

### **Top-Catering in Bio-Qualität: Feinschmecken auf natürliche Art.**

Sie laden Ihre Gäste ein. Alles andere erledigen wir.

### **Kreative Küchenkunst: täglich frisch für den besonderen Geschmack**

- **Wir sind als erster Groß-Caterer im Stuttgarter Raum Bio-zertifiziert.** Bei uns kommen daher ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau auf den Tisch. Behutsam und sorgfältig und einmalig frisch von unserem Küchenteam zubereitet. Das schmeckt man.
- **Unsere Preise sind so individuell wie unsere Speisen:** Weil Bio-Küche sich nicht zuletzt nach dem jahreszeitlichen Angebot richtet, sind auch unsere Preise je nach Produkt saisonal unterschiedlich. Das bedeutet für Sie leckere Köstlichkeiten, die ihren Preis jederzeit wert sind – testen Sie uns!

### **Das Service-Plus: Idee und tatkräftige Umsetzung.**

- **Wir bieten Ihnen professionellen Service für Ihre komplette Veranstaltungsorganisation.** Ob kleines Event oder Großereignis – wir übernehmen von der Planung bis zur erfolgreichen Ausführung alles für Sie. Budgettreu, flexibel und punktgenau. Und Sonderwünsche sind selbstverständlich inbegriffen.
- **Unsere frisch zubereiteten Gerichte kommen, wohin Sie wollen.** Oder Sie feiern in unserer geschmackvollen Location im Zentrum Stuttgarts. Bis zu 80 Gäste bewirten wir dort gern im modernen Lounge-Ambiente.



### **Eine für alles: Ihre persönliche Ansprechpartnerin**

- **Die gesamte Organisation Ihrer Veranstaltung in den bewährten Händen einer Person:** Unser Cateringmanagement betreut Sie von Anfang an und kennt jederzeit den aktuellen Status Ihres Projekts. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihr professionelles Catering.

## Unsere Grundsätze

Wir sind überzeugt von dem, was wir tun. Auf unsere sieben Grundsätze können Sie sich daher verlassen:

- Genießen Sie schnörkellose Küche auf höchstem Niveau: Wir kochen mit echter Leidenschaft und servieren Ihnen vielfältigen Genuss aus den Kochtöpfen der Welt.
- Unverfälschtes Geschmackserlebnis: Entdecken Sie, warum Essen bei uns der pure Luxus für Ihren Körper ist.
- Schmecken Sie den Unterschied: Von der Rohware bis zum fertigen Gericht verarbeiten wir alles frisch und von Hand.
- Wir garantieren: Sie essen bei uns ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau.
- Konsequenz bis ins Detail: Wir verzichten auch bei Gewürzen komplett auf Fertig- und Instantprodukte.
- Gönnen Sie sich das Besondere: Im modern-entspannten Ambiente unserer Location im Zentrum Stuttgarts – oder wo immer Sie feiern möchten.
- Unser Service-Anspruch ist ganz einfach: Erleben Sie, dass Qualität sich bei uns auf alle Aspekte der Veranstaltungsorganisation erstreckt.

## Unser Qualitätsanspruch

Wir glauben, dass Qualität sich am Ende immer auszahlt. Deshalb gibt es bei uns genau das: Qualität, jeden Tag aufs Neue. Das tut allen Beteiligten gut.

Konkret heißt das:

Wir verwenden konsequent ausschließlich frisches Bio-zertifiziertes Obst, Gemüse und Getreide, wenn möglich aus regionalem Anbau. Die Nähe zu unseren Lieferanten ist uns wichtig.

▶ Bei uns kommen garantiert keine gespritzten, bestrahlten, hormonell oder gentechnisch manipulierten Produkte auf den Tisch.

Unser Fleisch stammt ausschließlich vom Bio-Bauern.

▶ Fleischprodukte aus konventioneller Tiermast verwenden wir in keinem Fall.

Auch unsere Bio-Kräuter und Gewürze stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

▶ Dagegen finden Sie in unserer Küche keine Geschmacksverstärker (Glutamat) oder Gewürzmischungen mit geschmacksverändernden und künstlichen Zusätzen wie Aromen.

Selbst bei Salz und Zucker machen wir keine Kompromisse: Wir verwenden Kristall- oder Steinsalz und Rohrohrzucker.

▶ Kochsalz oder weißen Industriezucker gibt es bei uns nicht.

Zu Bio-Qualität gehört auch die schonende Zubereitung, damit sich die Geschmacksstoffe auf natürliche Weise entfalten können.

▶ Eine Mikrowelle hat daher keinen Platz in unserer Küche.

Vertrauen ist uns wichtig. Deshalb setzen wir zuallererst auf Qualität und nicht auf Profit um jeden Preis. Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet auch, seine Verantwortung gegenüber sich selbst und seiner Umwelt ernst zu nehmen.