



sjs catering+
management

PRIVATER ANLASS, FIRMENEVENT, CARE- ODER EDUCATIONCATERING

► CATERING VON SJS ◀





Guter Geschmack – auf 2 bis 2.000 Tellern.

Die Antwort liegt auf dem Teller: Gutes Essen ist die Visitenkarte des Gastgebers. Auf Partys, Firmenevents oder feierlichen Anlässen entscheidet das Catering, ob sich Ihre Gäste wohlfühlen und mit einem guten Gefühl nach Hause gehen. Hochwertige Speisen, eine kulinarische Überraschung, richtig leckere Rezepte – wenn die Küche überzeugt, sind die Gäste zufrieden.

Gutes Essen sagt aber auch: Sie sind es uns wert. Nicht nur bei Events und Feiern, sondern auch dort, wo Sie Verantwortung für Menschen tragen. Betriebsrestaurant, Kindergarten, Krankenhaus: Gesunde und gute Ernährung ist in Kombination mit einem professionellen Management ein entscheidender Baustein für den Erfolg jeder Firma und jeder Einrichtung.

sjs catering & management hat das Know-how, die Kapazität und den guten Geschmack für die Lösung, die Sie brauchen. Sie möchten exklusive Gastronomie für eine private Feier im kleinen Kreis? Kein Problem. Sie haben jeden Mittag 2.000 hungrige Mitarbeiter kostengünstig, aber hochwertig zu verpflegen oder brauchen ein verlässliches Küchenmanagement? Machen wir gern.

Sie profitieren von der Leistungsfähigkeit eines Caterers, der täglich 2.500 Mahlzeiten produziert, und dem feinen Gaumen von mehr als einem Dutzend erfahrener Köche, die nur darauf warten, Sie mit hervorragender traditioneller Küche, aber auch kulinarischen Trends und beglückenden Eigenkreationen zu überzeugen. Wir wünschen schon mal guten Appetit!

**MACHT APPETIT:
SJS CATERING + MANAGEMENT GMBH
BREMEN**

▷ CATERING VON SJS ◁



**HERVORRAGENDE LEBENSMITTEL,
KOMPROMISSLOSE HYGIENESTANDARDS UND RICHTIG LECKERE REZEPTE.**

► CATERING VON SJS ◀

Fertifizierte Qualität auf dem Teller

Höchste Ansprüche: Bei sjs catering + management steht Ihnen ein Team aus Köchen und Küchenmanagern und Catering-Spezialisten zur Verfügung. Umfassende Speiseangebote, traditionelle Kochkunst und moderne Esskultur – was auf den Tisch kommt, hat vorher unsere eigenen Ansprüche an Gesundheit und Geschmack erfüllt. Zudem profitieren Sie von außergewöhnlichen Sicherheitsstandards. Zertifizierte Arbeitsabläufe, umfangreiche Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, detaillierte Dokumentation der gesamten Prozesskette: Wir wissen, wo das Rind für die Brühe stand und wo das Ei für das Eisparfait gelegt wurde, das Ihre Gäste, Patienten und Bewohner genießen.

Leicht und lecker: Natürlich achten wir auf kurze Garzeiten sowie wenig Bindemittel und wenig Fett für eine leichte und leckere Ernährung.

Modern und traditionell: Unsere Köche kommen ausnahmslos aus der gehobenen Gastronomie. Sie sind neugierig auf die neuesten Trends der weltweiten kulinarischen Szene oder sich verändernde Erwartungen zum Beispiel in der jungen Küche – was spannend und lecker ist, servieren Sie Ihnen mit viel Liebe zum Detail. Aber unsere Küchenchefs stehen auch für handwerklich hervorragende Traditionen – ein liebgewonnenes Rezept wirkt zum Beispiel in der Senioreneinrichtung Wunder.

