

Catering service

Ob es die kleine Feier mit 10 Freunden ist, das Firmenjubiläum mit 300 Mitarbeitern oder auch das Festbankett mit 1500 geladenen Gästen.

Nach Ihren Vorstellungen gestalten Sie mit uns Ihre Veranstaltung.

Grundsätzlich sind Ihren Vorstellungen und Wünschen fast keine Grenzen gesetzt, denn wie immer vertreten wir unsere Philosophie...

„Geht nicht, gibt's nicht...“

Ob Räumlichkeiten, Tischgedecke, Blumenschmuck oder die Dekoration, die Getränke und auch das Aufräumen und Abbauen.

Wir freuen uns Ihnen alle Arbeiten abnehmen zu können, damit Sie Gast auf Ihrer eigenen Party sein dürfen.

Barbecueservice

Seit über 10 Jahren sind wir in der Grill- und Barbecue-Szene und der Organisation von Grillveranstaltungen in verschiedensten Variationen vertraut.

Wir haben neue Trends in Deutschland mitentwickelt und unzähligen Gästen die neue Grillküche aufgezeigt.

Grillappetizer, Fischspezialitäten, jegliche Sorten von Fleisch oder auch vegetarische Variationen, Beilagen und Desserts vom Grill.

Dies alles nicht nur für das klassische Grillfest, sondern auch zu festlichen Anlässen wie Jubiläen, Geburtstagen oder Hochzeiten.

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis hin zum süßen Dessert, zaubern wir für Sie und Ihre Gäste auch mehrgängige Menüs vom Grill.

Gerne stellen wir Ihnen ganz individuell und nach Ihren Vorstellungen ein Konzept für Ihr Fest zusammen.

Seien Sie Gast bei Ihrem eigenen Fest und genießen Sie unsere Vielfalt vom Grill...

Dienstleistungen

Unser Dienstleistungsangebot für Sie und Ihre Veranstaltung...

Service wie im Restaurant?

Sie möchten Ihre Gäste in Ihrem Umfeld oder in einem Saal am Platz bedienen lassen.

Soll es ein edles 4 Gänge Menü mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und süßem Dessert sein?

Wir beraten Sie gerne...

Wir haben die qualifizierten und engagierten Mitarbeiter für Ihr Fest, die sich professionell und fürsorglich um Ihre Gäste kümmern.

Ob Service am Tisch oder am Buffet, am Grill oder in der Küche.

Ob Sie nur einen Helfer brauchen, oder das gesamte Team.

Wir freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen dürfen.



Ein Puzzle aus vielen Teilen

Wir setzen auf
Qualität aus der Region!

... **GEMEINSAM** mit unseren
Partnern ergeben wir
EIN GANZES...

...Unsere Schweine vom
Bauern Beck in Hochdorf
„Naturqualität pur“...

...Frisches Obst und Gemüse
aus Wiernsheim von
„Obst und Gemüse Jacobsen“...

...Gutes vom Bauern **GUTSCHER**,
Frische Eier aus Bodenhaltung,
Kartoffeln und Zwiebeln...

Unser Qualivo Rindfleisch
aus der Region...

Aufgezogen nach
den Qualivo-Grundsätzen:

- x **Fütterung ausschließlich mit
Milch, Heu und
Qualivo Futter (Getreide,
Körnermais, Kräutern, Mineral-
stoffen und Vitaminen)**
- x **Aufzucht in Gruppen, auf
Stroh mit viel Luft und Licht**
- x **KEIN Einsatz von genetisch
verändertem Futter**

Wer wir sind?

Die Metzgerei Jurende wurde 1959 von Helmut und Julie Jurende gegründet. 1975 wurde das übliche Aufschnitt-Plattenangebot auf das gesamte Büffetangebot erweitert.

Waren es zu Beginn nur die kleinen Feierlichkeiten im Familienkreis, wurde nach der Geschäftsübergabe 1990 an Helmut Jurende jun. und Barbara Jurende dieser Bereich konsequent ausgebaut.

Heute sind wir Ihr Ansprechpartner für das individuelle Familienfest mit Freunden und Bekannten, die Firmenfeier mit 300 Mitarbeitern aber auch für Großveranstaltungen mit beispielsweise 500 oder mehr Gästen im galant geschmückten Festzelt mit einem 4-gängigen Menü am Platz serviert.

Das alles sind Leistungen die wir Ihnen anbieten können.

Ebenso sind wir seit über 10 Jahren in der Grill- und Barbueszene involviert und mit der Organisation und Durchführung von Grillveranstaltungen in verschiedensten Variationen vertraut.

Mit dem Thema „Grillen“ bauten wir nicht nur unser Angebot im Bereich „Catering- und Partyservice“ aus.

Es entstanden neue Angebote wie zum Beispiel unsere Grillkochkurse, Grillseminare und ein neuer Teil unserer Firma wurde ins Leben gerufen, die „Grill- und Barbecueagentur Jurende“, deren Hauptziel die Organisation und Veranstaltung verschiedenster Events rund um das Thema „Grillen“ ist, wie zum Beispiel „Grillmeisterschaften“ oder die Promotiontour „Grillevent on Tour“.

Durch den Verlust unseres Mittelpunktes Helmut Jurende im Februar 2008, hatten wir eine schwere Zeit zu überstehen, die das gesamte Team noch stärker zusammenschweißte.

Nach seiner erfolgreichen Meisterprüfung im Dezember 2008, folgt nun mit Christoph Jurende die nächste Generation in der Tradition der Firma Jurende.

Mit Energie, Tatkraft und der Unterstützung der Familie und des gesamten Teams werden wir frei nach dem Motto

**„...GEHT NICHT,
GIBT'S NICHT...“**

zuversichtlich in die Zukunft gehen...

**Der starke Partner
für Ihre Veranstaltung:**



Der Event Caterer



Sie sind der
perfekte
Gastgeber,
wir helfen
Ihnen dabei

Metzgerei Jurende
Hofstraße 19
75417 Mühlacker
Tel. 07041/6237
Fax. 07041/44062

www.jurende.de
info@jurende.de

www.grillevent.de

