

der Kaiserschote wird aus einem Philosophen-Fußbad ein Aprikosen-Eis.

Überall passiert etwas. Man lässt sich treiben, verweilt und genießt. Hier ein nettes Gespräch am Stehtisch betreut durch unser »Moving Picknick« - kleinen Häppchen aus dem Kresserasen - dort charmanter Tisch-Service in der DeLight-Lounge, wo feinsten Thunfisch vom leuchtenden Eisblock genossen werden kann, während von Eis-Künstlern sagenhafte Figuren aus dem Eis gemeißelt werden.

An der »Wandel-Bar« erhält der Gast sowohl Hochprozentiges als auch „Haut Cuisine“:

Der Barkeeper lässt schwarze Nudelneester in Cocktailgläser gleiten und dekoriert diese mit Krebschwänzen in Safransauce. „Oder sollen es lieber doch die Rucola-Gnocchi im edlen Pastatellerchen sein?“ Schwere Entscheidung, besonders da man ja auch einen »Fogtail« genießen könnte, einen geheimnisvoll brodelnd, dampfenden Spezial-Cocktail. Der Barkeeper jongliert derweil ein wenig mit seinen Flaschen oder nutzt den Tresen als Bühne.

Oder der staunende Gast wartet am »H₂O-Genuss-Rundkurs« bis seine Lieblings-Variation vorbeischwimmt. Auf einer drei Meter langen und ein Meter breiten Wasserfläche beschreiben kleine schwimmende Inseln einen präzisen Rundkurs. Ein aufwändig geplantes Beleuchtungskonzept sorgt für eine transluzente Inszenierung von Wasserfläche, Inseln und Sockel. Ein prominenter TV-Koch bereitet und kommuniziert verschiedene kleine Leckereien.



An der Stirnseite des Rundkurses, an seiner Front-Cooking-Station stehend, sorgt er für ein perfektes Finish und schickt die Variationen dann auf den Wasser-Rundkurs zu den Gästen. Bei einer Klang-Genuss-Percussion entsteht die Safran-Zabaione zum Seeteufel: Der Koch inspiriert mit seinem Schneebeesen-Rhythmus die Kellner-Equipe zu ungeahnten Schritten ...

Gäste, die das passive Konsumieren einer Veranstaltung langweilt, werden durch ein »Do It Yourself-Happening« eine willkommene Abwechslung erfahren:

An interaktiven Koch-Inseln werden sie von unseren Profis mit einer wohldosierten Portion Sendungsbewusstsein zum Mitmachen motiviert. Den Grad des Mitwirkens entscheiden die Gäste hier spontan selbst. Von „mitkochen“ bis „zuschauen“ ist alles möglich!

Kulinarische Szenarien wie diese entstehen, wenn André Karpinski mit seinem Team seiner Lieblingsbeschäftigung nachgeht:



„Wir machen uns Gedanken um die Feste anderer Menschen.“

Ob »Moving Picknick«, »Walking-Bufferet« oder pazifisch-asiatisches »Gabelbuffet«, »Interaktives Koch-Happening«, interdisziplinäre »Genuss-Performance«, internationale Buffetstationen, »klassische Speisenfolgen« oder »Molecular Kitchen«, kulinarische Trends werden bei der Kaiserschote aufgegriffen, modern interpretiert und für Events jeder Größe perfekt inszeniert.

Ein junges Service-Team, gründlich geschult und einheitlich gekleidet, verbindet frischen Charme mit professionellem Auftreten. Die Devise des Kreativ-Teams der Kaiserschote lautet: „Jede Veranstaltung ist einmalig und ein gelungenes Catering ist für uns das Ergebnis intensiver Zusammenarbeit, wechselseitiger Anregung und gemeinsamer Planung. Deshalb sind uns persönliche Beratungsgespräche besonders wichtig!“

Mit neuen Kreationen und modernen Interpretationen bekannter Kaiserschoten-Klassiker überrascht das Team der Kaiserschote momentan sowohl Neukunden als auch Stammkunden.



**Referenzen 2004 - 2006
(eine Auswahl)**

- Deutsche Bank
(1600 Führungskräfte an zwei aufeinander folgenden Tagen mit „Boulevard der Genüsse“, „Flying Menü“, Lunch und TV-Koch-Happening)
- Moto-Press-Club
(„Mobile Genüsse“ für die Topentscheider der deutschen Automobilindustrie & Presse)
- Vok Dams (trend.lab '04)
- Cirque du Soleil (6 Wochen VIP-Catering)
- Grey („Happygreyday“ // 40-jähriges Jubiläum)
- T-Mobil
(Einweihung neuer Hauptfirmensitz Bonn)
- Stadt Köln / Regio NRW
(Immobilienmesse in München)
- KOGAG (Kunde: Autoindustrie)
- Net Cologne (10 Jahres-Jubiläum)
- Kreissparkasse Köln & 1. FC Köln
(VIP-Zelt/Topkunden-Event)
- T-com (Topentscheiderabend '04 im ehem. Ständehaus „K 21“ / Düsseldorf)
- Telekom Geschäftsführungs-Ebene (200 Pers. „Do It Yourself-Happening“ als Kochkurs)
- FedEx (Einweihung neue Flughafen-Halle)
- Union Investment
(6-Gänge-Happening in Frankfurt)
- Rosentaufe „Heidi Klum“
(mit speziell kreiertem „Rosen-Klumpchen“)
- Prologis International
(Einweihung Logistikzentrum Eifeltor)
- VOX (Verabschiedung der Geschäftsführerin)
- 125-Jähriges Firmenjubiläum Gothaer Versicherung (Gala mit 5-Gänge-Menü & TV-Koch)
- Deutscher Kamerapreis 2005
(Walking – Talking – Dining Gala mit 500 Gästen)
- Richtfest „Siebengebirge“ in Kölner Rheinauhafen
- Richtfest „ECR / Silo“ im Kölner Rheinauhafen
- Dior / LVMH (diverse Produkteinführungen von 1992 bis 2005!)
- Einweihung KölnTriangle (Vitra-Showroom)
- Bauwens (Einweihung Firmenzentrale seither alle Weihnachts-VA's seit 1997)
- Bau- und Liegenschaftsbetrieb Bonn
(div. Einweihungs-Veranstaltungen)
- Rahmenvertrags-Partner von Siemens
- Zeppelin Baumaschinen
(Einweihung neue Firmenzentrale)
- Birkenstock, Bogner, Windsor, Marc Cain, Burberry, Wal Mart, Axa, Renault, Spiess-Hecker, Horbach Unternehmensberatung

