



**HOT & COLD**

*finest catering*

Tel: 0176/24390586  
[www.hot-cold.net](http://www.hot-cold.net)  
[info@hot-cold.net](mailto:info@hot-cold.net)

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten einen kleinen Auszug unserer vielfältigen internationalen Buffetvariationen präsentieren.

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen traumhafte kulinarische Erlebnisse zu bereiten. Dabei ist **höchste Qualität und Perfektion** für uns selbstverständlich – von der Planung bis zur Umsetzung.

Auch verwöhnte Gourmets dürfen sich durch unsere moderne **Life-Style-Küche** mit kulinarischen Show-Effekten und außergewöhnlichen Geschmacks-erlebnissen überraschen lassen. Unser **innovatives Erlebnis-Catering** wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Für die **Sicherheit** einer perfekten Umsetzung Ihrer Vorstellungen, steht unsere **langjährige Erfahrung** im Cateringbereich.

Während der gesamten Planungs- und Durchführungsphase Ihrer Veranstaltung werden **David und Hubertus Tzschirner** Ihnen persönlich zur Seite stehen.

Selbstverständlich kann jeder einzelne Punkt der folgend vorgeschlagenen Buffets nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert werden.

Wir freuen uns, Sie zu beraten und bald als Gast kulinarisch verwöhnen zu können.



## INFORMATION

### Buffet

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen verschiedene Buffets an, die Sie selbstverständlich ganz nach Herzenslust verändern können. Wir beraten Sie gerne, welche Alternativ-Kombinationen möglich sind und welche Speisen miteinander harmonieren.

### Flying-Buffet

Alle aufgelisteten Buffets können Sie auch als Flying-Buffet bestellen!

Hier werden die Speisen auf Tellerchen oder in Gläschen angerichtet, welche bequem mit einer kleinen Kuchengabel oder einem Löffel im Stehen zu essen sind. Unser Servicepersonal wird Ihren Gästen die Speisen aus schwarzen Bauchläden und ansprechenden dunklen Holztabletts anbieten.

Aufpreis für Geschirr und Servicepersonal

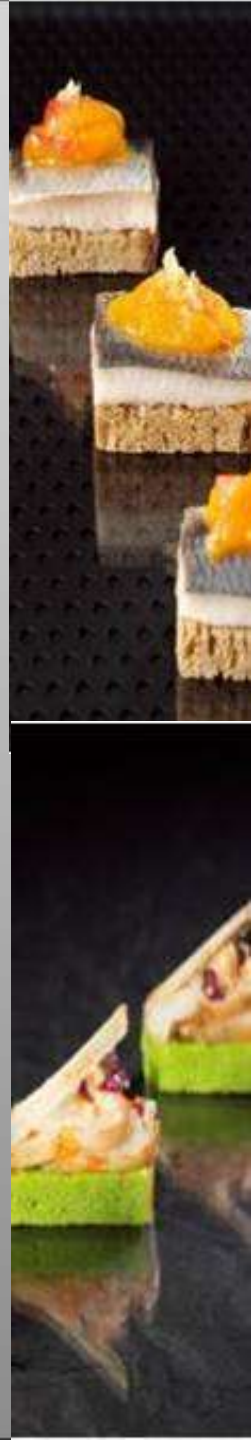
### Showcooking – Die Molekulare Küche

Kochen aus dem Reagenzglas ist das neue Stichwort der modernen Life-Style-Küche und der experimentellen Kochkunst, das Ihnen und Ihren Gästen einen Show-Effekt mit großem Überraschungselement bietet. Dabei werden Speisen, durch eintauchen in den Minus 196 Grad Celcius kalten Stickstoff, in eine andere äußere Form gebracht. Diese neue **Art der Zubereitung ist spektakulär** mit anzuschauen, wobei Sie & Ihre Gäste eine wahrhaftige **Frische-Geschmacks-Explosion in Mund** erleben. Es ist hinzuzufügen, dass Stickstoff in **keiner Weise** den Geschmack und die Gesundheit beeinflusst.