Professionell und nah: Aus der Region für die Region und um zu. Wir sind groß genug für große Aufgaben – und klein genug für persönliche Gespräche, schnelle Entscheidungen und bedarfsgerechte Lösungen. Bevor wir Ihnen etwas vorschlagen, haben wir zugehört und Sie kennengelernt, um dann eine genau zugeschnittene, individuelle Lösung zu entwickeln. In der Umsetzung können Sie sich natürlich absolut auf uns verlassen. Perfektes Timing, gleichbleibend hohe Qualität – so schmeckt uns das.

Gesund und zertifiziert: Wir verzichten z. B. im Bereich des Education-Catering weitestgehend auf Geschmacksverstärker und achten auf eine biologisch einwandfreie Ernährung.

Seit Juni 2018 sind wir mit dem RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ ausgezeichnet.



Vielfältig und massgeschneidert: Auf den Tisch kommt, was Ihre Gäste, Patienten und Bewohner mögen. Wir haben das Speise-Verteilssystem, das in Ihre Arbeitsabläufe und hausinternen Strukturen passt. Und wir haben die richtigen Konzepte für eine gute Balance aus hochwertiger Ernährung und Wirtschaftlichkeit. Sie profitieren von der Erfahrung und den Einkaufsvorteilen eines der größten Caterers im Raum Bremen.

Ausgesuchte Zutaten: Natürlich kommt nur auf den Tisch, was uns vorher in punkto Qualität überzeugt hat. Ausgesuchte Zutaten vornehmlich aus der Region, frisches Gemüse, einwandfreies Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und von Erzeugern, die wir gut kennen. Wir können Sie nur überzeugen, wenn unsere Produkte qualitativ hochwertig sind – deshalb suchen wir unsere Nahrungsmittel sehr sorgfältig aus. Darauf können Sie sich verlassen.

Ohne Künstliche Zusatzstoffe: Purer Genuss statt Geschmacksverstärker: Qualität beginnt bei uns bereits mit der Auswahl unserer Lieferanten und Produkte. Wir legen Wert auf gesundes und nahrhaftes Essen. Deshalb verarbeiten wir ausschließlich hochwertige Rohstoffe und verzichten weitgehend auf Zusatzstoffe wie künstliche Aromen, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel enthalten.

Garantiert allergenfrei: Lebensmittelallergien betreffen etwa fünf bis sieben Prozent der deutschen Bevölkerung. Auslöser sind häufig Milchprodukte, Eier, Nüsse, Fisch oder Schalentiere. Wir möchten allen unseren Kunden ein gesundes und leicht bekömmliches Essen bieten. Deshalb kochen wir für Lebensmittelallergiker auf Wunsch spezielle Gerichte mit allergenfreien Zutaten.

Zertifizierte Hygiene Nach Haccp: Für Ihre Sicherheit haben wir ein digitales und innovatives HACCP-System für alle unsere Arbeitsprozesse installiert, das im Rahmen einer lückenlosen Überprüfung und Dokumentation optimale Voraussetzungen für Hygiene und Gesundheit sicherstellt. Auf Grundlage der gesetzlichen Lebensmittelhygiene-Verordnung werden die Lebensmittel in allen Prozessschritten kontrolliert.



EVENT-CATERING UND PARTYSERVICE

► CATERING VON SJS ◀

► EVENT-CATERING ◀

Ein privates Event, eine Firmenfeier oder ein exklusives Dinner bei Ihnen zu Hause: sjs catering + management macht Gäste zu Genießern. Von traditionell bis exotisch, von norddeutsch bis fernostasiatisch: Alle unsere Köche haben in der gehobenen Gastronomie gekocht und zelebrieren liebgewonnene Standards genauso gern wie spannende Trends.

