



**green delicious –  
Lecker, trendy, bio**

Für Hochzeiten, Geburtstage,  
Kick-offs, das romantische  
Candle-Light-Dinner oder  
Firmen-Feiern mit  
Live-Cooking...

**Green Delicious**  
Bio.Catering Company

Michael Viehe · Tel: 040 / 300 36 002  
Mail: [m.viehe@green-delicious.com](mailto:m.viehe@green-delicious.com) · Web: [www.green-delicious.com](http://www.green-delicious.com)



**Green Delicious**  
Bio.Catering Company



**Green Delicious**  
Bio.Catering Company

green delicious –  
Catering, das Küche neu erfindet

green delicious setzt Food-Trends und interpretiert bekannte Gerichte vollkommen neu. Küchenchef Michael Viehe liebt es, Traditionelles wie grünen Spargel mit überraschenden Zutaten zu kombinieren – zum Beispiel mit zartem Bisonfleisch. Er verfeinert mit seltenen Gewürzen wie schwarzem Salz oder edler Bourbon-Vanille. Zum Dessert baden Früchte im Schoko-Pool. Ob günstiges Büro-Catering oder großes Event: green delicious serviert Glück auf Tellern.



80/80/150 –  
die Traummaße für lecker und gesund

green delicious ist innovatives Catering am Puls der Zeit: Es verbindet exquisiten Geschmack und bewussten Lifestyle. Die Zutaten werden handverlesen, die Gerichte schonend gegart und stilvoll angerichtet. Das Einzigartige: green delicious hat die Traummaße für sinnlichen und gesunden Genuss entdeckt – 80/80/150. Das Essen ist zu 80 % Bio; Gemüse und Obst – zu 80 % saisonal – werden aus einem Umkreis von maximal 150 Kilometern angeliefert. Passend dazu achtet green delicious auf fairen Handel, verzichtet auf Geschmacksverstärker und nutzt recyclebares Geschirr. Bio ist Trend, Bio ist sexy, Bio hat Stil – green delicious beweist das.