## Fingerfood

- Kleine Pastete mit Gehacktem und Kardamom
- Gebackene Entenmaultaschen Ducca
- Räuchermakrele mit Kräuterschmand
- Baliklachs mit Gewürzbrot & Brunnenkresse
- Gefüllte Agenpflaumen mit Gänsestopfleber
- Mini-Kalbfleisch-Küchle mit Tomaten-Pesto
- Flädleroulade mit gerauchtem Heilbutt
- Lauwarme Mini-Laugen mit Schinken & Zwiebeln gefüllt
- Flacher Kuchen mit Rucola & Ricotta
- Spiess von Garnelen mit karamellisierten Karotten
- Kabeljau-Crostini mit San-Daniele-Schinken
- Frischkäsetrüffel mit Apfel und Jalpur Curry
- Räucherlachs mit „Süßer Gurke“ und Brunnenkresse
- Rinderlende mit Waldpilzfüllung & Oliventapenade
- Gebratener Thunfisch in Sesamkruste mit Arrabica Robusta
- Strudelbonbon Blutwurst und Senf
- Schaumbrot von der Gänseleber mit Malzbiergelee
- Patatenpraline mit schwarzen Nüssen
- Makrele mit Schwarzkümmelöl
- Konfierter Angeldorsch und Pata Negra im Brotmantel

**Wir kalkulieren 3 Teile pro Person ab €7,50**



## Lolliparade

Parmesanloli mit Schnittlauch und Tasmanischem Pfeffer

Blumenkohlloli mit Yuzo

Dattel- und Speckloli

Tomaten Schafskäse

Poularde Basilikum

Lachs Wasabi

Scampi Serranoschinken

Rauchfleisch Senf

Gekacktes mit Kardamon

Virtuelles Sushi

**Wir kalkulieren 2 Teile pro Person ab €4,50**



## **Büffet kalt-warm**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten, Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen mit Kräuterdressing

Filet von der Bachforelle mit einem Preiselbeermeerrettich

Salat von roten Bohnen und Mais

Filderkrautsalat mit Speckwürfelchen

„Unser“ hausgemachter Kartoffelsalat

Bauernschinken mit geriebenem Kren und Feldfrüchte aus dem Essigfaß

### **Brot & Co.**

Holzknichtbrot & Stangenweißbrot

Schmalztöpfe & Kräuterfrischkäse

### **Aus den Suppentopf**

Maultaschen-, Flädle- oder Griesklöschensuppe

### **Warme Speisen vom Buffet**

Saftiger Schweizer Schinken am Stück (auf Wunsch am Buffet tranchiert)  
mit Meerrettichschmand und Knoblauch-Kräuterdip

Schweinebraten frisch aus dem Ofen

mit Trollingersoße und hausgemachten Spätzle

### **Süße Speisen vom Buffet**

Zwetschgenkompott mit Vanilleeis (Eis nach Absprache)

Rahm-Milchreis mit Zimt und Zucker

Auswahl von frischen Früchten mit Joghurtcreme

**€ 23,00-26,00**



## Hessisches Büffet

### Kalte Speisen vom Buffet

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen mit Hausdressing  
Geräuchertes Forellenfilet auf leicht gesäuertem Linsensalat  
Tafelspitz-Sülzchen mit Schnittlauch-Vinaigrette  
Bauernschinken & Gurken-Zwiebel-Dip  
Mariniertes Bodenseefelchen auf Marktgemüse  
Scheiben vom Weideochsen auf Filderkrautsalat & ganzen Pfefferkörnern  
„Unser“ Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Fleischküchle

### Brot & Co.

Holz knechtbrot & Stangenweißbrot  
Salzbutter & Kräuterfrischkäse

### Warme Speisen vom Buffet

Hausgemachte Belschuch mit Zwiebelschmelze, Weißweinsoße  
und Schupfnudeln  
24 Std. in Biersoße geschmorte Schweinebäckle mit Haselnußspätzle  
Mit Bärlauch mariniertes Zander, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

