

„Lammok Catering“ - für ein Genusslebnis!

Lammok Catering ist stilvoll, elegant, phantasievoll, frisch, modern, spielerisch, vielseitig, dezent, edel, individuell und originell

Unser **Motto**: „Aus einfachem Essen – **witzige Ideen** schaffen“.

Die **Zufriedenheit der Kunden** ist unser höchstes Ziel!

Den **exklusiven Service** für unsere Kunden haben wir in unserer Philosophie festgeschrieben und bauen ihn weiter aus.

Zuverlässiges und motiviertes Fachpersonal sind wichtigen Faktoren für jeden Erfolg eines Unternehmens und somit auch ein entscheidender Wettbewerbsvorteil. Das betrifft auch den Bereich der Gastronomie und vor allem den Eventbereich.

Ihre Wünsche und Vorstellungen sind die Grundlagen für unser professionelles Handeln.

Basis unserer Zusammenarbeit ist ein wertschätzender Umgang miteinander, der **Fairness** und **Loyalität** ebenso wie **Vertrauen** und **Diskretion** bedeutet.

Unser Anspruch ist es, mit dem Kunden **individuelle Kreationen** zu schaffen, die sich abheben und begeistern.

Warum lohnt es sich bei uns zu bestellen und was Besonderes haben wir?

Lammok Catering ist das andere Catering: wir kreieren **Essen mit i-Tüpfelchen**.

Dazu bieten wir Ihnen **Voll-Service**. Wir bieten innovative Cateringformate für Ihren individuellen Bedarf.

Wir kreieren Essen mit der ganzen **Kreativität** und vor allem verkaufen wir die **Freude!**

Wir haben Sinn für Schönheit, was bei uns besonders ausgeprägt ist. In unserer Firma existiert Verlangen nach Originalität und Kreativität.

Besonderheit von diesem Catering

Es werden eigene Gewürze und Kräutermischungen hergestellt. Die Öle werden in Geschmack veredelt. Auch Salz wird in verschiedenem Geschmack abgeleitet, was einen guten Geruch und seltenen Geschmack bestimmt.

Weitere Besonderheiten sind Aufbau von Büffet nach hygienischen Vorschriften, was zur heutigen Zeit ein seltener Fall ist. Hier sind gemeint: kalte Vorspeisen, sowie auch Wärmestation, wo das Essen in Chevis nicht mehr als eine Stunde gequält wird, wo inzwischen Essen den ganzen Geschmack verliert.

Es gibt Auswahl von internationalen Küchen, wie asiatische, koreanische, tailändische, kaukasische, russische, italienische, arabische Küche. Wenn der Kunde sich z. B. bayerische oder berliner Küche wünscht, machen wir auch.

Wir arbeiten mit besten Lieferanten und möglichst mit der großen Auswahl von frischen Produkten und Texturen - für ideale Möglichkeit, jede Form und Geschmack von Produkten zu bekommen.

Texturen sind auch ideal für molekulare Küche, was wir auch nicht übersehen. Was Preis anbetrifft, werden wir schon Kompromisse mit unseren Kunden suchen.

Es hört sich alles so teuer und unmöglich. Bei uns bleibt der Preis unter der Grenze und mit besseren Leistungen. Auch für speziellen Buffet sowie Bio-Buffet.

Die große Liebe zu Kräutern und ein besonders natürlicher Zugang zum Kochen, zum Essen, kurz - zum Genuss sind charakteristisch für unsere vielfach ausgezeichnete Küche.

Ihre Vorteile bei Lammok Catering

- Ökologische Produkte – gut für ihre Gesundheit
- Exotik – edle internationale Produkte
- Hohe Qualität
- Hochwertiges Equipment
- Nähe zur Natur – natürliches Design für Ihre Buffets
- Wohlfühlen – mit Musik und Aroma
- Spezialisiertes Personal
- Russische, asiatische, afrikanische, deutsche, italienische Küche
- Selbst hergestellte Produkte durch Aufwertung mit frischen Kräutern, Gewürzen & Ölen
- Internationale Dekoration – passend für verschiedene Buffets
- Molekulare Küche

Unsere Stärken

Aufmerksam

Wir wissen, was in der Trendgastronomie (rund um die Welt) gefragt ist. Und genau danach stellen wir unser Angebot zusammen. So können Sie sicher sein, dass Sie und Ihre Gäste mit unseren Produkten immer ein wenig internationalen Lifestyle erleben.

Individuell

Über Geschmack brauchen wir nicht zu streiten – denn

unser Motto lautet „inspired by taste“.

So liefern wir kulinarische Spezialitäten und geschmacksvolle Accessoires für die einfache und schnelle Genießer von einzigartigen Köstlichkeiten.

Ganz nach Wunsch von Ihnen und Ihrer Gäste.

Sorgfältig

Unser Qualitätsanspruch ist hoch. Daher befinden sich in unserem Sortiment nur erstklassige Top-Artikel von renommierten Markenherstellern, die für höchste Güte garantieren.

Flexibel

Als erfahrener Service-Partner in gastronomischen Bereich stehen wir Ihnen bei der Veranstaltung jederzeit zur Seite. Auch Lösungen für den Private-Gastronomie-Bereich erarbeiten wir gern mit Ihnen zusammen.

