

EVENTS

# Hüttenzauber<sup>☆</sup>

CATERING







## Wer wir sind

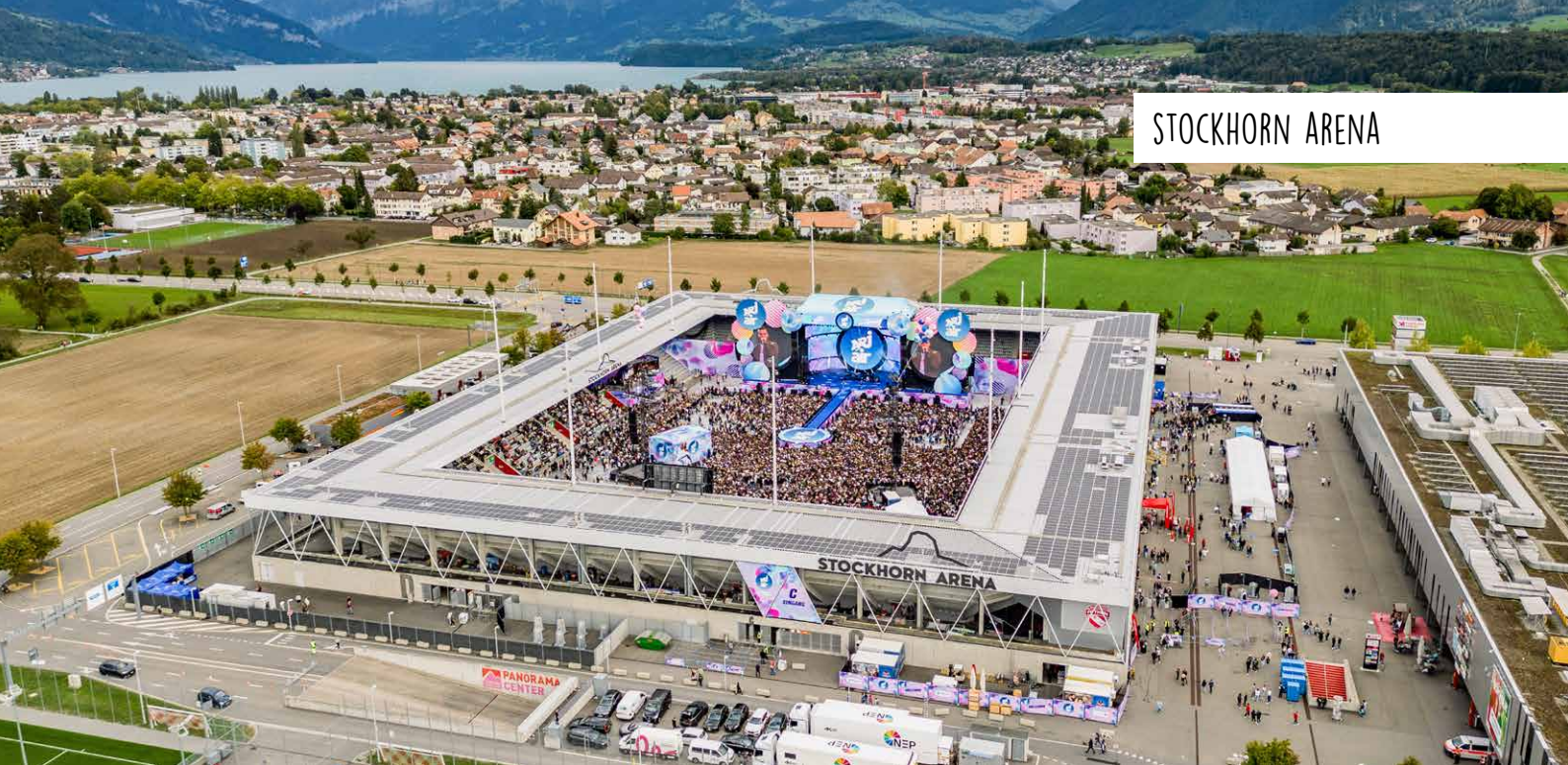
- 2003 als Berggastronomie-Unternehmung gegründet
- Heute unter der Marke Hüttenzauber im Berner Oberland und im Kanton Graubünden tätig
- Betreiber von 15 Hotels, Restaurants, Berghäuser und Stadioncatering
- In der Stockhorn Arena über 300 Hospitality Gäste pro Match sowie bei Grossanlässen über 20 000 Besuchende

## Unsere Catering-Grundsätze

- Einbinden unserer ortsansässigen Mitarbeitenden aus unseren Betrieben sowie aus unserem breiten Pool an Aushilfen
- Wir verarbeiten vorzugsweise Schweizer Produkte
- Bei uns erleben Sie herzliche Gastfreundschaft
- Wir stehen mit unserem Namen dafür ein, dass Ihr Anlass unvergesslich wird