### Süße Speisen vom Buffet

Griesflammerie mit Amarenakirschen  
Beeren mit Vanilleschmand  
Auswahl von frischen Früchten  
Apfelweinschaum mit Zimt im Glas

**€ 27,00-29,00**



## **Kaltes Büffet**

### **Fisch**

Filet von der Bachforelle mit Birnenmeerrettich

Flusskrebssalat

Matjesfilet in Apfel-Schalottensauce

### **Brot & Käse**

Holzkechtbrot & Stangenweißbrot

Kräuterfrischkäse mit Paprikawürfeln

Torten Brie mit roten und grünen Trauben

### **Fleisch**

Gemischte Platte mit zartem Hinterschinken, Mailänder Salami,

Kalter Braten mit Krensenf, Fleischküchle mit Senfsauce

### **Salat**

Kartoffel-Gurken-Salat

Tomatensalat mit Champignons

Eiersalat in Estragonsauce

### **Dessert**

Gelber Fruchteintopf mit Vanillesauce

Rahm-Milchreis mit Zimt und Zucker

Berencreme mit Frucht-Confit

**€ 22,00-23,00**





## **Kaltes Büffet extra**

### **Fisch**

Pochierter Lachs oder Salm in Kräutervinaigrette  
Lachstartar mit Wachteleier auf Kopfsalatherzen

### **Brot & Käse**

Vollwertige Brot- und Brötchenauswahl  
Internationale Käsevariation vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf  
Butter aus dem Faß

### **Fleisch**

Glacierter Kalbsrückenbraten mit Kashmir-Curry  
Scheiben aus der Maispoularde auf Tomaten-Junglauch  
Glacierte Melone mit Parmaschinken und Feigen  
Roastbeef rosa gebraten mit Thunfisch-Kapernsauce

### **Salat**

Riesengarnelen in Limonensauce  
Toskanischer Rindfleischsalat  
Salat von Gemüsepenne mit Pinienkernen  
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren  
Ananas-Minze-Salat mit Grand Marnier Schmand

**€ 24,00-27,00**



## Schmankerl-Büffet

### Vorspeisen

Weißwürste mit süßem Senf und kleinen Laugenbrezeln  
Kräuter-Krautsalat mit knusprig gebratenem Schinkenspeck  
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Endivien  
Vesperplatte mit gehobeltem Rauchfleisch, Tiroler Schinkenspeck,  
Wacholderschinken und kräftige Wurst

### Brot & Co.

Ländliche Brot- und Brötchenauswahl, Kräuterfrischkäse, Bayrische Faßbutter ,  
O` bazter vom Brett mit Radi-Spiralen und Radieschen

### Aus den Suppentopf

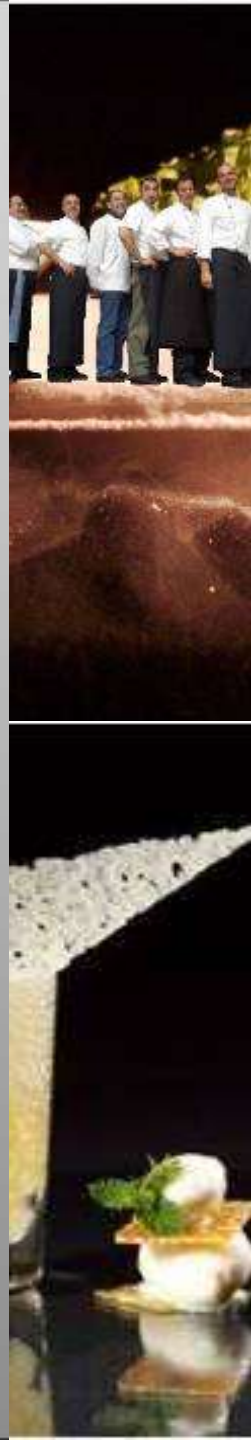
Kräftiges Rindersüppchen mit Leberknödelravioli & Junglauch

