

# Nonfood-Caterer

## 1. Platz ProfiMiet

Favorit unter den Nonfood-Caterer ist **ProfiMiet**. Um eine Veranstaltung erfolgreich zu bestreiten, wartet das Unternehmen mit einem Rundumpaket auf: Von Geschirr, Besteck und Gläsern werden Mobiliar, Utensilien für den Service bis hin zur kompletten Kücheneinrichtung vermietet. Je nach Gusto oder Thema der Veranstaltung gibt es das passende Equipment. Beim Porzellan kann der Kunde zwischen neun verschiedenen Serie wählen, beim Besteck stehen sechs zur Auswahl. Und ob Wasser- oder Weinglas, auch in dem Falle hat ProfiMiet verschiedene Designs im Portfolio.

## 2. Platz Party Rent Group

Auch der Gruppenzweite, die **Party Rent Group**, hat sich ihren Platz mit einem Rundumpaket gesichert. Sie spricht vom

Dreiklang aus standardisierten und exklusiven Produkten, Service und einem ausgewogenen Preisleistungs-Verhältnis. Der Nonfood-Caterer hat sich voll und ganz auf Events spezialisiert und liefert alles aus einer Hand. Also neben Mobiliar und Tabletops auch Theken- und Buffetsysteme, Empfang- und Trennsysteme, Küchen sowie Heizung, sogar Teppiche und Bühnen. Der Kunde braucht sich um nichts zu kümmern. Von der Anlieferung bis zur Abholung übernehmen die Profis von Party Rent die Vor- und Nachbereitungen.

## 3. Platz Alles Klar!

Dritter im Bunde ist **Alles Klar!** mit mittlerweile 17 Standorten. Der Nonfood-Caterer will Feiern Glanz verleihen. Hohe Ansprüche stellt er nicht nur an seine Dienstleistungen, sondern auch an die Produkte und dessen Zulieferer bzw. Hersteller. Im Sortiment gibt es hochwertige, zeitlose, moderne aber auch klassische Produkte



namhafter Produzenten. Der Service kann bundesweit sowie in Österreich und der Schweiz in Anspruch genommen werden. Auch Kundenbetreuung hat sich Alles Klar! groß auf die Fahnen geschrieben. Ein persönlicher Fachberater steht ihnen in jeder Phase der Veranstaltung zur Verfügung.

## Unsere Sweet Moments-Tartlets sind Ihre Gewinner, weil ...

... in ihnen, neben einer cremigartigen Überraschung, auch noch ganz viel Liebe zum Detail steckt.



Das Sweet Moments Gewinner-Trio: Stracciatella-Kirsch-Törtchen, „Pfirsich-Melba“-Creme-Törtchen und Nuss-Nougatcreme-Törtchen.

Wir setzen nur natürliche Aromen, keine Konservierungsstoffe, keine gehärteten pflanzlichen Fette und Öle sowie keine künstlichen Farbstoffe ein.

Alle Informationen unter: [www.erlenbacher.de](http://www.erlenbacher.de)

Mit cremigen Kern!



**erlenbacher**  
...so backen Meister!