

#1
2024



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Food & Lifestyle
www.kaiserschote.de

genuss momente

Was macht der Nachwuchs
der Kaiserschote?

Frische Schoten &
alte Hasen

Seminarcatering in der
»Sturmfreien Bude«

Mach Ma(h)l Pause

Ein perfekter Tag am
See(pavillon)

Sommerfeeling pur

Unser Workflow oder wie man
ein großes Fest organisiert

Jubiläum

Neu!

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

Mehr erfahren



Messe-Service

Messe catering, das mehr wert ist, als es kostet.



Gästestruktur, Verweildauer, regionale Präferenzen, Unternehmenswerte und individuelle Wünsche. Ihre Anforderungen sind die Basis für unsere Übersetzung in die kulinarische Timeline.

Wir gestalten gemeinsam das passende Cateringkonzept für Ihren Erfolg. Ob Restaurant-Style oder Grab & Go. Wir setzen Ihre Botschaft in Szene und beraten Sie individuell. Dabei steht die Kundenorientierung an erster Stelle. Unser empathisches Team sorgt vorab und vor Ort für 100%igen Genuss und ein herzliches Erlebnis.

Mit kreativen Küchenkonzepten optimieren wir jeden wertvollen Quadratmeter und passen uns flexibel Ihren Bedürfnissen an. Unser Ansatz ist kundenzentriertes Messe-Catering. Ihre Bedürfnisse sind unser Fokus – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen, die Ihr Budget berücksichtigen.

Komplettbetreuung Full-Service-Pakete

»basic«, »plus« oder »deluxe«

Diese Pakete bieten Ihnen die Flexibilität, das Angebot entsprechend Ihren Bedürfnissen und dem Budget anzupassen, während wir sicherstellen, dass sich Ihre Gäste wohl fühlen.

Leistungen

- › Getränke Logistik inklusive Bar & Thekenservice
- › Einrichtung der Kaffeeautomaten für hochwertigen Kaffeegenuss
- › Hostessen, Service-Schlüssel: Eine Servicekraft pro 20 Gäste
- › Logistik für die Kühlung von Getränken & Speisen
- › Aufbau, Abbau, Transport und Speisenlieferung

Speisenlieferung

für unkompliziertes Messe catering

FINGERFOOD-, MINIBOWL- und LUNCH-Pakete können Sie sehr gut miteinander kombinieren und so die passende kulinarische Begleitung für den Messetag zusammenstellen, die exakt zu Ihren Bedürfnissen passt.

Leistungen

- › Vielfältige Auswahl an Snacks, Fingerfood und kleinen Imbissen, die einfach zu handhaben sind
- › Für uns kein Problem: Vegetarisch, vegan oder glutenfrei, ganz nach den Bedürfnissen Ihrer Kunden
- › Premium-Erlebnis gefällig? Restaurantservice auf Sternenniveau, Live-Kochvorführungen oder spezielle Speisenstationen

Weitere Informationen.

Jetzt mehr erfahren

Jederzeit gut beraten.

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Das ist drin.



04

FRISCHE SCHOTEN & ALTE HASEN

Generationenwechsel



10

MACH MA(H)L PAUSE

Seminarcatering in der »Sturmfreien Bude in Köln«



14

SOMMERFEELING PUR

Unvergessliche Genussmomente



20

Sommermärchen
im Circus Roncalli



24

Food Trends
2024/25



26

Weihnachtsvor-
bereitungen in
vollem Gange



30

JUBILÄUM

Unser Workflow oder wie man ein
großes Fest organisiert



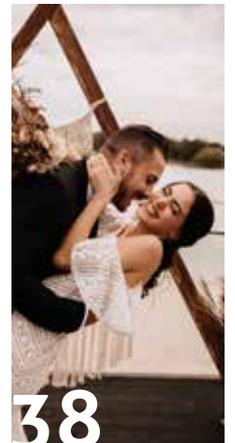
34

Glamourös –
Deutscher
Fernsehpreis



36

Nachhaltigkeit



38

JA ... auch Hoch-
zeiten



FRISCHE SCHOTEN & alte Hasen

Was macht die neue Generation anders, Herr Karpinski?

Was soll ich sagen, ich bin selbst Jahrgang '65 und schon seit über 30 Jahren mit meiner Kaiserschote unterwegs. Besonders stolz bin ich darauf, dass mich auf diesem Weg so viele tolle Menschen schon so lange begleiten. Zum Beispiel Jörg, der gerade seinen 50. feierte und dabei feststellte, dass er schon die Hälfte seines Lebens in der Kaiserschote verbracht hat – nämlich 25 Jahre. Annette, die ich unbedingt einstellen wollte, weil sie als Erste in der Küche Mozzarella-Spießchen in Rekordzeit auf Platten anrichtete und es auch anderen beibrachte, ist nun seit über 25 Jahren unsere Küchenchefin. Celal ist seit über 17 Jahren in der Küche dabei und sein Sohn Aykut nun auch schon fünf. Christina über zehn Jahre und Roberto und Sylvia aus der Dispo und Planung sogar 20 Jahre. Hassan, Frank, Karin, und Eray sind ebenfalls schon so lange dabei. Viele kommen, um zu bleiben.

