



DREI PROFESSIONELLE
KÜCHENFANATIKER:
JOCHEN THOSS,
STEFAN MARQUARD
UND WOLFGANG
MÜLLER (V. LI. N. RE.).

SOLCHE LECKERBISSCHEN

Gut gebaut, diese Schnitten: Jochen Thoss, Stefan Marquard und Wolfgang Müller von Ein BISSchen Marquard begeistern mit ihren Häppchen in Gourmetqualität Hoteliers, Veranstalter und Caterer – kosteneffizient und just in time.

Was passiert, wenn sich zwei Sterneköche und ein kochaffiner Softwareunternehmer zusammmentun? Es entsteht ein deutsches Catering-Unternehmen, das mit dem klingenden Namen Ein BISSchen Marquard für Furore sorgt und sich mit allen Bereichen des Metiers hervorragend auskennt – seien diese nun kulinarischer, gastronomischer oder kaufmännischer Art. Das seit Jahren erprobte Konzept von Stefan Marquard, Wolfgang Müller und Jochen Thoss, das mit Kanapees in feinsten Manufakturqualität punktet, erleichtert Hoteliers, Veranstaltern und Caterern nicht nur das Leben, sondern sorgt auch durch die Bank für begeisterte Gäste. Denn beanspruchte Gastronomen kennen das sicher zur Genüge: Auf dem Parkett erwartet das Publikum bei den Häppchen zu jeder Tages- und Nachtzeit höchste Qualität und Frische, es will stets aufs Neue überrascht und begeistert werden, gleichzeitig werden die kritischen Fragen nach bewusster Ernährung, vegetarischen Alternativen und nachhaltiger Produktion immer lau-

ter, natürlich soll alles Small-Talk-tauglich und „convenient“ sein, und eventuelles peinliches Kleckern wird den Häppchen grundsätzlich angelastet. Bei der Herstellung wiederum wird ein kostspieliges, kreatives und schnelles Fachpersonal benötigt, das oft gerade im ungünstigsten Augenblick fehlt, und auch bei der verlässlichen Versorgung mit frischesten Zutaten kann es immer wieder zu Engpässen kommen. Mit Ein BISSchen Marquard gehören diese Probleme der Vergangenheit an. Das Unternehmen ist ein leistungsstarker, zuverlässiger Partner, der die Versorgung mit hochwertigen Häppchen nicht nur kinderleicht erscheinen lässt, sondern auch eine sichere Säule im gastronomischen Alltag bildet.

Echte Hingucker mit Wow-Faktor

Neben den Vorteilen wie der individuellen Beratung, den immer frischen und just in time für jeden Auftrag produzier-

ten Häppchen, der schnellen und zuverlässigen Lieferung, der vollkommenen Planungssicherheit und Kosteneffizienz sorgt die Null-Grad-Technologie für einen weiteren USP bei Ein BISSchen Marquard: die einzigartige Frische der



Gourmet-Brote im Miniaturformat, bei denen es sich dadurch niemals um Tiefkühlprodukte handelt.

Die von Marquard und Müller kreierten Häppchen gibt es unter anderem in den Sorten Edel-Bulette mit feinem Biergelee und Sauerkraut, Forellenpraline mit Meerrettich und Forellenkaviar oder Bergkäse mit getrockneten Feigen, Nüssen und Pumpernickel.

www.ein-bisschen-marquard.de