



Feiern Sie besser mit **FEDDER**



**Mehrfach mit dem "Preis der Besten"
der DLG ausgezeichnet!**



1001 Deko- & Buffet-Ideen



Weihnachtsmärkte



Ochs am Spiess für Ihr Fest !



Paradies. Buffets & Dekorationen



köstliche Wildspezialitäten



himmlische Buffets



rustikale Grillbuffets



atmosphärische Kulissen



vielfältige Grill-Buffets



Großveranstaltungen



rustikale Weihnachtsbuffets



Front-Cooking & asiat. Snacks



liebevolle Dekorationen



originelle Locations



Großzelte & Lichtanlagen



Unterhaltung & LaserShows



FEDDER Service

FEDDER Party-Full-Service
Hauptstrasse 19
53804 Much

Telefon: 0 22 45 - 22 17
Telefax: 0 22 45 - 53 62
E-Mail: info@fedder-much.de

www.fedder-much.de
www.ochs-am-spiess.eu
www.weihnachtsbaumschlagen.eu

FEDDER

EVENTSERVICE
OCHS AM SPIESS
CATERINGSERVICE
FLEISCHERFACHGESCHÄFT
VERLEIH FÜR PARTY & EVENT

Ausgezeichnetes Catering mit Full-Event-Service



Meisterliche Feinkost seit über 120 Jahren!

Preis der Besten (DLG 2005 - 2011)

NRW Landesehrenpreis für Lebensmittel 2009 - 2010

Weihnachtsfeiern für Genießer



**Weihnachtsfeiern von
10 bis 10.000 Personen**



**Himmlische Weihnachts-
& Grillbuffets**



**1001 kreative
Dekorationsideen**



**Geschirr- u. Equipment-
Verleih**

Weihnachtszeit

Die Weihnachtszeit ist die ideale Gelegenheit Ihren Mitarbeitern und Kunden auf besondere Art und Weise Danke zu sagen und mit FEDDER haben Sie den idealen Ansprechpartner für diese schöne Aufgabe!

Wir verwöhnen Sie in geglicher Hinsicht:

Geben Sie uns die Eckdaten Ihrer Weihnachtsfeier und unser freundlich-kompetenter Planungsservice unterstützt Sie bei der Auswahl der Örtlichkeiten, des Dekoraufwands, der Speisen und allem was zum Gelingen einer unvergesslichen Weihnachtsfeier dazugehört.

Ob kleine "Scheunenparty" mit festlich geschmücktem Christbaum für 10 Personen inkl. Snacks und Glühwein oder Luxus-Großevent für 10.000 Personen: Mit über 40 Jahren Erfahrung im Veranstaltungsgeschäft sind wir der Ideale Partner für die Planung und Durchführung jeder noch so ausgefallenen Party- oder Event-Idee!

Auf den Folgeseiten haben wir Ihnen eine kleine Auswahl bewährter Weihnachtspakete zu Ihrer Inspiration zusammengestellt. Wir sind neugierig auf Ihre Wünsche und Anregungen!

Viel Freude bei der Auswahl!

Daniel Fedder & Serviceteam



Daniel Fedder

Herzlich



Kreativ



Großmutter Josefine Fedder mit Enkel Daniel, Dorothee und Heinz Fedder

Reichhaltig



... vom ersten Kontakt bis zum Ende der Veranstaltung. Unser gesamtes Team hat Freudedaran Ihnen und Ihren Gästen von der ersten bis zur letzten Minute einen besonders herzlichen Service zu leisten. Probieren Sie es aus und entdecken Sie den Unterschied !



Dorothee Fedder (r) & Gesine Habermann (l) auf der "Best Of Events"

Köstlich

... munden unsere fantasievollen Menues, Salate & Buffets, die in unserer Produktionsstädte in Much unter modernsten Qualitäts- u. Hygieneansprüchen von unseren Köchen frisch für Sie kreiert und zubereitet werden. Seit 1898 - also seit über 110 Jahren - produzieren wir in unserem Mucher Betrieb Feinkost für den besonderen Gaumen. Berühmt sind wir für unsere bergischen Grillspezialitäten: Egal ob "Ochs am Spiess" Wild vom Grill oder andere bergische Grillspezialitäten: Unserem Grillzauber kann niemand widerstehen!

... ist das gesamte freudige Schaffen unseres engagierten Familienunternehmens. 1970 expandierten Dorothee und Heinz Fedder das Fleischerfachgeschäft in Much zu einem europaweit agierenden Eventservice, der die Liebe zur Kreation besonderer Ereignisse nicht nur bewahrt, sondern kontinuierlich erweitert hat. Dieses fleissige Treiben wird beständig mit Preisen z.B. von der DLG honoriert.



