

LEISTUNGEN & KONZEPTE

PRIVAT KUNDEN

private Feiern & Anlässe

vom mehrgängigen Menü, bis zum kleinen, feinen Buffet

privater Mietkoch - „private chef“

vom Candle-Light-Dinner für Zwei, bis zum kulinarischen Abend im Freundeskreis

Koch-Workshops

Termine ab 2020 | oder privater Workshop mit Freunden & Bekannten

UNTER NEHMER VEREINE

Catering [bis ca. 50 Personen]

vom Fingerfood & kleinen Snacks, bis zum Buffet

Koch-Workshops [bis ca. 15 Personen]

zB. als Firmen-Incentive, Werbe-Event oder Vereinsveranstaltung

Pannonian Friends Table [bis ca. 20 Personen]

kulinarisch-kulturelles Pop-Up-Konzept als Firmen-Incentive oder Werbe/Vereins-Event

GASTRO NOMEN

kulinarisches Consulting

Analyse, Erstellung und Mithilfe bei der Umsetzung von kulinarischen Konzepten für neue und bestehende gastronomische Betriebe bzw. Event-Gastronomen inkl. Rezeptentwicklung

Event-Koch/Live-Cooking

PRODU ZENTEN WINZER

Kulinarische Begleitung bei Hoffesten

abgestimmtes Food-Konzept als Unterstützung der lokalen Erzeugnisse und/oder Speisenbegleitung für Weine/Säfte am eigenen Hoffest oder Tag der offenen Tür

Pannonian Friends Table [bis ca. 20 Personen]

kulinarisch-kulturelles Pop-Up-Konzept im eigenen Betrieb, unter Verwendung der jeweils lokal produzierten Erzeugnisse (Lebensmittel, Weine, Säfte, etc.)

LEISTUNGEN & KONZEPTE

PRIVAT KUNDEN

private Feiern & Anlässe

Organisation von privaten Events, wie Geburtstage, Jubiläen oder Hochzeiten

„Hochzeitssänger“ [mehrsprachig]

zur musikalischen Gestaltung von kirchlichen oder standesamtlichen Trauungen mit kroatischen, deutschen & englischen Liedern

UNTER NEHMER VEREINE

Eventmanagement & -marketing

Eventmanager für die Planung und Umsetzung von Events oder für Teilbereiche davon

Eventmoderator

mit zusätzlichem Background aus den Bereichen Kulinarik, Entertainment & Architektur

Entertainment-Konzepte

Erstellung und Mithilfe bei der Umsetzung von Unterhaltungskonzepten für Events

BITTE ZU BEACHTEN!

Alle Leistungen und Konzepte unterliegen dem „pannonischen Grundgedanken“. Das ist, was mich interessiert und worin ich gut bin. Ich möchte stets unterhalten und begeistern können - weshalb auch ich gerne durch die Aufgabe selbst begeistert werden würde. Die Preisgestaltung erfolgt nach individueller Absprache des jeweiligen Konzepts.

Mein „**Küchenstil**“ - wenn es sowas überhaupt gibt - würde sich aus zwei Komponenten zusammensetzen:

Meine **Leidenschaft** sind pannonische Gerichte, Traditionen und Lebensmittel.
Ganz unkompliziert.

Mein **Interesse** gilt zu großem Anteil der vegetarischen Küche.
Ich koche auch mit Fleisch, finde aber Gemüse & Co. richtig spannend.

E querdenken@der-pannonist.at

T +43 699 1200 7378

#pannonianlifestyle | Pannonien fühlen. sehen. hören.