Ein besonderer Clou: Dennis absolvierte seine Lehre bei uns als Jahrgangsbester und ist nun unser kaufmännischer Leiter – mit gerade mal



*André Karpinski
Geschäftsführer*



*Jörg Sieker
Verkaufsleiter*



Jann Luca Urbschat

Jann Luca Urbschats beruflicher Weg war zunächst von Corona geprägt. Er begann seine Ausbildung als Koch auf einem Kreuzfahrtschiff, wurde dabei von einem Kamerateam von RTL begleitet und wechselte später aufgrund der Pandemie in ein Luxusresort im Zillertal. Seine Leidenschaft für den perfekten Genussmoment blieb ungebrochen. Im September 2021 nahm er erfolgreich am Kochwettbewerb Falstaff YTC Küche in Graz teil und erreichte den 2. Platz. Anschließend tauschte er die Berge gegen die Millionenstadt Köln und vertiefte seine Kenntnisse in der japanischen Küche. Jetzt ist Jann Luca Junior-Küchenchef in der KAISERSCHOTE und für die Weiterentwicklung des Fine-Dining-Segments im Eventcatering verantwortlich.

30 Jahren. Und dann gibt es noch die frischen Kaiserschoten: Jann Luca als Junior-Küchenchef mit gerade einmal 25 Jahren, Sarah aus dem Beraterteam und Jacob in der Kundenbetreuung, alle unter 30.

Alles miteinander zu verbinden, ist eine sportliche Aufgabe. Denn die Generationen sind wirklich nicht gleich. Die verschiedenen Temperamente und Sichtweisen von Work-Life-Balance und Leistung unter einen Hut zu bringen, ist kein Selbstläufer. Aber auch hier: Wir sind auf dem Weg.

Wertschätzung des Wissens und der Impulse: Die perfekte Verbindung von Erfahrung und Innovation.

Die Balance zwischen erfahrungsbasiertem Wissen und frischen Impulsen ist entscheidend für unseren Erfolg – davon sind wir überzeugt. Die Erfahrung der älteren Generation ist ein unschätzbare Schatz, aber ohne die innovativen Ideen der jüngeren Generation dreht sich unser Wissen im Kreis. Ungeduld darüber, warum sich Dinge nicht schneller ändern, entsteht manchmal dadurch, dass die Jungen noch nicht das ganze Bild von der Kaiserschote haben. Hier ist von beiden Seiten Geduld gefragt. »Ist doch klar!« und »Das haben wir schon immer so gemacht« trifft auf: »Warum soll ich das ausdrücken? Das geht doch auch digital.« Wir versuchen, immer erst einmal davon auszugehen, dass jeder sein Bestes gegeben hat.



Jakob Jösch
Kundenbetreuung



Wenn es dann irgendwo klemmt, lag es wahrscheinlich eher am Prozess oder an der Situation, aber nie am fehlenden Willen. Unser Weg in die Zukunft: Gemeinsam stark!

Wir bei der Kaiserschote sind überzeugt, dass die Kombination aus Erfahrung und Innovation der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg ist. Indem wir die Weisheit der Älteren und die Energie der Jüngeren miteinander verbinden, schaffen wir eine Arbeitsumgebung, die nicht nur produktiv, sondern auch inspirierend ist.

Gemeinsam, Hand in Hand, wachsen wir über uns hinaus und gestalten eine erfolgreiche Zukunft – für uns, unsere Mitarbeiter und unsere Kunden.

*Sarah Olfe
Team Beratung*



SAG MAL PAPA...?

Neulich fragte mich mein ältester Sohn: »Sag mal Papa, möchtest Du mit der Kaiserschote eigentlich noch wachsen?«

Er hat sich entschieden, sein Können in die KAISERSCHOTE einzubringen, und war dabei, als ich im Seepavillon Gastgeber einer Veranstaltung zum Thema Nachhaltigkeit war. Wir stellten unser Nachhaltigkeitskonzept und Woodify vor, ein Unternehmen, das uns hilft, klimapositiv zu produzieren, indem wir in lokale Waldprojekte investieren. Diese Projekte garantieren CO₂-Bindung und positive Auswirkungen auf das Ökosystem.

Ich wusste nicht, ob er unsere Glaubwürdigkeit oder meinen Unternehmergeist prüfen wollte. Schließlich hat er gerade seinen Bachelor in »Management« an der Uni Witten gemacht und sich mit »Die Unternehmerfamilie und ihre Familienstrategie« beschäftigt.