### Hauptspeise

Braten vom Freilandschwein mit der Schwarte gegrillt in der Malzbiersauce mit  
Kartoffelsalat  
Kleine Semmelknödel mit Waldpilzen und Schnittlauch  
Schwein`s Haxen im ganzen gebraten auf Bayrisch-Kraut, dazu Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln

### Dessert

Körbe mit saisonalem Kernobst  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Schokoladencreme mit Vanilleschmand im Glas portioniert **€ 29,00**



## **Südländisches Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert und geriebenem Parmigiano Reggiano

Cantaloup Melone mit gehobeltem Parmaschinken

Kalbfleischwürfelchen mit Thunfischcreme

Baby-Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumschaum

Variation von Lachs & Zander mit Paprika und Oregano

Rukolasalat mit geriebenem Pecorino im Glasturm mit Balsamico-Vinaigrette

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt

Salat von Artischocken-Herzen und Meeresfrüchten

### **Brot & Co.**

Ciabatta und Olivenbaguette

Tomatenbasilikum-Butter

### **Warme Speisen vom Buffet**

Kalbshaxe „Osso-Bucco“ auf geschmortem Wurzelgemüse und Barolosoße mit Thymiankartoffeln

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei und Tomaten-Gnocchi

Pouardenbrust mit Limonen-Estragon-Soße und Butternudeln

Rotbarbenfilet in Trüffelsahnesoße, Wilder Reis und junger Spinat

### **Süße Speisen vom Buffet**

Kirschtiramisu

Panna cotta mit Erdbeersalsa

Cappuccino-Mousse

Limonencreme mit frischen Früchten

**€29,00**



## Frühjahr/Sommer Büffet

### Kalte Speisen vom Buffet

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croûtons & Keimlingen Balsamico-Dressing  
Roh marinerter Fenchel mit Orangen, Pinienkernen & Parmesan  
Schwetzinger Spargelsalat cru  
Kräutersalat mit Kaninchenfilets  
Kartoffelsalat mit Limonen, Kräutern und getrockneten Tomaten  
Pfifferlingssalat mit Frühlingslauch  
Im weißem Balsamico eingelegte Rotbarbe auf Mesclinsalat  
Gelierte Gazpacho mit Sauerrahmschmand

### Brot & Co.

Ratatouillebrot & Holzknechtbrot  
Kräuterfrischkäse & Limonenbutter

### Warme Speisen vom Buffet

Mais-Poulardenbrust mit Thymianjus & Spargel-Tomaten-Fondue  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffel-Korianderpürée  
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit neuen Kartoffeln und grünem Spargelgemüse

### Süße Speisen vom Buffet

Die ersten Beeren mit Vanilleschmand  
Rhabarbersalat mit Buttermilchparfait  
Mariniert Erdbeeren mit Joghurtcreme  
Wassermelone mit Limone & Minze

**€ 24,00-32,00**



## **Herbst / Winter Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Essbare Winterlandschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,  
Speckwürfelchen, Croutons & Sprossen  
Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Schöpfrahm  
Gerauchte Entenbrust auf Berglinsensalat  
Entenlebermousse mit Portwein-Amarenagelee

### **Brot & Co.**

Stangenweißbrot & Holzknechtbrot  
Kräuterfrischkäse & Gesalzene Butter

### **Aus dem Suppentopf**

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl

### **Warme Speisen vom Buffet**

Ofenfrische Albente mit blauem Rahmkraut und kleinen Kartoffelknödeln  
Am Stück gebratener Hirschrücken mit Haselnusskruste, Butterspätzle &  
Rosenkohl  
Kabeljau auf tomatisiertem Sauerkraut mit Schneekartoffel & Romanesco

### **Desserts**

Zwetschgenröster mit Vanille-Zimt-Creme  
Haselnusscreme mit Rumtopf Früchten  
Schokotörtchen mit Apfel-Zimt-Kompott  
Hausgemachte Birnentarte

