



## UND WAS IST IHR NÄCHSTER EVENT?

Besondere Zeiten erfordern spezielle Massnahmen und bringen Veränderungen mit sich.

Als etabliertes Catering Unternehmen aus Winterthur mit langjähriger Erfahrung sind besonders in diesen Zeiten sind Kreativität, Flexibilität und Anpassungsfähigkeit von zentraler Bedeutung.

Die Anfragen für Corona-konforme Mitarbeitererevents, Kundenevents und Familienfeste haben uns vor eine neue Herausforderung gestellt.

Viele Firmen verzichten auf jegliche Art von Events, möchten aber Ihren Mitarbeitern doch etwas Gutes tun.

In Zusammenarbeit mit langjährigen Kunden haben wir ein neues Konzept für „Events mit Abstand“ entwickelt und konnten bisher für Gaumenfreuden und Begeisterung sorgen.

Unsere Idee: Apéro.Boxen, Gourmet-Boxen, Picknick-Boxen, Apéro-Bags, etc. die im Anschluss an einen Grossevent verteilt werden können oder die wir direkt nach Hause liefern.



„DER MIT ABSTAND ETWAS ANDERE EVENT“



BEST-CATERING GMBH  
SULZERALLEE 32  
8404 WINTERTHUR  
052 238 38 01  
WWW.BEST-CATERING.CH



## DAS ANGEBOT

Der Inhalt, die Verpackung und der Ort des Geschehens sind individuell gestaltbar.  
Gerne machen wir Ihnen ein Angebot!





## EVENT-IDEEN

Zoom-Geburtstagsfest mit Brunch-Boxen für alle „Gäste“

\*\*\*

Zoom-Firmen-GV mit Apéro-Boxen für alle Mitglieder

\*\*\*

Diplomübergabe und dazu einen Apéro-Bag

\*\*\*

Mitarbeitergeschenk Picknick-Box und Gourmet-Box

\*\*\*

Picknick-Boxen während Openair Konzert im Park, um in Abstand zu geniessen

\*\*\*

Und was ist Ihr nächster Event?



Apéro Boxen für vier Personen



Apéro-Boxen für zwei Personen



Isolierte Apéro-Bags mit ZHAW-Logo für die Absolventen.



Die Bags wurden nach der Diplomübergabe verteilt, statt eines grossen gemeinsamen Apéros.



Grill-, Brunch- oder Gourmet-Boxen zum Verschenken.



Erhältlich in Weck-Gläsern oder ökologischen Eingweggeschirrchen.



## ÜBER UNS



Best Catering wurde im Jahr 2008 von Florian Bachofner (Abgänger der Hotelfachschule Belvoirpark) und Marcel Haefelin (Küchenchef des Restaurant National) gegründet. Die beiden Gründer sind Gastronomen mit Herzblut und langjähriger Erfahrung in dieser Branche. Während Marcel die Küche mit seinem Team fest im Griff hat, gehört das Offertwesen, die Leitung des Personals und die Kundenpflege in den Arbeitsbereich von Florian. Zusammen haben sie eine Symbiose geschaffen, die in Ergänzung mit ihrem herzlichen Team perfekt funktioniert.

Das Organisieren von individuellen Catering-Anlässen ist unser Hauptgeschäft. Seit einigen Jahren führen wir zusätzlich temporäre Gastronomiebetriebe während Messen, Openairs oder anderen zeitlich begrenzten Events.