Wirtshaus am Bavariapark

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?

Philip Sedgwick, Martin Wanke, Michael Öchsl und deren 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 Ihre Veranstaltung 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

Flußkrebscocktail, Pfifferling-Perlhuhn-Sülze, Baby Mozzarella Salat

Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl von internationalen aber auch von bayerischen und gut bürgerlichen Gerichten - wir richten uns völlig nach Ihren Vorgaben und Wünschen.

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.

Unser Küchenchefs Martin Wanke und Michael Öchsl unterstützen Herrn Sedgwick mit Begeisterung und Liebe zum Detail. Zusammen motiviert die Küchenleitung das Team mit immer neuen Ideen erfolgreich zu einem qualitativ hochwertigen Standard.

Gebratene Fjordlachs-Forelle auf Limonenspinat und Grenaille-Kartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Minze und Zitronensorbet

Mini Schokoladen Ganache mit Mango Chutney

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.

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.