

EIN FEST FÜR ALLE SINNE

Catering

Ob großes festliches Bankett mit Geschäftspartnern oder eine Geburtstagsparty im Familienkreis, ob Catering für einen Kongress oder Hochzeitsfeier: Kochwerk bietet eine große Vielfalt an Leistungen für unterschiedlichste Veranstaltungen – auf Ihre Gäste, den Anlass und Ihr Budget abgestimmt. Raffiniertes Fingerfood oder lieber ein 5-Gänge-Menü? Mediterrane oder regionale Köstlichkeiten? Fleischbetont oder eher vegetarisch? Für uns kein Problem. Sie nennen uns Ihre Wünsche – wir kreieren und liefern.

Wir bieten u. a. Catering für

- Geburtstagsfeiern, Jubiläen
- Hochzeit, Taufe, Kommunion, Konfirmation
- Sommerpartys, Weihnachtsfeiern
- Kongresse, Symposien
- Geschäftsessen etc.

Kontakt

Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen? Wir vom Kochwerk-Team sind gerne für Sie da.

Ihr



Richard Bickel



**KOCHWERK**
HEIDELBERG

Max-Reger-Straße 5–7
69121 Heidelberg

Telefon 06221 - 488 40 45
Fax 06221 - 488 40 47

info@kochwerk-heidelberg.de
www.kochwerk-heidelberg.de

**KOCHWERK**
HEIDELBERG

WILLKOMMEN BEI KOCHWERK

Catering für die Sinne

Köstlichkeiten, wann, wo und wie Sie möchten, auf hohem Niveau zubereitet: Dafür steht Kochwerk, Ihr Caterer für private und geschäftliche Anlässe. Ganz gleich, ob Sie eine Geburtstagsparty mit der Familie planen oder ein Firmen-Event ausrichten, beim Kochwerk-Team sind Sie richtig.

Erfahrung, die Sie schmecken

Kreativer Kopf von Kochwerk ist Richard Bickel, Küchenmeister, der in zahlreichen Fortbildungen sowie durch seine langjährige Tätigkeit als Küchenchef sein Können perfektioniert hat. Zahlreiche Privat- und Geschäftskunden haben bereits seine Kochwerk-Küche gekostet. Know-how, das Sie sich auf der Zunge zergehen lassen können. Ihre Gäste natürlich auch.

Eine ehrliche Küche

Wir bereiten die Gerichte mit höchsten Standards an kulinarischer Qualität und Frische zu. Das Ergebnis ist eine delikate, ehrliche Küche. Eine Küche, die den Eigengeschmack der Zutaten besonders zur Geltung bringt.

Genuss nach Maß

Jeder Menü- oder Buffet-Vorschlag wird individuell für Sie entwickelt – in enger Abstimmung mit Ihnen und im Einklang mit Ihrem Bedarf, Ihren Wünschen und Vorlieben.

Services à la carte

Wir beraten Sie ausführlich bei der Vorbereitung sowie der Auswahl von Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung. Darüber hinaus bieten wir von Kochwerk weitere Serviceleistungen an, z.B. Geschirrverleih.



EIN ECHTER GENUSS

Die Kochwerk-Vorteile

Die Qualität – ein reines Vergnügen

Wir legen höchste Standards an und verwenden ausschließlich erstklassige Produkte. Selbstverständlich verzichten wir auf Geschmacksverstärker.

Zertifiziert lecker

Kochwerk ist bio-zertifiziert nach der EU-Verordnung. Zudem haben wir die EU-Zulassung als Caterer.

Standards vom Feinsten

Der Standort von Kochwerk ist die Klinik Sankt Elisabeth. Eine sehr gute Schule. Denn wir blicken auf 40 Jahre Erfahrung in der Zubereitung von Speisen sowohl für junge und werdende Mütter als auch für Patienten zurück – eine Küche, die höchste Anforderungen in Sachen Qualität und Hygiene stellt.

Bevorzugt regional

Knackfrische Köstlichkeiten: Wann immer möglich, verwenden wir Produkte von Bauern und Produzenten aus der Region.

Auf Wunsch biologische Küche

Wenn Sie es möchten, bereiten wir für Sie gerne Gerichte ausschließlich aus biologisch-ökologischen Zutaten zu.

Budgetfreundlich

Eine transparente und faire Preisgestaltung ist für uns selbstverständlich.