Meine Antwort

Die Kaiserschote hat sich immer flexibel an eine sich ändernde Welt angepasst. Die Ressourcen unserer Erde sind begrenzt, daher stößt ständiges Wachstum irgend-

wann an seine Grenzen. Unser erstes Ziel ist nicht Wachstum, denn es geht uns gut. Unsere langjährige, gemeinsam gewachsene Struktur ist nicht skalierbar. Ich möchte, dass wir und alle, die uns umgeben, sicher in einer lebenswerten Welt leben. Deshalb haben wir folgende Ziele:

- Unseren ökologischen Fußabdruck weiter optimieren und Genuss und Nachhaltigkeit miteinander verbinden.
- Den Mitarbeitern ein Umfeld bieten, in dem sie sich für die Kaiserschote und unsere Kunden voll einsetzen können.
- Flexibel bleiben, um aus jeder Krise gestärkt hervorzugehen.
- Mit Begeisterung auf gesellschaftliche Trends die passende kulinarische Antwort finden.

Wachstum war bisher immer unvermeidbar. Wir sind auf dem Weg und werden sicher über uns hinauswachsen, zusammen mit Dir, Miró.

PETER BLACH FRAGT *André Karpinski*



Peter Blach

Herzlich willkommen, André Karpinski! Heute sprechen wir über Ihre Leidenschaft fürs Kochen und die spannende Geschichte hinter Ihrem Unternehmen. Fangen wir doch gleich mal mit einer provokanten Frage an: Was hatte Ihre Französischlehrerin mit Ihrem ersten Koch-Club zu tun?

André Karpinski

(lacht) Ach, die gute alte Geschichte! Es lag tatsächlich nicht nur an der Französischlehrerin! Natürlich war sie eine großartige Inspiration, aber mein Interesse für Genuss und Essen hatte schon vorher angefangen. Der Koch-Club war eine perfekte Gelegenheit, beides zu verbinden.

Peter Blach

Von solchen Anfängen zu einem renommierten Catering-Unternehmen ist ein weiter Weg. Wie hat Ihnen Ihre Ausbildung im »La Petit« geholfen, diese Reise zu meistern?

André Karpinski

Die Zeit im »La Petit« war unbezahlbar. Unter der Anleitung von Peter Dierking lernte ich die Feinheiten der Nouvelle Cuisine und bekam Einblicke ins Foodstyling. Das war nicht nur

lehrreich, sondern auch unglaublich inspirierend. Ich habe schnell gelernt, dass das Auge mitisst und wie wichtig es ist, Essen auch optisch ansprechend zu präsentieren.

Peter Blach

Eine besondere Anekdote war das Sonnenblumenkern-Catering auf der ANUGA. Wie kam es dazu?

André Karpinski

Das war einer dieser Momente, in denen Frechheit siegt. Bei einem Fotoshooting für ein Kochbuch eines amerikanischen Sonnenblumenkern-Produzenten behauptete ich einfach mal, dass wir das beste Catering zum Thema Sonnenblumenkerne machen könnten. Mein Chef schaute mich erst schockiert an, aber ich konnte ihn schnell überzeugen. Und siehe da, wir bekamen den Auftrag!

Peter Blach

Das war sicher ein wichtiger Meilenstein für Ihre Karriere. Wie ging es dann weiter?

André Karpinski

Nach diesem Erfolg war ich motiviert, mein eigenes Ding zu machen. 1992 gründete ich Kaiserschote Feinkost

Catering. Anfangs war es nur ein kleiner Traiteur in der Kölner Innenstadt, aber mit harter Arbeit und vielen kreativen Ideen sind wir gewachsen. Heute sind wir ein moderner Catering-Dienstleister und stolz darauf, einzigartige kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Peter Blach

Das klingt fantastisch! Was raten Sie jungen Menschen, die eine ähnliche Leidenschaft für Genuss und Kochen haben und vielleicht auch von einer eigenen Geschäftsidee träumen?

André Karpinski

Bleibt neugierig und mutig. Nutzt jede Gelegenheit zum Lernen und seid offen für unkonventionelle Wege. Und vor allem: Habt Spaß an dem, was ihr tut! Der Rest kommt dann fast von alleine.

Peter Blach

Vielen Dank für dieses erfrischende Gespräch, Herr Karpinski! Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und viele kulinarische Abenteuer.

André Karpinski

Vielen Dank! Es war mir ein Vergnügen.



MACH MA(H)L PAUSE! *Lunch- & Seminarcatering*

Hier sind wir bei Christina Korte in der »Sturmfreien Bude«. Ich behaupte mal, wir sind hier gerne gesehen und wir lieben diese aussergewöhnliche Location über den Dächern Kölns.

