

Oskar Catering

Sie feiern – den Rest machen Oskar & Team



Oskar Catering steht für Kochhaus, Partyservice, Betriebsgastronomie und Social Service.

Seit 1989 führen Küchenmeister Hans Oskar und seine Frau Sabine mit zehn weiteren Mitarbeitern das „Oskar Catering“ in Forstern bei Erding. Die gute Mischung aus Flexibilität und Qualität machen das Unternehmen zu einem Geheimtipp in Oberbayern.

Das 2009 neu eröffnete Kochhaus Oskar mit seinem gemütlichen Stüberl und dem großen Veranstaltungssaal ist eine optimale Location für Events-, Abend- und Kochveranstaltungen aller Art. Die Räumlichkeiten bieten für rund 250 Personen Platz und mit seinem individuell wählbaren Catering-Konzept kann sich jeder Kunde sein Menü selbst nach dem „Free-Flow-System“ zusammenstellen. Küchen-

meister Oskar legt dabei besonderen Wert darauf, dass frische, hochwertige Rohstoffe aus heimischen Betrieben und dem bayerischen Umland verwendet und die Lebensmittel schonend zubereitet werden. Oskar Catering bietet mit seinem Equipmentservice viel mehr als all die anderen Catering-Services: Hier steht den Gästen sogar eine professionelle Dekorateurin zur Seite, die sich um Geschirr, Tische, Musikunterhaltung, Ton- und Lichttechnik sowie alle anderen Wünsche der Gäste kümmert. **Oskar Catering GmbH, Party- und Equipmentservice, Am Bach 3, 85659 Forstern, Tel.: 08124/90 74 50**
Öffnungszeiten Büro:
Montag – Freitag, 8.00 – 14.00 Uhr;
www.partyoskar.de.