei durch Simon Klink, die den Grundstein für unseren Unternehmenserfolg legte.  
Das Angebot umfasste Wurst- und Fleischwaren sowie Maultaschen und Schupfnudeln, was zu einem erfolgreichen Party- und Messeservice führte.
- **1972:** Erster Auftritt auf der IBO-Messe in Friedrichshafen, bei der wir schnell an Bekanntheit gewannen und dieser Auftritt entscheidend für unsere Entwicklung war.
- **1980er Jahre:** Unsere selbstgemachten Schupfnudeln erlangten über Schwaben hinaus Beliebtheit. Durch eine Kooperation mit einem Maschinenbauer wurden wir zu den Ersten, die Schupfnudeln maschinell herstellten. Veranstaltungen in ganz Deutschland wurden zentral für unser Unternehmen, während wir auch Großveranstaltungen belieferten.
- **bis 2000er Jahre:** Der Partyservice etablierte sich immer weiter. Viele große Feste wie Rock am See in Konstanz, Rutenfest in Ravensburg, das Feuerwehrfest oder Landesturnfest wurden von uns beliefert und immer mehr positives Feedback erreichte uns.
- **2002:** Gründung der Klink-Eberhard GmbH als Eventcatering, was einen neuen Abschnitt in unserer Geschichte markierte.
- **2009:** Übernahme eines zusätzlichen Catering-Bereichs bei der erweiterten Messe Friedrichshafen, wodurch wir unsere Marktposition weiter festigen konnten.
- **2019:** Alleinige Verantwortung für die Verpflegung der Messebesucher, was unser Engagement im Messengeschäft unterstreicht.
- **Heute:** Wir engagieren uns in verschiedenen Catering-Bereichen für Großveranstaltungen und haben unsere Food-Konzepte weiterentwickelt. Dabei legen wir großen Wert auf die Wünsche unserer Kunden und vereinen handwerkliche Qualität mit aktuellen Trends.







# Catering



Die Auswahl des passenden Caterers spielt eine zentrale Rolle für den Erfolg Ihrer Veranstaltung. Wir legen großen Wert auf **erstklassige, regionale Zutaten und eine ansprechende Präsentation der Köstlichkeiten**.

Mit einem **Auge für Details** und dem Ziel zufriedene Gäste zu begeistern, verwandeln wir jedes Event in ein **unvergessliches Erlebnis**. Durch unser köstliches Catering und unser Fachkenntnis garantieren wir, dass Ihre Veranstaltung ein voller **Erfolg** wird.



- Jubiläen
- Richtfest
- Weihnachtsfeiern
- Produktlaunches
- Workshops
- Networking-Events
- Kundenevents
- Hochzeiten
- ...



Lassen Sie sich inspirieren ...

## Grill-Bufferet

### Vorspeisen

Bodensee Salatbar  
Knackig frische Blattsalate  
Verschiedene Rohkostsalate  
Orientalischer Couscous Salat  
Feines Hausdressing  
Geröstete Sonnenblumenkerne  
Knusprige Kracherle  
Wurzelbrotstangen

### Hauptgang frisch vom Grill

Rosa gebratene Rinderhüftsteak  
Marinierte Hühnerspieße  
Hausgemachte Spareribs  
Kross gebratenes Lachsfilet  
Würziger Grillkäse vom Rost

### Beilagen

Grill Gemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Maiskolben  
BBQ-Soße  
Chimichurri Dip  
Scharfe Salsa  
Kräuterbutter

### Dessert

Tiramisu von der Erdbeere  
im Weckglas

## Hochzeitsmenü

### Vorspeisen

Baby Leaf Salate  
Gebratene Steinchampignons  
Feines Hausdressing geröstete  
Sonnenblumenkerne  
Hochzeitssuppe

### Hauptgang

Schwäbischer Surf & Turf  
Rinderfilet und Lachsforelle  
Rosmarinkartoffeln  
Sommergemüse in Butter Fond

### Dessert

Trilogie vom Bodenseepfapel  
Crumble - Ring - Chutney

Gerne senden wir Ihnen  
auf Wunsch weitere  
Menü- und Buffet- oder  
Fingerfood-Vorschläge  
bequem per E-Mail zu!