**€ 24,00 – 32,00**



## **Asien-Büffet**

### **Kalte Speisen vom Buffet**

Scharfer Rindfleischsalat mit Limonen, Chili, Tomaten, Karotten und Gurken

Salat von Calamari, Ingwer, Zuckerschotten & Minze

Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten & roter Chili

Hähnchensalat mit Chili und Bambussprossen

Salat von Garnelen & Palmenherzen mit Knoblauch

Sojasprossen mit gebratenem Schweinefilet

Kabeljau mit rotem Curry und geschnittenen Schlangenbohnen

### **Aus dem Suppentopf**

„Tom Ka Kai“ Kokossuppe mit Hühnchenstreifen und Zitronengras

### **Warme Speisen vom Buffet**

Gedämpfter Red Snapper in Chili-Soße

Rindfleisch-Curry mit Kokoscreme und Kaffir-Zitronenblätter

Gebratenes Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewkernen

Entenbrust mit Duftreis & Wokgemüse

### **Süße Speisen vom Buffet**

Lychee-Kokos-Creme

Süßer gekochter Reis mit Mangostan

Gestockte Kokosmilch mit Banane

Auswahl von Papaya, Ananas, Mango

**€ 24,00 – 32,00**



## **Wellness-Büffet(Bio)**

### **Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Karotten, Paprika,  
Crôutons und fettarmem Kräuter-Joghurt-Dressing

Karotten-Koriander-Salat

Vitalsalat mit Reis, Ingwer, Mais und Kidneybohnen

Geflügelsalat natur mit Pfifferlingen

### **Brot & Co.**

Vollkornbrötchen und Baguettebrot, 3-erlei Kräuterquark  
(Gurke, Tomate und Kräuter)

### **Aus dem Suppentopf**

Tomaten-Paprikaessenz mit Gemüsebonbons & Schnittlauchstäbchen

### **Hauptspeisen**

Ossobucco von der Pute mit Barolo-Jus und buntem Marktgemüse

Zarte Maispoularde mit in leichter Bohnensauce und Wildem Reis

Spinat Schichtkuchen

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Joghurtcreme mit Fruchtmarkt

Kiwi-Mango-Salat mit Tonkabohnen-Schmand

**€ 32,00**



## BBQ-Büffet

### Vorspeisen

Eingelegte Oliven schwarz und grün auf Tischen eingesetzt  
Knackige Sommersalate mit Balsamico-Hausdressing  
Baby-Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum mariniert  
Hausgemachter Graved Lachs mit Meerrettichsahne  
Rauchschinken mit Honigmelone  
Geflügelterrinen mit Mangochutney

### Brot & Co.

Baguette- und Ciabatta Auswahl mit Kräuterfrischkäse

### Hauptgerichte

Vom Holzkohlengrill frisch für Sie gegrillt  
Marinierte Rindermedaillons mit Paradieskörnern  
Pikante Schweinerückensteaks mit Schalotten  
Scheiben von der Poularde  
Marinierte Lachsfilets im Alusäckchen  
Gambas eingelegt  
Verschiedene Rostbratwürstchen

### Dazu reichen wir Ihnen

Verschiedene Dips, Thymiankartoffeln,  
Folienkartoffeln, Rigatoni in Parmesanrahm, Gemüsespieße, buntes  
Sommergemüse vom Markt, Maiskolben

### Desserts

Kaiserschmarren in der Riesenpfanne zubereitet  
Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier Schmand im Glas  
Mousse au Chocolat mit Sauerkirsch-Röster im Glas-  
Fondue von grünen Früchten, Vanilleschmand

**€ 28,00-34,00**





## MITTERNACHT-BUFFET

### Suppen

Pikante Kartoffelsuppe	4,00
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	4,00
Lauch-Pfeffersuppe mit Brot-Croûtons	4,00
Ungarische Gulaschsuppe	4,40
Meerrettichsuppe	4,00
Linseneintopf mit Würstle	4,50

