

SPS Catering

Passion for Food & Service



Mit unserem professionellen **Küchenteam** werden selbst Ihre ausgefallensten Wünsche für ein unvergessliches Fest Wirklichkeit. Ihre VIP-Veranstaltung soll mit Gourmet-Häppchen eröffnet werden und ein feines, hochwertiges Menü soll Ihre Gäste begeistern? Oder bevorzugen Sie bayerisches Flair mit zünftigen Schmankerln?



SPS Catering

Passion for Food & Service

Philip Sedgwick und sein Küchen-Team können sowohl gehobene als auch bodenständige Gerichte zaubern. Mit viel Kreativität und Engagement kocht das Team für Veranstaltungen.



Rindercarpaccio

Auf Grund langjähriger, breitgefächerter Erfahrung im Küchen- und Cateringbereich können wir routiniert und im Detail auf die Wünsche und Vorstellungen unserer Kunden eingehen. Gerne beraten wir mit Ideen und Möglichkeiten für eine rundum gelungene Veranstaltung. Von feinen Partyhäppchen bis zum rustikalen Buffet wird alles frisch aus unserer Küche zubereitet. Egal ob Fingerfood oder 4-Gang-Menü, unsere erfahrene Mannschaft empfiehlt den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Für Ihr Veranstaltungs-Catering bieten wir Ihnen:

- **Betreuung von der Planungsphase über Veranstaltungsdurchführung bis zu Abbau und Reinigung**
- **Berater und Partner für Ihr Catering**
- **Individuell abgestimmtes Speisen- und Getränkeangebot**
- **Organisation von Deko, Technik, Personal und Ausstattung**



Flußkrebsscocktail, Pfifferling-Perlhuhn-Sülze, Baby Mozzarella Salat

SPS Catering

Passion for Food & Service

Geschäftsführer **Philip Sedgwick** war Küchendirektor im **Peninsula Hotel Bangkok** und hat lange Jahre im Flagship-Hotel der Peninsula-Gruppe in Hong Kong – unter anderem als Küchenchef des Gourmet-Restaurants **Gaddi's** - gearbeitet. Auf Grund seiner Auslandserfahrung in Top-Restaurants ist er mit der internationalen Küche bestens vertraut. Herr Sedgwick hat in Sterne-Restaurants wie **Restaurant Tantris** in München mit **Herrn Hans Haas**, **La Pergola** in Rom mit **Herrn Heinz Beck** oder **La Grande Cascade** in Paris unter der Konsulenz von **Alain Ducasse** gearbeitet.



Pochiertes Rinderfilet

Unser Küchenteam unterstützt Herrn Sedgwick mit Begeisterung und Liebe zum Detail. Zusammen motiviert die Küchenleitung das Team mit immer neuen Ideen erfolgreich zu einem qualitativ hochwertigen Standard.

SPS Catering

Passion for Food & Service



Gebratene Fjordlachs-Forelle auf Limonenspinat und Grenaille-Kartoffeln



Wir freuen uns darauf, Sie während Ihrer Veranstaltung kulinarisch zu verwöhnen und Ihnen bei den Vorbereitungen mit Rat und Tat zur Seite stehen zu dürfen.



Mini Schokoladen Ganache mit Mango Chutney



Marinierte Erdbeeren mit Minze und Zitronensorbet

SPS Catering

Passion for Food & Service

Referenzen



Unser Veranstaltungsteam steht Ihnen vom ersten Angebot bis zur Betreuung und Nacharbeit der Veranstaltung persönlich zur Seite.. Wir haben Events von Firmen wie unter anderen **Deloitte & Touche, Novum, Bayern Design** mit großem Erfolg durchgeführt.

**bayern
design**

Haushahn


GRÜNDLICHE
REALISIERUNG
ALLGEMEINER
LEBENSFREUDE
www.gral-gmbh.de
EVENTS LOCATIONS INCENTIVES PROMOTION



**R
RODENSTOCK**

bayernets 
erdgas transport systeme



PLUTA 

? → **! welcome**
...in any event

novum