# Deluxe

## Vorspeisen

Roastbeef mit Tartarsauce  
Norwegischer Räucherlachs  
Marinierter Steinpilzsalat  
Wurzelbrotstangen  
Kräuterquark  
Tomatenaufstrich

## Hauptgang

Rinderfilet am Stück gebraten  
(vor Ort tranchiert)  
kräftige Jus  
Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Spargelgemüse  
\*\*\*  
Riesengarnelen  
Olivenöl - Knoblauch - Kräuter  
Langkornreis

## Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat  
Bodenseefrüchte - Crème  
brûlée

# Fingerfood "Greenlife"



Feurige Avocado creme  
mit Taco (vegan)

Hummus &  
Fladenbrotecke (vegan)

Kichererbsen Curry (vegan)  
Kichererbse | Kokos | Zitronengras

Röstitaler & Kräuterquark  
(vegetarisch)

Tortilla Röllchen mit Karotte  
& Eisbergsalat (vegan)

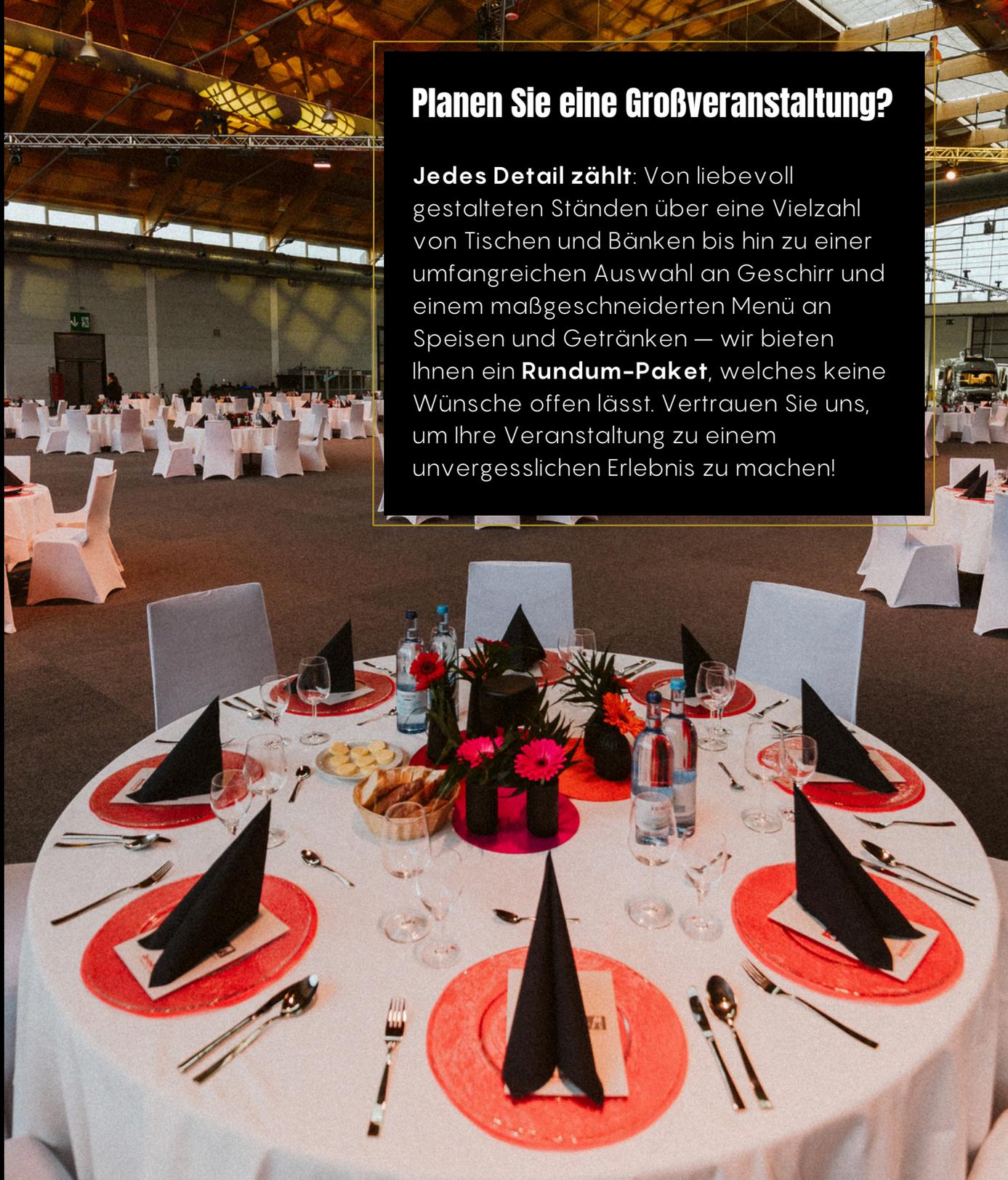
Rote Beete Falafel  
am Spieß (vegan)

