

Miniaturen im Trend

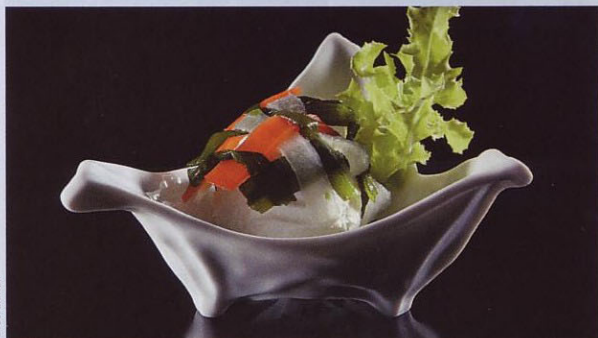
Für das anspruchsvolle Restaurant hat Zieher die Porzellan-Miniaturen-Serie »Petit Chef« entwickelt.

Vielfalt statt Masse ist angesagt – ob für Amuse Bouche, Amuse Gueule, Vor- oder Nachspeisen, eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten präsentieren sich am besten in individuellen Schälchen aus Miniaturporzellan oder -glas.

Die Küche bringt auf Tablets Nachschub und der Gast kann beim zweiten Gang zum Buffet noch einmal zu seinem Favoriten greifen oder eine neue Varität entdecken. Auch am Vorspeisen- oder Dessertbuffet und fürs Flying Buffet sind die »Minis« eine variationsreiche und saubere Lösung. Durch die kleinen Portionen kann der Gast statt dem üblichen Teller beispielsweise ein Suppen-Quartett genießen. *(Die Red.)*



Heiße Getränke sind der Renner in der kalten Jahreszeit. Speziell dafür bringt Zieher zum Saisonbeginn Porzellan-Becher mit Elchmotiven auf den Markt. Sie sind stapelbar und spülmaschinenbeständig. Für Großabnehmer, z. B. Caterer, können individuelle Eigenmotive (ab 2 000 Stück) entwickelt werden. Ein Logo ist bereits ab 360 Stück möglich.



Häppchen attraktiv angerichtet auf den neuen Miniaturen von Zieher.