



HI, ICH BIN TOM.

Inhaber der Kaffee & Bar Friedrich sowie des Restaurants FRIEDA in Heidelberg. Mit FRIEDA CATERING & EVENT komplettieren wir die F-wie Familie.

Bei uns geht's um mehr als nur Catering – wir bringen coole Vibes, gemütliche Atmosphäre und erstklassigen Genuss zusammen. Ob cooles Barista-Catering, elegantes Bar-Catering oder individuelles Essen für Firmenveranstaltungen, Hochzeiten und private Feiern – wir sorgen für ein besonderes, familiäres Catering-Erlebnis.

Das Besondere bei uns?
Gutes Essen & richtig geile Drinks.



HI, ICH BIN NADINE.

Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Eventbranche entwickle und steuere ich maßgeschneiderte Veranstaltungskonzepte – von großen Messen und digitalen Kongressen bis hin zu exklusiven Networking-Formaten.

Von der inhaltlichen Planung und Konzeption zur Interaktion & Netzwerkformaten bis hin zur perfekten Umsetzung – ich begleite jedes Projekt mit Struktur, Weitblick und einem Gespür für das Besondere.

CHEERS!



EVENT CATERING BIS 1.200 PERSONEN

- **Food Catering**
 - Fingerfood
 - Leichtes Buffet zur Selbstbedienung
- **Bar Catering**
 - mobile Cocktail-Bar oder Barkeeping sowie Getränke
- **Barista Catering**
 - diverse Kaffee-Mobile all inklusive



FESTE, FIRMENFEIERN, HOCHZEITEN

- Individuell abgestimmt je nach Präferenzen
- mit Vorspeisen Buffet & Fingerfood, verschiedene Buffetvarianten
- Grillstation, Gulaschkanone, Pinsa Öfen
- Full Service Getränke
- Barcatering mit Cocktails
- Barista Catering mit Siebträgermaschinen



WEITERE LEISTUNGEN

- Do it yourself Bar Station
- Stellung von Service & Personal
- Dekoration & Mobiliar
- Beleuchtung und Technik (mit Partnerunternehmen)
- BarKeeper & Cocktail Kurse
- Kaffee Schulungen



REFERENZENZEN

50 Jahre Ikea Walldorf

- Umgestaltung komplettes Parkdeck
- Getränke Stationen, Pinsa Stationen und Vorspeisen, Kaffee Station und Warme Waffeln am Stiel
- Dekoration, Lichttechnik



COPETRI CONVENTION

- Bewirtung an verschiedenen Stationen von 2.500 Teilnehmende
- Getränke Stationen, Flammkuchen Stationen, Snacks im Weck, Salate und Barista Truck
- Bar Catering ab 17 Uhr abends



WEITERE VERANSTALTUNGEN

- animally Sommerfest 200 Personen
- Ausstellungseröffnung 1945 Bel Etage Heidelberg 300 Personen
- Firmenfeier Aliaxis Mannheim 150 Personen
- SAP Abendessen im Tankturm 30 Personen
- Firmeneröffnung MICAN Technology 45 Personen
- Mittagslunch und Business Meetings
- Geburtstag mit Grillbuffet Robin Kruso in Mannheim
- Hochzeiten und Geburtstage



FINGERFOOD

APERITIVO MIX

- Herzhaftes Gebäck, Oliven, Grissini, Salamisticks
- Käsewürfel, Brotchips mit Dips, Kirschtomaten etc.
- Popcorn
- Fruchtspiesse und süße Teilchen
- Blätterteig mit Hack-Käsefüllung
- Quiche Lachs und Spinat



SANDWICHES

- Spinat und Feta (vegan)
- Grillpaprika und Rucola (vegan)
- Fajjita Gemüse und Halloumi Käse (veg)
- Pesto, Schinken, Bergkäse
- Olivensalat und Feta (vegan)
- Roastbeef, Grillpaprika und Rucola
- Grillaubergine, Mozzarella, Tomate