In der vermeintlichen Normalität von Lunchbuffets und Seminarcatering entfalten sich unsere Liebe fürs Detail und der kleine Twist, der das Gewöhnliche außergewöhnlich macht. Qualität und die unverwechselbare Note der Kaiserschote macht – wie immer – den Unterschied.

Wenn Menschen bei der Arbeit kulinarisch zu umsorgen sind, dann legen wir Wert auf Unkompliziertheit und Budgetfreundlichkeit, ohne dabei auf Kreativität und individuelle Ideen zu verzichten. Rücksicht auf Lebensmittelunverträglichkeiten unter den Gästen nehmen wir sowieso - durch Kennzeichnung und eine Vielfalt an passenden Speisen.





Unsere Mission für Food@Work: Energiegeladene Menschen. Vitaminreiche Speisen, wenig Fett, ein ausgewogenes Verhältnis von Kohlenhydraten und Eiweiß und eine bekömmliche Zubereitung, damit nach dem Essen das Blut da ist, wo es am wichtigsten ist: im Gehirn!

Ein kommunikativer Genussmoment

Köche an der Live-Station mit Spaß am Kitchentalk. Die Vielfalt bleibt übersichtlich und es ist für jeden das Passende dabei. Das schafft Klarheit und vermeidet Foodwaste. Das passt besonders gut für den anspruchsvollen Abschluss eines Business-Events oder für ein Networking.





Ein unkomplizierter Genussmoment

Ein schnelles Mittagessen im Stehen, mit einem Teil »to go« zum Mitnehmen – das vermeidet Foodwaste. Fingerfood zum Sattwerden, saisonale und besondere Salatkompositionen und ein optionales Dessert. Auch die Frage nach dem gewünschten »Sättigungsgrad« vermeidet Foodwaste und sorgt für das passende Catering.



Nachschlag?

Weitere Informationen zu diesem Thema.

[Mehr erfahren](#)

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 charmanten 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](#)



EIN SOMMER- MÄRCHEN *im Ruhrgebiet*

Wie man bei strahlendem Sonnenschein mit und für die Roncalli Event GmbH fast 2.000 Gäste nicht nur satt sondern glücklich macht.

Es war eine Freude, die Herausforderungen anzunehmen, die mit einer Veranstaltung dieses Ausmaßes einhergehen. Wir haben uns Zeit genommen und uns intensiv vorbereitet, so waren wir bereit, das volle Programm zu bieten. Die Anspannung war spürbar, als wir in den Stand-by-Modus wechselten und uns auf den großen Moment vorbereiteten, die Gäste zu begrüßen.



Und dann kam der Augenblick, als die ersten Gäste mit einem Lächeln auf uns zukamen und uns mit den Worten »Es war wirklich sehr lecker!« bedachten. Dieser Moment, in dem wir sehen, wie all unsere Bemühungen und Planungen die Menschen glücklich machen, ist einfach unbezahlbar. Es bestärkt uns in unserer Leidenschaft und erinnert uns daran, warum wir genau dies so sehr lieben.



Kulinarische Gaumenfreuden

Flammlachs im Sommer-Rub: Verfeinert mit Aromen von Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian und Orangenzeste. Serviert im Brioche oder als elegantes Tellergericht mit Orangen-Fenchelsalat – ein wahres Streetfood-Erlebnis.

Gezupftes Hühnchen im Weizen-Bun: Mit pikanten Candys und Zitronenaioli – eine wahre Geschmacksexplosion!

Westfälische Frikadellenparade: Begleitet von typischen Senfsorten aus der Region und Buschbeller Kartoffelsalat mit Gartenrauke – eine Hommage an die Tradition unserer Heimat.

Spargel-Genüsse: Weißer und grüner Spargel aus Bornheim auf rheinischem Perlgraupen-Risotto und ein erfrischender Spargel-Erdbeer-Salat mit grünem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen in Erdbeer-Basilikum-Dressing.

»Urban Gardening«: Wildkräutersalat mit Himbeeren, Feigen und Mozzarella in fruchtigem Birnensenssaucen-Dressing, sowie Orangen-Fenchel-Salat mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und einer fruchtbetonten Riesling-Gewürzmischung.

Nachhaltige Bratwurstvielfalt »Metzgers Beste«: Mit Sommerbratwurst, Himmel und Ääd-Bratwurst, »Thüringer«, »Rohe« und »Grobe«, begleitet von Kaiserschote-Kirschtomaten-Ketchup und einer köstlichen Honig-Senfsauce.

Café des Artistes: Bergische Kaffeetafel, Omas Kuchen vom Blech, Crêpes, Frozen Yogurt mit Toppings und Mini-Sweets. Dazu Jahrmarkt-Klassiker wie Liebesäpfel, gebrannte Mandeln, Lebkuchenherzen, Zuckerwatte, Schokofrüchte und Popcorn.