### Warme Speisen

Mini-Fleischkäse mit Kartoffelsalat	3,90
Currywurst Spezial mit Kartoffel-Stroh	3,20
Weißwurst mit süßem Senf, Brezel	3,20
Penne al Arrabiata	5,00
Baguette mit Tomaten, Mozzarella und Pesto gratiniert	3,00

### Kalte Speisen

„Jausenbrett“ (Rauchfleisch, Schwarzwurst, Kaminwurz, Landjäger)	5,10
Käseauswahl vom Brett	5,10
Pikanter Schweizer Wurstsalat	5,00



## Showcooking

### Kochen mit flüssigem Stickstoff bei -320 Fahrenheit

In minus 320 Fahrenheit flüssigem Stickstoff gefrorene Kräuter-Chips,  
die gesunde und erfrischende Art zu Naschen.

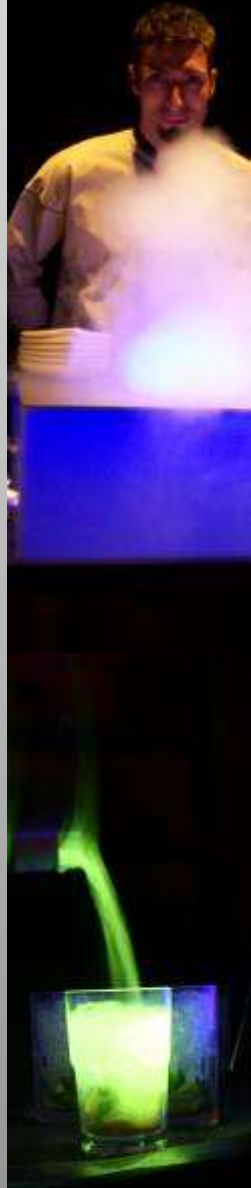
Oder

In Stickstoff gefrorene Schäume wie  
Passionsfrucht mit Tahiti-Vanille,  
Nougat mit Fleur de sel,  
Cosmopolitan Nitro,  
Schoko-Absinth,  
Himbeer-Ingwer,  
Parmesan-Tomate

Dies ist nur ein kleiner Auszug der vielen Variationen von Cocktails und  
Mousse, die wir im Rahmen der Molekularen Küche anbieten.

Bitte fragen Sie nach weiteren Highlights.

**Pauschalpreis für die Molekularen-Einlagen auf Anfrage**



## FEINKOST-SALATE

## PREIS/KG

### Geflügelsalate

„Klassiker“ Geflügel, Ananas, Mandelstifte, Rosinen	28,50
„Paris“ Geflügel, Ananas, Pfirsich, Curry	25,00
„Mango“ Geflügel, Mango, Stangensellerie, Champignonköpfe	29,00
„Provence“ Geflügel, Zucchini, Stangensellerie, Kräuter der Provence	28,50
„Sesam“ Geflügel, Zucchini, Karotten, Blattpetersilie, Sesam	25,00
„Natur pur“ Geflügel, Lauch, Dill, Pfifferlinge	27,00

### Fleisch-, Wurst- und Käsesalate

Schweizer-Wurstsalat mit Käse, Wurst, Zwiebeln, Gewürzgurken	21,00
Fleischbällchensalat mit Gewürzgurken und Karotten in Cocktailsoße	19,00
Rindfleisch-Meerrettich-Salat mit Stangensellerie, Birnen, Champignons, Schnittlauch	25,00
Rindfleisch-Curry-Pfeffer-Salat mit Stangensellerie und Cornichons	25,00
Berner Käsesalat mit Salami, Mortadella, Schweizer Käse	18,00

### Nudelsalate

Nudel-Joghurt-Salat mit gekochtem Schinken, Salami, Gewürzgurke	20,00
Spaghetti-Mozzarella-Salat mit gekochtem Schinken	20,00
Nudel-Apfel-Tomaten-Salat mit Curry	19,00
Französischer Nudelsalat mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan, Schafskäse	21,00
Gemüse-Spaghetti-Salat mit Paprika, Karotten, Kerbel, Pinienkernen	19,00

