

Mit allen Sinnen ...

Liebe Kunden, Freunde und Wegbegleiter!

Was für Zeiten.
Aber wir bleiben positiv und freuen uns schon auf neue kulinarische Herausforderungen mit Ihnen gemeinsam.

Wir sind für jeden Gusto, jede Idee zu haben und wenn es die Umstände zulassen, catern wir jederzeit wie gehabt, zuverlässlich in der gewohnten frederik's Qualität.

Bleiben Sie uns gewogen und vor allem gesund und gut gelaunt!

Alles Liebe
Ihr Team von frederik's

**Lasst es euch schmecken ...**

Die Morcheln wachsen jetzt gerade bei uns im Wald. Wir machen daraus Pesto, rüchern sie ganz leicht oder legen sie in Gewürzöl ein.

Ready für spezielle Fingerfoodvarianten, Ihr Buffet, Flying Dinner oder Menü.

**Unser Tip #1:**

Für Ihre Meetings, kleine Präsentationen oder für daheim: wir liefern Ihnen ab sofort unser pikantes und süßes Fingerfood portionsweise. Ein Teller für je eine Person unter Folie angerichtet.

Selbstverständlich unter Einhaltung aller besonderen Hygienestandards.

Infos unter: [Fingerfood](#)

**Was riecht besser als frische Kräuter!**

...frische Kräuter! Seit Jahren verwenden wir diese und saisonale Essblüten für unsere Snacks und als aromatische Bereicherung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Kräuter sind unser Favorit. Viele davon, auch schon fast vergessene, sind je nach Saison home grown.

Schon einmal an einer Duftpelargonie gerochen oder deren Sirup gekostet?

**Unser Tipp #2:**

Viele Feiern werden wahrscheinlich noch eine Weile nur im kleinen, privaten Kreis möglich sein. Wir helfen Ihnen gerne telefonisch bei der Planung und verleihen unser Geschirr, Gläser sowie auch Stehpulte, Tische, Sessel und vieles mehr.

Bis Ende Juni alles zu Sonderpreisen bis zu -50%!

**Augenschmaus.**

Ja, wir wiederholen uns weil wir es lieben. So oft wie möglich setzen wir die frischen Kräutertöckerl, Tulpensträuße oder andere saisonale Blumen bei unseren Caterings ein.

Perfekt als Buffet-, Stehpult- oder Tischdekoration und als nachhaltiges Give- Away.

**Wir freuen uns von Ihnen zu hören.**

Es ist hoffentlich bald geschafft und wir können gemeinsam wieder durchstarten!

Wie gewohnt sind wir für Sie da.

Tel.: +43 (0)1 214 9999
Mail: 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

Catering
Team
Pop-up-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.