



KAISERSCHOTE
FEINKOST CATERING

BBQ & GRILLVERGNÜGEN





Unsere Grillfeste sind legendär!

Kennen Sie eigentlich den Unterschied zwischen BBQ und Grill? Unsere kommunikativen Grillmeister erklären es ihnen und Ihren Gästen gerne an der Outdoor-Kitchen oder am Smoker. Die von uns aufgebauten Grillstrecken sind Ganzjahresküchen an denen gegrillt, geräuchert, gebacken und flambiert wird.



Der Mensch macht den Unterschied.

Meine Leidenschaft für Foodtrends und deren eventkulinärische Interpretation ist die gleiche wie vor 30 Jahren, hinzugekommen ist eine Portion Lebenserfahrung und eine Prise Erkenntnis.

Will man etwas gut machen, dann geht es immer um die Menschen. Die mit denen man arbeitet und die Menschen für die man arbeitet. Hinschauen, Wünsche erkennen und das Wünschenswerte mit dem Machbaren versöhnen, wenn das gelingt, dann ist das Leben ein Genuss.

Ihr André Karpinski

Feuer und Flamme für ein Live-Cooking am Grill – ganzjährig!



... und ausnahmslos mit guten Zutaten, denn wir lieben die Natur, die Menschen und auch das, was wir tun!

Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

Grillvergnügen - maßgeschneidert!

Wir begleiten Ihre Feier ganzjährig mit dem passenden Grillerlebnis. Dank unserer lokalen Lieferanten ist das Grillgut dabei stets von hervorragender Qualität. Unsere Gabelbuffet-Variationen und Salate reichen von außergewöhnlich bis »klassisch mit Pfiff«. Die Kombination von Smoker, Plancha und Grill ist eine kleine Kunst. Es gilt hier die Vielfalt und Abwechslung so gekonnt zu planen, daß immer für Alle Alles da ist – zu jeder Zeit. Wir können das!

Wir planen gemeinsam.

Wir können mehr als »Food« und stehen Ihnen mit Tipps und Tricks zur Seite. Wo soll was wann hin, wie viele Servicekräfte, welche Ausstattung? Perfekt gekühlte Getränke, das Zelt im Garten, die Blumendeko und der DJ, vom ersten Anruf über die Probehäppchen bis zur Veranstaltungsleitung mit Durchblick, wir beantworten Ihnen sogar Fragen, die Sie uns gar nicht gestellt haben.

Ambiente und Möbel, alles aus einer Hand.

Appetit soll nicht nur das Essen machen, sondern auch die darauf abgestimmten Komponenten Dekoration und Möblierung. Vom Buffettisch bis zum Gästestuhl bauen wir alles nach einem perfekten Plan für Sie auf. Mit unseren Möbellinien »Wood«, »Vintage« und »Pure White«, sowie individuellen Tischdekorationen, entstehen ganzheitliche Genuss- und Erlebniswelten.



Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind für uns nicht der Rede wert, aber immer ein Buffetschildchen und eine Info-Mappe die wir für Sie am Buffet bereithalten.

Kaiserschote Kollektion

BBQ & GRILLVERGNÜGEN



SOMMERLICHE GRILLVIELFALT & TEPPANYAKI-VARIATIONEN

Entweder als Streetfood-Festival oder Grillfest Delux ... immer kombiniert mit abwechslungsreichen Gabelbuffet-Variationen & Desserts vom Grill.....Seite 8



GRILL & CHILL

Abwechslungsreiche Grill-Vielfalt, kombiniert mit sommerlichen Gabelbuffet-Variationen und einem vielfältigen Dessertbuffet.....Seite 10



SOMMERGRILLEN

Unkomplizierter Genuss vom Grill kombiniert mit abwechslungsreichen Gabelbuffet-Variationen und sommerlichen Desserts.....Seite 12



GRILLFESTIVAL

Aus dem Smoker, von der heißen Stahlplatte & vom Grill. Urbanes Genuss-Erlebnis mit Zutaten aus der Region & einem Hauch »Streetfood-Flair«.....Seite 14





SOMMERLICHE GRILLVIELFALT & TEPPANYAKI-VARIATIONEN

Entweder als ...



