

Ulli kocht – Bio-Catering aus Duisburg

Frisch. Phantasievoll. Persönlich.

Pro Vita Naturkost – Ulli kocht!

Peterstal 32

47051 Duisburg

FON: 0203 / 66 67 07

FAX: 0203 / 66 74 39

www.provita-naturkost.de

u@provita-naturkost.de

Referenzen:

Gala zur Verleihung des Literaturpreises Ruhr 2025

Sommerfest des Lehmbruck Museums

Jubiläum der Natur- und Umweltschutz Akademie des

LANUV in Recklinghausen

Seminar catering für das Landesbüro der

Umweltschutzverbände in Oberhausen

Geburtstagsfeiern und Hochzeiten im Großraum

Ruhrgebiet und Niederrhein ... u.v.m.



DE-ÖKO-003



Das Bio-Cateringkonzept

Nachhaltig, Phantasievoll und lecker!



Gala zur Verleihung des Literaturpreis Ruhr 2025
im Lehmbruck Museum Duisburg

Jedes Catering ist Ullis neues Projekt



Am Anfang eines jeden Projektes steht ein individuelles Konzept, welches die Menschen dort abholt, wo sie stehen und sie begleitet: zu Ihrer Gartenparty, Ihrem Firmen-Event, einer Großveranstaltung, Hochzeit oder einem Kochkurs mit Charakter. Jede Veranstaltung benötigt ihr eigenes maßgeschneidertes Catering.

Professionelle Konzepte für Tagungen, Meetings und Feiern. Von der Planung bis zur Durchführung und Nachbereitung liefert Ulli alles aus einer Hand und einem Herzen.



- Abwechslungsreiche Buffets – liebevoll angerichtet, mit Ihrer persönlichen Note.
- Kreative Rezepte, hochwertige Zutaten, echte Handarbeit.
- Regional einkaufen. Nachhaltig kochen. Genuss liefern.
- Vegan, vegetarisch oder mit Fleisch – ganz nach Ihrem Geschmack.
- Ullis Küche arbeitet ausschließlich mit saisonalen Bio-Zutaten.
- Weniger Verpackung. Mehr Verantwortung.
- Lieferung in Mehrweg-Behältern – sauber, sicher, nachhaltig.
- Kurze Wege. Große Wirkung.
- Nichts wird verschwendet – Ulli plant klug und verwertet kreativ.