STOCKHORN ARENA

## Energy Air 2022



20 000 Personen



Betreiben aller Buvetten  
und Stände mit über  
300 Mitarbeitenden



Konzert & Erlebnisanlass  
von Energy Schweiz



Food-Court mit  
weiterem Food-Angebot



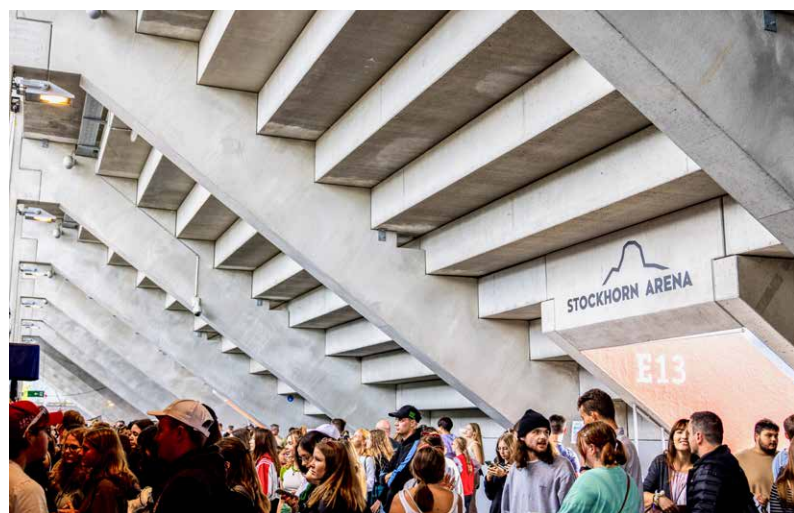
Organisation & Logistik des  
gesamten Catering-Bedarfs



herzliche Betreuung  
der Gäste im VIP-Bereich  
mit 3-Gänge-Menu



«Das neue, aktuelle Catering ist der Hammer»  
Google-Bewertung von Daniela Brunner, 18. September 2022.







## Mitarbeitererevent «Sommerfest»



1200 Personen



Organisation & Logistik des gesamten Catering-Bedarfs



Stockhorn Arena Thun



Diverse Marktstände mit länderspezifischem Angebot von Speisen und Getränken



Firmen-Event



Show-Kochen an den Marktständen



«Es war grossartig zu sehen, wie alle Komponenten nahtlos ineinandergreifen und zu einem rundum gelungenen Event beitragen. Mit einer perfekten Mischung aus Spiel und Spass, Konzerten und Kulinarik konnten wir unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten – ein richtiges Corporate-Event für die Stockhorn Arena» so Timo Kuhn, der Eventmanager der Stockhorn Arena und des FC Thuns.







## Food am Oktoberfest



über 6000 Mahlzeiten



Einrichten und Betreiben einer provisorischen Catering Küche



Stockhorn Arena Thun



Ausmietung von diverser Einrichtung und Apparaten



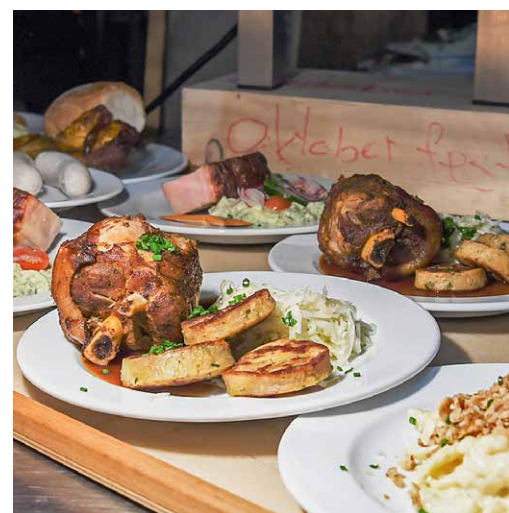
Volksfest



Zubereitung des kompletten Food-Angebots am Oktoberfest



«Hier ist alles perfekt organisiert und das Essen ist top»  
lobt Andrea Auer aus Bayern, welche am Thuner Oktoberfest servierte.







**Vorspeise**  
Geröstete Maronsuppe/ Maroni Crunch / Grissini Bruch

**Hauptgang**  
Geschmorte Ochsenbuckel / Bramata Polenta /  
Salbei / Eiszapfen  
Vegan  
Quisackene Bramata Polenta / Salbei / Eiszapfen

**Dessertbuffet**  
Grammy Smith / Kuchenrumbler / Kresse (Vegan)

**Käse**  
Lenzerheide Bergkäse / Lenzerheide Rahmkäse  
Feigemeer / Birnenrost

## Biathlon Weltcup Lenzerheide VIP-Zelt



1800 Personen



Organisation & Logistik des  
gesamten Catering-Bedarfs



Sportevent – VIP-Zelt



Herzliche Betreuung  
und Bewirtung der Gäste



4 Tage



Apéro-Plättli, 3-Gang-Menü  
inkl. Dessert- und Käsebuffet  
sowie Getränken



«Herzliche Bedienung und feines Essen – der Hüttenzauber war spürbar!»,  
Hansueli Blickenstorfer, Area Sales Director Erdinger







## Catering 2-tägiger Firmenanlass



470 Personen



Organisation & Einrichtung  
der Veranstaltungsräume  
inkl. Bestuhlung



Lenk / St. Stephan



Herzliche Betreuung  
und Bewirtung der Gäste



Firmen-Skiweekend



1. Abend Käsefondue



2 Tage



2. Abend 4-Gang-Menu



«Es war ein rundum gelungenes Wochenende, an dem wir erstklassig bewirtet wurden. Die Organisation seitens Hüttenzauber hat sehr gut geklappt.» so Martin Dolder, Kundenberater Helvetia Agentur Gstaad





## Kontakt

**Mike Wittwer**

Leiter Stadiogastronomie und Catering  
arena@huettenzauber.ch  
079 134 45 45

**Dennis Kohler**

Co-CEO  
dennis.kohler@kappelergastro.ch  
079 134 62 60

