Grand Frère

· DER FRAÎCHE CATERER ·

Wir machen Geschmack auf unvergessliche Erlebnisse.

Grand Frère
· DER FRAÎCHE CATERER ·

Unsere Art von Mundpropaganda.

Mmmehr-Werte.

Ob exklusiv im kleinen Kreis, großes Ereignis oder Events mit einem unverwechselbaren Charakter. Wir machen Geschmack auf unvergessliche Erlebnisse. Finden die richtige Mischung und kümmern uns um die perfekte Inszenierung. Engagiert und mit Leidenschaft . Und für jedes Event ein individuelles Food-Konzept. Vom stimmigen Catering bis hin zur Komplettorganisation.

Ganzheitlich und mit Weitblick machen wir so Ihren Anlass einzigartig.

Is(s)t was Gutes.

Qualität statt Quantität ist unsere gelebte Maxime.

Deshalb arbeiten wir nur mit absolut frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten und Produkten.

So machen wir aus Ihrem Event ein echtes, kulinarisches Erlebnis.

Fraîche, wie Oskar.

Grand Frère ist Ihr anspruchsvoller Genuss-Caterer.

Leidenschaft für gutes Essen ist unsere gelebte Philosophie.

Basis unserer Arbeit ist eine ehrliche, authentische Küche.

So sind wir.

Grand Frère
· DER FRAÎCHE CATERER ·

Ganz schön **rührig**.

Wir sind ganz schön rührig
und arbeiten von Saarbrücken aus, über die Grenzen hinweg.

Unser Genussraum erstreckt sich vom Saarland, über Rheinland-Pfalz, bis hin nach Luxemburg. Freuen Sie sich auf unsere besonderen „Schüssel-Erlebnisse und Pfanntasien“.

Man nehme:

Unsere Philosophie ...
ist ganz einfach: ein gut gelauntes Event- und Küchen-Team, nachhaltige Zutaten aus der Region, 100% das Beste geben beim Zubereiten und Kochen, eine Prise Leidenschaft, ein Esslöffel Zeit und einen Becher guten Wein. Geschmack ist unser Erfolgsrezept.

Schon kommt Freude auf den Tisch und Glanz in die Hütte. Momente, an die wir uns gerne erinnern, auch wenn die Party längst vorbei ist.

Top(f) Secret!

Wir können das Lässige wie das Edle; das Große wie das Kleine.
Klassischen Partyservice wie anspruchsvolle Events.

Handgemacht und mit viel Liebe.

Das bieten wir.

Grand Frère
· DER FRAÎCHE CATERER ·

Style mit Lifestyle.
Großer Buffet-Auftritt oder lässiges Streetfood. Wir mögen beides. Unsere Event- und Food-Entertainer agieren unkompliziert und gut gelaunt. Das spürt und schmeckt man.

> Stylisch & Urban.

„Da Braut sich was Feines zusammen.“

Romantisch & Klassisch.

Da Braut sich was Schönes zusammen.
Romantisch auf der Blumenwiese, stillvoll im Schloss oder privates Candle Light Dinner. Wir machen das. Kulinarik to go.

Unsere Romantik-Tricks:

Vom Cooking, über liebevolle Dekorationen, der passenden Band bis hin zum überzeugenden Komplettpaket. Unverwechselbar. Drinnen und draussen.

Glanz
und Gloria.

Feines „Menü passieren lassen“
Wir können auch Pompös und
Premium. Gnadenlos feiern.

Edel, wertvoll und echt. Nichts
müssen, nur genießen. Das Credo
für unsere luxeriösen Events.

Glamour und Glitzer oder Festtafeln zaubern. Gerne erobern wir für Sie neue, feine luxeriöse Genuss-welten.

In der Küche, im Service und natürlich auch im Arragement des gedeckten Tisches. „Roman-Tisch oder einzigar-Tisch“. Ganz, wie es gefällt.

fein-sinnig & schön.

Regional
und Rustikal.

Biergemütlich ...

