



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

BBQ & GRILLVERGNÜGEN

Neu!

Unsere Eigen-
veranstaltungen
sind immer einen Be-
such wert. Neugierig?

[Mehr erfahren](#)





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



SOMMERGRILLEN

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

Seite 08



GRILL & CHILL

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

Seite 10



GRILL | PLANCHA | SMOKER

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

Seite 12

Grillgut!

Überraschende Veggie-Variationen, richtig gutes Fleisch, saftiger Fisch, tolle Salate und selbst das Dessert kommt bei uns noch vom Grill, wenn sie es möchten.

Der Grill steht hier im Mittelpunkt. Denn das Herzstück unserer BBQ's ist das perfekt zubereitete Grillgut. Live, frisch und hochwertig – vom Profi-Grill!

Gabelbuffet und Salate aus lokaler Produktion, hausgemachte Grillsaucen und selbst das Brotbuffet mit Dipstation präsentiert die Klasse der Deutschen Bäckerzunft.





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 Birnensenfauce, 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 & Strauchtomätchen, 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

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

Vegan

Bratwurst

vegane Bratwurst mit Erbsen und Austerseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut« *vegan*

mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

Beilagen

Ratatouille

provençalisches Schmorgemüse mit Rosmarin und Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln *vegan*

kleine Brätlinge, 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

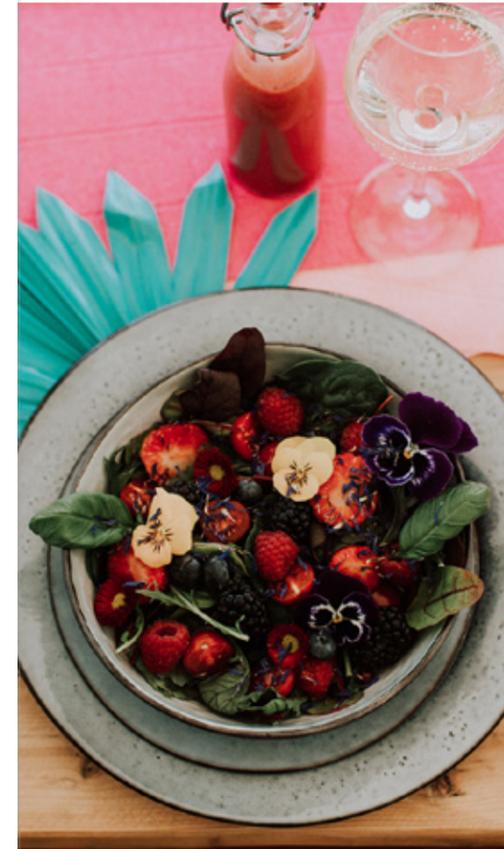
Mousse au Chocolat

mit frischer Minze dekoriert



GRILL & CHILL

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



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 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-Rosmarinaromen und Limonenscheiben (zusätzlich zur bestehenden Auswahl, ein Aufpreis von 2,- Euro p.Person)

Rumpsteaks

in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Crafted Neck

in Rauchbier marinierte Steaks vom Landschwein

Cidre-Hähnchen mariniertes Hähnchenbrustfilet, in fruchtiger Apfelmarmade

Smoked Beef Sausage

frische Rinderbratwurst mit Aromen aus dem Buchenrauch

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*

*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Vegan

Bratwurst

vegane Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut« *vegan*

mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

Beilagen

Grillgemüse *vegan*

zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Rosmarin-Bratkartoffeln *vegan*

kleine Brätlinge, 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

Zitronen-Trifle

mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade *vegan*

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao





GRILL | PLANCHA | SMOKER

*Streetfood-Flair mit Zutaten aus der Region.
Die Kombination von Smoker, heißer Stahlplatte und Grill
bietet Vielfalt und ausreichend Gelegenheit zum
Kitchentalk mit unseren Grillmeistern.*

