




KAISERSCHOTE
FEINKOST CATERING

PUR





*Kochen ist
praktische Lebens-
philosophie.*

Meine Oma sagte immer: »Essen macht glücklich!« – natürlich hatte sie recht. Unser Blick hat sich dabei in den letzten Jahren geweitet und der Anspruch ist: »Gutes Essen sollte alle glücklich machen.« Von der Zutat bis zum Erzeuger empfinden wir Verantwortung für ein gutes Miteinander und für die Welt, in der wir leben.



*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

Wir kochen mit Leidenschaft

... 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.

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

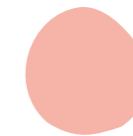
PUR



FRÜHLING SOMMER
Seite 9



HERBST WINTER
Seite 11



CROSSKITCHEN
Seite 13



MEDITERRAN
Seite 15



LOKALE HELDEN
Seite 17



VGETARISCH
Seite 19



WEIHNACHTEN
Seite 21



ERGÄNZUNGEN
Seite 23

Erst wenn man nichts mehr weglassen kann ist es perfekt!

Jede unserer Kollektionen kann von uns ebenfalls in PUR inszeniert werden. PUR bedeutet reduzierte Vielfalt und Fokussierung auf das Wesentliche:

- 1 Bowls werden durch verschiedene Toppings zur persönlichen »Signature-Bowl«
- 2 Die Hauptgänge werden live gekocht
- 3 Das Dessertsbuffet überzeugt durch seine Klarheit

Durch den präziseren Einsatz von Lebensmitteln sind die Buffetkosten bei unserem PUR-Konzept so reduziert, daß sie sich in der »Plus-Kategorie« bewegen, inklusive der Köche ohne Mehrkosten.

PUR bedeutet also ... *mehr Mensch zum gleichen Preis!*





FRÜHLING SOMMER

*Summer Soulfood – Vieles bietet die Natur
nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales
hier leicht und modern.*



Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Crème-Fraiche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.

Bowls

Melonen-Erdbeer-Salat

Salat-Melonen mit grünem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen, in Erdbeer-Basilikum-Dressing

Thai-Beef & Udon

mit Sesamgurken und Udon-Nudeln in einer Marinade von Bonito und Kombu

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Gegrilltes Himbeerdressing

mit Birne, Olivenöl extra vergine und Wasabi

Signatures (Toppings)

Hausegeizter Lachs

vom schottischen Lachs Label Rouge, in Sommeraromen (Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste)

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Ciabatta mit Oliven

traditionell im Steinofen gebacken

Pastrami

vom Eifeler Rind, mit buntem Pfeffer und gestoßenem Koriander (gepökelt, gewürzt und geräuchert - aus eigener Produktion)

Live-Station

Süßkartoffel-Gnocchi & Baby-Spinat

mit Ochsenherz-Tomaten, einem Hauch von frischem Chili und vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen vor Ort frisch zubereitet von unseren kommunikativen Köchen

Signatures (Toppings)

Pulled Chicken

mit Sommeraromen wie Orange, Pfeffer und Limette aromatisiert

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

Avocado & Schokolade *vegan*

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto



HERBST | WINTER

Die Abende werden länger, vieles bietet die Natur nur jetzt.
Unsere Köche interpretieren saisonale Gerichte hier leicht.
frisch und modern.



Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Zweierlei von der Eifeler Lachsforelle

im Strudelblatt mit Ackerspinat gebacken

Maronen-Kürbis-Spieß

eine Marone im Schinkenmantel mit einem Stück Kürbis



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.

Bowls

Rote Bete & Birne

mit Schafskäse und karamellisierten Salz-Walnüssen

Maronen-Kürbis-Komposition *vegan*

herbstlicher „Salade Grillée“ mit gebratenem Kürbis, Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen und Rucola, in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chili-Öl

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Kürbiskernöl Dressing

mit Kürbiskernöl aus der Steiermark und Apfelmarmelade

Signatures (Toppings)

Hausegeizter Lachs

vom schottischen Lachs Label Rouge, in Sommeraromen (Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste)

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Zwirbelbrot

Steinofenbrot mit Röstzwiebeln

Pastrami

vom Eifeler Rind, mit buntem Pfeffer und gestoßenem Koriander (gepökelt, gewürzt und geräuchert - aus eigener Produktion)

Live-Station

Gnocchi-Station

Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola, karamellisierte Birne und Schafskäse, mit Nuss-Crumble getoppt vor Ort frisch zubereitet von unseren kommunikativen Köchen

Signatures (Toppings)

Pulled Turkey

mit Winteraromen wie Anis, Ingwer, Pfeffer und Piment

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

Zimt mousse

mit eingelegten Rum-Feigen und frischer Minze

Karamell & Salzblume

Hafermilch-Creme mit Salzkaramell



CROSS KITCHEN

Das Beste aus verschiedenen Küchen der Welt,
mit exotischem Flair in modernem und leichtem Kochstil..