Abendveranstaltung im Zirkuszelt

Das Highlight des Abends war zweifelsohne die Abendveranstaltung im Zirkuszelt, die unter dem Motto »LOKALE HELDEN - Verbunden mit der Region« stand. Raffiniert und nachhaltig interpretierten wir lokale Gerichte, um unseren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unsere Speisen, wie herzhaftes Strudel-Bonbons mit Waldpilzfüllung, Ochsenracken vom Eifeler Rind mit rheinischer Würze, frisch gebackene Kartoffelwaffeln »Do it yourself« mit Kräuterquark und würzigem Landkäse sowie gebratener Zander auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne, ließen die Gäste schwärmen.

Zum süßen Abschluss des Abends gab es frische Erdbeeren »Do it yourself« in verschiedenen veganen Zuckermischungen wie Rosmarin, Vanille & Limette, Karamell & Salzblume. Dazu reichten wir eine Hafermilch-Creme mit Salzkaramell – die perfekte Abrundung eines gelungenen Abends.



Ein Event, das Herzen und Gaumen eroberte

Die Zusammenarbeit mit Roncalli und die Möglichkeit, die Menschen mit unserem nachhaltigen Eventcatering zu begeistern, erfüllt uns mit Stolz. Unsere gemeinsame Leidenschaft für höchste Qualität, Kreativität und Nachhaltigkeit spiegelte sich in jedem einzelnen Gericht wider. Es war eine Freude zu sehen, wie unsere Arbeit nicht nur die Gaumen, sondern auch die Herzen unserer Gäste eroberte.

WAS KOMMT, WAS BLEIBT? *Catering- Trendkonzepte*

Fine Dining

Die Nachfrage nach am Tisch servierten Speisenfolgen ist signifikant gestiegen. Deshalb haben wir uns bereits im Frühjahr 2023 intensiv dem Segment »Fine Dining« gewidmet. Trendorientiert, vielfältig und immer auch das vegetarisch-vegane mitdenkend, haben wir spektakulär leckere Kollektionen entwickelt, die nicht zuletzt auch immer zu 100 % »instagrammable« sind.



Foodfestivals

Wir setzen auf Foodfestivals mit einem starken Fokus auf lokale Zutaten. Egal ob indoor oder outdoor, bei unseren Events steht das ungezwungene Zusammensein in einem urbanen Setting im Mittelpunkt. Mit Trucks, Cabanas und Stationen im Vintage-Style bieten wir eine entspannte Atmosphäre. Unsere Gäste genießen die kulinarische Vielfalt durch kleine, frisch zubereitete Portionen. Jeder Foodcourt wird durch ein **»Urban Gardening«-Erlebnis** ergänzt, das interaktive Mitmachgelegenheiten bietet. Vegetarische und vegane Signature Bowls, Kräuterbeete zum Pflücken und Aromen-Inseln, an denen die Gäste ihre eigene Gewürzmischung herstellen können, sorgen für Interaktion und gute Laune. Diese Zutaten werden dann an der Live-Cooking-Station für die Individualisierung von Urkorn-Fladen, Flammlachs, Veggie-Burgern, flambiertem Blumenkohl auf Orzotto und mehr genutzt.



Vegan + X

Bei uns steht das »X« genauso im Mittelpunkt wie das Vegane. Wir bevorzugen niemanden und respektieren die kulinarischen Vorlieben unserer Gäste. Unser Ziel ist es, spektakulär leckere Gerichte zu kreieren, die zufällig vegan sind. Auf Wunsch ergänzen wir diese Gerichte gerne um ein Stück Fleisch aus der Region oder nachhaltig gefangenen Fisch – das ist unser »X«. Wir möchten das Wünschenswerte mit dem Machbaren versöhnen und dabei alle mitnehmen. Das ist unser Verständnis von Nachhaltigkeit: »Wir sind auf dem Weg!«



The Expected Unexpected

Mit »The Expected Unexpected« inszenieren wir kulinarische Tradition als unerwarteten Genuss. Dieses Konzept macht unsere Gäste glücklich, indem klassische Gerichte die Erinnerung der Geschmacksknospen wecken und wohligh zufrieden machen. Für Überraschung und ein Lächeln sorgt die fantasievolle Präsentation der Speisen.



Pur

Mit »Pur« bieten wir die kulinarische Antwort auf die Megatrends Nachhaltigkeit, Individualisierung und Kostendruck im Eventcatering. Unser Motto lautet: »Erst wenn man nichts mehr weglassen kann, ist ein Gericht perfekt!« Wir fokussieren uns auf das Wesentliche und kombinieren nachhaltige Produkte mit genussvoller Individualisierung an der Station. Dies entspricht dem gewachsenen Bedürfnis unserer Kunden nach Klarheit und ist für uns gut planbar. Den daraus entstehenden Preisvorteil geben wir gerne weiter.

JINGLE BELLS

Weihnachtsfeier 2024

Wir haben alles für das perfekte Fest!