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

Gerösteter Blumenkohl *vegan*

mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Süßkartoffel-Sharon-Salat

mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limetdressing

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

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

Bratwurst *vegan*

Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

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

Beilagen

Grillgemüse *vegan*

zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Rosmarin-Bratkartoffeln *vegan*

kleine Brätlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

Plancha

*Von der heißen Stahlplatte, kurzgebraten und abwechslungsreich. Hier haben Sie die Wahl *vegan* oder doch eher *klassisch*?*

Bitte wählen Sie aus den zwei Varianten Ihren Favoriten:

Plancha | Bosphorus Bites

Kumru

Sucuk & Bergkäse in »Turteltaube«*
Kross gebratene Streifen von Rinder- und Hühnerfleisch mit Gurke, gebratenem Kashkaval Käse, Tomate und pikanter Sauce im fluffigen Brötchen
*Sesambrotchen auf Kichererbsen-Basis | Trend aus Izmir

Falafel Sandwich

Kross gebackene Falafel mit Gurke, Tomate und pikanter Sauce im fluffigen Brötchen (Sesambrotchen auf Kichererbsen-Basis)

Gewürz-Bar

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

Plancha | Vegan

Kichererbsen-Burger

in der Süßkartoffel mit Minze Skyr

Falafel Sandwich

Kross gebackene Falafel mit Gurke, Tomate und pikanter Sauce im fluffigen Brötchen (Sesambrotchen auf Kichererbsen-Basis)

Gewürz-Bar

in Terracotta und Gläsern 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-Varianten, Beilagen sowie Grillsaucen und Dips oder als Fingerfood im Streetfood-Style
*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Dessert

Gegrillte Melone

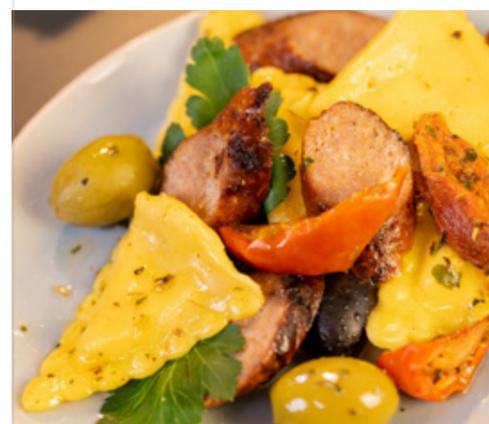
mit dreierlei Zuckertoppings zur Wahl: Rosmarin, Limette, Vanille

Feuer-Ananas

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

Joghurt-Mascarpone-Creme

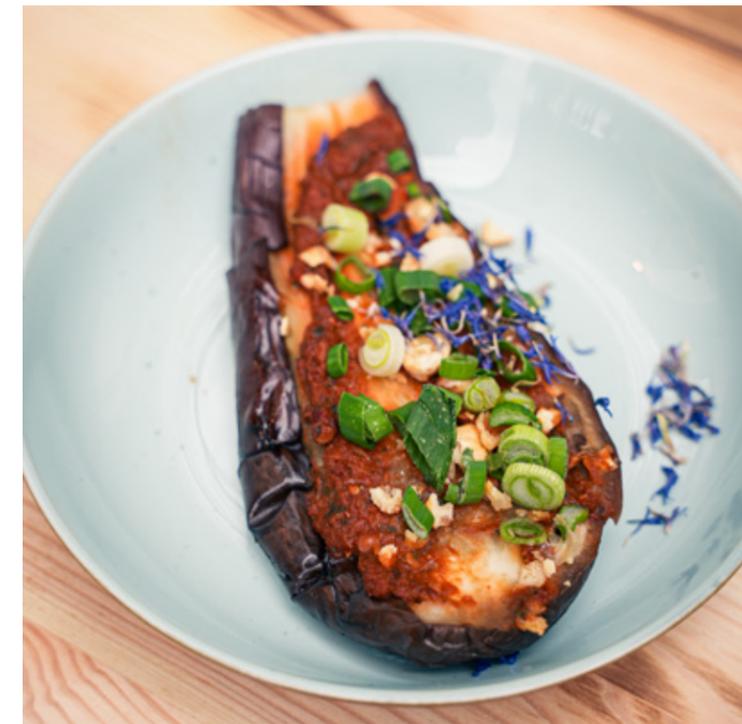
Dunkle Mousse »Trinitario« *vegan*
zartherb und nicht zu süß



SOMMERFEELING *pur*

Unser Angebot ist dabei so vielseitig wie unsere Kunden und unsere Locations. Von edel und glamourös, über unkompliziert und gut, bis hin zu nachhaltigem und einfach ehrlichem Essen zu einem fairen Preis. Alles ist möglich.

