

DAS KONZEPT



DER STERNEKOCH



KLAUS ERFORT

Leidenschaft ist sein Antrieb. Kochen ist seine Berufung. Perfektion und Kreativität sind seine Markenzeichen. Das Ergebnis: der erste Michelin-Stern mit 21 Jahren. Der dritte Stern und 19,5 Punkte sind die eindrucksvolle Bestätigung seines Könnens.

Selbstständiger Gastronom seit März 2002 im „Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken; ausgezeichnet mit:

3 Michelin-Sternen,
19,5 Punkte Gault Millau,
5 Feinschmecker-Punkten,
5 Löffeln im Schlemmer Atlas,
Platz 64 S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants (2010)
uvm.

DER ABLAUF

Effizientes Teamwork schafft ein einmaliges Erlebnis.

Für Ihr einzigartiges Event arbeiten Klaus Erfort und FPS CATERING eng Hand in Hand.

Als kulinarisches Herzstück der Veranstaltung entwickelt Klaus Erfort zunächst einen individuellen Menüvorschlag für Ihre Gäste.

Auf dieser Basis erfolgt die gesamte Planung, Koordination und Abstimmung zentral über FPS CATERING in präziser Abstimmung mit dem Sternekoch und seinem Team.

Ein unvergessliches Ergebnis.

DAS ERLEBNIS

Mehr Individualität geht nicht:

Ausgezeichnete Sternegastronomie auf allerhöchstem Niveau
im exklusiven Rahmen, speziell für Sie und Ihre Gäste geplant
und durchgeführt.

DER HINTERGRUND

Kulinarik auf höchstem Niveau ist unsere Leidenschaft.

Sterneköche sind die Meister dieses Fachs.

Als Pioniere und Wegbereiter kreieren sie neue Geschmackserlebnisse, überraschen durch puristisch-elegante Kompositionen, begeistern mit fein ausbalancierten Aromen und überzeugen durch moderne Interpretationen traditioneller Gerichte.

Diese Welt der exquisiten Kulinarik bringen wir nun erstmalig zu Ihnen und ihren Gästen.

DER KONTAKT

Alle Einzelheiten zu Ihrem individuellen Event besprechen wir gerne persönlich.

Das Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage telefonisch unter +49 (0) 69 / 6 78 30 57-30
oder per E-Mail an erfort@fps-catering.de