SPIESSE

- Grillgemüse Spiesse
- Hühnchen-Sesam-Limette Spiesse
- Räuchertofu-Sesam-Limette Spiesse
- Tomate Mozzarella Spiesse
- Räucherlachs-Zucchini Spiesse
- uvm



SNACK IM WECK

- Quinoa-Avocado-Ceviche mit Sesam Hühnchen Spiess
- Schwarze Linsen-Karotten Salat mit Curry-Orangen Dressing
- Teufelsalat aus dem Tafelspitz
- Odenwälder Kartoffelsalat mit Schnittling & geräucherter Speck
- Maultaschen-Salat mit geschmorten Tomaten & Zucchini
- Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Koriander
- Gurkensalat mit Knoblauch-Cremefraiche
- Grillpaprika-Rucola-Salat mit Pinienkernen
- Kimchi auf Pak-Choi
- Käse-Tortellinisalat (vegetarisch)
- Romanasalat Julius mit Parmesan und Croutons



BUFFET VARIATIONEN

ANTIPASTI VARIATIONEN

aus gegrilltem Gemüse, gebeizter Fisch, Tomate & Mozzarella, Vitello Tonnato, Arancini, Artischockensalat, Kichererbsensalat, Bunte-Beete-Carpaccio und Burrata, Spargelsalat, Garnelencocktail, Rijette von Austernpilzen, Focaccia uvm.

ZWISCHENGANG

- Gazpacho aus geschmorten Tomaten & Paprika
- Erbsen-Minz-Süppchen, gekühlt serviert
- Selleriesuppe mit Räucherfisch
- Rote-Beete-Heidelbeersuppe mit Ginsahne



BUFFETGERICHTE

- Saltimbocca Romana mit Polenta
- Pasta oder Gnocchi al Limoni mit Pistazienpesto und Burrata
- Parmiggiana di Melanzane, Auberginenauflauf mit Basilikum und Parmesan
- Lammcarreé/ Rumpsteak mit Caponata
- Salbeischnitzel vom Schwein
- Parmasanhähnchen mit Caponata
- Ossubucco vom Weiderind
- Islandlachs auf Pernod-Fenchel
- Spitzkohlroulade mit Pilzhack, Gemüsejus
- Gebackene Hähnchen-Schlegel andalusischer Art
- Bauch- Rollbraten aus dem Iberico Schwein mit Cranberry Füllung und Rioja



PULLED BURGER BUFFET

mit DIY Upgrades am Buffet-Tisch

Pulled Turkey
Pulled Mushrooms
Pulled Lachs
hausgemachte Dips
Röstzwiebel-Kartoffelstampf
Cole Slaw
Salzgurken
Tomatensalat
Grüne Salate





SUPPEN & EINTÖPFE

Veganes Chili con Bulgur, mit Upgrades am Buffet-Tisch

- Pulled BBQ-Beef, Avocado-Creme,
- Saure Sahne, Tortilla-Chips,
- Chiliringe

Bunter Karottentopf aus dreierlei Karotten

- mit Upgrades am Buffet-Tisch
- Gebratenes Huhn, rote Beete Creme Fraiche,
- Röstzwiebel, Dill, Croutons,
- Speck, Tortellini
- Knöpfe

Vegane Kartoffel-Selleriesuppe mit Upgrades am Buffett-Tisch

- Kalbswiener, Gebratene Egerlinge,
- Wurzelgemüse geschmort, Lauchzwiebel

Kartoffel-Lauch-Eintopf

- mit Rüben und Sellerie
- Kasseler Fleisch, Kresse, Schmelzkäse, Pilzhack
- Krustenbrote

