



KAISERSCHÖTE
EVENT CATERING

COZY CHRISTMAS

Ihr Weihnachtsmarkt



Ihr persönlicher Firmenweihnachtsmarkt. Genuss- und stimmungsvoll.

Der Duft von Glühwein und winterlichen Spezialitäten, liebevoll dekorierte Hütten – und das alles indoor, warm, wetterunabhängig und ganz für Ihr Team reserviert. Weihnachtsmarkt-Genuss auf Kaiserschöte-Niveau: klassisch oder kreativ, immer hochwertig, immer detailverliebt – für bleibende Erinnerungen in Ihrer Firma.

Unser Konzept: Ihre Weihnachtsfeier als geschlossene Gesellschaft im Stil eines echten Weihnachtsmarkts. Mit ausgewählten Genussstationen, charmantem Marktflair und kulinarischer Vielfalt entsteht ein Erlebnis, das verbindet – vom ersten Glühwein bis zum letzten Crêpe.

Stände basic

Stand eins

Taco-Station »Do it yourself«

Stell Dir Dein Wunsch-Taco zusammen!
Im weichen Weizenfladen angeboten.

- gebratenes Rinderhackfleisch
- Kidneybohnen und Koriander
- Karotten-Krautsalat in Sauerrahm
- knackige Blattsalate
- Jalapeño scharf und mild
- Guacamole
- Tomaten-Salsa

Stand zwei

Ochsennackenvom Eifeler Rind

mit rheinischer Würze, slow cooking gegart und mit dem Bunsenbrenner glasiert.
Als Fingerfood XXL im Brötchen mit Zwiebelmarmelade oder in der Bowl mit einer kräftigen Bratenjus auf Kartoffelstampf angeboten.

oder

Burger Pulled Turkey

Truthahn, sous-vide gegart, in Winteraromen, alternativ mit Pulled Jackfruit. Ingwer, Pfeffer und Piment, im weichem Brioche-Bun mit Burger-Crunch & Roasted Onion Jam, unser Chutney mit geschmorter Zwiebel, frischem Meerrettich und sonnengereiften Tomaten

Stand drei

Flammkuchen-Station

frisch aus dem Backofen vor Ort zubereitet

- Schinken, Schmand und Lauch
- Ziegenkäse, Feigen und Frühlingszwiebeln
- Rinderhack, Tomaten, Käse

oder

Urkornfladen | hauchdünn | gegrillt vegetarisch

Zwei hauchdünne Weizenfladen pikant gefüllt, vor Ort im Ofen gebacken und als handliches »Tortenstück« im Tütchen serviert. Füllungen z.B. mit:

- mit zweierlei Eifler-Käse und pikanter Bohnenpaste
- mit Humus, Schnittlauch, Paprika und Tomaten

Stand vier

Flammlachs, heißgeräuchert aus dem Smoker LIVE

nach Gusto zubereitet:

- Orzotto von der Rheinischen Perlgerste, Pesto

Stand fünf

Bratapfel-Tiramisu

Mascarpone, Calvados, Biskuit, Nusskrokant

Printen-Mousse vegetarisch

Pistazie, geröstete Mandeln

Candy Shop vegetarisch

in großen Bonbon-Gläsern präsentierte Kinderträume und Erwachsenen-Erinnerungen: M & M, Marshmallows, Weingummi, Lakritz, Joghurt Gums etc.

Upgrade optional:

Cup Cakes, Macarons, Muffins

Gebrannte Mandeln

im Papiertütchen

Unter 100 Personen lediglich 3 Hauptspeisenstände wählbar.



Upgrades

Vorspeisen

Unkompliziert. Raffiniert. Als Signature-Häppchen oder einfach zum Genießen. Präsentiert auf Etagieren am Buffet.

