

Kulinarisches Story-Telling

Kaiserschote Feinkost Catering



Ende Juni 2015 zeichnete der größte Verband der Internetwirtschaft in Europa im Rahmen der eco Gala in Köln wieder die Besten der Branche mit dem begehrten Award

aus. Die Kaiserschote Feinkost Catering GmbH begleitete das Motto „Gestern. Heute. Übermorgen!“ kulinarisch und trug so zu einem ganzheitlichen Eventkonzept bei. Ob ge-

brandete Buffetstationen und Speisen oder der konzeptionelle Transfer des Briefings auf die Foodauswahl. Die Kaiserschote übersetzte die „Mood Scripts“ des Kunden in einzelne Cateringelemente. Flying Fingerfood, Streetfood deluxe, vegane Elemente und außergewöhnliche Dessertvariationen waren Teil des Foodkonzepts.

Die Preisverleihung fand mit 350 Gästen im „Dock.One“ statt, die Aftershowparty im „Harbour.Club“, beides sind Partnerlocations der Kaiserschote.

Über die Kaiserschote

Die Kaiserschote ist ein inhabergeführtes Unternehmen und seit über 20 Jahren am Markt im Rheinland und darüber hinaus vertreten.

Auf Kreativität und Individualität legt Inhaber und Geschäftsführer André Karpinski großen Wert und setzt mit seinem Team jährlich über 700 Veranstaltungen in unterschiedlichster Größenordnung um - ob 30 oder 3000 Gäste.

Im Sinne der Nachhaltigkeit setzt man auf beste saisonale und regionale Produkte und nimmt aktuelle Trends wie zum Beispiel den veganen Lifestyle oder Streetfood - Konzepte auf.

Gerade im Corporate Catering nimmt das „kulinarische Storytelling“

eine immer wichtigere Rolle ein. Für den Kunden wird entlang seines thematischen roten Fadens für die Veranstaltung eine kulinarische Geschichte kreiert. So ist Catering schon lange



nicht mehr „nur“ Essen - diesen steten Wandel im Catering versteht André Karpinski als „kulinarische Evolution“. Diese fördert das Team der Kaiserschote mit Leidenschaft und verbindet bekannte Geschmackserlebnisse mit überraschend neuen Sichtweisen.

KONTAKT

Kaiserschote Feinkost Catering GmbH
Donatusstraße 141
50259 Pulheim – Brauweiler
Tel.: +49 (0) 22 34 - 99 80 20
genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de



Auszüge aus dem Food-Konzept

Streetfood deluxe



- **T-Bone xxl [vom Eifeler Rind]** frisch vom Grill | angeboten mit passenden Beilagen & Saucen
- **Pulled Porc [vom westfälischen Duroc Schwein]** diese mit Wacholdergeist und rheinischem Goldsaft marinierte Schweineschulter wird 10 Stunden lang bei Niedertemperatur gegrillt und auf Champagnerkraut und Kartoffelstampf serviert

Vegan



- **Sushi | Nori**
Gurke | Ingwer | Wasabi oder Rettich | Kresse | Wasabi
- **Veggi Pralinés**
mit: Peperoni | Zucchini | Zwiebel | Mandel | Koriander | Petersilie
- **Topping: Kichererbsen**
Hummus | Tahini Sesampaste | Zitrone | Erdnuss | Kurkuma mit Kaiserschoten-Segel
- **Tamarillo-Salat**
sonnenreife Tomaten | fruchtige Bananen | pikante Dijonsenf-Vinaigrette