



organic
Glamour

FOOD COMPANY

WAS IST ORGANIC GLAMOUR?

Das „Organic Glamour Food Catering“ spricht eine moderne kulinarische Sprache, die zwischen allen Spartenessern vermittelt. Vegan, Vegetarisch, Fisch und Fleisch – es geht nicht um Dogmen, sondern um Spaß, Genuss & Qualität im Maß der Natur. So lassen sich alle Food Sets mit Käse, Sous Vide Braten oder Fisch aufstocken, doch die Hauptrolle spielt immer das Gemüse!

Die Verarbeitung der Rohstoffe mit moderner Küchentechnologie gestaltet die Produktion energie- und rohstoffeffizient, dabei bleiben Vitamine, Aromen & Farben erhalten. So bietet die OGFC Easy eating in high Cuisine Qualität: gesund, frisch & bunt. Die verarbeiteten Rohstoffe beziehen wir dabei so weit wie möglich aus der Region, Fisch & Fleisch stammen aus artgerechter Haltung & Schlachtung.

Die Angabe der Inhaltsstoffe macht es einfach, die Sets nach den jeweils eigenen Bedürfnissen (z.B. Allergien, Unverträglichkeiten...) zusammen zu stellen.



THE SALADS

Situation:	Shootings, Meetings, Vernissagen, Shop Openings, Privatparties, Messen
Esser:	vegan vegetarisch Fleisch/Fisch
Wie funktioniert:	Die "OGFC Salads" setzen sich aus verschiedenen Komponenten zusammen: einer Gemüsetextur, frischem Blatt- bzw. Wildkräutersalat, Gemüse/Fleisch/Fisch im Sous Vide, Kohlenhydraten in Form von Quinoa, Kartoffeln, Reis oder Hülsenfrüchten, rohem oder geröstetem Gemüse, ofengetrockneten Gemüsechips und verschiedenen Toppings (Nüsse, Trüffel, Popcorn...) zusammen. Die konkreten Komponenten der verschiedenen Salate kann man auf der Homepage einsehen. (Hier auch Hinweise für Allergiker)
Mindestbestellmenge:	Lieferung in "Boxen" (à 10/20/30 Stück) -check
Extras:	3 Salate/Person - check
Preis:	Chips Popcorn Esspapier als Cover Brot (auch glutenfrei)
Akquise Zielgruppe:	PR Agenturen, moderne Unternehmen, Fashion, Redaktionen, Galerien, Shops, Studios (Design, Foto, Architektur)



ORGANIC GLAMOUR PACKAGED CATERING

DARK LOVE SALAD

Venere Reis / Bachseibling / Violetta & Linda Sous Vide /
Wildkräuter / schwarze Linsen / Grünkohlchip



ORANGE PLEASURE SALAD

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTEXT SALAD

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTEXT SALAD

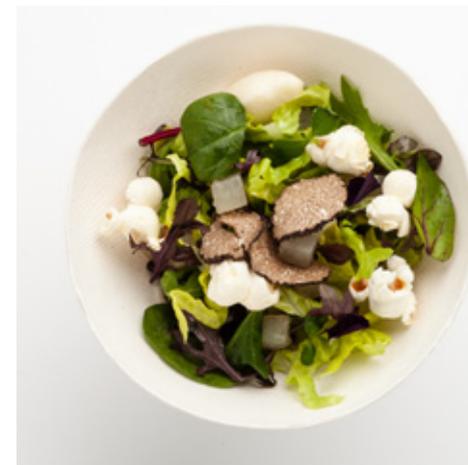
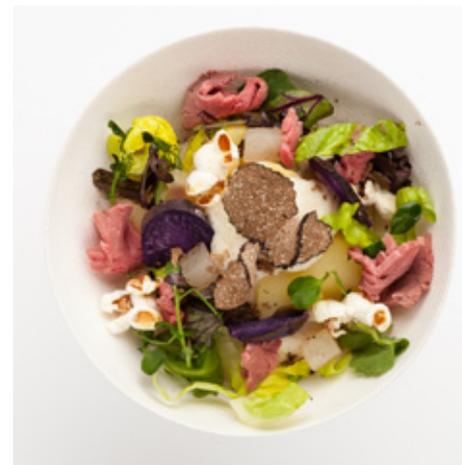
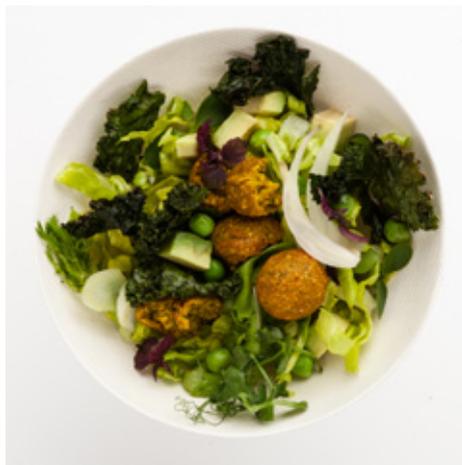
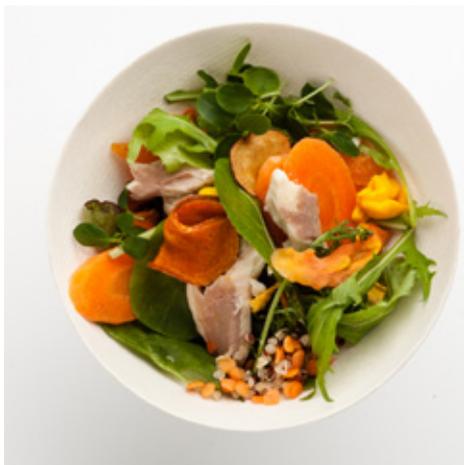
Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTEXT SALAD