Festmahle: Catering für private Anlässe. Die Dekoration? Gut, wenn sie hübsch ist. Die Band? Hauptsache, sie singt nicht schief. Aber das Essen? Das muss richtig toll sein. Keine Spitzenparty ohne Spitzenessen, keine Produktpräsentation ohne exklusives Fingerfood. Und keine Hochzeit ohne Festtagmenü. Bei sjs werden Ihre Gäste von mehr als einem Dutzend erfahrener Köche bekocht – mit erstklassigen Menüs oder Buffets, mit traditioneller Küche oder Kulinarischem aus fernen Ländern, gesund und modern und auf Wunsch natürlich vegetarisch bzw. vegan. Sie suchen aus und genießen – wir liefern ein Catering, das zum wichtigen Faktor für den Erfolg Ihres Events wird.

Erfolgsrezepte: Catering für Firmenevents. Wenn Sie Kunden und Geschäftspartner einladen, zeigen Sie, wer Sie sind – Ihre Vorstellung von Qualität, Ihr Anspruch an die eigene Leistung. Wir haben die passenden Erfolgsrezepte für Ihre Produktpräsentationen und Unternehmensfeiern. Hausmannskost oder Gourmet: Auf den Tisch kommt, was Sie sich wünschen und zu Ihren Gästen passt. Aber schon vor dem Servieren unterstützen wir Sie, wenn Sie möchten – von der ersten Idee bis zum Abwasch übernehmen wir gern jeden Schritt der Gesamtplanung und Umsetzung Ihres Events. Gern auch in ungewöhnlicher Umgebung: Museum, Straßenbahn oder Waldlichtung, wir geben Ihrer Veranstaltung eine ganz eigene Geschmacksnote.

Canapés auf dem Kanapee: Dinner Im Eigenen Heim. Ganz besondere Momente brauchen einen ganz besonderen Rah-

men. Auf Wunsch kommen unsere Spitzenköche zu Ihnen nach Haus – und verwandeln Ihre vier Wände in ein exklusives Restaurant. Töpfe, Pfannen und Zutaten haben wir dabei, genauso wie ein Menü aus der Sternegastronomie. Sie sind zu zweit? Dann kochen wir Sie glücklich. Sie haben 400 Gäste im Garten? Dann bringen wir auch gern Geschirr und Servicepersonal mit.

► BUSINESS-CATERING ◀

In Ihrem Betriebsrestaurant zeigen Sie Respekt. Vor den Leistungen Ihrer Mitarbeiter und vor der Energie, die täglich in den Erfolg Ihres Unternehmens fließt. Eine gute, gesunde und ausgewogene Ernährung hat einen direkten Einfluss auf die Leistungsfähigkeit Ihres Teams – viele Studien haben das belegt. Doch sie führt auch dazu, dass gute Mitarbeiter zu Ihnen kommen und gern bei Ihnen bleiben. Guter Appetit ist gut fürs Geschäft.

Allerdings nur, wenn auch die rechnerische Seite stimmt. Das richtige Management entscheidet über die Wirtschaftlichkeit eines Betriebsrestaurant, gut organisierte Abläufe und ein koordinierter Einkauf sparen bares Geld. Weil wir wissen, wie komplex die Anforderungen im Business-Catering sein können, stehen wir Ihnen an jeder Stelle des Prozesses zur Verfügung. Mit einem Know-how und einer Erfahrung, die Ihnen nur ein leistungsstarker Caterer bieten kann.

Kochnissen finden: Optimierung und Beratung im Business-Catering. Sie haben den Eindruck, dass Ihr Betriebsrestaurant nicht rund läuft? Gern kommen unsere Berater zu Ihnen ins Unternehmen, um Sie zu beraten und Optimierungspotenziale zu ermitteln.

Lieferservice: Temporäres Küchenmanagement. Sie brauchen jemanden, der (übergangsweise oder dauerhaft) das Verpflegungsmanagement übernimmt? Unsere Manager ha-

ben die Erfahrung, die Sie nach vorn bringt. Ihr eigenes Personal oder eines unserer Teams, Ihr Wareneinkauf oder unserer – Sie bekommen genau das, was Sie von uns möchten.

