

HUBER CATERING

## Frischer **Cateringwind** aus Kitz

Sind wir doch ehrlich: Wenn es um Veranstaltungen geht, ob Privat oder in der Firma, steht gutes Essen für die meisten Gäste und Gastgeber im Vordergrund. Seit mehr als zehn Jahren kümmert sich das **Huber Catering aus Kitzbühel** auf Events jeglicher Art um das kulinarische Wohl der Gäste und hat sich klar zur Nummer eins im Bezirk entwickelt.



Ausgehend von der Homebase in der Gamsstadt verwöhnt das Cateringteam Kunden im Tiroler Unterland, dem Pinzgau bis hin nach München mit frisch zubereiteten Speisen. Dabei stehen ausgezeichnete Qualität und bester Service im Vordergrund. „Unser Ziel ist größtmögliche Flexibilität“, erklärt Stefan Monitzer vom Cateringteam. „Egal ob wir eine Kaffeepause während einem Seminar organisieren oder unsere Kunden zu einem gesetzten Galadiner laden – von ganz klein bis ganz groß ist alles möglich.“

Ganz klein ist dieses Jahr auch der Trend, wenn es um die Speisenauswahl geht: Fingerfood ist sprichwörtlich in aller Munde. Monitzer: „Exklusive Fingerfood-Häppchen sind nicht nur ein spannendes Thema zum Aperitif. Fingerfood-Menüs ersetzen heute oft das klassische gesetzte Dinner und ermöglichen eine lockere Atmosphäre zum Netzwerken, worauf es bei Firmenevents ja meist ankommt.“

**VON KLEIN BIS GRO.** Unterwegs ist das Huber Catering fast 365 Tage im Jahr. Neben den

Großveranstaltungen im Bezirk wie dem Generali Open Kitzbühel oder dem Kitzbüheler Musikfestival rund um Andreas Gabalier kocht das Cateringteam sowohl für kleine Privatfeiern als auch große Firmenevents.

Stefan Monitzer kann auf viele erfolgreiche Veranstaltungen zurückblicken: „Zu den Highlights in den vergangenen Monaten gehörten sicherlich die Eröffnung der Musterproduktionshallen der Top Cap Holding in Kufstein, wo wir unter anderem auch Landeshauptmann Günther Platter verköstigten. Aber auch die Mastercard-Lounge am Zielsprung der Streif beim Hahnenkammrennen war rein von der Location her schon ein Höhepunkt. Dazu unser zehngängiges Fingerfood-Menü – ein absolut unvergesslicher Moment.“

**BEKENNTNIS ZUR REGION.** Ein Pool aus Servicefachkräften unterstützt das routinierete Küchenteam und ermöglicht somit einen komfortablen Rundum-Service. Bei der Speisenauswahl sind keine Grenzen gesetzt: Vom klassischen kalten oder warmen Buffet – das übrigens überhaupt nicht altbacken sein muss – über eine sommerliche Grillfeier bis hin zum

mehrgängigen Menü. Die Gerichte werden allesamt vom Küchenteam rund um Fabian Mitterer-Egger und Ralf Berner frisch in der Cateringküche oder direkt vor Ort beim Kunden zubereitet.

Dabei setzt man klar auf Regionalität: Egal ob Gemüse, Brot oder Getränke – die Zutaten kommen von regionalen Betrieben und beim Fleisch setzt man ohnehin auf heimische Qualität aus der hauseigenen Traditionsmetzgerei Huber. Schon Gusto bekommen? Einblicke gibt es auf [www.huber-metzger.at](http://www.huber-metzger.at) oder auf Instagram (@metzgereihuberjosef).



**HUBER CATERING**  
Stefan Monitzer  
Bichlstraße 14, 6370 Kitzbühel  
Tel.: 0664/427 9070  
[stefan.monitzer@huber-metzger.at](mailto:stefan.monitzer@huber-metzger.at)  
[www.huber-metzger.at/catering](http://www.huber-metzger.at/catering)