










Willkommen im Genießerland

Wir „Schmeck den Süden“-Caterer bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.

Unsere regionalen Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  und bestehen ausschließlich aus Produkten aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionalität verpflichtet.

Das bedeutet konkret:

-  Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte unserer „Schmeck den Süden“-Philosophie
-  Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit und die Saison hergibt
-  Unser Frischfleisch der gekennzeichneten Gerichte von Rind, Schwein und Lamm wird aus Baden-Württemberg aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg bezogen (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)
-  Die Herkunft aus Baden-Württemberg von sonstigen Rohprodukten wie Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Honig und Wild wird bei uns regelmäßig überprüft
-  Eier verwenden wir aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)
-  Vorverarbeitete Produkte wie z.B. Mehl, Teigwaren, Obsterzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Fleischerzeugnisse wurden in Baden-Württemberg hergestellt
-  Regionale Getränke sind ebenso Bestandteil unseres Angebots
-  Wir leben ServiceQualität! Somit können wir Auskunft geben über das regionale Angebot und die Herkunft der Produkte und werden regelmäßig geschult



Schmeck den Süden



Baden-Württemberg