

**Sehr geehrte Kunden und die welche es noch werden wollen oder kurz:**

## **Liebe zukünftige Kunden.**

Sicher ist Ihnen mein elterlicher Betrieb „Gasthof Engel“ in Steinbach ein Begriff. Nachdem 1877 das volle Wirtschaftsrecht erteilt wurde, und in dieser Tradition meine Eltern dies seit 1972 als 4. Generation weiterführen, steht nun ein erneuter lange erwarteter Generationenwechsel an.

Wie dies nun einmal bei einer Übergabe ist, so will auch ich gerne modernisieren und alles ein wenig meinen Wünschen und Vorstellungen anpassen, ohne jedoch dabei den Charme des Hauses zu sehr zu verändern,

– man ist sich der Tradition schließlich bewusst –

Ich würde mich freuen, wenn Sie mit mir diesen Weg gehen, um es auch mir später einmal zu ermöglichen den Betrieb in vollem Glanz an eine 6. Generation weitergeben zu können.

Zunächst einmal zu meiner Person:

1982 Geboren, lernte ich sehr schnell mit der Gastronomie zu leben und diese zu lieben, trotz vielfacher versuche meiner Umgebung mich in andere, einfachere Bahnen zu lenken hatte ich sehr schnell meine Vorstellungen von Berufswunsch verwirklicht und konnte im Laufe meiner fundierten Ausbildung einen breiten Erfahrungsschatz in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie – von der Sterne Küche über 5 Sterne Hotels im Business-, Tagungs- und Erholungssegment, bis hin zu regional verwurzelten Häusern- aneignen.

Gerne denke ich auch an „Problemkunden“ zurück welche zu verstehen mir – zugegebener weise – nicht immer leicht fiel. Aber man konnte immer eine positive Bilanz daraus ziehen.

Mit meinem Wissen und – so die Gästemeinung – Können wollte ich gerne im eigenen Stammhaus durchstarten.

Aber leider --aufgrund der Rahmenbedingungen -- dauert dies noch ein wenig.

Deshalb die Bitte: *Je mehr Sie mich unterstützen, desto eher kann ich einen geregelten Gastronomiealltag anbieten.* Sollten sie also von den auf der Rückseite angebotenen Dienstleistungen angesprochen sein, scheuen Sie Sich bitte nicht zu reservieren!

Gerne würde ich Ihnen meine Leistungsfähigkeit anbieten und Sie in kulinarischen Bereichen und Fragen unterstützen oder auch alt hergebracht zu bewirten.

So verbleibe ich mit  
kulinarischen Grüßen

Ihr Michael Sättele













(Fleischer; Küchenmeister; Gastronom; Gastgeber)

---

**Meine Angebote finden Sie auf der Rückseite.**

---

## Gerne biete Ich Ihnen ab 01.01.2014 folgende Bereiche an:

- **Übernachtungen**
  - In 11 Zimmern – ausgestattet mit Dusche / WC / TV ab 30,-€ /Nacht
- **Catering**
  - Egal ob 10 oder 300 Personen - geliefert wird nach Absprache
    -  Menü, Buffet oder Häppchen
    -  mit oder ohne Betreuung → immer das passende Angebot
- **Kochkurse** angeboten werden
  - 1.) festen Themen und Termine
  - 2.) anmelden eigener Gruppen (6 – 16Pers.) - mit Wunschthemen
  - 3.) versch. Schwierigkeitsgrade (Grundkurs /Menüs/Kochen unter Anleitung)
  - 4.) angemessene Preise
    -  Von 15,- p.P. bis 130,-p.P. Plus Wareneinsatz
  - 5.) die Produkte werden mit nach Hause genommen
- **Brunch**
  -  feste Jahrestermine
  -  gerne auch für Ihre Privatfeier mit Ihrem Termin
    - ab 25 Personen / Variationen möglich
- **(Sonder-) Veranstaltungen**
  -  Im Gasthof Engel
    - Muttertagsmenü /Gänseessen / Spargelbuffet / ....
    - **IHRE Familienfeier / Betriebsfeier**
    - Trauerfeier / Hochzeiten / Geburtstag / .....
  -  Außer Haus
    - Weindorf Kulsheim / Seitz – Reisemarkt
- **Event-Gastronomie** - z.B. auch bei Ihnen zu Hause?
  -  als Live-Show
  -  für Messen, Zelte und Märkte
  -  „Picknick mit Niveau“
  -  Grillen bei Ihrer Gartenparty
  -  ....

---

\*Gerne berate ich Sie persönlich\*

Ihr Michael Sättele

Tel.: **0176 – 7222 8000**

oder **09345 – 1614**