Stellen Sie sich vor: Es begrüßt Sie der Duft von Glühwein, das Holz in den Feuerschalen knistert und Sie genießen gemeinsam Ihren exklusiven Weihnachtsmarkt. Das Team der KAI-SERSCHOTE verwöhnt Sie mit einem leckeren Weihnachtsessen, individuell für Sie und den Geschmack Ihrer Gäste zusammengestellt.

Ob »Weihnachtsmarkt Classics«, »Streetfood Flair«, »Winteraromen-Bufferet« oder »Gänsebraterei« entscheiden Sie. An der Weihnachtsmarktbude gibt's dann Flammlachs aus dem Smoker oder Tacos, Pulled Turkey oder Ochsenracken, Winter BBQ oder Bratwurstvielfalt aus der Landmetzgerei, Crêpes oder bergische Waffeln.

Ihre Weihnachtsfeier oder Ihr ganz persönlicher Weihnachtsmarkt kann dabei mit Hütten, also komplett Outdoor stattfinden oder auch an Ständen im weihnachtlichen Saal.

Wir stellen gemeinsam alles nach Ihren individuellen Wünschen zusammen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne - auch bei der Wahl der passenden Location!



Nachschlag?

Weitere Informationen zu diesem Thema.

[Mehr erfahren](#)

Weihnachtliche Rundum-Sorglos-Pakete

Klassisches Weihnachtsessen

Saisonale Produkte und eine Gänse-Braterei, bei der jeder zwischen »Brust oder Keule« wählen kann, dazu köstliche Beilagen.

Hier unsere Top-Location-Beispiele für ein »Klassisches Weihnachtsessen« mit besonders attraktiven Konditionen.





Weihnachtsmarkt-Atmosphäre als Foodfestival

An festlichen Stationen oder aus rustikalen Hütten bieten wir Weihnachtsmarkt-Klassiker wie Reibekuchen, Flammkuchen, dreierlei Bratwurst und Crêpes. Oder ein lokales »Streetfood Festival«, als Bauernmarkt, wo Flammenforelle ins Bun und Ochsenracken ins Brötchen kommen.



Seepavillon



Winter Wonderland
by Invora | Bauwerk



Palladium



Studio 50 - MMC



The New Yorker Harbour.Club



Greatlive



Ein Motto wie »Feuer und Eis«

... macht eine Weihnachtsfeier spektakulär: Hier werden hauchdünne Rinderfiletscheiben mit dem Bunsenbrenner gegrillt und gebeizter Lachs vom leuchtenden Eisblock geschnitten.



JUBILÄUM

Unser Workflow

Wir lieben es, Events unvergesslich zu machen. Ein Jubiläum ist dabei eine Königsdisziplin im Eventcatering und ein gutes Beispiel dafür, wie wir Zusammensein einmalig machen.



Der Mensch macht den Unterschied!

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

André Karpinki

1. Kickoff – Ziele und Visionen festlegen

Wir starten mit einem lockeren Kickoff-Meeting, um die Ziele und Visionen des Jubiläums zu verstehen. Wir hören genau zu und entwickeln gemeinsam die perfekte Strategie.

2. Gästeliste und Struktur – Wer kommt und was wird gebraucht?

Die Gästeliste ist entscheidend. Wer wird erwartet? Welche Bedürfnisse und Vorlieben haben die Gäste? Wir stellen sicher, dass jeder sich willkommen fühlt und das Event genießt.

3. Location-Check – Ambiente und Stimmung schaffen

Der Ort des Geschehens muss passen. Indoor oder Outdoor, urban oder ländlich – wir finden die perfekte Location und gestalten das Ambiente, das zur Vision passt. Dekoration und Möblierung stimmen wir genau darauf ab.

4. Kulinarisches Konzept – Genuss für alle Sinne

Essen ist unser Ding. Vom veganen Buffet bis zum Steakhouse – wir kreieren kulinarische Erlebnisse, die allen schmecken. Dabei achten wir auf spezielle Ernährungsanforderungen und Vorlieben. Leckerer Essen, liebevoll präsentiert, macht einfach glücklich.

5. Zeitplan und Ablauf – Reibungsloser Ablauf garantiert

Ein detaillierter Zeitplan sorgt dafür, dass alles reibungslos läuft. Wir koordinieren Programmpunkte, kümmern uns um Technik und sorgen dafür, dass alles wie am Schnürchen läuft. Jede Sekunde ist durchdacht.

6. Budget im Blick – Qualität, die sich lohnt

Wir wissen, dass das Budget wichtig ist. Unser Motto: »Das Passende ist das Günstigste!« Wir nutzen das Budget optimal und schaffen mehr Wert, als es kostet. Qualität und Kosteneffizienz gehen bei uns Hand in Hand.