Streetfood-Festival –
in kleinen Portionen
auf die Hand

oder



Grillfest Delux –
von Tellern mit
Messer & Gabel

... immer kombiniert mit abwechslungsreichen
Gabelbuffet-Variationen & Desserts vom Grill



Vorspeisen

Sauerampfer-Terrine
mit Schmand auf Kohlrabi-Carpaccio

Spinat & Pilze mit Orangen-Gremolata
Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten mit Gartenspinat und Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh [vegan]
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomatchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

Gerösteter Blumenkohl
mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Rucola-Kartoffel-Salat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frisch geriebenem Parmesan

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Grill



Steak-Sandwich »The Duke of Berkshire«
mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce und karamellisierten Zwiebeln als Fingerfood im Streetfood-Style angeboten

Rumpsteaks
in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt
(zusätzlich zur bestehenden Auswahl, ein Aufpreis von 2,- Euro p. Person)

Cidre-Hähnchen
mariniertes Hähnchenbrustfilet, in fruchtiger Apfelm Marinade

Smoked Beef Sausage
frische Rinderbratwurst mit Aromen aus dem Buchenrauch

Sommer-Bratwurst
frische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin

BBQ-Dips
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:
• **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Chili, Tabasco
• **Meerretich-Zwiebel-Chutney** Meerretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
• **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup



Crafted Neck »The Duke of Berkshire«
in Rauchbier marinierte Steaks, frei kombinierbar mit den Gabelbuffet-Variationen, Beilagen sowie Grillsaucen & Dips

Teppanyaki



Gegrillter Oktopus
im weichen Pita Bun, mit Chimichurri, roten Zwiebeln und Oliven

Veggie | gegrillte Gemüse & Co.
Grüner Spargel, Pak Choi, Paprika, Zucchini, Champignons, Halloumi-Grillkäse und Kartoffeln werden nach Gusto „pur“ oder als bunte Gemüsepfanne auf der heißen Stahlplatte gebraten auf Wunsch bereiten wir aus den Gemüsen kleine Grillpäckchen mit Schafskäse oder Gouda

Süßkartoffel-Lasagne, im Bananenblatt gegart
mit »Bolognese« von getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, »Bechamel« von Ziegenfrischkäse, Kardamom, Lavendelhonig mit Limonen »Topping“, Chili-Fäden und Salbei-Krokant

Gewürz-Bar
in Terracotta und Gläschen präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander

Saucen
Teriyaki- und Sweet-Chili-Sauce



Fish & Shrimps
saftiger Butterfisch, gegrillt, in kreolischer Würze und Shrimps, pur gebraten, mit Olivenöl

Dessert

Gegrillte Melone
mit dreierlei Zuckertoppings zur Wahl: Rosmarin, Limette, Vanille

Feuer-Ananas
ganze Früchte werden auf dem Grill gebacken, von unseren Köchen an der Feuer-Station geschält, gewürfelt und mit

Joghurt-Mascarpone-Creme angeboten - eine perfekte Liaison von heiß und kalt

Mousse au Chocolat
mit frischer Minze dekoriert



GRILL & CHILL

abwechslungsreiche Grill-Vielfalt, kombiniert mit sommerlichen Gabelbuffet-Variationen und einem vielfältigen Dessertbuffet



Vorspeisen

Sauerampfer-Terrine
mit Schmand auf Kohlrabi-Carpaccio

Wildkräutersalat & Beeren
jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensauce, Olivenöl und Himbeeressig

Spinat & Pilze mit Orangen-Gremolata
Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten mit Gartenspinat und Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh [vegan]
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingzwiebeln und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Öl-Dressing

Gerösteter Blumenkohl
mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Rucola-Kartoffel-Salat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frisch geriebenem Parmesan

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Grill

Butterfisch
in Knoblauch-Rosmarin aromen und Limonenscheiben (zusätzlich zur bestehenden Auswahl, ein Aufpreis von 2,- Euro p. Person)

Rumpsteaks
in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Beef Ribs BBQ
saftige Stücke, »XXL-Rippchen« vom Kalb aus der Region, butterzart, niedertemperaturgegart (18 Stunden bei 68°C) auf dem CROSS-RAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt
*Beef-Technik im Hochleistungs-Grill

Crafted Neck
in Rauchbier marinierte Steaks vom Landschwein

Cidre-Hühnchen mariniertes Hähnchenbrustfilet, in fruchtiger Apfelmarmade

Smoked Beef Sausage
frische Rinderbratwurst mit Aromen aus dem Buchenrauch

Sommer-Bratwurst
frische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*
*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Beilagen

Ratatouille
provenzalisches Schmor Gemüse mit Rosmarin und Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln [vegan]
kleine Bratlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

BBQ-Dips
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:
• **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
• **Meeretiich-Zwiebel-Chutney** Meeretiich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
• **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

Dessert

Buttermilch & Himbeeren
mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle
mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade [vegan]
leichte Mousse mit zartbitterem Kakao





SOMMERGRILLEN

Unkomplizierter Genuss vom Grill kombiniert mit abwechslungsreichen Gabelbuffet-Variationen und sommerlichen Desserts



