



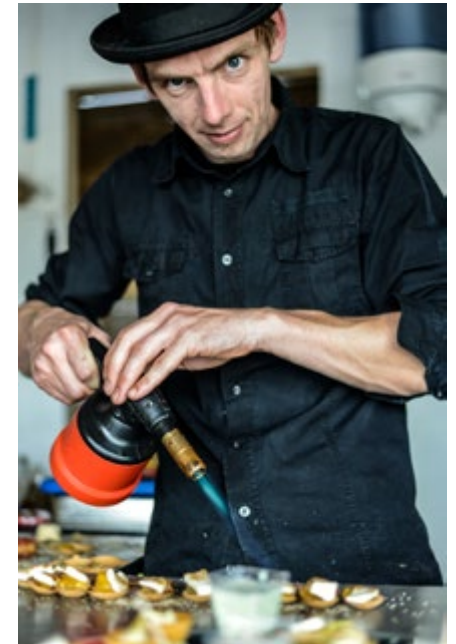
CHRISTIAN LORENZ
Koch-Performance | Catering | Events

CHRISTIAN LORENZ **WAS MIR KREATIVKOCHEN** **BEDEUTET**

Für mich ist Kochen Aktionskunst! Was bedeutet dies?

In meine Pfannen kommt aus tiefer Überzeugung möglichst regionales, saisonales und ökologisches, welches kreativ zu einem nachhaltigen Genuss für alle eure Sinne improvisiert wird. Freunde des Experimentellen sehen meinem, in Erfahrung gereiften, organisierten Chaos zu oder beteiligen sich gleich selbst daran. Sie werden eingesogen in einen zeitlosen Zauber des Besonderen. Ich möchte mit meiner traditionellen und zugleich modernen Art des Kochens eure Gäste in mein Verständnis guter, authentischer Küche einführen und dabei helfen eure Abende für alle unvergesslich zu machen.

Ihr dürft also viele Fragen erwarten, bevor ich ein persönliches Angebot individueller Speisen und Dienstleistungen erstelle. Auch bei der Musikauswahl oder bei der Beschaffung eines geeigneten Ortes bin ich gerne behilflich. Jede Veranstaltung ist für mich einmalig und soll als ein mit Liebe zum Detail geplantes Fest werden, welches für dich zu einem nachhaltigen Erlebnis wird. Ich nehme mir Zeit für dich und deine Wünsche und freue mich auf deinen besonderen Anlass!



ANGEBOT

APÉRO, FINGERFOOD & APÉRO RICHE

Fingerfood-Platten, warme Snacks, Hochzeits-apéro oder Apéro-Riche, die Welt des Fingerfoods ist unendlich, so wie auch die Möglichkeiten diese zu präsentieren. Bei uns steht Kreativität und Überraschendes an erste Stelle. So heisst unsere Spezialität auch 'Around the World', bei dieser Variante erwartest dich eine kulinarische Weltreise, bei welcher es für den Gaumen vieles zu entdecken gibt!

Je nach Lokalität, Anlass und Dauer des Events empfehlen wir dir gerne die geeignete Apérokombination, auf deinen Anlass abgestimmt.



ANGEBOT FLYING DINNER

Während eines Flying Dinners offeriert das Service-Team im wahrsten Sinne des Wortes laufend zahlreiche Gerichte in kleinen Portionen, deine Gäste wählen aus dem Angebot ganz einfach aus, worauf sie gerade Appetit haben und genießen die Speisen wahlweise an Stehtischen oder ganz ohne Tisch.

Das Schöne für deine Gäste: Der Sturm auf das Buffet und die sonst oft üblichen Schlangen vor dem Buffet entfallen. Das Flying Dinner bietet sich besonders für zwanglose Veranstaltungen in lockerer Atmosphäre an. Diese unverkrampfte Catering-Variante ist wie gemacht, um Gespräche zu ermöglichen, denn sie ist ein wahrer Kommunikations-Katalysator: Deine Gäste bleiben mobil und können sich mit ihren kleinen Tellern, Schälchen oder Tassen völlig frei bewegen und ganz entspannt von Gesprächspartner zu Gesprächspartner wechseln.



“IN DER GASTRONOMIE LANGE SCHON ZUHAUSE, MÖCHTE ICH EUCH MIT MEINER ART DER KOCHKUNST VERTRAUT MACHEN UND EURE ABENDE ZU EINEM UNVERGESSLICHEN EREIGNIS MACHEN”



ANGEBOT
VORSPEISE, HAUPTGANG & DESSERT

Du wünschst dir ein mehrgängiges oder klassisches Menü auf Tellern serviert? Auch hier können wir dir aus unseren zahlreichen Menüvorschlägen von einem 3- bis 7-Gang Menü sicherlich das Richtige anbieten.

