

Liebe Kunden, Freunde und Geschäftspartner!

Endlich wird es wärmer.  
Wir freuen uns darauf!

Auch im Catering stehen alle Zeichen auf Frühling!  
Viel Schmackhaftes, direkt aus dem Garten zielt schon unsere Kreationen.  
Gänseblümchen, Violett, Pimpernelle, Blutampfer, Boretsch, Waldmeister, ...

Zur Entspannung nach einer arbeitsreichen Woche empfehlen wir: frisches Erdbeermarmelade aromatisiert mit frischer Minze oder Zitronenmelisse aufgegossen mit eisgekühltem Prosecco oder Sekt.

prickelnde Frühlingsgrüße  
von Frederik & dem ganzen Team



#### Nur anschauen. Nicht essen.

Die wunderschönen Kunstobjekte „fruits céramique“ von Lisa Pappon können Sie im Moment in unserer permanent Exhibition sehen.  
Derzeit zu Spezialpreisen.  
Bei Interesse einfach anrufen.



#### So schön. Anschauen und essen.

Diese zauberhaften Lebkuchen für jeden erdenklichen Anlass werden von Familien in strukturschwachen Regionen in der Slowakischen Republik, in Polen und Österreich in reiner Handarbeit hergestellt und bestehen aus hoch-qualitativen, lokalen Lebensmitteln. Als Färbemitteln werden ausschließlich Extrakte von Beeren und Pflanzen verwendet. Der Firmenname „Bajka“ ist das polnische Wort für „Märchen“ – und bekannter Weise werden die ja manchmal wahr. Mehr Infos unter:  
[www.bajka.at](http://www.bajka.at)



#### Pop'n Sie Up!

... in unserem Showroom im trendigen Karmeliterviertel.  
Perfekt für Food und Non Food  
Präsentationen/Ausstellungen und Happenings. Infos finden Sie [hier](#) oder erhalten Sie unter 214 99 99!



#### It's Apero Time ...

...nicht entgehen lassen! Wir laden Sie und Ihre Gäste zum Aperitif auf ein Glas Prosecco mit unserem fruchtig-geschmackigen Erdbeermarmelade ein. Gültig für Veranstaltungen von April bis Juni. Ab 50 Personen.  
Einfach bei Ihrer Catering Anfrage auf diesen Newsletter hinweisen.



#### Ob Catering, Kunst, Pop Up, Küchengarten, Locations, ... wir sind gerne für Sie da.

Tel.: +43 (0)1 214 9999  
Mail: [welcome@frederiks.at](mailto:welcome@frederiks.at)



frederik's

A-1020 Wien, Taborstraße 24a  
Tel +43 (0)1 214 9999  
Fax +43 (0)1 214 9999 13  
[welcome@frederiks.at](mailto:welcome@frederiks.at)

Catering  
Team  
Concept Store  
Locations  
Gartenleidenschaft  
Kontakt

Der Newsletter wird nicht korrekt dargestellt? [Klicken Sie bitte hier!](#)

Impressum: Frederik Mayringer, A -1020 Wien, Taborstraße 24a, UID: ATU 10674803.  
Wenn Sie in Zukunft keinen genussvollen Newsletter von frederik's erhalten wollen, melden Sie sich bitte hier ab:  
[Newsletter Abmeldung](#)

Diese Information ist ausschließlich für den Empfänger bestimmt. Falls Sie diese Information irrtümlich erhalten haben, kontaktieren Sie bitte den Absender und löschen Sie das Mail von Ihrem Computer.