

FINE CATERING

EVENT-MANAGEMENT

KOCHKURSE

INCENTIVES

PURE



fine catering & events

GRÜNVALDER WEG 28
82041 OBERHACHING / MÜNCHEN

T +49 89 2032 0046
F +49 89 2032 0127

MAIL INFO@PFCE.DE
WEB WWW.PFCE.DE

FINE CATERING | EVENTMANAGEMENT | KOCHKURSE

PURE



fine catering & events

FINE CATERING

Genießen Sie unsere individuellen und faszinierenden Catering-Arrangements. Speziell komponiert uns zusammengestellt. Mit dem Anspruch, jeden Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Mit innovativen Konzepten und kreativen Ideen, die darauf ausgerichtet sind, höchste individuelle Anforderungen zu erfüllen. Alles exakt aufeinander abgestimmt. Alles für Sie.

Unsere Küchenchefs präsentieren phantasievolle Kompositionen, fein abgestimmt auf den entsprechenden Anlass. Die ganze Vielfalt kulinarischer Ideen aus klassischen oder exotischen Zutaten - von kompletten Menüs, erlesenen Buffets bis hin zum Flying Cocktail. So zum Beispiel: Exotische Fingerfood-Kompositionen. Hinreißende Buffet-Arrangements. Atemberaubende Menüs und Desserts die verzaubern.

KOCHKURSE

Verlassen Sie einmal Ihren gewohnten Arbeitsplatz und verbringen Sie mit Ihrem Team einen Abend in unserer KÜCHE. Beobachten Sie Ihren Chef, wie er versucht, einen Fisch zu filetieren oder staunen Sie, wie der Lehrling Karotten tourniert.

Beim Glas Champagner, beginnt was am langen Tisch immer in gemütlichen, oft spannenden Gesprächen über das Essen, Trinken und den bevorstehenden Abend endet.

Lernen Sie Ihre Arbeitskollegen, Gäste oder Kunden von einer anderen Seite kennen, erfahren Sie die Motivation und die Gruppendynamik, die eine ungewöhnliche Kochrunde auslösen kann!

EVENT-MANAGEMENT

Durch unser Know-how und unser Netzwerk sind wir in der Lage individuelle und maßgeschneiderte Events und Feierlichkeiten von 2 bis 2000 Personen für Sie auszurichten. Ihre Vorstellungen und Ziele werden gemeinsam mit unseren Event-Profis in ein Gesamtkonzept umgesetzt.

Unsere Kunden, wie Veranstaltungs- und Werbeagenturen oder Event-/Marketingabteilungen in Unternehmen, schätzen bei der Zusammenarbeit mit uns, dass Ihre Event-Ideen und Konzeptionen im Bereich kulinarische Genüsse lebendig gemacht und perfekt umgesetzt werden. Das PURE Event-Team unterstützt Sie tatkräftig dabei, "kulinarische Erlebniswelten" durch eine genuss- und variantenreiche Küche Wirklichkeit werden zu lassen.

Hier einige Event-Beispiele:

- Kundenevents der Extraklasse
- Außergewöhnliche Geburtstagspartys
- In- und Outdoor-Events und Incentives

- Unvergessliche Hochzeitsfeiern
- Elegante Candle-light Dinner
- Gourmet Kochkurse

- Produktpräsentationen
- Firmen-Events aller Art
- Messe-Standcatering & Partys

