



Sterne Koch Werner Koslowski bietet kulinarischen Liefer-Service

Beitrag

Sterne Koch Werner Koslowski aus dem Chiemgau macht aus der derzeitigen Pandemie-Not für die Gastronomie und für die Gourmets eine Tugend, er bietet einen Lieferservice mit bekannt guter Qualität bei kulinarischen Gerichten an. Dazu informiert er:

Liebe Gäste und Freunde von Koslowskis Kochkunst, leider hat uns die Pandemie immer noch fest im Griff. Mit diesen Zeilen möchte ich über meinen Lieferservice informieren. Weiterhin ist vieles eine außergewöhnliche Belastung für Sie und ich würde ihnen gerne meine Dienste anbieten und hoffe Ihr Interesse zu wecken.

Koslowskis Homeservice / Firmenservice Catering – Wie gehabt auf Vorbestellung – hausgemacht vom Sterne Koch.

Gerne würde ich Sie beliefern mit abwechslungsreicher Küche – täglich frisch zubereitet und leicht für Sie zu händeln. Ich verwende größte Sorgfalt Ihnen ein ausgewogenes, frisches und gesundes Mahl in zwei Gängen zu liefern. Ich serviere Ihnen auf Kokosfaser Geschirr (im Biomüll zu entsorgen) Vorspeise sowie Hauptgang zum Aufwärmen auch in der Mikrowelle. Da meine Gerichte grundsätzlich ohne Zusätze und Haltbarkeitsmittel zubereitet werden bitte ich, diese am selben Tag zu genießen! Natürlich könnte man die Vorspeise auch als kleines Abendessen verwenden und nur den Hauptgang zum Mittagstisch genießen. Dies bleibt Ihnen selbst überlassen. Um Ihr Essen frisch zu kochen und rechtzeitig auszuliefern benötige ich Ihre Bestellung bitte 1 Tag vorab schriftlich, verbindlich und bitte um Verständnis, dass ich dafür spätestens bei Lieferung direkt oder per Überweisung bezahlt werde. Der gesamte Homeservice kostet Sie während der Pandemie pro „Lunchpaket“ nur € 16,00 frei Haus in unseren Umkreis Aschau- Frasdorf- Bernau- Prien!

Schauen Sie auch unter www.koslowskis.de

Tipp.: Die Packerl eignen sich perfekt als Geschenkgutschein!!!

Zu Werner Koslowski:

Werner Koslowski, geboren am 02.04.59 in Gary/Indiana, USA, durchlief nach seiner Berufsausbildung zum Koch zahlreiche Stationen in der gehobenen Gastronomie, zunächst im Restaurant Wastlhuber in Breitbrunn am Chiemsee (1 Michelin-Stern) und im Restaurant Dronningen im Dienste von Seiner Königlichen Hoheit Olav von Norwegen.

Später führte ihn seine berufliche Laufbahn u. a. in den Münchener Preysingkeller (1 Michelin-Stern), nach Rottach-Egern in das Hotel Bachmair am See und als Souschef ins Restaurant "La Cuisine", wo er den Sprung zum jüngsten Sternekoch Deutschlands schaffte, sowie ins "La Vie", eines der Top Ten Restaurants in München.

1989 eröffnete er mit dem Alpenhof in Frasdorf (Oberbayern) sein eigenes Lokal, das unter dem Motto "Koslowskis Kochen & Kunst" feine Küche mit Kunstgenuss und hochkarätigen Musikveranstaltungen verband. 2007 wechselte er in die Kreisstadt Rosenheim, wo er es mit "Koslowskis Restaurant & Bar" in kürzester Zeit auf Platz 303 der "besten Köche Deutschlands" schaffte. Hier erkochte er sich zudem einen Bib Gourmand im Guide Michelin, 2 Feinschmecker-Punkte, eine Gault-Millau-Haube, 2 Aral-Kochlöffel, 2 Bertelsmann-Köche, sowie 2 Varta-Diamanten und Tipp.

Seit 2005 ist Werner Koslowski beratend für die Gastronomie im In- und Ausland tätig, und seit Januar 2008 zudem regelmäßig als Fernsehkoch im Bayerischen Fernsehen bei der Sendung [„Wir in Bayern“](#) live zu sehen.

Koslowski's
KochKunst





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Aschau
2. Chiemgau
3. Frasdorf
4. Lieferservice
5. München-Oberbayern
6. Rosenheim