

Zugewandt. Zu Tisch.

Der Anlass für ein Catering kann vieles sein: Geschäftsessen, Pflichtprogramm, Repräsentation.

Wir finden: Wer Menschen bewirbt, übernimmt Verantwortung. Für die Gäste, die ihre Zeit mitbringen. Und für die Veranstalter, die dazu einladen.

Deshalb arbeiten wir auf eine bestimmte Art: Zugewandt.

Den Gästen, die wir bewirten. Vom Empfang bis zum letzten Glas.

Den Produzenten, die uns beliefern. Vom Salz bis zur Serviette.

Allen, die mitarbeiten. Von der LKW-Fahrerin bis zum Servicemitarbeiter.

Das ist unsere Haltung. Sie entscheidet, mit wem wir arbeiten, wie wir planen, was bei uns auf die Teller kommt. Aber vor allem: Wie wir das alles zusammenbringen.

Bei uns trägt die Küche die Veranstaltung. Sie tut das, weil sie verantwortungsvoll ist. Mit Obst und Gemüse im Rampenlicht. Regionalen und saisonalen Zutaten im Fokus. Mit veganen Gerichten als erste Option. Mit Fleisch oder Fisch als bewusste Entscheidung, nie als Selbstverständlichkeit.

Sie tut das, weil alle bei uns in der Küche Handwerkerinnen und Entdecker gleichermaßen sind. Und sich bei jedem Gericht fragen: Wie schmeckt es? Jetzt, im Frühling, im Sommer, im Herbst, an einem Mittwoch oder einem Samstag?

Und sie tut das, weil sie Zutaten zu Gerichten verbindet, die überraschen. Deshalb ist sie tragender Teil jeder Veranstaltung und nicht bloß Pausenfüller.

Im Grunde ist alles ganz einfach.

Jedes Catering ist die perfekte Ausrede dafür, das zu machen, was wir am liebsten tun:

Zu Tisch bitten.