Couscous (vegan)  
Paprika | Chili | Mais

# Großveranstaltung

## Planen Sie eine Großveranstaltung?

**Jedes Detail zählt:** Von liebevoll gestalteten Ständen über eine Vielzahl von Tischen und Bänken bis hin zu einer umfangreichen Auswahl an Geschirr und einem maßgeschneiderten Menü an Speisen und Getränken – wir bieten Ihnen ein **Rundum-Paket**, welches keine Wünsche offen lässt. Vertrauen Sie uns, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!







# Mobile Foodkonzepte

Unsere **kulinarische Vielfalt und Flexibilität** schaffen eine **einzigartige Atmosphäre**, die Ihre Gäste begeistern wird.

Von den schwäbischen Spezialitäten über moderne Bowls bis hin zum Pulled Pork Burger – **wir passen uns ganz Ihren Wünschen an** und sorgen dafür, dass jedes Detail perfekt ist.

Beispiele:

- Schwäbischer Verkaufswagen  
Käsespätzle, Krautschupfnudeln, Currywurst und Co.
- "durchgedreht"  
Leberkäse vom Spieß im Laugenfladen
- Food & Drink-Box  
Modern ausgebauter Container als individuelle Ausgabe
- Poke Bowl  
Die gesunde Variante des Street-Foods



*Interesse geweckt?*

1. QR-Code scannen
2. E-Mail verfassen
3. Anfrage abschicken!





# Schon an Weihnachten gedacht?

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit **DANKE** zu sagen und das Jahr gebührend mit Ihrer Belegschaft zu feiern.



- Buffet am gewünschten Ort
- Kein Platz? Kommen Sie zu uns
- Ihr eigener Pop-Up Weihnachtsmarkt



*Interesse geweckt?*

QR-Code scannen für  
weitere Informationen.

So könnte Ihr Pop-Up Weihnachtsmarkt aussehen





## Stärken Sie Ihr Team mit köstlichem Catering!

Wir bieten Ihnen **hausgemachte Gerichte**, die nicht nur köstlich sind, sondern auch mit **frischen, regionalen Zutaten** zubereitet werden.

Unser Ziel ist es, eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung zu fördern, die den Bedürfnissen Ihrer Gemeinschaft gerecht wird. Ob in **Schulen, Betrieben oder sozialen Einrichtungen** – wir sorgen dafür, dass **jeder Biss ein Genuss** ist.



## Gründe für Gemeinschaftsverpflegung:

- ✓ Gutes Essen kann die Stimmung heben und die Motivation der Personen steigern!
- ✓ Gemeinsame Mahlzeiten stärken den Zusammenhalt im Team und fördern den zwischenmenschlichen Austausch!
- ✓ Gesunde und ausgewogene Mahlzeiten fördern das Wohlbefinden!
- ✓ Ein gutes Catering kann das Image des Unternehmens verbessern und zeigt, dass man sich um das Wohl seiner Gemeinschaft kümmert!

# Eventlocation & Bistro

**COMING  
SOON**

Markus-Von-Kienlin-Str. 10  
88090 Immenstaad

**HAUSGEMACHT**

Klink-Eberhard GmbH





#wirl(i)ebencatering

Klink-Eberhard  
Eventgastronomie

Markus-Von-Kienlin-Str. 10  
88090 Immenstaad  
Tel.: 07545-936777  
[info@klink-eberhard.de](mailto:info@klink-eberhard.de)  
[www.klink-eberhard.de](http://www.klink-eberhard.de)