



Internationale Küche bei Vitalo Catering

Vitalo Catering bietet einen rundum Service für Ihre Events und zeichnet sich durch jahrelange Catering Erfahrung und Professionalität aus. Bei Vitalo Catering sind Sie richtig, wenn Sie an einem unvergesslichen Erlebnis teilhaben wollen.

Catering mit Qualität

Die langjährige Erfahrung von Vitalo Catering in allen Veranstaltungsbereichen - ob Hochzeiten, Geburtstage, Firmenjubiläen oder auch große Messe-Events - wird auch in Ihre Veranstaltung einfließen. Zusammenstellungen von Menüs und Buffets, die passende Tischordnung, ausgefallenen Dekorationen - auch für spezielle Themen -, Künstler und alles was sonst zur Ihrer Feier passen könnte, damit es eine rundum gelungene Veranstaltung wird, bietet Ihnen Vitalo Catering "aus eine Hand".

Leistungen von Vitalo Catering

Vitalo Catering sieht sich nicht nur für die Beratung Ihrer Veranstaltung zuständig, sondern auch für die Durchführung. Hierzu gehört der Einsatz von professionellem Personal, Verleih von Equipment, Geschirr und Gläser, die Dekoration des Veranstaltungsortes und der Tische, sowie der gesamte Auf- und Abbau. Für eine erfolgreiche Durchführung des Events stehen den Kunden viele Künstler zur Verfügung - wie z.B. Pianisten, DJs, Bands, Karikaturzeichner usw.

Vielfältiges Angebot an Speisen

Vitalo Catering ist spezialisiert auf eine frische und gesunde Küche. Die Köche von Vitalo Catering kreieren Gerichte, die international, frisch und lecker sind, wobei auch immer die modernen Ernährungsrichtlinien berücksichtigt werden. Auf Nachfrage kann auch ein großes Sortiment an vegetarischen und veganen Spezialitäten bestellt werden.

Interview mit Frau Annette Pannwitz-Czogalla

WUP: Welche Vorbereitungen müssen Ihre Kunden vorab treffen?

Frau Pannwitz-Czogalla: Vorab ist es wichtig, dass unsere Kunden uns die gewünschte nationalspezifische Küche mitteilen. Außerdem ist es wichtig zu wissen, ob unsere Kunden sich kalte oder warme Speisen vorstellen, sodass wir anhand der Informationen unsere Kunden beraten können. Wir informieren sie, was dafür nötig ist und in welcher Art und Weise die Speisen angerichtet werden, also ob es ein Tellergericht wird, ein Buffet oder ein Menü.

WUP: Welche Länder werden bei der internationalen Küche bei Ihnen vertreten?

Frau Pannwitz-Czogalla: Neben der deutschen Küche bieten wir unseren Kunden als Standard die mediterrane Küche an. Außerdem können wir, gemäß der Nachfrage, ausgefallene und exotischere Speisen, wie z.B. indische oder asiatische dem Kunden anbieten. Manchmal kommt es zum Beispiel auch vor, dass sich Paare mit zwei Nationalitäten ein Hochzeitsessen wünschen, dass sie an Ihre Heimat erinnert. Die von uns ausgerichtete kolumbianische Hochzeit war ein voller Erfolg, auch für die angereisten Verwandten und Freunde.

WUP: Welche internationalen Gerichte sind am beliebtesten?

Frau Pannwitz-Czogalla: Die mediterrane Küche wird am meisten nachgefragt. Allgemein kann man sagen, dass alle internationalen Gerichte, die leicht sind, bevorzugt werden. Die asiatische Küche ist aufgrund der WOK-Gerichte beliebt. Aber die mediterrane Küche ist durch Olivenöl und viel Gemüse am populärsten.

WUP: Wie populär sind deutsche Gerichte?

Frau Pannwitz-Czogalla: Das hängt von den Gästen bzw. der Art des Festes ab. Für Familienfeier werden eher deutsche Gerichte bestellt, z.B. klassisch Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte. Bei einigen Messen, z.B. Landwirtschaftsmessen, werden fast nur Schweinebraten und Schweinshaxen gefragt.

WUP: Entscheiden sich Ihre Kunden eher für ein Buffet oder ein Menü?

Frau Pannwitz-Czogalla: Bei geschäftlichen Veranstaltungen liegt der Schwerpunkt heutzutage beim Buffet oder beim Flying-Buffet. Beim Flying-Buffet gehen Mitarbeiter mit gefüllten Tablett zu den Kunden und Gästen und servieren die kalten Speisen. Diese Option wird inzwischen immer mehr bei großen Veranstaltungen in Anspruch genommen. Bei großen Veranstaltungen ohne Flying-Buffet würde es dann zu größeren Wartezeiten am Buffet kommen. Das Menü ist eher den Familienfeiern vorbehalten.

WUP: Haben Sie gute Tipps für Ihre Kunden?

Frau Pannwitz-Czogalla: Unsere Kunden sind in ihrem Business zu Hause, allerdings nicht in unserer Branche dem Catering. Die Kunden sollten sich deshalb von uns beraten lassen und sollten unsere Ratschläge annehmen. Catering ist unser Kerngeschäft und wir kennen uns mit dem Service, dem Buffet und den ganzen weiteren Kleinigkeiten am besten aus. Für unsere Kunden ist es meistens nur eine Nebengeschichte. Für eine gelungene Veranstaltung können sich unsere Kunden auf uns verlassen.

Kontakt

Vitalo UG
Nürnberger Straße 6
30880 Laatzen

Telefon: +49 (0)5 11 45 79 37 56
Fax: +49 (0)511 45 79 37 57
Mail: info@vitalo-catering.de
Web: www.vitalo-catering.de

Pressekontakt

Vitalo Catering

Frau Annette Pannwitz-Czogalla
Nürnberger Str. 6
30880 Laatzen

vitalo-catering.de
am@vitalo-catering.de

Firmenkontakt

Vitalo Catering

Frau Annette Pannwitz-Czogalla
Nürnberger Str. 6
30880 Laatzen

vitalo-catering.de
am@vitalo-catering.de

Vitalo Catering unterstützt Sie bei Firmenveranstaltungen oder Familienfeiern bei der gesamten Organisation und der Durchführung. Wir beraten Sie in allen Belangen der Eventplanung und stellen Ihnen ein kompetentes Personal zur Verfügung. Zu unseren Leistungen gehören unter anderem: Die Beratung, Organisation, das Zubereiten von Speisen und Snacks sowie das Engagieren von verschiedenen Künstlern.

Anlage: Bild

