

# Zufriedene Kunden

Fast 30 Jahre ist Partyservice Heribert Schmitt Garant für gelungene Feste

**H**eribert Schmitt hat mit seinem Partyservice immer die Zufriedenheit seiner Kunden im Blick und ist deshalb auf höchste Qualität seiner Dienstleistung bedacht. „Nachlässigkeit kann und will ich mir nicht erlauben“, sagt er. Mit dieser Haltung ist er nun seit fast 30 Jahren Garant dafür, dass Festeessen, Firmenevents und Jubiläumsfeierlichkeiten gelingen, aber genauso Hochzeiten, Geburtstage oder - Weihnachtsfeiern.

Stets findet er mit Können und Kreativität die passende Zusammenstellung der Menükarte. Die Auswahl ist groß: von einfachen und kostengünstigen Gerichten bis hin zu kreativen mehrgängigen Menüs und repräsentativen Buffets. „Es kann auch mal exotisch und außergewöhnlich sein“, sagt Schmitt. Wo immer möglich verwendet er regionale Lebensmittel. Gerne lässt er sich von den Wünschen der Kunden leiten und inspirieren, berät und hilft bei der



**Dessertspezialität im Gläschen gefällig? Heribert Schmitt bietet nicht nur dabei die Qual der Wahl.** Fotos: PR

Organisation. Die Vor-Ort-Besichtigung gehört für ihn zur Vorbereitung selbstverständlich dazu. Heribert Schmitt bietet einen Partyservice im umfassenden Sinn mit Geschirr und Besteck, Pavillons, Tischen und Stühlen, elegant und rustikal, mit Redner- und Lichtanlage sowie Heizgeräten, wenn es denn nötig sein sollte. So kann sich der Kunde in vollem Umfang aufs Feiern konzentrieren.

Seine große Fähigkeit, und hier schlägt sein Herz, liegt im Zubereiten der Speisen und im Servieren. „Das Auge isst mit“.

Für die Qualität der Speisen hat er einen ganz besonderen Clou, den er als einziger in der Region anwenden kann mit seinem speziellen, eigens für ihn gebauten Transportfahrzeug. „Wir halten den Braten, das Gemüse und die Kartoffeln unterwegs nicht warm“, sagt er, „sondern wir garen das Essen auf der Fahrt erst fertig. So kommt es auf den Punkt genau bei der Feier auf den Tisch. Als ob wir es direkt vor Ort zubereitet hätten: das Gemüse knackig und das Rinderfilet rosa.“ Diese Methode hat der Tüftler Schmitt im Laufe der Jahre entwickelt und verfeinert.

Beliebt ist auch das „Bruchsaler Kulinarium“, zu dem Heribert Schmitt von Zeit zu Zeit in seine Küchenräume einlädt. Hier kann man selbst mitkochen und den Fachleuten über die Schulter schauen und sich so manchen wertvollen Tipp holen. Das gemeinsame Essen danach macht jeden Abend zu einem besonderen Gemeinschaftserlebnis, bei dem man in lockerer Atmosphäre nette Menschen kennenlernen kann – frei nach dem Motto: „Wo man gut kocht, da lass dich ruhig nieder!“ Das „Kulinarium“ kann man übrigens auch als besondere Veranstaltung für Freunde und Geschäftspartner buchen.

Mehr Informationen gibt es unter [www.schmitt-party-service.de](http://www.schmitt-party-service.de).



Das Auge isst mit, auch bei dieser Vorspeise.