Eine wichtige Frage ist, welchen Stellenwert das Essen bei einer Veranstaltung haben soll. Egal ob unauffälliger Begleiter, spektakuläres Highlight oder kulinarischer Botschafter Ihrer Mission, am liebsten arbeiten wir individuell und budgetorientiert.



BBQ | GRILLEN | SMOKER

Unsere Grillfeste sind legendär! Unsere Grillfeste sind kleine oder große Food Festivals. Gegrillt wird auf der heißen Stahlplatte und auf dem Rost, heiß geräuchert im Smoker und sogar das Dessert kommt vom Grill. Fleischliebhaber und Veganer kommen gleichermaßen auf ihre Kosten, sei es mit Tomahawk-Steaks aus der Eifel oder veganen Burgern, Pulled Jackfruit und Smoker-Aubergine.

Food-Festival | Street-Food Trucks | Cabanas

Ob Open Air oder Indoor – kulinarische Vielfalt an vielen Stationen, zubereitet von echten Genusstypen, schafft das typische Festival-Feeling. »Jederzeit Wohlfühlen und Staunen« ist unser Motto. An allen Stationen, ob Foodtruck, Event-Cabana oder Marktstand, wird alles frisch zubereitet, mit lokalen Zutaten. Gäste erfahren die Geschichte hinter den Speisen und Getränken beim kulinarischen Storytelling. Der Service wird von freundlichen Menschen übernommen – das Kaiserschote-Lächeln macht den Unterschied.



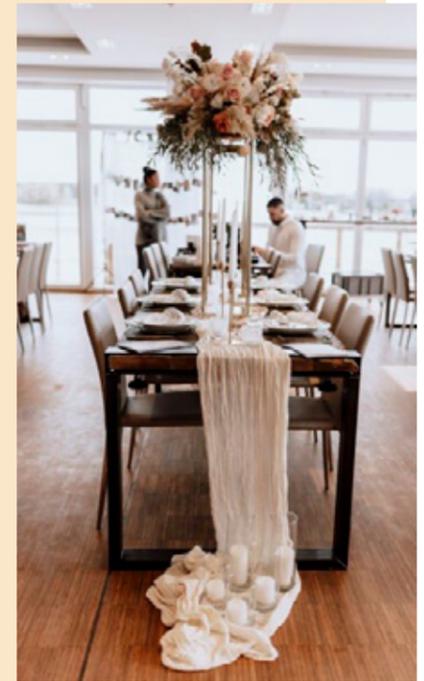
**Sommerliche Buffetvielfalt,
die zu Ihnen und Ihren Gästen
passt**

Buffetinseln mit sommerlichen Mottos sind bei der Kaiserschote besonders lecker, gekonnt dekoriert und von charmannten Köchen an der Station zubereitet. Unser Summer-Soulfood interpretiert Saisonales leicht und modern. Die Vielfalt der Mittelmeer-Küche kombiniert mit Kaiserschote-Klassikern garantiert, dass jeder Gast nach seinem Geschmack glücklich wird.



**Ambiente und Möbel –
alles aus einer Hand**

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



Unser Locationnetzwerk

Wir kennen die besten Locations und sparen Ihnen oft die Provision – das kann bis zu 10 % ausmachen. Unser eigenes Juwel ist der Seepavillon am Fühlinger See in Köln. Helle, lichtdurchflutete Räume, ein Sandstrand, eine Sonnenterrasse mit phänomenalem Seeblick und natürlich das köstliche Essen der Kaiserschote bieten den perfekten Rahmen für Sommerfeste und Mitmachevents.

Nachschlag?
Weitere Informationen über den Seepavillon.

[Mehr erfahren](#)



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 Zeltbauten 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

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

