



MK matthias
kastner

[gourmet.catering.service.](#)



MK





catering -service

tradition &
innovation

Planen Sie Ihre Geburtstags-
oder Familienfeier?

Wir catern gerne Gruppen bis zu
100 Personen. Dabei stellen wir alle
Produkte selbst her und bereiten sie
vor Ort frisch zu. Gerne stellen wir für
Sie und Ihre Lieben ganz persönlich
ein Menü mit Fingerfood und / oder
mehreren Gängen zusammen!

Wir können Ihnen
klassische Gerichte,
der *bayerischen
Küche* zubereiten...

Vorspeisen:

- a. Rindertatar mit Kartoffelchips
- b. Eingelegte Pilze mit Kräuter
- c. Mariniertes Gemüse mit Kresse

Hauptgang:

Sauerbraten Deluxe,
Pfefferrahmsauce
und knuspriger Wirsing



Gourmet-Gericht:
Carabinero Garnele,
Calamondin-Vinaigrette,
Koriander

...oder aber auch *innovative Gerichte*
und Klassiker aus der *Premiumgastronomie*
kreieren.



Amuse:
Lachscevice,
Rindertatarcornetto,
Schinkencrostini

Gutes für
Leib und Seele.



Wir
erfüllen
Träume.

hochzeiten

Unser Leistungsumfang beinhaltet neben innovativer, regionaler Küche oder Gourmetküche, auch kompetentes Servicepersonal, sowie Getränke, Geschirr und Dekoration.



Haben Sie ihre Traumlocation gefunden, aber noch keinen passenden Caterer?

Wir stellen für Ihre Hochzeit Ihr individuelles, perfektes Menü zusammen. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihnen unsere hochwertigen Produkte näher erläutern und Ihre Wünsche im Detail besprechen.

Wed-
ding-
time.

MK





business -catering

Unser Gourmet-Catering für Ihr Event.

Wir erstellen Ihnen gerne individuelle Angebote für Ihr Event. Ob Fingerfood zum Empfang oder Kundenmeeting, bis hin zu mehreren Gängen in Menüform, ist alles möglich.



Exklusiv und professionell

Die Besonderheit unseres Caterings sind die regionalen Produkte kombiniert mit filigraner Technik und Know-how. Umsetzung auf höchstem Niveau.



MK

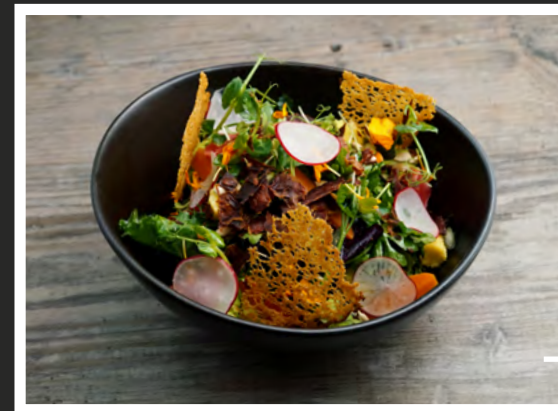
kulinarische
Erfahrung



Kastners – sunday- roast

sonntag
ist genuss-
tag.

Mit unserem „Sunday Roast“ kommt ein traditionelles Sonntagsmenü mit innovativen Elementen zu Ihnen nach Hause.



Bei jedem Sunday Roast stellen wir für unsere Gäste ein neues, saisonales 3-Gänge-Menü mit zusätzlichen „Gruß der Küche“ zusammen. Sie können dabei zwischen der klassischen Variante (mit Fleisch) oder der vegetarischen Variante wählen. Weitere Informationen, sowie die nächsten Termine finden Sie auf unserer Homepage oder unseren Social-Media-Plattformen.

Vorspeise:

Marinierte Salate, knusprige Brotchips und eingelegte Tomate

Noch nicht im Newsletter?

Melden Sie sich einfach auf unserer Homepage für **unseren Newsletter** an.

kontakt



facebook
Matthias Kastner/Catering



e-mail
info@mk-catering.cooking



instagram
@catering_mk



telefon
+49 151 750 92 562

Oder besuchen Sie uns auf unserer Website unter:

www.mk-catering.cooking



matthias kastner





gourmet.catering.service.

Curriculum Vitae

Ausbildung

„Herrmanns Romantik Posthotel“

Wirsberg 2 Michelin Sterne

„WSET“ Level 2

Award in Wines and Spirits

*Hotelfachschule
Heidelberg*

Diplom-Hotelbetriebswirt

Stationen

Chef Entremetier: Restaurant „Storstad“,
Regensburg, 1 Michelin Stern

Küchenchef: Restaurant
„Alexander Herrmann Das Bistro“, Wirsberg