Die Rechnung, bitte: Vollcatering. Bei sjs catering + management sorgt ein Team von Beratern, Küchenmanagern und Spitzenköchen für die kulinarische Versorgung von derzeit täglich knapp 1.000 Menschen. Sie möchten Ihren Verpflegungsbe- reich komplett aus der Hand geben? Dann haben wir die richtige Gesamtlösung für Ihr Unternehmen.

► CARE-CATERING ◀

Für Krankenhaus und Senioreneinrichtung: Insbesondere im Krankenhaus und im Seniorenbereich erleben Menschen durch eine ausgewogene, leckere und vielseitige Ernährung die so wichtige Zuwendung und Fürsorge. Ein liebevolles Gericht tröstet. Ein neues Rezept macht Freude. Und eine überzeugende Qualität sagt: Bei uns sind Sie in guten Händen. Durch unsere Herkunft als Caterer des St. Joseph-Stift wissen wir, was es heißt, Menschen patienten- bzw. altengerecht zu umsorgen. Wir wissen, wie gesundheitsfördernd eine leichte, fettarme Ernährung ist, aber wir wissen auch, wie heilsam richtig guter Grünkohl für eine alte Bremer Seele sein kann und wie saisonale Gerichte wie Spargel ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Ausgewogenheit ist das Hauptgericht, das wir mit Feingefühl und Vielseitigkeit würzen.

Als Ihr Care-Caterer garantieren wir höchste Qualitätsstandards inklusive eines modernen Sicherheitsmanagements. Im Rahmen des innovativen, EU-zertifizierten HACCP-Systems sind wir jederzeit in der Lage, den gesamten Catering-Prozess nachzuvollziehen. Herkunft, Inhaltsstoffe, Einhaltung der Kühlkette, Zubereitung der Nahrungsmittel: Sie können sich sicher sein und haben Ihre Verantwortung im Bereich der gesetzlichen Verordnungen mehr als erfüllt. Dabei beliefern wir Sie so, wie es zu Ihrer Einrichtung passt. Gemeinsam mit Ihnen

wählen wir das richtige Speisen-Managementsystem aus, stellen uns auf gewünschte Zeiten und Arbeitsabläufe sowie ernährungstechnische Besonderheiten ein – und sorgen dafür, dass das Catering zum Vorzeigeprojekt Ihres Hauses wird.

► EDUCATION-CATERING ◀

Für Kindergärten, Schulen und Bildungseinrichtungen: Ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche ist ein großes Thema. Zu viel Fett, zu viel Zucker: Gar nicht leicht, dem Nachwuchs gesunde Essgewohnheiten zu vermitteln. Insbesondere Schulen und Kindergärten sollen ein Ort der intakten kulinarischen Versorgung sein und biologisch einwandfreie Ernährung auf die Teller tun. Aber natürlich zu überschaubaren Preisen, bitte!

Für eine gute Balance aus richtig gutem Essen und Wirtschaftlichkeit ist Erfahrung genauso wichtig wie ein optimierter Einkauf – nur ein großer Caterer mit der entsprechenden Expertise kann Ihnen hier eine gute Lösung anbieten. Bei sjs catering + management steht Ihnen ein Team aus Spezialisten mit genau dieser Expertise zur Verfügung – als Caterer des Krankenhauses St. Joseph-Stift sowie zahlreicher Bildungseinrichtungen haben wir die praxiserprobten Konzepte und Einkaufsmöglichkeiten, um Ihnen klare Vorteile zu bieten:

Ausgewogene, altersgerechte Speisenkonzepte für Kinder und Jugendliche. Natürliche Zutaten weitestgehend ohne Geschmacksverstärker. Große Expertise im Bereich der Allergene und Zusatzstoffe. EU-zertifiziertes Sicherheitssystem HACCP: garantierte Hygiene, lückenlose Dokumentation des gesamten Produktionsprozesses. Flexible Speisepläne und pfiffige Rezepte, die Kindern und Jugendlichen Spaß machen. Vielseitige Möglichkeiten für Speise-Verteilssysteme, die sich flexibel in Ihre Tagesabläufe einpassen.