Ungarisches Edelpilz-Gulasch mit Knöpfe

- mit saurer Sahne, Krustenbrote

Kürbissuppe, Croutons

Tom Yam, sauerscharfe Thaisuppe mit Gemüse



LIVE COOKING

Einzel buchbar oder als Konzept, abhängig von Personenanzahl und Umfang

WOLLSCHWEINGULASCH

UNGARISCHER KESSELGULASCH VOM RIND

- auf dem Dreibein über Feuerschale vor Ort

dazu als Buffet Variation

- Roastbeef am Stück
- Hähnchen & Champignon, Nudeln
- Ofenratatouille
- Quetsch-Broccoli
- Eierknöpfe, Kartoffel-Sellerie-Gratin
- verschiedene Salate, Krustenbrote und Toppings

MITTERNACHTSNACK

SNACKPLATTE

- mit Käse, Trauben, Salami, Grissini, Oliven

VEGANES CHILI CON BULGUR

- mit Upgrades am Tisch
- Pulled Turkey
- Guacemole, Saure Sahne
- Nachochips, Baguette

CURRY-WURST "FRIEDRICH"

- Rote Feuerwurst oder vegan
- mit Sous-Vide-Karotten

GRILLPARTY

Einzel buchbar oder als Konzept, abhängig von Personenanzahl und Umfang

- u.a. französische Grillwürste, gebratene Entenbrüste
- marinierte Hähnchenbrüste, Roastbeef vom Stück
- Gambaspieße, Schafkäsepfännchen, Halloumikäse
- gefüllte Portobellopilze
- Kartoffelsalat, Maiskolben, Feuerkartoffel
- Feuerzwiebel, Couscous,
- Grüner Salat, Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat
- Guacamole, BBQ-Sauce, Kräuterdips, Chutney,
- Baba-Ganouche, Ayvar, Brot und Baguette

PINSA

Pinsa Faijta (vegetarisch)

Sugo | Zucchini | Paprika | Rote Zwiebeln

Pinsa Chorizo

Sugo | Chorizo | Stangenpfeffer | Kapern

Pinsa Margarita (vegetarisch)

Sugo | Mozzarella | Basilikum

Pinsa Garten (vegan)

Sugo | Brokkoli | Rucola | Schmortomaten
Kerbel-Koriander Öl

Pinsa Bianca

Gorgonzola | BIRNE | Cranberry |
Walnuss | Honig





"WG"-PARTY DELUXE

Einzel buchbar oder als Konzept, abhängig von Personen anzahl und Umfang

- Antipasti-Variation mit Rupfbrotten
- Dryaged Hack-Auflauf
- Veggie Auflauf mit roter Beete
- Kalbswiener
- Bio Köttbullar
- Hausgemachte Chicken Nuggets
- Maultaschensalat mit Pfifferlingen
- Käse-Tortellini Salat
- Mediterraner Kartoffelsalat
- Grüner Salat mit Schnittlings-Vinaigrette
- Bunte Tomaten mit Basilikum
- Wassermelone mit Schafskäse
- Obstplatte "Traumschiff" im Retro Style

DESSERT VARIATION

- Obstplatte mit karamellisierten Walnüssen und Orangen Sauce
- Dunkles Schoko Mousse mit Früchten
- Frische Waffeln mit Eis und Früchten
- Panna Cotta mit Orangenspiegel
- Amarula Tiramisu im Glas
- Fruchtkompott und Crumble
- Popcorn





BAR CATERING

Mit mobiler Cocktail-Bar und Barkeeping in deiner Location - unsere erfahrenen Barkeeper sorgen für außergewöhnliche Drinks und Cocktailkreationen. Dein Lieblings-Sour, gute Spritz Alternativen außer Aperol oder ganz klassisch mit Twist als Martini, Margarita oder Longdrink.



