



Petra Kargl will mit „Moi moi ...-Catering“ verspielt und genussvoll überzeugen.

## Der doch etwas andere Caterer

Catering à la „Moi moi ...“ ist eine definitiv andere Erfahrung als ein „normales“ Catering.

... Von Georg Sander

WIEN. Petra Kargl von „Moi moi ...“-Catering nimmt sich nicht zu wenig vor: „Eine tanzende, lachende, angeregte Gesellschaft, heitere Erregung. Champagner fließt in Wasserfällen, nach Lust und Laune der würzige Geruch von Zigarren. Glitter vermischt sich mit anmutigem Parfüm von Freizügigkeit. Gold, Glamour, Leidenschaft und purer Genuss spielen die Hauptrolle in diesem „Streifen“... voilà ...und willkommen beim Catering à la „Moi moi ...“. Kargl setzt nun einmal auf das Außergewöhnliche.

Wer auf den Geschmack gekommen ist, braucht zwischen 50 und 400 Gäste und kann sich bewirten lassen – obwohl Moi moi gern „alles“ macht. Kargl erklärt: „Wir haben uns ausschließlich darauf spezialisiert dass wir nur kaltes ‚Minifood‘ anbieten, die Präsentation edel und luxuriös ist und jede Kreation einen ‚fruchtigen Touch‘ hat.“

Petra Kargl, ursprünglich aus der Slowakei, kam der Liebe wegen nach Wien. Und arbeitete bis vor viereinhalb Jahren auch in

der Fashionindustrie, war aber „schon als kleines Kind sehr kreativ und das ist mir definitiv geblieben“. Dann kam das Umsatzen und eine glückliche Fügung: „Bei meiner eigenen Party wurde ich gefragt ob ich bei Vernissagen das Catering übernehmen möchte.“

### „sweet spices“

Die große Besonderheit sind neben dem edlen Ambiente und dem Minifood vor allem die „sweet spices“. Was das ist, erklärt der kreative Kopf dahinter: „Es handelt sich um Saucen, die aus frischen Zutaten wie Früchten, Kräutern, Gewürzen und mit ganz wenig Zucker hergestellt werden. Die Konservierung erfolgt durch Edelbrände wie Rum, Cachaça, Grappa, Gin wie div. Kräuterliköre, etc.; Herstellungsbasis ist die ‚TCM – 5 Elemente-Ernährung‘. Es sind einzigartige, biologische, vegane, in Österreich per Hand produzierte Delikatessen für alle Freunde des Genusses.“ Es steckt also anscheinend viel Liebe zum Detail im Essen und vor allem Herzblut hinter „Moi moi ...-Catering“.

invitario

## Von der Einladung bis zum Check-in am Event



Die Lösung für mehr Effizienz, Übersicht und Erfolg beim Einladen und Verwalten Ihrer Gäste.

invitario.com

Software für smartes Teilnehmermanagement