

## FLORAL UND FEURIG: KULINARISCHE ARRANGEMENTS, NACH WUNSCH KONZIPIERT

**Wildkräuter – Vegetarisches Catering** bekocht Veranstaltungen bis zu 100 Personen. Frische Wildkräuter, Früchte, Gemüse, Gewürze und Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau stehen dabei im Mittelpunkt (siehe Foto). Der Anlass der Veranstaltung prägt das individuelle Angebot, alle Speisen werden von Hand und frisch zubereitet. Deshalb empfiehlt sich eine Anmeldung mindestens fünf Wochen im Vorfeld: [www.wildkraeuter-catering.de](http://www.wildkraeuter-catering.de)

Wer es in der kalten Jahreszeit feurig haben möchte, ist bei **Flammarie** an der richtigen Adresse ([www.feuerbuffet.de](http://www.feuerbuffet.de)). Egal ob vegetarisch, biologisch, mediterran oder arabisch: Beim Essen sprühen die Funken. Mit pyrotechnischen Effekten erhalten Buffets und Menüs einen geheimnisvollen, feierlichen oder glanzvollen Rahmen. Das Spektakel kann drinnen wie draußen initiiert werden.

FOTO: ANDREAS SIMON/WILDKRÄUTER-CATERING

