



Experte für Catering Rund-um-Service

Feinkost-Metzgerei Müller-Herkommer in der Habsburgerstraße feiert Wiedereröffnung nach Umbau

(sk). Nach fünfwöchigem Umbau feiert die Metzgerei Müller-Herkommer in der Habsburgerstraße 65 am 10. September Wiedereröffnung.

Im Zuge der Renovierung und Modernisierung wurde auch das Sortiment erweitert: „Wir haben eine riesengroße Kühlinsel in unserem Geschäft mit veganen und vegetarischen Gerichten, Saucen, Beilagen und Bowls eingerichtet“, freut sich Geschäftsführer Michael Herkommer.

Vegan-vegetarische Kühlinsel

„Inspiriert hierzu hat mich mein Nachwuchs. Denn vegetarisch und vegan liegt im Trend. Wir haben extra eine auf vegan spezialisierte Meister-Köchin eingestellt, die unsere Produkte frisch zubereitet. So kann jetzt die ganze Familie sozusagen ihr „Gesamtpaket“ bei uns einkaufen und muss für vegetarische oder vegane Produkte kein zweites Geschäft mehr aufsuchen“. Bekannt ist die Metzgerei Müller-Herkommer nicht nur für Fleisch, Wurst und Feinkost, sondern auch für ihren professionellen und erstklassigen Catering-Service.

Auf die Ausrichtung von Veranstaltungen mit 50 bis 2.000 Personen spezialisiert und bereits seit 1996 offizieller Catering-Partner des Konzerthauses Freiburg, bringt der Catering- und Partyservice der 1889 gegründeten, traditionsreichen Freiburger Metzgerei Müller-Herkommer das organisatorische Know-how und die kulinarische Expertise aus mehr als 130 Jahren Unternehmensgeschichte mit. „Genießen Sie die Freiheit, ganz für Ihre Gäste da zu sein. Wir kümmern uns um alles andere“ lautet die Devise. Mit ihrem bestens eingespielten und fortlaufend geschulten Catering-Team aus 45 Servicekräften und 12 Köchen plant und organisiert die



Organisation von Veranstaltungen

In der Organisation von Großveranstaltungen mit bis zu 2.000 Personen versiert, weiß das Müller-Herkommer-Team, wie ein Event zum vollen Erfolg wird. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, legt das Team schon bei der Planung viel Wert auf die Details und bietet den Kunden alles, was sie für ihre Veranstaltung benötigen, aus einer Hand: Vermittlung der Location, Planung und Organisation der Dekoration, Organisation des Unterhaltungsprogramms, Vermittlung von Künstlern, Organisation der Kinderanimation, Besteck, Gläser, Geschirr, Möbel etc.

Als Regionwelt-Betrieb und Partner der Marke Qualivo steht die Metzgerei Müller-Herkommer konsequent zur hiesigen Region und setzt bei der Zubereitung ihrer Spezialitäten bewusst auf frische und ökologische Zutaten sowie auf qualitativ hochwertiges Premium-Fleisch, das unter mehrgliedrigen, hohen Kontrollstandards in regionalen bäuerlichen Betrieben nachhaltig erzeugt wird.

In diesem Jahr wurde die Metzgerei Müller-Herkommer mit dem Prädikat DER FEINSCHMECKER prämiert, zudem wurde sie seit 2005



jedes Jahr mit dem Gourmetpreis für hervorragende Qualität, höchste Zuverlässigkeit, kreative Ideen und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis in den Bereichen Partyservice/Catering und Mittagstisch ausgezeichnet.

Persönlich für die Kunden da

Als einer der größten Catering-Dienstleister in Freiburg ist der „Partyservice by Metzgerei Müller-Herkommer“ persönlich für seine Kunden da als starker Partner bei der professionellen Planung, Organisation und Ausrichtung von mittleren bis großen Veranstaltungen in einem Umkreis von 25 Kilometern rund um Freiburg. Gerne berät das Team Interessierte persönlich und nimmt sich Zeit für ihre Fragen.

■ **Kontakt und Infos:**
www.mueller-herkommer.de



Michael Herkommer



Gerti Wende



Hyeran Yim

Metzgerei Müller-Herkommer jedes Detail einer Veranstaltung: Vom Apéro bis zum 5-Gang-Menü werden feinste Spezialitäten aus frischen regionalen Zutaten zubereitet

und Konferenz über Unternehmensfeier und Firmenjubiläum bis hin zu Business-Meeting und täglichem Mittagscatering für die Mitarbeiter.

Catering Mittags-Menü für Mitarbeiter

Beim Catering Mittags Menü liefert die Metzgerei Müller-Herkommer den Mitarbeitern eines Unternehmens gesunde Mittagsmenüs, die aus regionalen Zutaten jeden Tag frisch zubereitet werden – ob vegetarisch oder mit Premium-Fleisch aus der Region, das Mittagsmenü-Angebot wechselt jede Woche und wird den Mitarbeitern in hochwertigen Warmhalteschalen serviert. Ab einer Mindestbestellmenge von zehn Stück pro Unternehmen werden die Mittagsgerichte zur Wunschzeit direkt ins Unternehmen geliefert. Interessenten müssen nur einfach am Tag vorher anrufen und ihre Bestellung durchgeben.



Wer diesen QR-Code scannt, gelangt direkt zum Speiseplan

und die Gäste mit einem freundlichen und zuvorkommenden Service verwöhnt. Das Team bringt alles mit, was für eine gelungene Veranstaltung benötigt wird: Von Tagung



KRAMER
LADENBAU

Alles aus einer Hand – von der Beratung über die Planung bis zur Umsetzung und auch danach an Ihrer Seite.

WIR SAGEN DANKE FÜR DAS VERTRAUEN UND WÜNSCHEN VIEL ERFOLG!

www.kramer-ladenbau.com

Wir gratulieren der Metzgerei Müller-Herkommer zum neuen Verkaufsraum.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

volksbank-freiburg.de

Volksbank Freiburg eG

Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Umbau. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Malerarbeiten | Stuckateurarbeiten | Innenausbau | Trocknungstechnik | Schimmelsanierung | Bodenbeläge | Betonsanierung | Beschichtungsarbeiten | Komplettanierung | Strahlarbeiten |

HS Heinrich Schmid Rufen Sie uns an: 0761 888551-0

Heinrich Schmid GmbH & Co. KG
Bötzinger Straße 27 | 79111 Freiburg | freiburg@heinrich-schmid.de | www.heinrich-schmid.de