

ADEL.ES

Restaurant. Feinkost. Catering. Events

Firmenprofil

Adel.es Restaurant Feinkost Catering Events wurde in 2006 gegründet; zunächst mit den Sparten Feinkost, Catering und Events. In 2007 kam das Restaurant am Schwälmerbrunnen in Alsfeld dazu, dessen Namenspate der ursprüngliche Name der Stadt Alsfeld ist - „Adelesfelt“. Die Feinkostlinie trat für die Jahre 2007 bis 2010 in den Hintergrund und wurde in erster Linie für den Eigenbedarf im Restaurant und bei Caterings hergestellt. In 2010 wird die Feinkostlinie relauncht und erhält ein neues Branding „adel.es.ikatessen“.

Die Firmengründerin Anja Graulich wurde in die Gastronomie hineingeboren, ihre Eltern betreiben eine große Gaststätte mit Restaurant und großen Veranstaltungsräumlichkeiten unweit von Alsfeld. Nach dem Abitur ging Anja Graulich nach Oberstaußen/Allgäu und den Beruf der Hotelkauffrau zu erlernen. Danach folgte das Studium Betriebswirtschaft in Würzburg. Nach dem erfolgreichen Abschluß arbeitete sie in diversen Unternehmen der Tourismusbranche u.a. Kempinski Hotels, Utell International, Golden Tulip, Sabre Travel Network in welchen sie Führungsrollen auf internationaler Ebene in Vertrieb und Marketing begleitete. Reisen, Essen, Hotels, Events in aller Herrenländer gehörten fast zwei Jahrzehnte zu ihrem Alltag. Von diesen vielfältigen Eindrücken aus Küche, Weinkeller und Designs inspiriert, wagte sie sich 2006 in die Selbständigkeit. Bei der täglichen Umsetzung wird das Adel.es Konzept von einem phantastischen Team in Küche und Service mitgetragen, das die Unternehmensphilosophie mitlebt. Gastgeber zu sein bedeutet für das Adel.es, ein lebendes Gesamtkunstwerk zu schaffen und ist zugleich eine Frage des Stils, der Leidenschaft und der Lebensfreude. Das Adel.es arbeitet ausschließlich mit frischen Lebensmitteln, deren Erzeuger oder Lieferanten man kennt.

Catering & Eventservices bringt die Adel.es Küche zum Gast nach Hause, in die Firma und zu jeder Eventlocation der Wahl. Das Event in Szene zu setzen ist die Zielsetzung des Teams. Das Motto ist Inspiration für die Auswahl der Speisen und Getränke beim Flying Buffet, Klassischen Buffet, Event-Cooking Stationen, gesetzten Dinner oder ein bisschen von Allem. Professionelles Veranstaltungsmanagement: dem Anlass entsprechende Menükarten, Dekorationen und Give-Aways, Mottoentwicklung, das künstlerische und musikalische Rahmenprogramm, Servicepersonal, Tische, Stühle, Geschirr, Besteck uvm. Das Adel.es verfügt über eine Auswahl diverser Locations und hat sich regional als der führende Cateringpartner für stilvolle Events etabliert.

Event Location Familienfeiern aller Art, Firmenveranstaltungen, Jubiläen. Das Adel.es Team entwickelt Konzepte für Feiern, die aus einem Event ein maßgeschneidertes und unvergessliches Erlebnis machen. Im Mittelpunkt steht der Gastgeber und seine persönlichen Vorstellungen, die das Team effektiv und facettenreich verwirklicht - mit kulinarischen Highlights, mit professioneller Planung, perfekter Organisation, kreativen Ideen und absoluter Budgettreue.

Adel.es Kochmanufaktur bietet die Möglichkeit, raffinierte Tricks und Kniffe aus der Profiküche zu erleben und zu erlernen.

ADEL.ES
Restaurant Catering Events
Inhaber: Anja Graulich
Markt 2-3
36304 Alsfeld

TEL: 06631-705833
NET: www.adeles.de
E-Mail: info@adeles.de

Bankverbindung:
VR-Bank Hessenland eG
BLZ: 530 932 00
Kto.Nr.: 10 160 55 00
USt-IdNr.: DE 255097346