

– Anzeige –



Lieber lecker

Kochwerk bietet Catering und Partyservice

Heidelberg. Ehrliches Handwerk mit brillanter Verwöhnkultur zu verbinden hat sich das Team rund um den kreativen Kopf Andreas Hill als Messlatte gewählt. Nach Erweiterung und Modernisierung der Räumlichkeiten wird in der Küche des Catering- und Partyserviceunternehmens Kochwerk auf Hochtouren geschnippelt, gerührt, gewürzt und gezaubert.

„Unsere Kunden wollen keinen Konzern, sondern jemanden, der ehrlich und mit Begeisterung kocht“, bringt Andreas Hill seinen Arbeitsethos auf den Punkt. Bio? Logisch. Regional? Bevorzugt. Geschmacksverstärker? Nie. Zertifiziert? Ja. Neben der Bio-Zertifizierung hat das Unternehmen kürzlich auch die EU-Zulassung als Caterer erworben. Das Team bereitet die Gerichte mit höchsten Standards an kulinarischer Qualität und Fri-

sche zu. Ergebnis ist eine delikate Küche, die den Eigengeschmack der Zutaten besonders zur Geltung bringt.

Und das schmecken die Genießer. Die Gäste der Geburtstagsfeier, der Hochzeit und des Firmenevents, die Schüler der Heiligenberg-Schule, Abiturienten bei ihrer Abschlussfeier, die Mitarbeitenden einzelner Firmen beim täglichen Mittagsmahl.

Der Standort von Kochwerk ist die Klinik Sankt Elisabeth, wo das Team auf 35 Jahre Erfahrung in der Zubereitung von Speisen sowohl für junge und werdende Mütter als auch für Patienten zurückblickt - eine Küche, die höchste Anforderungen in Sachen Qualität und Hygiene stellt. pr/msh



Weitere Informationen unter www.kochwerk-heidelberg.de

