



BANKETT und **KONFERENZEN**

INHALT

Restaurant Montana

4+5

stilvoll eingerichtet + romantische Gartenterrasse + ruhig und idyllisch gelegen + ab 30 Personen



Seminarraum Bergstraße

6

hochwertig und modern ausgestattet + große Fensterfront mit Blick ins Grüne + variable Größe + Bewirtung bei Bedarf buchbar + ab 30 Personen



Catering Fingerfood

7+8

Fingerfood, Buffet oder Menü + ab 30 Personen + individuell kombinierbar + auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan



Getränke Wein

9

hochwertige Wasser und Säfte + Wein aus der "Weinmanufaktur Montana" + Vinothek steht ab 30 Personen für Weinproben zur Verfügung



EDITORIAL

LIEBE GÄSTE,

im stilvollen Ambiente des „Restaurants Montana“, mit herrlichem Blick ins Grüne, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste bei Firmenevents, Tagungen oder privaten Feierlichkeiten gerne kulinarisch in höchster Qualität: ob klassisch, mediterran, vegetarisch/vegan, mit oder ohne Weinprobe. Gerne stimmen wir Veranstaltungen ab 30 Personen individuell auf Ihre Bedürfnisse ab.

Sie erreichen uns ganz bequem mit dem Auto Autobahn A5 Ausfahrt Bensheim-Auerbach/Zwingenberg. Folgen Sie den grünen Hinweisschildern “CaterKati”!



Parkplätze sind in ausreichender Menge direkt vor dem Gebäude vorhanden. Von der Bahnstation Bensheim-Auerbach sind Sie in 10 Min. zu Fuß bei uns willkommener Gast!

IHRE
K. MICHAELIS





RESTAURANT MONTANA

Sie suchen eine Location zum Feiern für 30 bis zu 150 Personen. Dann ist das „Restaurant Montana“ genau das Richtige für Sie:

Warm und geschmackvoll eingerichtet, bietet das Restaurant, bestehend aus Hauptgasträum, Gartenterrasse und Vinothek, den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Unser Team erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Stehempfang
ca. 150 Personen



Block
bis 85 Personen



U-Form
bis 80 Personen



Kino
bis 100 Personen



GARTENTERRASSE



Stehempfang
ca. 100 Personen



Block
(bei schönem Wetter)
bis 40 Personen

Bei gutem Wetter stehen auf unserer gemütlichen Holzterrasse im Streuobstgarten weitere 40 Sitzplätze zur Verfügung – inklusive viel Platz zum Toben auch für die Kleinen. Genießen Sie den herrlichen Panoramablick auf Schloss Auerbach und den Melibokus!

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif, setzen Sie sich an die liebevoll gedeckten Tische und genießen Sie an der frischen Luft das frisch für sie zubereitete Menü oder Büffet und die dazu gereichten Weine.

SEMINARRAUM BERGSTRASSE

Der helle Tagungsraum schafft mit seiner besonderen Beleuchtung und dem geöltem Holzboden eine stilvolle Atmosphäre für Ihre Konferenzen, Vorträge oder Banketts. Er bietet einen herrlichen Blick ins Grüne. Er bietet einen herrlichen Blick ins Grüne. Eine Trennwand ermöglicht es, den großen Raum in zwei kleinere zu unterteilen. So finden Sie auch mit weniger Personen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Wir unterstützen Sie gerne mit moderner Veranstaltungstechnik und versorgen Sie mit Getränken und Kulinarischem.



Stehempfang
ca. 150 Personen



E-Form
bis 100 Personen



Parlament
bis 60 Personen



Kino
bis 150 Personen



U-Form
bis 85 Personen





CATERING

Mit unserem Cateringservice wird Ihre Veranstaltung an jedem Ort ein Erlebnis! Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenmeeting, Tagung oder Vereinsfeier:

Sie geben den Rahmen vor und wir kümmern uns darum, dass Sie sich voll und ganz auf Ihren besonderen Tag konzentrieren können.

KOCHEVENTS KOCHKURSE

Für Sie auch unsere heiß begehrten Live-Cooking-Events: Alle kochen zusammen unter Anleitung – und dann wird's gemeinsam gegessen – mit Weinbegleitung. Sie brauchen keine Vorerfahrung, haben sehr viel Spaß und für Ihre individuelle Gruppe ganz nebenbei einen Teambuildingeffekt.



FINGERFOOD

Unsere Fingerfood-Komponenten sind kleine, einmalige Köstlichkeiten: frisch, raffiniert und gesund!
Ob mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder vegan, mediterran oder deftig: Für Ihre Veranstaltung ab 30 Gästen bieten wir viele leckere Komponenten, die Sie nach Lust und Laune zusammenstellen können.



VORSCHLAG

*gegrillte Tomaten-Mozzarella-Spieße
auf Zucchinestem im Weckglas*

*Crêpesrouladen mit gebeiztem Lachs und
Meerrettich-Creme
Ratatouille-Spieße*

*Süße Lasagne von Beeren und
Schokoladencreme im Weckglas*

Obstspieße (je nach Saison)





GETRÄNKE WEINE

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot an kalten und warmen Getränken für Ihre Feiern oder Ihre Tagungen.

Ob Fruchtsäfte aus biologischem Anbau, regionale Quellwasser, süße bioLimonaden, Tee von GEPA fair+ oder Kaffee aus der regionalen OBENAUF Kaffeemanufaktur.

Wir bieten Ihnen, was Ihr Herz begehrt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, im modern-gemütlichen Ambiente die Weine und Sekte der angelegierten „Weinmanufaktur Montana“ in aller Ruhe kennen zu lernen.

Die fruchtig-frischen und doch vollmundigen Tropfen mit angenehmer Säurenote lassen ihre regionale Herkunft deutlich erkennen.





Timo L.



Stefan B.



Martin D.



Heide B.

KONTAKT

Unser gesamtes Team freut sich darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!

Gerne stehen wir für Rückfragen zur Verfügung und besprechen mit Ihnen die Details zu Ihrem Event. Rufen Sie uns an!

Timo Ley – *Küchenleitung*

Stefan Beckmann – *Koch*

Martin Döll – *Koch*

T: 06251 8618058

M: info@caterkati.de

Heide Branding – *Büro*

T: 06251 8618053

M: buero@caterkati.de

bioCatering • Zwischen den Bächen 23–25
64625 Bensheim • www.caterkati.de



DE-ÖKO-037