VON DER BERATUNG ZUR OPTIMIERUNG

► GASTRONOMIE- UND KÜCHENMANAGEMENT ◀

Großküchen nach vorn bringen: unser Portfolio.

► OPTIMIERUNG UND BERATUNG ◀

Sie haben den Eindruck, dass Ihre Betriebsrestaurant nicht rund läuft? Gern kommen unsere Berater zu Ihnen ins Unternehmen, um Sie zu beraten. In vier Schritten zum optimalen Catering-Prozess:

Schritt I: Wir besprechen mit Ihnen Ihren Bedarf und formulieren aus Ihren Wünschen konkrete Ziele.

Schritt II: Wir überprüfen Ihre Arbeitsabläufe und erstellen eine tiefgehende IST-Analyse, bei der Optimierungspotenziale deutlich werden.

Schritt III: Auf der Basis der IST-Analyse entwickeln wir ein Maßnahmenkonzept, das wir gemeinsam mit Ihnen umsetzen. Einer unserer Küchenmanager ist während der Implementierung der Änderungen bei Ihnen vor Ort.

Schritt IV: Die neuen Prozesse sind in Ihr Catering integriert, die Arbeitsabläufe für Ihre Mitarbeiterversorgung optimiert. Auf Wunsch führen wir nach einer vereinbarten Zeitspanne eine Erfolgsmessung durch.

► TEMPORÄRES KÜCHENMANAGEMENT ◀

Sie brauchen jemanden, der (übergangsweise oder dauerhaft) das Verpflegungsmanagement übernimmt? Unsere Manager haben die Erfahrung, die Sie nach vorn bringt. Ihr eigenes Personal oder eines unserer Teams, Ihr Wareneinkauf oder unserer – Sie bekommen genau das, was Sie von uns möchten. In vier Schritten zur perfekt organisierten Großküche:

Schritt I: In eingehenden Gesprächen klären wir Ihren Bedarf und formulieren gemeinsam die Ziele des Küchenmanagements.

Schritt II: Wir überprüfen Ihre Arbeitsabläufe, erstellen eine tiefgehende IST-Analyse und ermitteln Optimierungspotenziale.

Schritt III: Auf Basis der IST-Analyse und Optimierungspotenziale beginnt unser Küchenmanager die Arbeit in Ihrer Küche.

Schritt IV: Nach Ende der vereinbarten Managements sind optimale, für nachfolgende Führungskräfte klar nachvollziehende Strukturen etabliert – Ihre Küche läuft!

► VOLLCATERING ◀

Bei sjs catering + management sorgt ein Team von Beratern, Küchenmanagern und Spitzenköchen für die kulinarische Versorgung von derzeit täglich knapp 1.000 Menschen. Sie möchten Ihren Verpflegungsbereich komplett aus der Hand geben? Dann haben wir die richtige Gesamtlösung für Ihr Unternehmen. Sie profitieren von einem vielfach praxiserprobten Know-how und einer kaufmännischen Gesamtkonzeption, bei der jedem Controller das Wasser im Mund zusammenläuft. Zum Nachtisch gibt's die Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter – und das gute Gefühl, im Bereich Catering perfekt aufgestellt zu sein. Ihre Vorteile:

Die Kosten werden vertraglich fixiert und sind daher fest kalkulierbar. Wir garantieren ausgewogene, moderne und hochwertige Speisen. Wir übernehmen den Lebensmitteleinkauf und die Abrechnung. Die Personalverantwortung und -kosten

liegen bei uns. Krankenstand, Fluktuation, Rekrutierung neuer Mitarbeiter – alles nicht mehr Ihr Problem. Wir garantieren festgelegte, zertifizierte Qualitätsstandards. In drei Schritten zum Outsourcing durch sjs catering + management:

Schritt I: Im Rahmen von eingehenden Gesprächen klären wir genau Ihren Bedarf, die zur Verfügung stehenden Budgets und ernährungsrelevante Aspekte für Ihr Catering sowie alle Fragen in Bezug auf das Personal.

