BEISPIELHAFTER ABLAUF

Ankunft & Setup

Unser Team (Küchenchef trifft diskret über den Liefer- oder Seiteneingang ein. Start des Aufbaus der mobilen Küchenstationen in der Teeküche.





Mise en Place & Eindecken

Das mitgebrachte Premium-Equipment wird lautlos im Konferenzraum oder der Lounge eingedeckt.

Letzter Feinschliff

Die Weine sind temperiert. Der Service steht in Position. Die Küche bereitet die ersten filigranen Handgriffe für den Empfang vor. Sie und Ihre Gäste beenden das Meeting.

Empfang & Apéritif

Das offizielle Dinner beginnt. Unser Servicepersonal serviert Champagner und erste fliegende Amuse-Bouches in der Lounge. Absolute Diskretion bei geschäftlichen Gesprächen ist gewahrt.

Platzierung & 1. Gang

Die Gäste nehmen an der festlich gedeckten Tafel Platz. Der Küchenchef annonciert den ersten Gang kurz und prägnant.



Der Hauptgang

Perfektes Timing: Wir passen uns dem Rhythmus Ihrer Reden oder Gespräche an. Der Hauptgang wird punktgenau und am Tisch eingesetzt.





Dessert & Digestif

Der süße Abschluss wird serviert, gefolgt von Espresso, Pralinen und ausgewählten Digestifs. Der formelle Service tritt nun noch weiter in den Hintergrund.

Spurloser Abbau

Während Ihre Gäste den Abend ausklingen lassen, verpacken wir unser Equipment lautlos. Die Firmenküche wird gereinigt und im perfekten Originalzustand hinterlassen.



Abreise

Das Aromasuite-Team verabschiedet sich unsichtbar. Sie übergeben am nächsten Morgen saubere Räumlichkeiten an Ihr Office-Mangement.