Und für neue Ideen oder Wünsche Ihrerseits haben wir immer zwei offene Ohren.

Ökologisch (= gesund)

Gute Wirkung auf Körper, Seele und Geist und Genuss des charakteristischen Geschmacks.

Heilpflanzen: Baldrian, Kamille, Schafgarbe, Löwenzahn, Eichenrinde..

Bio-Küche

Eine ausgewogene Biokost aus Zutaten, die aus natürlichen und umweltverträglichen Anbau und Tierhaltungen stammen, ist die (öko)logische Alternative - weil Lebensmittel einen großen Einfluss auf unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden haben.

Vollwertige Küche

Der Begriff vollwertige Ernährung wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Abwandlung des Begriffs Vollwertkost benutzt. Die Kurzdefinition der DGE besagt, dass eine Kost dann als vollwertig gilt, wenn sie alle nötigen Nährstoffe in ausreichender Menge, im richtigen Verhältnis und in der richtigen Form enthält. Auch der Sättigungswert der Lebensmittel wird berücksichtigt. Das „richtige Verhältnis“ bedeutet nach Auffassung der meisten Ernährungswissenschaftler: 50 bis 60 Prozent der Kalorienzufuhr aus Kohlenhydraten, 30 Prozent aus Fett und maximal 20 Prozent aus Eiweiß.

So wird Ihre Veranstaltung aussehen

Ein individueller Service, wie Sie sich ihn wünschen: Vielseitig - aber immer individuell!

Ablauf von Briefing bis zur Nachbereitung

- Sie teilen uns Ihre allgemeinen Wünsche mit
- Wir kontaktieren Sie und vereinbaren einen Gesprächstermin mit Ihnen
- Sie bekommen von uns eine umfangreiche Kalkulation
- Angebote und Vorschläge werden mit Ihnen telefonisch konkretisiert
- Sie bekommen von uns eine Auftragsbestätigung zugesandt
- Je nach Auftragsvolumen wird eine Abschlagszahlung fällig
- Letzte Absprachen einen Tag vor dem Event
- Durchführung Ihres Events
- Nachbereitung

Sie teilen uns Ihr Feierdatum, Personenzahl, Preis und was Sie erwarten. Jetzt können wir feststellen, welche Gerichte, Getränke und extra Wünsche in Frage kommen.

Dann kommen wir zum Katalog, wo Sie ein passendes Buffet aussuchen können. Buffetpreise beinhalten gleich Buffetdekoration, Essen und einen Koch. Unser Ziel ist es hier, den Kunden die Wahl zu erleichtern: also, nicht nur mit Bestellungen und Leistungen, aber auch mit Darstellung von Dekoration für Veranstaltung. Wir haben Fotos von vielen verschiedenen Buffetarten, damit unsere Kunden die Vorstellung von Auswahlmöglichkeit für Ihre Party / Veranstaltung haben.

Z. B. die Naturdekoration bringt Sie „näher zur Natur“ - durch Atmosphäre des Waldes, wo Vögel singen und Geruch der Entspannung (Orange und Ingwer) entsteht. Es wird ein hochwertiges gastronomisches Erlebnis.

Nach Wunsch werden warme Getränke in Gesamtpreis kalkuliert. MwSt. wird zum Schluss berechnet, aber außer Essen, weil 7% MwSt. schon in Preis steht.

Wann wir alles mit Buffet und warmen Getränken geklärt haben, kommen wir zu Softdrinks und alkoholische Getränken.

Planung, Organisation und Durchführung

Events planen, organisieren und durchführen bedarf solides Know How, Zeit und qualifiziertes Personal. Das bieten wir Ihnen und zusätzlich zuverlässige Kooperationspartner, wie Servicekräfte, Künstler, Musiker, Lichttechniker. Wir können für Sie auch einen Saal / Partyraum mieten oder Fotograf bestellen.

Schon mit klaren Bildern vor Ihren Augen kommen Sie zu uns und sagen genau, was sie möchten und wo noch Problem liegt.

Die wichtigste Aufgabe ist es, nicht nur den reibungslosen Ablauf einer Veranstaltung zu koordinieren, sondern auch das Unternehmens- oder Produktimage darzustellen oder eine Werbebotschaft zu vermitteln.

Willkommen bei der neuen Taste!

In diesem Jahr ist wirklich alles neu - auch unser Katalog. Wir haben aufgeräumt, sortiert und komplett umgestaltet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und damit geben wir unseren Top-Trends für die Gastronomie ein aktuelles und frisches Outfit, das den Produkten einen adäquaten Auftritt ermöglicht. Für Sie bietet das neue Design mehr Übersichtlichkeit und mehr Freiräume fürs Auge – das ja schließlich mit genießt.

Neben der neuen Gestaltung gibt es aber noch viel mehr zu entdecken. So haben wir interessante News von unseren Partner erhalten und für Sie zusammengetragen. Natürlich gibt es auch wieder jede Menge neue Produkte, Ideen und Rezepte für eine exklusive Veranstaltung.

Genuss für Gaumen und Augen!

Nutzen Sie unsere Erfahrung.

Kein Event ist bei uns dem anderen gleich!

Ihr Lammok Catering & Gastroservice GmbH Team