Schritt II: Im Rahmen eines Vertrages fixieren wir unsere zukünftige Zusammenarbeit. Sie bekommen absolute Budgetsicherheit und einen genauen Überblick über unsere Verantwortlichkeiten.

Schritt III: Schnell und ohne viel Aufsehen übernehmen wir den Betrieb Ihrer laufenden Mitarbeiterversorgung. Küchenausstattung, Einarbeitung des Personals, Organisation aller Abläufe: Wir haben die Rezepte. Ihre Mitarbeiterversorgung läuft natürlich ohne Unterbrechung weiter.

COOK & CHILL

Spart Zeit und Geld, ist frischer: Jede Küche ist anders, jede Einrichtung braucht eine zugeschnittene Speisenverteilung. Bei dem Produktionsverfahren Cook&Chill bereiten unsere Köche die Speisen zu und garen sie, bis sie fast fertig sind. Anschließend werden sie in speziellen Geräten für die Speisenverteilung innerhalb von 90 Minuten auf etwa 2 °C heruntergekühlt – und bleiben bis zu vier Tage lang ohne Geschmacks- und Nährwertverlust und hygienisch einwandfrei haltbar. Die gekühlten Gerichte werden erst wieder erwärmt,

kurz bevor sie auf den Teller kommen. Im Gegensatz zu Mittagessen, die oft sehr lange warmgehalten werden, sind die Cook&Chill-Speisen auf den Punkt zubereitet. Ihr Vorteil: Dadurch, dass die Mahlzeiten unabhängig von den Verzehrzeiten zubereitet werden können, können Sie Zeitkapazitäten besser nutzen und Ihre Speisenverteilung flexibler gestalten. Das könnte für Sie interessant sein? Sprechen Sie uns an!

GARZEIT DREI JAHRE

Ausbildung bei sjs catering + management: Als tief verwurzelt in der Bremer Unternehmung sehen wir uns in der Verantwortung, den Nachwuchs zu fördern – und sind deshalb natürlich ein Ausbildungsbetrieb. Sie gehen gern mit Nahrungsmitteln um und arbeiten gern eng mit anderen Menschen zusammen? Sprechen Sie uns an! Bei einem der größten Caterer im Raum Bremen finden Sie ein interessantes Arbeitsfeld und sehr vielschichtige Tätigkeitsfelder vor.

FLEXIBEL, VERLÄSSLICH, UMFASSEND

Unser Service: Bei allem, was wir tun, garantieren wir Ihnen Verlässlichkeit, fundierte Beratungsleistungen und ein umsichtiges Handeln, das sich auch morgen noch als richtig für Ihr Unternehmen erweist. Sie bekommen von uns einen Full Service für Ihr Catering bzw. für Ihre Events: Wir denken voraus und denken mit, wir haben die Ideen, das Know-how, die Erfahrung und die Manpower, die für eine erfolgreiche Realisierung nötig sind. Unsere Produkte sind einwandfrei, die Qualität – z. B. im Bereich Hygiene – EU-zertifiziert – auf das, was wir Ihnen servieren, können Sie sich verlassen.

Das könnte Ihnen so schmecken.

Unsere Speiselinien – von Matjes bis Mango: Als einer der größten und erfahrensten Caterer im Raum Bremen haben wir die Speisen und Managementsysteme für praktisch jeden Bedarf und jeden Anlass. Wir beraten, führen Umstrukturierungen durch oder übernehmen das gesamte Management zum Beispiel in einem Betriebsrestaurant. Wir bieten Speiselinien für jedes Alter, jeden Geschmack und jede Esskultur. Und wir haben die Manpower, die Hygiene-Standards sowie die Qualitätssiegel, die Sie von einem erstklassigen Caterer erwarten.

