



Sweet Poke Bowls für heiße Sommer-Events

Der Hauptstadt caterer Optimahl ist immer den neuesten Trends auf der Spur. Einer davon nennt sich Sweet Poke Bowls und soll den heißen Event-Sommer 2019 bereichern. „Bei unseren Sweet Poke Bowls ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei“, meint Florian Semmler, Küchenchef Catering bei Optimahl.

Für die Sweet Poke Bowls steht eine Vielzahl von Zutaten für die Gäste zur Auswahl, die sie frei kombinieren können. Fernöstlicher, süßer Sushi-Reis trifft auf Früchte wie Ananas und Mango sowie Köstlichkeiten aus aller Welt wie Popcorn, Browniewürfel, Crepes oder auch Kaiserschmarrn. Abgerundet wird die Schüssel durch gewürzte Schokoladensaucen inklusive Vollmilch, Lavendel und Birne oder auch weiße Schokolade mit Ingwer, Limette und Zitronengras. Wer es etwas schärfer mag, kann seine Bowl auch mit leckerer Chili-Schokoladen-Sauce ergänzen.

Serviert wird das ebenso außergewöhnliche wie köstliche Dessert in Buffetform zur Selbstbedienung. Jede Bowl ist so einzigartig wie der Geschmack der Gäste.

Premiere hatte die Sweet Pole Bowl von Optimahl beim Catering des Polo World Cup in Reith bei Kitzbühel, wo das Dessert das Angebot von Buffets und Livestationen mit österreichischen Klassikern wie Spätzle und Schnitzel oder auch internationalen Spezialitäten ergänzte. Besonders gut lässt sich zur Sweet Poke Bowl Station auch die Optimahl Eisdielen inklusive der aktuellen Sommer-Edition mit Sorten wie Eihoch3, Knallbrause Kirsch-Vanille, Rote Grütze mit Vanillesauce, Werderaner Baumblüte Apfel-Birne-Holunder, Emma's Nachspeise mit Frischkäse & Bio-Honig, Berliner Luft mit weißen Trauben und Minze sowie Kalter Hund mit Nougat kombinieren.

Bildunterschrift: Sweet Poke Bowl von Optimahl, Sweet Poke Bowl Buffet (Fotos: Optimahl, frei zur Veröffentlichung bei Namensnennung)

Optimahl Catering GmbH

Die bio-zertifizierte Optimahl Catering GmbH aus Berlin zählt zu den führenden Unternehmen der Branche in Deutschland. 1994 als Kleinunternehmen von Mirko Mann und Ulrich Schulze gegründet, realisiert Optimahl heute deutschland- und europaweit innovative Catering-Konzepte

für seine zahlreichen Auftraggeber aus Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Sport. In 2017 bewirtete das Optimahl-Team fast 150.000 Gäste auf knapp 1.000 Veranstaltungen. Beste Produktionsbedingungen in einer der größten Küchen Europas stehen bei Optimahl im Einklang mit höchstem Anspruch an die Qualität von Zutaten, Speisen und Inszenierung.

Optimahl Catering GmbH
Groß-Berliner Damm 82A
D-12487 Berlin
Ansprechpartnerin: Janine Bäthge, Leitung Marketing
jbaethge@optimahl.de
Tel.: +49 (0) 30 755 419 554
Fax: +49 (0) 30 755 419 776
Internet www.optimahl.de

{phocagallery view=category|categoryid=185|imageid=3895}

{phocagallery view=category|categoryid=185|imageid=3896}