

munique.
- chef -

Private Dining &
kuratierte Dinner-Erlebnisse

Private Dining ist kein Essen.
Es ist ein Erlebnis, das bleibt.

Für Menschen, die wissen, dass
Details den Unterschied machen.

Für alle,
die einmal richtig wollen.

Was möglich ist

Private Dining Experience

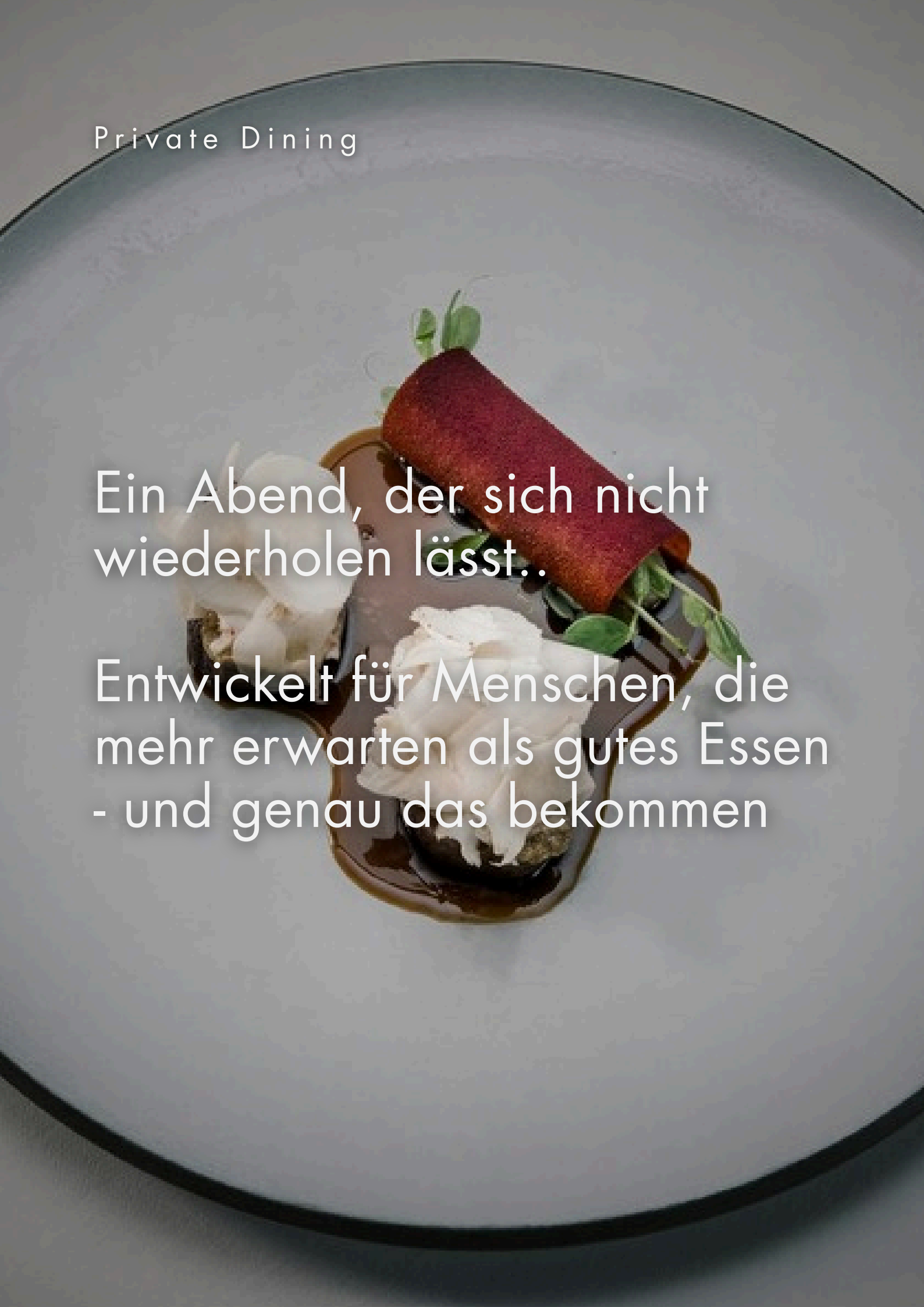
Chef's Table (Atelier)

Private Events & Brand Dinners

Private Dining

Ein Abend, der sich nicht
wiederholen lässt..

Entwickelt für Menschen, die
mehr erwarten als gutes Essen
- und genau das bekommen



Chef's Table

Maximal 10 Gäste.
Limitierte Termine.

Ein Abend,
den es kein zweites Mal gibt.

Kein Menü von der Stange.
Kein Ablauf wie überall.



Private Events &
Brand Dinners

Flying Dinner oder gesetzte
Menüs.

Für besondere Anlässe.

Durchdacht konzipiert.
Präzise umgesetzt.

Im Luxus entscheidet nicht das
Produkt.
Sondern das, was bleibt.

Signature / Küche

Weniger. Besser.

Reduziert.

Produktfokussiert.

Präzise.

Französisch geprägt.

Moderne Einflüsse.

Nicht laut. Aber präsent.

Ablauf

Anfrage & Gespräch

Verständnis für Anlass, Gäste und Wünsche.

Individuelle Konzeption

Menü, Ablauf und Details werden individuell kuratiert.

Vorbereitung & Einkauf

Auswahl der Produkte, Organisation im Hintergrund.

Durchführung

Ein Abend, der reibungslos funktioniert.

Kooperationen

Direkter Zugang zu einer klar definierten Zielgruppe.

Kulinarik wird Teil eines Gesamterlebnisses – abgestimmt auf Konzept und Setting.

Ich entwickle Dinner-Formate, die Marken erlebbar machen.

Nicht laut. Aber nachhaltig im Kopf.

Erlebnisse, die nicht nur stattfinden – sondern weitererzählt werden.

Nicht für jeden.
Für die Richtigen.

Marius Mutschinski
munique.chef
Ausgewählte Partnerschaften möglich.

munique.

- chef -