

KLINK-EBERHARD
EVENT-GASTRONOMIE
ALLES WAS GUT IST!

Wir kreieren nicht nur Köstlichkeiten,
sondern auch Erinnerungen!



Digitale
Version



Die „Nacketen“ sind manchmal „Geschlagen“

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 Herstellungsart, denn die Wurstmasse muß luftig aufgeschlagen werden.“
 aus Friedrichshafen. heißt sie auch, weil Wurst ohne Haut – aus reinem Kalbfleisch Oberländer werden Schwäbischen Oberländer genannt.“
 Eine deftige Sache: die Kraut-Schupfnudeln ohne Kruste zubereitet spitzeln heißen. Aus K. Mehl, Ei und Gewür

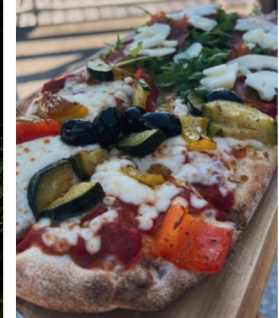


Genussmomente seit 1969

- **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 Fon

Dessert

Trilogie vom Bodenseeapfel
Crumble - Ring - Chutney

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 Avocadocreme
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)

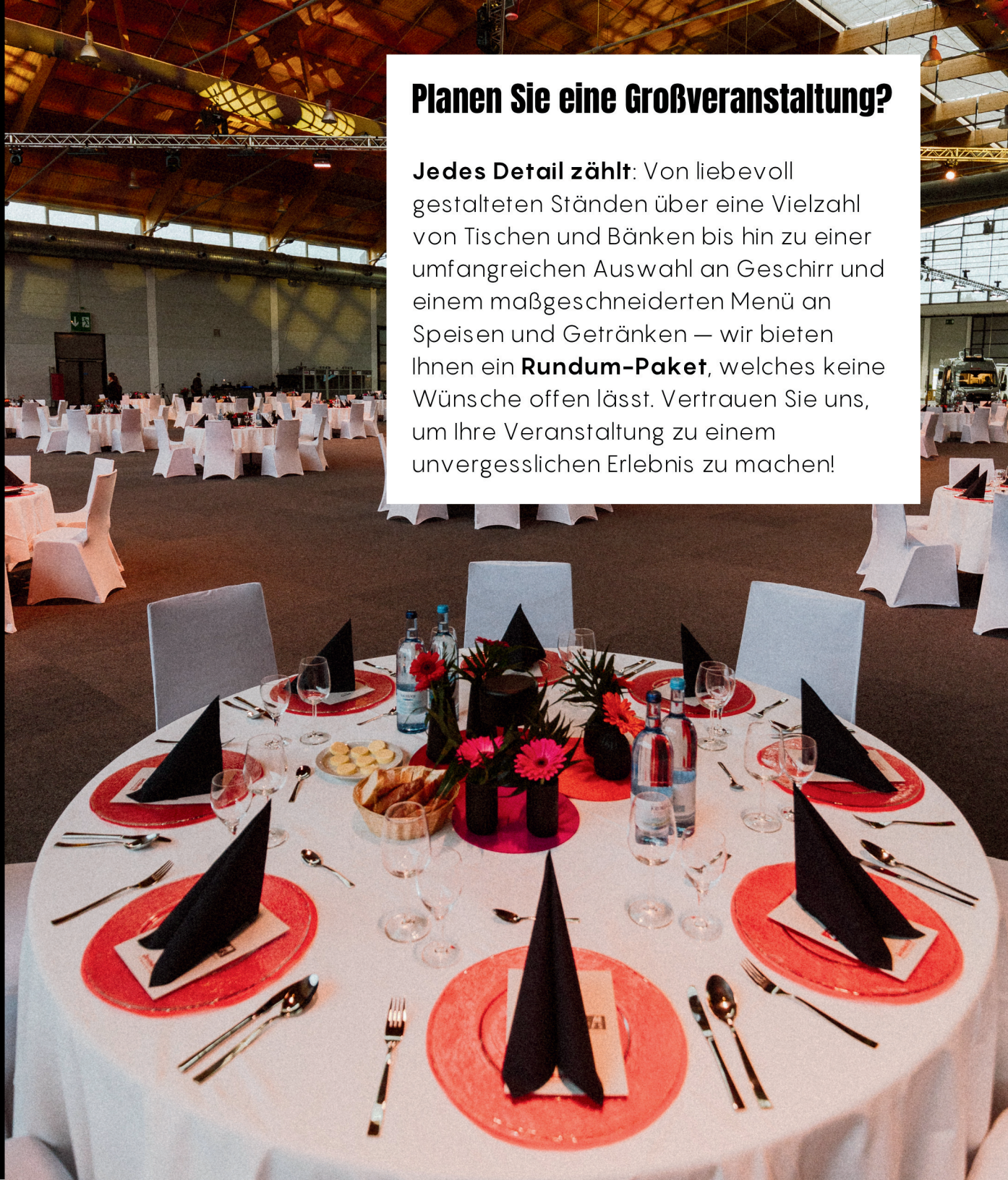
Couscous (vegan)
Paprika | Chili | Mais

Weitere Menü - Buffet oder Fingerfood Vorschläge lassen wir Ihnen gerne per E-Mail zukommen!

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!





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!

#wirl(i)ebencatering

Klink-Eberhard
Eventgastronomie

Markus-Von-Kienlin-Str. 10
88090 Immenstaad
Tel.: 07545-936777
info@klink-eberhard.de
www.klink-eberhard.de