Hast du eigene Ideen die du gerne umsetzen möchtest oder wünschst du dir eine Beratung? Gerne besprechen wir mit dir deine Vorstellungen und erstellen auf Wunsch ein transparentes Angebot mit dem gewünschten Menü und mit allen benötigten zusätzlichen Leistungen wie z.B. Geschirr, Personal, Mobiliar, Dekoration, usw.



**“KOCHEN IST FÜR MENSCHEN
SEIT LANGER ZEIT EINE DER
GRÖSSTEN, ANSPRUCHS-
VOLLSTEN KÜNSTE ÜBERHAUPT
UND EIN UNENDLICH WICHTIG-
ER RAUM FÜR GESELLIGKEIT,
ABWECHSLUNG, SPASS UND
GENUSS FÜR JEDEN.”**



ANGEBOT GETRÄNKE

Zu jedem kulinarischen Genuss gehört auch das passende Getränk. Wir beliefern dich mit diversen Getränken wie hausgemachten Eistee, Mineralwasser, Fruchtsäfte und verschiedene Biere. Unser Weinsortiment beschränkt sich auf wenige ausgesuchte Qualitätsweine, welche sich für deinen Anlass ausgezeichnet eignen. Solltest du keinen entsprechenden Tropfen finden, können wir gerne eine erweiterte Auswahl anbieten.

Bei Bedarf stellen wir auch gerne Spirituosen und Longdrinks für dein Barsortiment zur Verfügung oder organisieren gleich den gesamten Barbetrieb.

Du kannst reichlich und ohne Verpflichtung bestellen, denn ungeöffnete Flaschen und Packungen nehmen wir auf deinen Wunsch zurück.



ANGEBOT ÜBERSICHT

Christian Lorenz Catering bietet folgendes an:

- **Lieferung von Apéro und Finger Food**
- **Flying Apéro & Dinner**
- **Koch-Performance oder Koch-Events**
- **Tagesverpflegung & Business Lunch**
- **Service für Getränken, Getränkebuffet oder Cocktail Bar**

Bei Bedarf stellen wir das geeignete Personal zur Verfügung. Ebenfalls unterstützen wir dich bei der Suche eines geeigneten Ortes und des Gestaltens des Rahmenprogramms.

Nach einer ersten Kontaktaufnahme sind folgende Punkte anzugeben:

- **Veranstaltungsort und Datum**
- **Personenanzahl**
- **Budget pro Person oder für den gesamten Anlass**
- **Vorstellung der Speisen und Getränke**

Gemäss diesen Angaben erstellen wir eine transparente Offerte, welche in Zusammenarbeit mit dir ausgearbeitet wird. Nach schriftlicher Bestätigung verpflichten wir uns den Anlass durchzuführen. Es gelten folgende ABG's: christianlorenz.ch/agb

Mindestbestellmenge

Lieferung CHF 300, Catering CHF 800

Richtpreise Speisen

Basis 50 Personen, ohne Getränke-, Personal-, Material- und Lieferkosten

Apéro	ab 10.00 CHF/Person
Apéro Riche	ab 25.00 CHF/Person
Flying Dinner	ab 35.00 CHF/Person
Lunch	ab 18.00 CHF/Person
3-Gang Menü	ab 40.00 CHF/Person

Wir freuen uns deinen Anlass kulinarisch bereichern zu dürfen!

Christian Lorenz Catering Team



**“KOCHEN SOLL FÜR MICH SOMIT ALS UNKOMPLIZIERTES
ERLEBNIS ERFAHRBAR WERDEN UND SPASS WIE AUCH
KREATIVITÄT FÜR JEDEN ERMÖGLICHEN, DER BEREIT IST SICH
AUF DIE FLAMME DES KOCHENS, IMMER WIEDER NEU UND
IMMER WIEDER ANDERS EINZULASSEN.”**

IMPRESSUM

Fotos:

Nicolas Gysin Photography, Simon Felix Tarantik,
HgK Basel, Simone Fuchs

Text:

Jens Stüwe & Simone Fuchs

Grafik:

Simone Fuchs

Kontakt:

Gastroid GmbH
Christian Lorenz
Erikastrasse 4, 4057 Basel
+41 79 347 98 91
info@christianlorenz.ch
www.christianlorenz.ch

Restaurant & Bar Landestelle
Uferstrasse 35, 4057 Basel
+41 78 602 24 55
info@landestelle.ch
www.landestelle.ch