Vorspeisen

Wildkräutersalat & Beeren

jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensauce, Olivenöl und Himbeeressig

Spinat & Pilze mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten mit Gartenspinat und Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh *vegan*

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln & Strauchtomaten, in leichtem Zitronen-Öl-Dressing

Gerösteter Blumenkohl

mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Rucola-Kartoffel-Salat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frisch geriebenem Parmesan

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Grill

Crafted Neck

in Rauchbier marinierte Steaks vom Landschwein

Cidre-Hühnchen mariniertes Hähnchenbrustfilet, in fruchtiger Apfelmarmade

Smoked Beef Sausage

frische Rinderbratwurst mit Aromen aus dem Buchenrauch

Sommer-Bratwurst

frische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*

*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Beilagen

Ratatouille

provenzalisches Schmort Gemüse mit Rosmarin und Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln *vegan*

kleine Bratlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

BBQ-Dips

unsere hausgemachten Saucen sind Kult:

- **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
- **Meeretich-Zwiebel-Chutney** Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
- **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

Dessert

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Mousse au Chocolat

mit frischer Minze dekoriert





GRILLFESTIVAL

Besonderes aus dem Smoker, von der heißen Stahlplatte und vom Grill. Urbanes Genuss-Erlebnis auf höchstem Niveau mit Zutaten aus der Region und einem Hauch »Streetfood-Flair«

Urban Gardening

frisch | knackig | besonders
Als Beilage zum Grillen oder für zwischendurch

Wildkräutersalat & Beeren

jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensauce, Olivenöl und Himbeeressig

Süßkartoffel-Sharon-Salat

mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limetdressing

Quinoa & Thai-Spargel

Inka-Korn mit grünem Spargel, gelben Möhren sowie Kichererbsen mit Limonen-Basilikum-Dressing und gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Grill

Tomahawk-Steak »Bergisch Beef«

der amerikanische Cut, mit Fleisch aus der Region niedertemperaturgegart, auf dem CROSS-RAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt
*Beef-Technik im Hochleistungs-Grill

Beef Ribs BBQ

saftige Stücke, »XXL-Rippchen« vom Kalb aus der Region, butterzart, niedertemperaturgegart (18 Stunden bei 68°C) auf dem CROSS-RAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt
*Beef-Technik im Hochleistungs-Grill

Sommer-Bratwurst

frische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin

Himmel-un-Ääd-Bratwurst

mit Apfelstückchen, Röstzwiebeln und Flönz

BBQ-Dips

unsere hausgemachten Saucen sind Kult:

- **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
- **Meeretich-Zwiebel-Chutney** Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
- **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

Teppanyaki

von der heißen Stahlplatte, kurzgebraten und abwechslungsreich

Kikok-Huhn & Chimichurri

saftig gegrillt, im Maisbrot, mit gegrilltem Gemüse

Veggie | gegrillte Gemüse & Co.

Grüner Spargel, Pak Choi, Paprika, Zucchini, Champignons, Halloumi-Grillkäse und Kartoffeln werden nach Gusto »pur« oder als bunte Gemüsepfanne auf der heißen Stahlplatte gebraten auf Wunsch bereiten wir aus den Gemüsen kleine Grillpäckchen mit Schafskäse oder Gouda

Süßkartoffel-Lasagne im Bananenblatt gegart

mit »Bolognese« von getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln, Bechamel von Ziegenfrischkäse, Kardamom, Lavendelhonig mit Limonen-Topping, Chili-Fäden und Salbei-Krokant

Saucen

Teriyaki- und Sweet-Chili-Sauce

Gewürz-Bar

in Terracotta und Gläschen präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander

Smoker

hier kommen unsere BBQ Spezialitäten aus dem heißen Buchenrauch

Flammlachs im Sommer-Rub*

ganze Seiten, von unseren Köchen portioniert, frei kombinierbar mit den Gabelbuffet-Variationen, Beilagen sowie Grillsaucen und Dips oder als Fingerfood im Streetfood-Style
*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Taco-Station

weiche Taco-Fladen gefüllt mit: Orangen-Fenchel-Salat, mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup, Kürbiskerne