Prämiert!

... sind die Feinkostkreationen von Heinz Fedder und seinen Mitarbeitern. Die Produkte unseres Fleischerfachgeschäftes in Much sind so lecker, dass sie für einen Großteil unserer Buffets und unserer Grillspezialitäten als Grundlage dienen. Versuchen Sie doch auch mal unsere "Flying Buffets" oder unsere bergischen Schinken- u. Wurstplatten aus eigener Fleischerei: Da schmecken Sie die Liebe zum Beruf!



... ist das Angebot an Zelten aller Größen, an Geschirr, Tischen, Stühlen, Grills, Licht- und Beschallungsanlagen, Bestuhlung vom Bierzelt bis gepflegt, usw., usw. - es gibt kaum etwas, was Sie bei uns NICHT für Ihre Veranstaltung leihen können - und wenn wir einmal Ihren Wunsch nicht im Programm haben sollten, dann setzen wir alle Hebel in Bewegung - wo wir es kurzfristig besorgen können. (Pssst! - Selbst den Weihnachtsmann können Sie bei uns engagieren! ... aber sagen Sie's nicht den Kleinen!)



5x Weihnachtsschmaus für Ihr Fest

Weihnachtsmenue No. 1

Vorspeise:

Möhren-Orangen-Cremesuppe mit frischem Ingwer,
dazu Brotkonfekt
kleiner Reibekuchen mit Lachstartar und
Forellenmousse an Salatbouquet
Antipasti mit Milano und Serano
Baguette mit Frischkäsecreme

Hauptspeise:

Wildgulasch mit Camembert-Knödeln
Putenfilet in feinem Curryrahm, dazu Schupfnudeln
Rotkohl nach „Hausfrauen Art“

Dessert:

Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Marzipan, dazu
Vanillesoße
Punschcreme mit feinem Sahnehäubchen aus dem
Dessertgläschen

Weihnachtsmenue No. 2

Vorspeise:

Feldsalat mit Pilzen und Speck
Krebsfleischcocktail aus dem Schälchen
gebackene Schafskäsepäckchen im Schinkenmantel
mit Mandeln gespickte Datteln mit Speck gewickelt

Hauptspeise:

Wildschweinbraten in Rotwein-Marinade
ganze Pute vom Grill – vor Ort gegart und tranchiert
mit Äpfeln, Zwiebeln und Maronen in sahniger Soße
Semmelknödel
frische Eierspätzle
Rosenkohl

Dessert:

Wiener Sahnelikörcreme
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und viel Puderzucker

Weihnachtsmenue No. 3

Vorspeise:

Rosenkohl-Cremesuppe
Forellenfilet auf Feldsalat
gebratene Ananas-Salsa-Speck-Päckchen
Jalapenos Käse und Brie Spitzen
feine Salatröllchen

Hauptspeise:

Tranchen vom Entenbrustfilet in
Cumberland-Orangensauce
Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
Petersilienkartoffeln
Sahnewirsing

Dessert:

Apfelschnee
süße Marillenknödelchen mit Vanillesoße

Weihnachtsmenue No. 4

Vorspeise:

Wintersalat mit gehackten Walnüssen und
raffiniertem Dressing
Frittata mit Thunfischcreme
Blätterteigpastete mit Lachs, Spinat und Frischkäse

Hauptspeise:

Putentopf mit Maronen, Äpfeln und Orangen
Schweinefilet "St. Claus"
mit Weintrauben und Mandelsplittern
Spätzle
Schmandkartöffelchen
Lauchgemüse

Dessert:

Mohnmousse im Gläschen
Cassata

Weihnachtsmenue No. 5

Vorspeise:

Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe mit Scampi
Blinis mit Lachstartar
feine Salatröllchen
Auberginen in Tomatensugo
Tomaten-Mozzarella-Spießchen auf dem Kressebeet

Hauptspeise:

Zarter Rinderbraten mit Burgundersauce
Schweinegeschnetzeltes mit Zuckerschoten und
Cashewkernen
Gnoccis
kleine Kräuterkartoffeln & Bohnenbündchen
Romanesco mit Mandelbutter

Dessert:

Apfelbaignets mit Vanillesoße
Moccacreme

Weihnachtsbuffets



Ist es Ihnen auch schon so ergangen, daß bei dem einen oder anderen Buffet das Geschmackserlebnis ausbleibt? Enttäuschend ist kann das sein! Um so besser, wenn Ihre Gäste genussvoll die Augen schliessen und anderen Anwesenden heimlich die Richtung zu einer subtilen Geschmacks- u. "Aromapraline" weisen. Seit über 40 Jahren kreieren wir Buffets nach Kundenwünschen: Warme und kalte Buffets, italienische-, spanische u. karibische Buffets; Jäger- & "Flying Buffets" u.v.m.