Der Anlass in Dirndl und Lederhose. Aufi geht‘s. Wies‘n-Feeling oder Hüttengaudi. Ob als bodenständige, Brotzeit oder als deftiges Festessen.

Weisswurst, Brezen, Leberknödel und Weiskäs‘, zünftige Band, Wiesenblumen, Bier-Spezialitäten-Bar und fesche Madln & Buan im Service - mit Hand und Herz.

Abwechslungsreich & **Individuell**.

Der Löffel mehr ...

Facettenreich, nachhaltig und ganz nach Ihrem Geschmack. Genuss- und Event- Konzepte, die kulinarisch und stilistisch Seele und Bauch gut tun. Eben erfrischend anders und ganz schön fraîche.

Ganz schön fraîche.

Waldmeisterlich gut.

Wild auf was Besonderes!

Wildschwein, Reh, Hirsch, Hase und andere Leckerbissen aus dem Wald. „Wilder Ludwig“ macht Jagd auf den besten Geschmack.
Wir verwenden in unseren Food Konzepten ausschließlich Fleisch-Spezialitäten von regionalen Jägern. Natürlich können Sie unsere Leckerbissen auch bei uns erwerben. Ganz unkompliziert. Gerne mit köstlichem Rezept.
Rufen Sie uns an: 0681-84 49 90 10.
Wir beraten Sie gerne.

Wilder Ludwig
Wald-Meister-Qualität

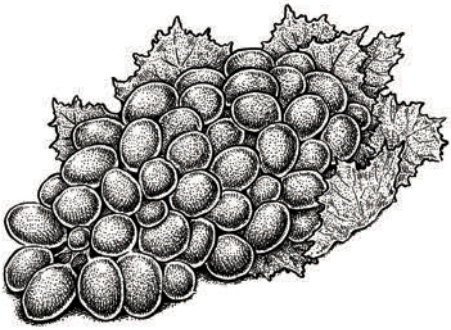
Unseren Service gibt‘s auch „Glas klar“.

Grand Frère
· DER FRAÎCHE CATERER ·

Klasse
ins Glas.

Wir haben eine Nase für edle Tropfen. Weiss, Rosé oder Rot. Ob feine Lagenweine oder Spitzengewächse.

Grand Frère schenkt Ihnen gerne reinen Wein ein. Ihre Veranstaltung soll „hoch Reben“. Und dazugehört einfach ein guter Jahrgang, von einem Winzer unseres Vertrauens. Auf das, was wir lieben.



we love
what we do.

Grand Frère
· DER FRAÎCHE CATERER ·

Über den
Tellerrand hinaus.

Genuss, Personal, Logistik, Mobiliar,
Präsentation und die Show aus einer Hand.

Frei-Raum zum entspannten Wohlfühlen.

Nice to meet you!

Intern geschult, perfekt gebrieft vom Theker bis hin zum Gastro- und Veranstaltungsleiter. Kopf, Bauch und Herz für höchste Ansprüche. Unser Küchenteam und gut geschultes Service-Personal zum Mieten schafft eine kulinarische und angenehme Atmosphäre, in der Sie sich entspannt aufgehoben fühlen.

Alle Sinne werden angesprochen. Können mit Kreativität verbunden. Vor, während, und nach der Veranstaltung. Erwarten Sie zu(r)echt das Besondere.

Genuss
Kontakte.

Feinste Gaumenfreuden genießen.
In Handarbeit zubereitet und innovativ präsentiert.

Einen Katalog suchen Sie bei uns vergeblich!

Unsere individuellen Konzepte werden maßgeschneidert und passend zum Budget und Ihrem Anlass entwickelt. Rustikal oder Haute Cuisine trifft auf anspruchsvolle Gastlichkeit.

Freuen Sie sich auf Momente voller Lebensfreude.

Grand Frère

· DER FRAÎCHE CATERER ·

erfraîchend anders.

Grand Frère Catering

Schroten 8, 66121 Saarbrücken
Tel. +49 (0)681 84-49 90-10
Fax +49 (0)681 84-49 90-11
info@grand-frere.catering

www.grand-frere.catering