Dessert

Gegrillte Melone

mit dreierlei Zuckertoppings zur Wahl: Rosmarin, Limette, Vanille

Gegrilltes Stockbrot »DIY«

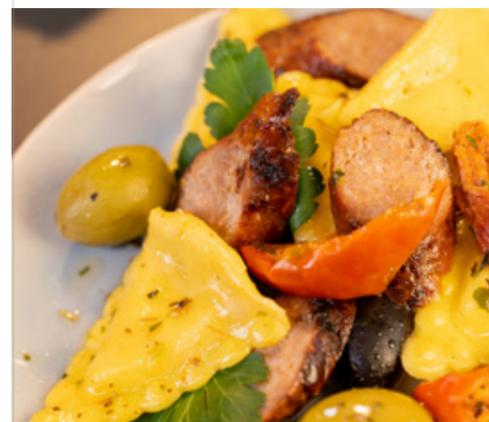
süßer Hefeteig, auf langem Holzspieß, über der Glut eines offenen Feuers gebacken
Saucen: Schokolade, Salted Caramel, Ahornsirup, Himbeer
Toppings: Marshmallows, Krokant, Nüsse, Zimt und Zucker

Ganache von Tainori

zartbittere Mousse mit süßem Pesto

Zitronen-Trifle

mit Hafercrunch und Baiser





DIE WELT DER KAISERSCHOTE

Wir kümmern uns mit Leidenschaft um jeden Aspekt Ihrer Feier, von der Location bis zum Rahmenprogramm und auch darüber hinaus.

Entdecken Sie mit uns die Möglichkeiten!



Außergewöhnliche Locations entlang des Rheins – von Köln, Bonn und Düsseldorf bis ganz NRW.

Seit vielen Jahren sind wir willkommener Partner in vielen Locations in Köln, Bonn, Düsseldorf und ganz NRW. Durch die Routine eingespielter Abläufe und Verantwortlichkeiten werden hier oft Sonderkonditionen möglich, wenn wir Sie mitbringen, in Ihre Wunsch-Location! Das Portfolio unserer Partner-Locations bietet das Passende für jeden Anlass.

Ob Tagung, Gala, Firmenevent, Hochzeit, Teambuilding oder Großveranstaltung, das Ambiente reicht hier von »Romantik« über »Loft« bis »Outdoor«.



Eventlocation & Kochatelier – Seeblick inklusive

Umgeben von Natur, direkt am Strand des Fühlinger Sees, bieten hier lichtdurchflutete Räume und große Terrassen eine vielseitige Location auf mehreren Ebenen. Modulare Zeltanbauten vergrößern bei Bedarf die insgesamt 400 qm Indoor-Fläche der Location und des Strandes.

Dies ermöglicht Veranstaltungen für bis zu 600 Personen. Ein 300 qm großes Kochatelier mit Outdoorfläche bietet interaktive Kochhappenings und Teambuildings für bis zu 150 Teilnehmer. Gäste von Seminaren und Tagungen genießen die Ruhe und die 350 qm Seeblick-Terrasse.

Eine wandelbare Ganzjahres-Location, in der der kulinarische Weihnachtsmarkt ein Highlight ist.



0 22 34 / 99 80 20
seepavillon@kaiserschote.de
www.see-pavillon.de



GENUSSMOMENTE
Zusammen. Digital. Genießen.

Alles wie immer anders!

Egal ob digital, analog oder hybrid, die Ziele von Live-Kommunikation bleiben gleich: Beziehungen aufbauen, pflegen und vertiefen. Stellen sie sich vor: Alle teilen für einen gemeinsamen Moment das gleiche Geschmackserlebnis und essen gleichzeitig die gleiche Mahlzeit, egal wo, bundesweit.

Mit unseren Genussmomenten für digitales Zusammensein bieten wir für jedes denkbare Szenario digitaler Veranstaltungsformate das passende Catering.

Der Clou. Jedes Gericht wird immer durch eine Mini-Kochshow von uns erklärt. Entweder als Live-Stream aus unserem Kochstudio oder als kurzer, witziger Videoclip zu dem Sie ein QR-Code auf jedem Gericht leitet, oder Beides, Sie entscheiden!



0 22 34 / 99 80 20
genuss@kaiserschote.de
<https://www.kaiserschote.de/geschaeftsfelder/digitale-events.html>



Am besten gleich reinschauen.

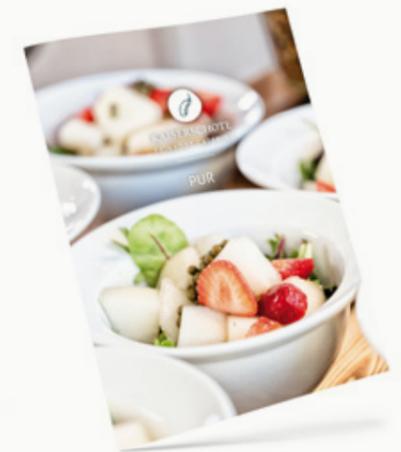
Mehr Catering Ideen finden Sie in weiteren Kaiserschoten Magazinen.



MENÜS & FLYING BUFFET



BUFFETWELTEN



PUR



Kaiserschote Feinkost Catering GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de