

CATERING





CERTIFIED PARTNER
**SUSTAINABLE
BERLIN**

High Performer


EUREF Event★

ABOUT US

Die EUREF-Event GmbH ist Ihr **Full-Service-Partner** für klimafreundliche und innovative Veranstaltungen auf dem EUREF-Campus Berlin.

Mit über 600 Events und 80.000 Gästen jährlich bieten wir maßgeschneiderte Lösungen für Konferenzen, Teamevents und Abendveranstaltungen.

Unser Catering setzt auf regionale, saisonale Produkte und sorgt für kulinarische Erlebnisse, die Ihre Events bereichern. Auf dem klimaneutralen EUREF-Campus vereinen wir Nachhaltigkeit und Innovation, um **#EventsoftheFuture** zu gestalten. Darüber hinaus sind wir Sustainable Berlin-zertifiziert (visitBerlin), was unsere führende Rolle in Bezug auf Nachhaltigkeit und Umweltverantwortung unterstreicht.

UNSER SELBSTVERSTÄNDNIS

YOU ARE WHAT YOU EAT

Auf dem EUREF-Campus steht Genuss und Wohlbefinden an erster Stelle – dank hochwertiger, regionaler Zutaten.

Unser Anspruch: Essen ist mehr als Catering, es ist ein Versprechen.

Seit 2010 versorgen wir täglich Mitarbeitende mit kreativer Wohlfühlküche, die seit 2015 unter der Leitung von Sternekoch Thomas Kammeier immer wieder neue Maßstäbe setzt.

Was einst als kleines Restaurant begann, ist heute eine kulinarische Erlebniswelt. **Unser Fokus:** regional, saisonal, nachhaltig – mit einem besonderem Augenmerk auf vegetarische und vegane Vielfalt, stets frisch und flexibel vor Ort produziert.



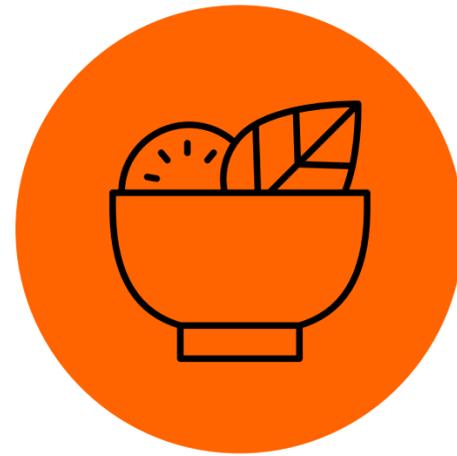
SUSTAINABILITY IN ACTION

EUREF Event[★]



KLIMANEUTRAL

Der EUREF-Campus Berlin hat eine klimaneutrale Energieversorgung und **erfüllt die Klimaziele von 2045** bereits seit 2014.



GRÜNE KÜCHE

Unser Fokus liegt auf veganen und vegetarischen Speisen - **saisonal & regional**



FOOD RECYCLING

Wir minimieren Lebensmittelabfall durch **intelligente Planung** und Kooperationen mit Foodsharing-Anbietern.



KURZE WEGE

Unsere Küchen auf dem Campus **produzieren CO₂-neutral** und nutzen kurze Wege durch Zusammenarbeit mit Lieferanten aus Berlin und Brandenburg.





“

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit, indem wir eng mit lokalen Lieferanten kooperieren. Saisonalität ist für uns essenziell: Mit viel Leidenschaft und Kreativität werden alle Menüs an die Jahreszeiten angepasst, um das Beste aus den jeweiligen Ernten herauszuholen.

Dabei achten wir sorgfältig darauf, Überproduktion zu vermeiden und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, indem wir täglich unsere Produktionsmengen reflektieren und anpassen.

THOMAS KAMMEIER

GESCHÄFTSFÜHRUNG EUREF-EVENT UND
GASTRONOMISCHER LEITER EUREF-CAMPUS BERLIN





“

Wir sind nicht nur ein großartiger Ort zum Arbeiten, Studieren und Forschen, sondern auch international bekannt für hochkarätige Firmen- und Politikveranstaltungen, die wir mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit, Mobilität und Klimaschutz kuratieren.

Unsere Sustainable Berlin-Zertifizierung und die bevorstehende ISO-Zertifizierung unterstützen diese Ausrichtung.