Bowls

Glasnudeln in Limonen-Aromen

mit gebratenem Ingwer, Erdnüssen, Knoblauch, frischer Chili, Frühlingszwiebeln, geräuchertem Tofu, Sprossen und Miso-Minz-Dressing

Süßkartoffel-Sharon-Salat

mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limetendressing

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmilch, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Gegrilltes Himbeerdressing

mit Birne, Olivenöl extra vergine und Wasabi

Signatures (Toppings)

Hausgemachter Cashewkäse

über Buchenholz geräuchert, mit Bergblüten

Poularde & Zitronengras

saftiger Cube mit Erdnuss und Sweet Chili

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Maisbrot

mit buntem Pfefferschrot und Meersalz

Live-Station

Süßkartoffel-Gnocchi & Baby-Spinat

mit Ochsenherz-Tomaten, einem Hauch von frischem Chili und vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen vor Ort frisch zubereitet von unseren kommunikativen Köchen

Signatures (Toppings)

Escolar Cajun

Butterfisch, gegrillt, in kreolischer Würze*
*Piment, Zimt, Macis, Chili, Cumin

Pulled Veal

Kalbsnack vom Eifeler Rind, zehn Stunden lang im Vakuum bei Niedertemperatur gegart!

Dessert

Matcha & Kaffee

mit Matcha-Biskuit, Kaffeecreme und Salted Caramel

Sweet-Poke-Bowl

mit Kirschtapioka und energy balls

Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Cous Cous Röllchen

mit Tintenfisch, Karotte und Fenchel

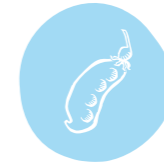
Slowfood-Crunches

Ziegenfrischkäse, karamellierte Cherry-Tomaten mit Birnenchutney glasiert



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.



MEDITERRAN

Die Vielfalt der Mittelmeer-Küche kombinieren wir hier mit den Klassikern der Kaiserschote.



Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorieren Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Kerbel-Biskuit

Mini-Tramezzini mit Artischocken-Schafskäsefüllung

Spanischer Kartoffelkuchen

mit gebratener Chorizo, Karotten, Kreuzkümmel und frischem Majoran



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.

Bowls

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Balsamico Dressing

mit Olio extra virgine und Honig

Signatures (Toppings)

Hausegebeizter Lachs

vom schottischen Lachs Label Rouge, in mediterranen Aromen (*Rosmarin, Thymian, Olive, getrocknete Tomate, Fenchel*)

Pastel de patata

Kartoffelkuchen mit Safran, Pimentos und Oliven

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Ciabatta mit Oliven

traditionell im Steinofen gebacken

Live-Station

Basilikum-Gnocchi

mit Rucola, Mirabell-Tomätchen und Parmesan vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Signatures (Toppings)

Salsiccia-Pfanne

mit italienischer Würze und einem Hauch Fenchel gebraten

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

Schokoladen-Rosmarinkuchen

mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

mit Pistazien und frischen Erdbeeren



LOKALE HELDEN

Verbunden mit der Region.
Lokale Gerichte interpretieren wir hier raffiniert und modern.



Fingerfood zum Empfang?

Picknick »Poller Wiesen«
in einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden Minifrikadellen mit Senfdipp gepickt. [charmant und kommunikativ, wir fragen den Gast: darf ich Sie zum Picknick einladen?!]

Rheinischer Kartoffelkuchen
mit frischen Küchenkräutern und Zwiebeln

Radieschenkuchen
Pikanter Biskuit mit Raieschengrün, Schafkäse und Roggenkrunch

Strudel »Kamelle«
Kleine herzhaft-Strudel-Bonbons mit Waldpilzen gefüllt



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.

Bowls

Kartoffelsalat mit Traubenkernöl
mit marinierten Tomaten, Gurke, Blatt Petersilie, Frühlingslauch und Zitrone

Balsamico-Linsensalat
mit einem Finish von rheinischer Rübenkraut-Crème

Wildkräuter-Salat
mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmilch, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Traubenkerndressing
mit Apfelbalsam, Leinöl und körnigem Senf

Signatures (Toppings)

Hausgebeizter Lachs
vom schottischen Lachs Label Rouge, in mediterranen Aromen (*Rosmarin, Thymian, Olive, getrocknete Tomate, Fenchel*)

Kölsch-Brett
rheinische Fleischwurst, Bauernschinken und mittelalter Gouda auf rustikalem Holzbrett, mit Zwiebelchen, Gürkchen und Gartenkräutern

Pikante Candy-Bar
Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Roggenbrot

Sauerteigbrot vom Traditionsbäcker

Live-Station

Rheinische Maultaschen

gefüllt mit Flönz und Äpfelchen geschwenkt mit Schmorzwiebeln und Spinat

Signatures (Toppings)

Pulled Veal

Kalbsnackens vom Eifeler Rind, zehn Stunden lang im Vakuum bei Niedertemperatur gegart!

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

Arme Ritter

mit Waldbeeren und Vanillesauce geschichtet

Schokoladenpudding »Helene«

mit Birnen und Schoko-Streuseln



VEGETARISCH

*Fleischloser Genuss in herzhafter Vielfalt.
FAIRdammt lecker, vegetarisch und wenn Sie mögen
mit »veganem Quadratmeter«.*



Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Röllchen mit Hüttenkäse und Meerrettich

Slowfood-Crunches

Ziegenfrischkäse, karamellierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert

Bowls

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Kräuter-Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Gegrilltes Himbeerdressing

mit Birne, Olivenöl extra vergine und Wasabi

Signatures (Toppings)

Hausgemachter Cashewkäse

über Buchenholz geräuchert, mit Bergblüten

Veggi-Pralinés vegan

mit Peperoni, Mandeln, Petersilie und Kurkuma

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Zwirbelbrot

Steinofenbrot mit Röstzwiebeln

Live-Station

Basilikum-Gnocchi

mit Rucola, Mirabell-Tomätchen und Parmesan vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Signatures (Toppings)

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Essbare Landschaft

inszeniert als Kresserasen mit Mozzarella Oliva
Sie ernten Ihre Wunschkräuter mit einer kleinen Schere

Dessert

Avocado & Schokolade vegan

Leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Fruchtsalat vegan

frisch geschnittenes Obst der Saison



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.



WEIHNACHTEN

Vorfreude auf das Fest.
Saisonale Gerichte in moderner Perfektion zubereitet.



Fingerfood zum Empfang?

Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

Zweierlei von der Eifeler Lachsforelle
im Strudelblatt mit Ackerspinat gebacken

Birne-Roquefort-Häppchen

mit Preiselbeeren und mit luftgetrockneten Schinken umwickelt



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 23**.

Bowls

Rote Bete & Birne

mit Schafskäse und karamellisierten Salz-Walnüssen

Weihnachtlicher Couscous-Salat

mit marinierten Backpflaumen, Rosinen, Nüssen und Blatt Petersilie mit weihnachtlichen Aromen

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

Kürbiskernöl Dressing

mit Kürbiskernöl aus der Steiermark und Apfelmarmelade

Signatures (Toppings)

Hausegebeizter Lachs

vom schottischen Lachs Label Rouge in Winteraromen (*Tellicherry-Pfeffer, Ingwer, Sternanis, Piment, Kardamon*)

Pastrami

vom Eifeler Rind, mit buntem Pfeffer und gestoßenem Koriander (*gepökelt, gewürzt und geräuchert - aus eigener Produktion*)

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Ciabatta mit Kräutern

traditionell im Steinofen gebacken

Live-Station

Gnocchi-Station

Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola, karamellisierte Birne und Schafkäse, mit Nuss-Crumble getoppt vor Ort frisch zubereitet von unseren kommunikativen Köchen

Signatures (Toppings)

Pulled Veal

Kalbsracken vom Eifeler Rind, zehn Stunden lang im Vakuum bei Niedertemperatur gegart!

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

Bratapfel-Tiramisu

geschichtetes Dessert mit in Honig gebratenen Apfelspalten, Mascarpone-Topfen-Creme und in Calvados marinierten Biskuits mit Nusskrokant getoppt

Karamell & Salzblume

Hafermilch-Creme mit Salzkaramell



ERGÄNZUNGEN

Wir haben viele Ideen für das kulinarische Rahmenprogramm rund um Ihr Buffet, hier einige Ideen.