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten



ORGANIC GLAMOUR PACKAGED CATERING

STIP'N'DIP

- Situation: Vernissage, Eröffnungen, Club, Parties, Privatparties
- Esser: vegan | vegetarisch | Fleisch/Fisch
- Wie funktioniert: Live Set: die Tapas werden vor Ort aus den Komponenten der "OGFC"
(Gemüsetexturen, Hummusvariationen, Sous Vide Gemüse/Braten/Fisch, verschiedene Gemüsechips, getrüffeltes Popcorn, frische Kräuter/Salate, Käse, Pickles, Crumbles & Co.) gefertigt
- Mindestbestellmenge: Veranstaltungen ab xy Personen
- Preis: tba



Foto Box offen

STIP'N'DIP
BOXTITEL



Venere Reis / Bachseibling / Violetta & Linda Sous Vide / Wildkräuter / schwarze Linsen / Grünkohlchip

THE BREAD

- Situation: Vernissage, Eröffnungen, Feiern, Messen
- Esser: vegan | vegetarisch | Fleisch/Fisch
- Wie funktioniert: Live Set: die Brote werden vor Ort angerichtet & garniert:
Ähnlich einem DJ komponiert der "Food-J" die Brote individuell und arbeitet mit den Modulen der "Organic Glamour Food Collection", also Gemüsetexturen, Hummusvariationen, Sous Vide Gemüse/Braten/Fisch, verschiedenen Gemüsechips, getrüffeltem Popcorn, frischen Kräutern / Salaten, Käse, Pickles, Crumbles & Co.
- Mindestbestellmenge: Veranstaltungen ab xy Personen
- Extras: Chips | Popcorn | Esspapier als Cover | Brot (auch glutenfrei)
- Preis:



LiveSchmierevent

DARK BREAD LOVE



Venere Reis / Bachseibling / Violetta & Linda Sous Vide / Wildkräuter / schwarze Linsen / Grünkohlchip

BLINDTITEL BROT

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten



BLINDTITEL BROT

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten



ORGANIC GLAMOUR LIVE CATERING

ORGANIC GLAMOUR TAPAS

- Situation: Vernissage, Eröffnungen, Club, Parties, Privatparties
- Esser: vegan | vegetarisch | Fleisch/Fisch
- Wie funktioniert: Live Set: die Tapas werden vor Ort aus den Komponenten der "OGFC"
(Gemüsetexturen, Hummusvariationen, Sous Vide Gemüse/Braten/Fisch, verschiedene Gemüsechips, getrüffeltes Popcorn, frische Kräuter/Salate, Käse, Pickles, Crumbles & Co.) gefertigt
- Mindestbestellmenge: Veranstaltungen ab xy Personen
- Preis: tba



BLINDTITEL TAPAS

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTITEL TAPAS

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTITEL TAPAS

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten

BLINDTITEL TAPAS

Venere Reis
Bachseibling
Violetta & Linda Sous Vide
Wildkräuter
schwarze Linsen
Grünkohlchip
Wildkräuter
schwarze Linse

Brennwert pro Portion: 347 kJ
Mögliche Allergene: Nüsse, Selleriesprossen
Upgrade-Module: Sous Vide Saibling, Bio-Wildbraten



organic
Glamour
FOOD COMPANY

www.ogfc.de