SARAH-MARIA AMELER
GESCHÄFTSFÜHRUNG EUREF-EVENT GMBH UND
MITGLIED DES VORSTANDS EUREF AG





FLYING FOOD



FINGERFOOD



BUFFET



DINNER

LIVE COOKING



7



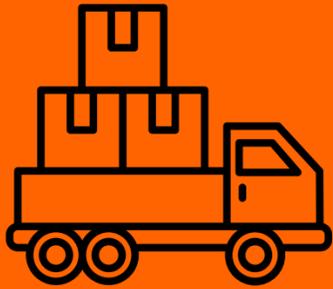
FOOD TRUCK



BBQ

UNSERE LIEFERANTEN

EUREF Event[★]



REGIONALITÄT IM FOKUS



UNSERE SPEISEN

BEI UNS IST DAS GEMÜSE DER STAR

Wir kombinieren Ihre Wünsche mit unseren Ideen, innovative Food & Beverage Konzepte und überraschende Präsentationen miteinander – alles für Ihr Event auf dem EUREF-Campus Berlin.

Unser Premium Catering setzt auf eine **grüne Küche** mit höchster Qualität. Bei uns ist das Gemüse der Star und wird von uns neu interpretiert.

Wenn Sie sich für eine Fleisch- oder Fischkomponente interessieren, können wir Ihnen gerne ein zusätzliches Angebot über regionales Fairmast Fleisch von verantwortungsbewussten Bauern unterbreiten.



SO FUNKTIONIERT'S

Nach dem Prinzip "**Mix & Match**" wählen Sie innerhalb der gewünschten Genusswelt Ihre Speisen aus. Dabei unterscheiden wir in drei Paketgrößen:



1 Vorspeise
6 warme Komponenten
1 Dessert



2 Vorspeisen
9 warme Komponenten
2 Desserts



3 Vorspeisen
12 warme Komponenten
3 Desserts



UNSERE SPEISEN

UNSERE GENUSSWELTEN



HEIMAT

Wohlfühlgerichte, die die Küche unserer Eltern und Großeltern in die Gegenwart bringen. Klassiker wie Königsberger Klopse mit Beyond Meat und lokalen Zutaten vereinen traditionelle Küche mit dem modernen Lebensstil.

LEVANTIN

Mediterrane Aromen vom östlichen Mittelmeerraum, von duftenden Kräutern bis Hummus und Falafel - jedes Gericht eine Hommage an die levantinische Küche, die gesunde und bewusste Ernährung für Körper und Seele bietet.

CROSS CULTURE CUISINE

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Asien, Indien, Südamerika und Mexiko, kombiniert mit heimisch angebauten Exoten wie Miso, Wasserspinat und Quinoa. Diese „Local Exotics“, exotische Gemüsesorten aus Europa, die CO₂-arm und nachhaltig produziert werden.



UNSERE GETRÄNKE



86% ...der CO₂ Emissionen werden durch das **BRITA Wasserspender-System eingespart** - frisch gefiltertes Trinkwasser aus Berlin für unsere Events.

Bio-Limonaden aus Berlin-Kreuzberg, Säfte aus Obst von Streuobstwiesen, Kaffee aus der Traditionsrösterei in Berlin-Neukölln, Berliner Premium-Bier oder Craft-Bier-Genuss aus der Hauptstadt - wir setzen konsequent auf Regionalität und Fair Trade.

Unser besonderes Augenmerk: hochwertige alkoholfreie Alternativen.

Neben Wein und Bier als non-alcoholic Variante, kreieren wir Aperitifs und Longdrinks ohne Alkohol - Geschmack ohne Kompromisse.



IN ZAHLEN



95%

...der gelieferten Lebensmittel erreichen uns in Mehrwegkisten

50%

...unseres Sommergemüses stammt von Bio-Höfen



50%

...unserer am häufigsten genutzten Trockenprodukte haben das Bio-Siegel



75%

...unserer Molkereiprodukte stammen von Bio-Höfen

KONTAKT

INTERESSE GEWECKT?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Das gesamte Cateringangebot wird nach Ihren individuellen Wünschen gestaltet. Sprechen Sie uns für Ihre konkreten Vorstellungen an!

 mail@locations.euref.de

 +49 30 264 767-24

 www.euref-event.de