► FIT & GESUND ◀

... betont die Erwartungen ernährungsbewusster Menschen: Viel Gemüse, knackige Salate, zartes Hähnchenfleisch: So machen Sie es Ihren Mitarbeitern leicht, in Balance zu bleiben. Auch beim Nachtisch: Obst, Joghurt- und Quarkspeisen bieten eine leckere Alternative zu schweren Süßspeisen.

► ASIATISCH ◀

Fernweh auf dem Mittagstisch! Wir servieren Ihnen Reisnudeln, Duftreis, Hähnchen, Fisch und Krustentiere mit großem Know-how für authentische, scharf-fruchtige Kreationen. Als Dessert haben wir exotische Früchte wie Kiwis, Litschis oder Mangos täglich im Angebot.

► VEGETARISCH ◀

Diese Speiselinie ist längst ein wertvoller Bestandteil unseres Speisenangebots. Unsere Köche kreieren für Sie raffinierte Variationen ohne Fleisch. Aufläufe, deftige und leichte Salate oder Pasta mit pikanten Soßen – alles bei uns so lecker, dass auch viele Nichtvegetarier auf die vollwertigen, herzhaften und superleckeren Mahlzeiten aus der vegetarischen Linie schwören.

► KLEINE HIGHLIGHTS ◀

Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – für unsere Aktionen zum Beispiel im Betriebsrestaurant bietet das Jahr viele Anlässe. Bayerische oder norddeutsche Wochen, WM-Speisepläne, Mediterrane Mottotage, dazu Halloween sowie Saisonales zur Grünkohl- oder Spargelzeit: kleine Highlights im kulinarischen Jahr.

► HAUSMANNSKOST ◀

Zum Beispiel Rouladen und Grünkohl wie bei Oma! Wir interpretieren die klassische deutsche Küche aber auch immer wieder neu, indem wir Traditionelles mit delikaten Soßen oder außergewöhnlichen Beilagen kombinieren. Rind- und Schweinefleisch in bester Qualität, locker-leichte Kartoffelklöße oder Gemüse der Saison – alles frisch, alles lecker. Und hinterher gibt's Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokoladen- oder Vanillepudding. So mögen wir das!

► MEDITERRAN ◀

Die Mittelmeerküche steht für leichte und bekömmliche Zutaten. Tomaten oder Paprika verleihen den Speisen Frische und Geschmack. Pasta, Antipasti und Tapas bringen mediterranes Flair auf die Teller. Fisch und Krustentiere fördern die Gesundheit mit Omega-3-Fettsäuren und Eiweiße, die wir mindestens einmal wöchentlich servieren. Und zum Nachtisch? Natürlich Panna cotta und Tiramisu – oder frisches Obst.

► SNACKBAR ◀

Es muss nicht immer der Schokoriegel sein! Für Betriebsrestaurants, Tagungen und Events bieten wir Ihnen eine große Auswahl an leichten Speisen für den kleinen Hunger. Müsli, Obst, frischer Joghurt oder frische Früchte, dazu Feinkostsalate, Würstchen oder belegte Brötchen: Unsere mobile Snackbar ist bei vielen Anlässen der heimliche Stargast. Zudem finden Sie bei uns eine reiche Auswahl an Frischgetränken, feinen Kaffeespezialitäten und Teesorten.



**UNSERE UNTERLAGEN
FÜR SIE, GANZ PERSÖNLICH.**

► CATERING VON SJS ◀



BEI RÜCKFRAGEN SIND WIR FÜR SIE DA!

sjs catering + management GmbH

Georg-Gröning-Straße 57A
28209 Bremen

Telefon: (0421) 347 1884
info@sjs-catering.de

www.sjs-catering.de