

# Treffpunkt

Das Magazin für die Region Karlsruhe

Kultur | Events | Gastronomie | Freizeit | Wohnen

## Konzerte

Wolfgang Ambros  
im Tollhaus

## Festivals

Osterfestspiele  
im Festspielhaus

## Museen

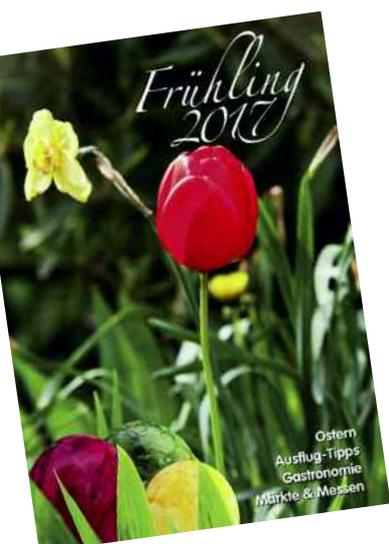
Museumsfest im  
Ettlinger Schloss

## Service

Fahrplan der  
MS Karlsruhe

## Special

Die Seiten rund um  
den Frühling und  
den Schwarzwald



# INNOVATIVE GASTRONOMIE IM HBF

SF  
STATION FOOD

Neues Wohlfühl-Ambiente im  
Hauptbahnhof Karlsruhe.  
Ein Ort für Genießer – in Eile  
oder mit etwas Zeit im Gepäck.

[station-food.de](http://station-food.de)

## Partyservice Heribert Schmitt – Catering mit Biss

Ostern ist nicht mehr weit – bestellen Sie doch zum Osterbrunch den leckeren heißgeräucherten Lachs von Partyservice Heribert Schmitt – eine Spezialität des Hauses – mit einer delikaten Honig-Senf-Chilisoße. Oder probieren Sie die heißgeräucherte Entenbrust frisch aus dem Wacholder/ Buchenrauch, dazu schmeckt die hausgemachte Cumberlandsoße und ein gemischter Blattsalat.

Natürlich bietet Heribert Schmitt nicht nur zu Ostern seine Spezialitäten an. Seit 1988 kann der Partyservice Heribert Schmitt das ganze Jahr über für die unterschiedlichsten Feste wie Stehempfänge, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Schulungen, Trauerfeiern, Einschulungen, Kommunionen- und Konfirmationsfeiern etc. gebucht werden. Ob Schnitzel mit Kartoffelsalat, feines Fingerfood oder hochwertige Menüs mit dem komplett benötigten Equipment – Partyservice Heribert Schmitt aus Bruchsal bietet Catering in Perfektion.



Dabei legt der inhabergeführte Betrieb höchsten Wert auf die persönliche Beratung der Kunden sowie auf Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit.

Gerade wurde auch zu dem schon vorhandenen Lieferfahrzeug ein neues angeschafft,

ausgestattet mit der neuesten Technik, so dass gleichzeitig gekühlt und warmgehalten werden kann. Dies wird vom Führerhaus aus gesteuert und so kommen die Speisen auf den Punkt genau beim Kunden an.

Selbstverständlich kann Qualität nur erhalten bleiben, wenn sie durch die Auswahl der Produkte, schonende Zubereitung und eine große Portion an Fachwissen schon als Basis vorhanden ist. In der heutigen Zeit, wo ein Lebensmittelskandal den anderen jagt, ist es beruhigend zu wissen, dass Heribert Schmitt mit seiner großen Fachkompetenz Produkte aussucht und verarbeitet, die seinen Kunden beim Verzehr und ihm selbst bei der Zubereitung Spaß bereiten.

Wenn gewünscht, wird für Sie das „Rund-um-Sorglos-Paket“ geschnürt: Von Möbeln, Tischwäsche über Zelte und Rednerpulte bis zu Tellerwärmern mit Tellern, Besteck und Gläsern wird alles mitgebracht, das freundliche Servicepersonal kümmert sich um Ihre Gäste, so dass Sie als Gastgeber Ihr Fest genießen können. Einen Eindruck von den Leistungen des Partyservice Schmitt erhalten Sie auch, wenn Sie Ende Mai zum Bruchsaler Spargelerlebnis kommen, dort bewirbt Sie Heribert Schmitt zum wiederholten Male mit leckeren Spargelgerichten.



Übrigens findet in den Räumlichkeiten im Bruchsaler Schlachthof außerdem einmal im Monat das „Bruchsaler Kulinarium“ statt – eine Institution für Feinschmecker und die, die es werden wollen. Man trifft sich zum gemeinsamen Kochen, jeder Abend steht unter einem speziellen Motto, so z.B. „Rund ums Straußenei“, „Ausflug ins Heubühl“ oder „Spanferkelschmaus“.

■ Nähere Infos hierzu oder zu den Leistungen des Partyservice unter Telefon (0 72 51) 8 11 11 oder [www.Schmitt-Partyservice.de](http://www.Schmitt-Partyservice.de)