Rote Bete & Birne Salat

mit Schafskäse und karamellisierte Salz-Walnüsse

Spitzkohl | Orange | Fenchel | Keimlinge

Spitzkohl und Fenchel mit fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung und Roggen Crunch

Weihnachtlicher Couscous-Salat

mit marinierten Backpflaumen, Rosinen, Nüssen und Blattpettersilie mit weihnachtlichen Aromen

Weitere Stände

Als Upgrade oder im Austausch

Gänsebraterei

Ganze Gänse werden hier an der Station für die Gäste tranchiert. Mit glasierten Maronen & geschmorten Äpfeln

Rotkohl vegan

Apfel, Zwiebel, Zimt

Kleine Kartoffelklöße vegetarisch

Lokale Kartoffelbude

• Birnen Patata vegan

karamellisierte Birnen und würziger Cashew Käse, dazu geräucherte Walnuss-Sauce.

• Krabben Patata

marinierte Krabben mit Dill-Sourcream und knackigen Keimlingen

• Beef Picada Patata

Rind, Cheddar, Sour Cream, Jalapeños

• hausgemachte Meerrettich-Zwiebel-Salsa

Bowls

Provenzalische Kartoffel Bowl

- gezupftes Hühnchen, Schmorgemüse
 - Polenta, Schmorgemüse vegan
- dazu gebackenen Ofenkartoffeln

Waldpilz-Spätzle Bowl

- gebratene Roastbeef-Streifen, Waldpilze
 - geräucherter Tofu, Waldpilze, Kräuter vegetarisch
- dazu Spätzle in Hanföl gebraten

Dessert

Crêpes Live vegetarisch

liebevoll betreuter Crêpes-Stand

Zimt-Zucker, Schoko, Marmeladen, Orange-Cointreau, Banane

Waffelbäckerei vegetarisch

frisch gebackene Waffeln mit verschiedenen Toppings

- mit Zimt & Zucker
- mit heißen Kirschen & Sahne

Bratapfel Winterduft vegetarisch

Marzipan, Zimtzucker, Johannisbeeren



Ergänzungen

Incoming

Picknick »Do it yourself« vegetarisch

»Blumenbällchen« werden in einem als Kresserasen dekorierten Blumenfeld gerollt. Dazu nimmt der Gast eine Mozzarellakugel, tunkt sie in Feigensenf und rollt sie durch essbare Blüten. Die charmante Kellnerin fragt den Gast:

»Darf ich Sie zu einem Picknick einladen?«

Eifeler Lachsforelle im Strudelteig
Ackerspinat, schwarzer Sesam, Rauch

Birnen-Häppchen mit Roquefort & Schinken

Preiselbeeren, luftgetrockneter Schinken



Interaktive Mitmachstation

Teambuilding und Mini-Kochkurs

Winteraromen »Do it Yourself«

Steinmörser, Gewürze, Kräuter, Steinsalz

Kochen & Küchenparty bleiben angesagt. Hier stellen die Gäste ihre ganz persönliche Gewürzmischung her. Wenig Aufwand, großer Effekt:

- Das selbstgemachte Gewürz dient an der Live-Cooking-Station der Individualisierung
- Das Gewürz ist auch ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.

oder

Weihnachtsbäckerei »Do it Yourself«

Kekse XXL, Toppings, Streusel, Backofen

An unserer Weihnachtsbäckerei kommt niemand vorbei. Hier duftet es nach Keksen und weihnachtlichen Erinnerungen.

Die Gäste dekorieren ihren Lieblingskeks und:

- füttern ihn ganz einfach weg
- dekorieren damit ein weihnachtliches Dessert
- füllen ein Tütchen, dann sind die Kekse ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.



Mitternachtssnack

Currywurst

der Klassiker im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan

mit Gemüse im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Internationale Käsespezialitäten

mit frischem Baguette und gesalzener Butter

Kölsch-Brett

Flönz, Pfeffersalami, rheinische Fleischwurst, Bauernschinken und mittelalter Gouda, auf rustikalem Holzbrett mit Zwiebelchen, Gürkchen & Gartenkräutern