7. Nachhaltigkeit – Verantwortung übernehmen

Verantwortung für die Welt und unser Miteinander treiben uns an. Nachhaltigkeit ist kein Trend, sondern unser Standard. Wir achten auf umweltfreundliche Lösungen und reduzieren den ökologischen Fußabdruck.

Leidenschaft für den perfekten Genussmoment

Unsere beste Zutat: Leidenschaft. Die Kaiserschote-Köche zaubern nicht nur leckeres Essen, sondern auch das berühmte Kaiserschote-Lächeln. Unsere Shows und kulinarischen Inszenierungen machen jedes Event besonders.

Unsere Erfahrung für besondere Feiern

Über 30 Jahre Erfahrung machen uns zu Profis im Event-Catering. Wir denken mit und finden immer die passende Antwort, auch auf Fragen, die noch gar nicht gestellt wurden. Das ist einer der Gründe, warum wir zu den besten Caterern Deutschlands gehören.

Kaiserschote – Für jedes Event die perfekte Wahl

Unser Workflow zeigt, wie wir jedes Event, nicht nur Jubiläen, zum Erfolg machen. Ob Firmenfeier, Hochzeit oder private Party – bei der Kaiserschote ist jede Veranstaltung in den besten Händen. Mit Erfahrung, Leidenschaft und einem Lächeln sorgen wir dafür, dass jedes Event unvergesslich wird.

Wer nicht fragt bleibt dumm

Neben Jubiläumsfeiern gibt es viele weitere Events, bei denen unsere Expertise gefragt ist. Hier sind einige wichtige Fragen, die uns dabei helfen, jede Veranstaltung perfekt zu planen:

- 1. Ziel und Anlass:** Was ist das Hauptziel der Veranstaltung? Handelt es sich um ein Firmenjubiläum, ein Produkt-Launch, eine Mitarbeiterfeier oder etwas anderes?
- 2. Gästeliste und Struktur:** Wer wird erwartet und wie setzt sich die Gästeliste zusammen? Sind besondere Bedürfnisse oder Vorlieben der Gäste zu berücksichtigen?





3. Ort und Ambiente: Wo soll die Veranstaltung stattfinden und welches Ambiente soll geschaffen werden? Gibt es spezifische Wünsche bezüglich der Dekoration und Möblierung?

4. Kulinarisches Konzept: Welches kulinarische Konzept passt am besten zum Anlass? Gibt es spezielle Ernährungsanforderungen oder -vorlieben, die berücksichtigt werden müssen?

5. Zeitplan und Ablauf: Wie sieht der Zeitplan der Veranstaltung aus? Welche Programmpunkte sind geplant und wie können wir den Ablauf optimal unterstützen?

6. Budget und Ressourcen: Welches Budget steht zur Verfügung und wie können wir das Beste daraus machen? Welche Ressourcen müssen wir einplanen?

7. Nachhaltigkeit: Wie können wir die Veranstaltung nachhaltig gestalten? Welche Maßnahmen zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks sind gewünscht?

Diese Fragen helfen uns, jedes Event individuell zu gestalten und sicherzustellen, dass es ein unvergessliches Erlebnis wird. Bei der Kaiserschöte ist jedes Event einzigartig, und wir freuen uns, gemeinsam mit unseren Kunden unvergessliche Momente zu schaffen.

Nachschatz?

Weitere Informationen zu diesem Thema.

Mehr erfahren



SPEKTAKULÄR

*Eventcatering im ganz
großen Stil*

*Die KAISERSCHOTE konnte den Pitch um das Catering für
den Deutschen Fernsehpreis für sich entscheiden.*



Der Deutsche Fernsehpreis wird in den Kölner MMC Studios verliehen – inklusive der Primetime-Show für das TV-Publikum mit Barbara Schöneberger. Der Award würdigt die Leistungen in 30 Kategorien, über ihre Auswahl entscheidet eine unabhängige Jury unter der Leitung von Wolf Bauer. Der Deutsche Fernsehpreis ehrt jährlich herausragende TV-Produktionen und deren Macher vor und hinter der Kamera. Veranstaltet wird der Award von ARD, ZDF, RTL, SAT.1 und der Deutschen Telekom.

KAISERSCHOTE Event Catering konnte den Pitch um das Catering für den Deutschen Fernsehpreis bereits zweimal für sich entscheiden. Damit lieferte das Eventcatering-Unternehmen von André Karpinski die kulinarische Begleitung der After-show-Veranstaltung.



Präsentiert wird das Catering auf einem Kubus, der wie ein Laufsteg durch die MMC Lobby führt. Die Gäste nehmen die Speisen quasi im Vorbeigehen mit. Catering-Idee ist die Anmutung eines Streetfood-Festivals mit ebenso nachhaltigen und kulinarisch raffinierten Speisen.

Das Team um André Karpinski sorgte für das Catering der bedeutenden Fernsehveranstaltung und verwöhnte 1.650 Gäste bereits im Kölner Palladium und in den MMC Studios, mit der typischen KAISERSCHOTE Kulinarik.