## FEINKOST-SALATE

## PREIS/KG

### Gemüse- & Vegetarische Salate

Italienischer Frühlingssalat mit Karotten, Stangensellerie, Lauch, Zucchini, Kirschtomaten, Blattpetersilie, Pfifferlinge	20,00
Waldofrsalat mit Sellerie, Apfel, Mandelstifte und Ananas	20,00
Lauchsalat	21,00
Artischockensalat mit Schalotten, Oliven, Zucchini, Tomaten	21,00

### Fisch- & Meeresfrüchte-Salate

"Heringstopf" Matjesstückchen, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurken	24,00
"Frühlingskrabben" Shrimps, Lauchringe, Tomatenstreifen, Salatgurke, Krabben in Cocktailsauce	35,00
Riesengarnelen in Orangensauce mit Stangensellerie, Apfel	45,00
"Hummer-Krabben-Salat" mit Gewürzgurken, Apfel	29,00
Roter Matjes Salat mit Rote Beete, Kapern, Apfel, Gewürzgurken	25,00

Kartoffelsalat „Hessische-Art“	13,00
Kartoffelsalat mit Gurke	15,00
Kartoffelsalat mit Schinkenspeck	15,00
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten	15,00

Mindestabnahmemenge 1kg pro Salat!

## **Lieferbedingungen**

### **Bestellannahme**

Montag bis Samstag von 9:00 bis 22:00 Uhr

Telefon: 0176/24390586

Mail: info@hot-cold.net

### **Liefergebiet und Transportkosten**

nach Absprache

### **Vorbestellzeit**

Drei Werktage im Voraus per Telefon oder E-Mail .

### **Preise und Bezahlung**

Alle Preise verstehen sich in € zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer gültig bis Ende 2009.

Zahlbar ohne Abzug sofort nach Erhalt der Rechnung

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

## KURZ NOCH EIN PAAR INFOS ZU HOT & COLD:

DIE FIRMA HOT & COLD IST EIN JUNGES UNTERNEHMEN, DAS VOM REINEN CATERING BIS ZUM KOMPLETTEN VERANSTALTUNGSSERVICE ALLES ABDECKT. WIR ÜBERNEHMEN PLANUNG, GESTALTUNG, DURCHFÜHRUNG UND CATERING VON VERANSTALTUNGEN ALLER ART, AUS PRIVATEM ODER GESCHÄFTLICHEM ANLASS. BESONDERS SPEZIALISIERT AUF MOLEKULARE KÜCHE. WIR BERATEN SIE EINGEHEND UND BEREICHERN IHRE VORSTELLUNGEN DURCH EIGENE VORSCHLÄGE. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF HINTER DEN KULISSEN, HELFEN IHNEN BEI DER AUSWAHL DES VERANSTALTUNGORTES UND DER DEKORATION, STELLEN DAS SERVICE-PERSONAL UND BERATEN SIE BEI DER ESSENSAUSWAHL. UNSERE FREUNDLICHEN MITARBEITER VERFÜGEN ÜBER EINE FUNDIERTE AUSBILDUNG IN DER GASTRONOMIE UND VIEL ERFAHRUNG. FÜR UNSERE KÖCHE IST FRISCHE UND GESCHMACK OBERSTES GEBOT. SIE VERWENDEN NUR QUALITATIV HOCHWERTIGE ZUTATEN VON AUSGEWÄHLTEN LIEFERANTEN. BEI UNS ERHALTEN SIE ALLES AUS EINER HAND. WIR VERWIRKLICHEN IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UND SORGEN DAFÜR, DASS IHRE VERANSTALTUNG FÜR ALLE EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS WIRD. ICH WÜRDTE MICH FREUEN, BALD VON IHNEN ZU HÖREN.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN  
DAVID TZSCHIRNER