Alle diese Buffets haben eins gemeinsam: Sie sehen nicht nur gut aus - sie schmecken auch köstlich! Probieren Sie selbst!

Grillbuffets



Ob knusprig-zart gegrilltes Spanferkel, ein würziges Stück gegrillte Wildschweinkeule, unsere feurig-scharfen Würstchen aus der eigenen Fleischerei oder zarte und köstlich marinierte Lammlachse: Bei unseren Grillkünsten geraten Ihre Gäste ins Schwärmen. Unsere Riesenschwenkgrills sind das ganze Jahr gebucht und stets das kulinarische Verwöhnzentrum einer jeden Feierlichkeit.

Seien Sie neugierig und lassen Sie sich beraten!



Front-Cooking



Für Freunde asiatischer Küche empfehlen wir unsere Wok-Station inkl. Koch & Küchenhelfer: Lassen Sie sich und Ihren Gästen frisches Gemüse, Geflügel & bergische Spezialitäten sowie Meeresfrüchte u.v.m. im Wok zubereiten und führen Sie Regie!



4 weihnachtliche "all-inclusive" - Angebote

"Das Beste – zu Ihrem Feste" (aktuelle Preise bitte tel. erfragen)

Zu den Menüs bieten wir zu einem geringen Aufpreis einen leckeren kleinen Vorspeisenteller an.

Die Buffetbereiche werden mit weihnachtlicher Dekoration und –stoffen stimmungsvoll geschmückt.

Das gesamte Equipment, Verleih und Reinigung des Geschirrs und Servietten **sind im Menüpreis enthalten.**

Das Service-Personal stellen wir Ihnen zur Betreuung Ihrer Gäste bei der Essensausgabe Ihrer Weihnachtsfeier kostenlos zur Verfügung.

Bei unserer Menüzusammenstellung haben wir darauf geachtet, dass auch die Vegetarier nicht zu kurz kommen.

1. Variante: Ente und Wildrahmgulasch

ganze gebratene Ente mit Maronenpüree – vor Ort tranchiert - dazu Bratkartoffeln mit frischem Fenchel

herzhafter Wildrahmgulasch mit brauner Soße, dazu Eierspätzle und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Als Dessert:

süß duftender Kaiserschmarrn mit Rosinen, Preiselbeeren und viel Puderzucker

Mokkacreme mit Sahnehäubchen

2. Variante: Putenfilet und Schinkenbraten

knuspriger Schinkenbraten mit Apfelzimtspalten und heißem Zwiebelgemüse, dazu herzhaftes Sauerkraut und Kartoffelpüree

Putenfilet in feinem Curryrahm, dazu Schupfnudeln und Rotkohl nach „Hausfrauen Art“

Als Dessert:

köstlicher Bratapfel mit Marzipan, Nüssen und Vanillesoße vor Ort frisch gebraten

kleines Dessertgläschen mit weihnachtlichem Kompott

3. Variante: Rinderbraten und Hähnchenfilet

zarter Rinderbraten mit Burgundersoße, dazu Semmelknödel und Sahnewirsing

Hähnchenbrustfilet in Basilkumrahm, dazu frische Bandnudeln und Weihnachtssalat mit Dressing

Als Dessert:

süße Marillenknödelchen und Apfelbaignets mit Vanillesoße

4. Variante: Spanferkelkeule

knusprig gebratene Spanferkelkeule mit weihnachtlicher Biersoße´, heißes Sauerkraut und Kartoffelpüree

Semmelknödel mit Waldpilzsoße und Spinatknödel mit Gorgonzolasoße

Als Dessert:

Eierlikör-Schichtdessert & Eisbombe á la Traumschiff



Impressionen unserer Weihnachtsfeiern

Lassen Sie sich von den Bildern unserer letzten Weihnachtsfeiern für eigene Dekor-oder Buffetideen inspirieren. Für größere Veranstaltungen empfehlen wir unsere köstlichen Grillspezialitäten wie z.B. vor Ort gegrillter Ochs am Spiess, zartes Spanferkel, kräftiges Wild & bergische Puten. Gerne übernehmen wir die komplette Planung & Ausführung Ihrer Festlichkeiten. Mit **FEDDER** feiern Sie besser!





FEDDER Party-Full-Service
Hauptstrasse 19
53804 Much

Telefon: 0 22 45 - 22 17
Telefax: 0 22 45 - 53 62
E-Mail: info@fedder-much.de

www.fedder-much.de
www.ochs-am-spiess.eu
www.weihnachtsbaumschlagen.eu