Unser Nachhaltigkeitskonzept

Ein zeitgemäßes Eventcatering reagiert immer flexibel auf eine sich ändernde Welt und begleitet diese mit passenden Catering-Konzepten.

André Karpinski Gründer und Geschäftsführer dazu: »Sie ahnen es vielleicht, meine Leidenschaft sind Genussmomente und deren kulinarische Evolution, begleitet von meinem Unternehmen, der KAISERSCHOTE«. Ressourcen zu schonen und den ökologischen Fußabdruck bei allen strategischen Entscheidungen und operativen Prozessen mitzudenken ist für ihn und sein Team alternativlos.

Schritt für Schritt werden Produkte und Produktion nun in Richtung Nachhaltigkeit umgestellt. Karpinski dazu: »Das gelingt nicht sofort und zu 100 %, aber wir sind auf dem Weg.«

Unsere Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln kommen vom Bauern aus der Nachbarschaft, alle Gewürze sind in Bio-Qualität und seit 2023 kochen wir zu 100 % mit Biogas.

Das Vermeiden von CO₂-Emissionen bleibt also oberstes Ziel. Der unvermeidbare Rest wird klimafair ausgeglichen. Der ermittelte Ausstoß an Klimagasen wird durch eine äquivalente CO₂-Bindung eines woodify-Waldschutzprojekt im Tal der Loreley neutralisiert. Die Klimaleistung wurde vom »Centre for Econics and Ecosystem Management an der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde“ berechnet und wird von einem unabhängigen Prüfdienstleister verifiziert. Neben dem positiven Klimaeffekt stärkt dieses Projekt auch die Artenvielfalt, die Bodenqualität die Wasserspeicherkapazität des Ökosystems und erzielt lokale Kühleffekte. 62,5 Tonnen CO₂ werden hier durch das Engagement gebunden.

»Wenn Menschen zusammenkommen, dann schafft passender Genuss Verbundenheit und zeitgemäßes Eventcatering transportiert eine Botschaft. Egal für wen wir uns ins Zeug legen, der Mensch macht dabei immer den Unterschied. Als Gast, als Mitarbeiter, als Chef. Mit unserem kulinarischen Sendungsbewusstsein tragen wir dazu bei, dass leckeres Essen, liebevolle Inszenierung und Nachhaltigkeit ein sich immer gegenseitig bereicherndes Erlebnis bleiben.«



KONKRET: kulinarisch

REDUCE TO THE MAX

»PUR« ist die kulinarische Antwort auf drei Megatrends im Eventcatering: Nachhaltigkeit, Individualisierung und Kostendruck. Das Motto dabei: »Ein Gericht ist erst dann perfekt, wenn man nichts mehr weglassen kann!«

»Wir fokussieren uns hier auf das Wesentliche« erklärt Annette Hüser, Küchenchefin in der Kaiserschote, »Nachhaltige Produkte kombiniert mit genussvoller Individualisierung an der Station, das trifft das gewachsene Bedürfnis unserer Kunden nach Klarheit an der Station und ist für uns gut planbar; und diesen Preisvorteil geben wir dann gerne weiter.«

»Die Vorspeisen-Bowls werden durch verschiedene Toppings zur persönlichen »Signature-Bowl«

»Die Hauptgänge werden mit Live Cooking inszeniert.

»Vegetarische Trendgerichte bieten hier durch ein Finish mit Fisch oder Fleisch Passendes für jeden Geschmack.

Durch den präziseren Einsatz von Lebensmitteln wird hier bis zu 30 % Foodwaste – also Lebensmittelvergeudung – vermieden und dank des günstigeren Verkaufspreises passt der Koch für das Live-Cooking ins Gesamtbudget. In der kulinarischen Ausrichtung haben die Kunden eine große Auswahl und können so zu Motto und Jahreszeit das Passende aus-

wählen. Die Kollektionen sind Frühling-Sommer, Herbst-Winter, Lokale Helden, Crosskitchen, Mediterran, Vegetarisch und Weihnachten.

Trotz deutlich gestiegener Kosten für Zutaten lassen sich durch den deren effizienteren Einsatz und die präzisere Mengenplanung Preissteigerungen im Verkauf abfedern.

Nachschat?

Weitere Informationen zu diesem Thema.

[Mehr erfahren](#)

JA *auch Hochzeiten*

*Aus 100 % Liebe zum Detail wird ein
rauschendes Fest der Sinne.*

*Boho, white, colorful,
crazy, royal – unsere
Hochzeiten sind so
bunt wie das Leben.*

Weitere Informationen zu diesem
Thema.

Mehr erfahren





*Jederzeit gut beraten.
Die besten Angebote entstehen im Dialog!*

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.



02234 / 99 802 - 0
genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING