

Jonas Preisler



Med mere end 30 års erfaring indenfor restaurationsbranchen kan jeg være med til at skabe rammerne om jeres fest/arrangement.

Om det er fine dining eller husmandskost gør ikke opgaven mindre interessant.

Med erfaring fra produktion af mad og afvikling af alt fra 2 til 4500 gæster er ingen opgaver for store eller små.

Alle arrangementer arrangeres i samarbejde med den enkelte kunde, da hvert enkelt selskab er unikt.

Vi kan stå for al planlægning i forhold til personale, oppyntning/opdækning og maden samt indkøb af drikkevarer til favorable priser.

Maden er friskproduceret af friske råvarer fra de bedste leverandører.

Maden vil have et æstetisk udtryk med stor fokus på smagen som det bærende element.

Vores personale har en empatisk indgang til opgaven som medskaber af et perfekt arrangement.

Vi gør os stor umage med at tilpasse arrangementet til jeres ønsker og behov såvel gastronomisk som økonomisk.

Jop@jpreisler.dk