DRINKS

- Limoncello Spritz
- Aperol Spritz
- London Mule
- Moscow Mule
- Aperol Sour
- Pisco Sour
- Whisky Sour
- Amaretto Sour
- Skinny Bitch
- Gin Fizz
- Gin Tonic
- uvm

ALKOHOLFREI

- Alkoholfreier Aperol Spritz
- Alkoholfreier Aperol Sour
- Alkoholfreier Amaretto Sour
- Gin Fizz alkoholfrei
- Gin Tonic alkoholfrei
- Alkoholfreier Bellino – Pfirsich
- Mr Green Mule alkoholfrei
- Mr Red Alkoholfrei





DO IT YOURSELF SPRITZ BAR

Zum Beispiel:

Aperol Spritz (ca. 30 Aperol Spritz)

2 Flaschen Aperol,
4 Flaschen Soda Wasser,
4 Flaschen Sekt Strohhalm,
Orangenscheiben, Eiswürfel

Moscow Mule (ca. 30 Moscow Mule)

2 Flaschen Vodka,
6 Flaschen Ingwer Bier
Strohhalm, Limettenscheiben, Eiswürfel
30 Mule Becher

Gin Tonic (ca. 30 Gin Tonic)

2 Flaschen Haymans, 6 Flaschen Tonic
Strohhalm, Zitronenscheiben, Eiswürfel
30 Longdrink Gläser

INKLUSIVE

Gefäße und Eiswannen
Verbrauchsmaterialien & Barmaterialien
(Zangen, Ausgießer, Servietten)
Anleitung zur Zubereitung
(ausgedruckt, laminiert)
inkl. Equipment





BARISTA CATERING

Mit unseren Kaffee-Mobilen stehen wir dir auf deiner Veranstaltung zur Verfügung. All Inklusiv ausgestattet mit allen Kaffeespezialitäten, allen Milch-Varianten, Siebträgermaschinen sowie wenn du magst auch Tische, Stühle, Sonnenschirme und liebevoller Dekoration.





KAFFEE & SOFTS

Auswahl

Kaffee Spezialitäten nach Wunsch

Espresso, Kaffee Americano, Capuccino

Hausgemachte Limonaden auch als 5 Liter

Lavendel | Mango-Ananas |
Holunder

Softs

Afrikola | Zitronestolz | Tonic Water |
Bitter Lemon | Spicy Ginger | Afri
Cola | Club Mate

Bier

Pils | Radler | Heerlijk | Weizen
Alkoholfrei

Heerlijk Craft Bier vom Faß 30l, z.B.
Helles oder Ale 30





SCHAUM & WEINE

Auswahl

SCHAUM WEINE

CREMANT D'ALSACE, Blanc de Blancs
CIDRE BRUT de Bretagne Val de Rance

WEINSCHORLE

WEISS oder ROSÉ vom Weingut Clauer
WEINSCHORLE SPEZIAL Grauburgunder / Weissburgunder / Sauvignon Blanc
ZÜRI SCHORLE Grauburgunder, Soda, Eis, Zitrone

WEISS

GRAUBURGUNDER vom Lößlehm, Weingut Meier in Weyher, Pfalz
WEISSER BURGUNDER Kalkmergel, Weingut Meier in Weyher, Pfalz
SAUVIGNON BLANC Weingut Kitzer, Rheinhessen
RIESLING Vulkanstein Weingut Steitz, Rheinhessen

ROSA

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR Weingut Meier in Weyher, Pfalz
ROSÉ Weingut Meier in Weyher, Pfalz

ROT

MALBEC, Weingut Fortant de France, Frankreich
SPÄTBURGUNDER, Weingut Kitzer, Rheinhessen
PRIMITIVO, Puglia IGP Luna Argenta, Italien
BORDEAUX Chateau Ferreyres, Bordeaux, Frankreich
BARBERA D'ALBA, Weingut Fontanafredda, Piemont



LASS UNS SPRECHEN!

E-Mail: hallo@frieda.catering
Mobil: 0176 22830391
www.frieda.catering

ODER KOMM VORBEI!

FRiEDA restaurant & bar

Web: www.frieda.bar
Insta: [frieda_heidelberg](https://www.instagram.com/frieda_heidelberg)
Bahnhofstraße 29
69115 Heidelberg

friedrich kaffee & bar

Web: www.friedrich.bar
Insta: [friedrich_heidelberg](https://www.instagram.com/friedrich_heidelberg)
Friedrich-Ebert-Anlage 1
69117 Heidelberg