Mitternachts-Imbiss

Internationale Käsespezialitäten
mit frischem Baguette und gesalzener Butter

Currywurst
der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale oder im Pinienholz Schiffchen mit Holzpicker präsentiert

Elsässer Kartoffelsuppe
mit Einlagen-Buffer in Schüsselchen bereitgestellt: gebratene Speckstreifen, Croûtons, Kräuter

Herzhafte Gulaschsuppe
mit frischem Baguette

Pikante Candybar

- Crunchy: Luftgetrocknete Zwiebelstreifen, Paprikachips, Brotchips, Süßkartoffelchips
- Superfood: Amaranth, Chia
- Körner: Geröstete Curry-Sonnenblumenkerne, karamellisierte Ahornsirup-Kürbiskerne, Salz-Walnüsse, Wasabi-Erdnüsse

Taco-Station | Pulled Chicken | Falafel
mit Sommeraromen wie Orange, Pfeffer und Limette, an der Station von unseren Köchen »gezupft« und im weichen Taco angeboten

- mit Orangen-Spitzkohlsalat
- mit Romana, Karotte und Sauerrahm
- scharf oder mild mit Jalapeño oder ohne...
- mit Humus oder Minzdip

Hot Dog »special«
die berühmten Würstchen im Weißbrot-Roll mit verschiedenen Toppings und Saucen vor Ort frisch zubereitet

Servierte Suppe

Als erster Gang vor der Buffet-Eröffnung. Ihre Gäste sitzen gemeinsam am festlich gedeckten Tisch, Sie halten eine Eröffnungsrede, wir servieren den ersten Gang. Eventuell hält jemand eine zweite Ansprache, dann wird das Buffet eröffnet. So kombinieren sie in organisierter Zurückhaltung zwei Dinge in einem: die Ruhe einer Speisenfolge mit der Vielfalt eines Buffets.

Consommé Double »gedeckt«
kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Streifen von Wurzelgemüse, gebratener Steinpilz-Tapenade und Kräuter

Orangen-Karotten-Süppchen »gedeckt«
pikantes Süppchen mit Tequila abgeschmeckt im Porzellan-Becher, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Krabben, frischer Minze und gerösteten Limonen-Croutons (Nach persönlichem Gusto gedacht als Einlage, oder vorher, oder nachher)

Elsässer Kartoffelsuppe »gedeckt«
pikantes, vegetarisches Kartoffelcrèmesüppchen, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Kräuter

Thai Curry Soup »gedeckt«
pikantes Süppchen mit grünem Curry, Limetensaft und Kokosmilch im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Citrus-Hühnchen, geschmorte Papaya, frische Minze

Kürbis-Maronen-Süppchen »gedeckt«
pikantes Süppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: gebratene Speckstreifen, Kürbiskerne und Kräuter

Consommé Double »gedeckt«
kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: geräucherter Entenbrust, Flädle und gebratener Steinpilz-Tapenade

Grünes Hochzeitssüppchen »gedeckt«
frisches Kräuterrahmsüppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Würfelchen von getrockneten Tomaten, bunter Paprika und Petersilie



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 Zeltanbauten 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



GENUSSMOMENTE Zusammen. Digital. Genießen.

Alles wie immer anders!

Egal ob digital, analog oder hybrid, die Ziele von Live-Kommunikation bleiben gleich: Beziehungen aufbauen, pflegen und vertiefen. Stellen sie sich vor: Alle teilen für einen gemeinsamen Moment das gleiche Geschmackserlebnis und essen gleichzeitig die gleiche Mahlzeit, egal wo, bundesweit.

Mit unseren Genussmomenten für digitales Zusammensein bieten wir für jedes denkbare Szenario digitaler Veranstaltungsformate das passende Catering.

Der Clou. Jedes Gericht wird immer durch eine Mini-Kochshow von uns erklärt. Entweder als Live-Stream aus unserem Kochstudio oder als kurzer, witziger Videoclip zu dem Sie ein QR-Code auf jedem Gericht leitet, oder Beides, Sie entscheiden!



0 22 34 / 99 80 20
genuss@kaiserschote.de
<https://www.kaiserschote.de/geschaeftsfelder/digitale-events.html>



Am besten gleich reinschauen.

Mehr Catering Ideen finden Sie in weiteren Kaiserschoten Magazinen.



MENÜS & FLYING BUFFET



BBQ & GRILLVERGNÜGEN



BUFFETWELTEN



0 22 34 / 99 80 20
info@rheinkulissen.com
www.rheinkulissen.com



Kaiserschote Feinkost Catering GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de