



Genussvolle digitale Weihnachtsfeier für einen der weltgrößten Brausehersteller

Corona zwingt auch noch an Weihnachten zum gegenseitigen Abstandhalten. Erzwungenermaßen entfallen mehr und mehr betriebliche Weihnachtsfeiern als Live-Event. Einer der weltgrößten Brausehersteller hat schon frühzeitig nach einer Lösung für einen genussvollen Jahresausklang mit seinen Mitarbeitern gesucht und mit KAISERSCHOTE Feinkost Catering den kulinarischen Begleiter seiner geplanten digitalen Weihnachtsfeier gefunden. 350 Boxen bringt der Caterer aus Köln auf den Weg zu den Mitarbeitern ins Home-Office.

Für den Getränkehersteller kreiert der Feinkost-Caterer ein Drei-Gänge-Menü, das mit einer weihnachtlichen Patê „ganz ohne Schwein“ und einem Löffelersatz „Sweet Chili“ als hauseigenem Knabberzeug zum unkomplizierten Dippen startet und drei pikante Gabelvariationen vorsieht. Erste Variation ist der Charcoal Roasted Veggie Salad plus a Dash Lemonade, dazu werden Sonnentomaten und Crunch deluxe & Sweet Paprika“ sowie Kornblumen gereicht. Als vegane Variante bietet der Caterer eine Maronen-Kürbis-Komposition mit Cola-Pflaumen sowie die passende Veggie- oder Chicken-Beilage. Als dritte Variante offeriert er den digitalen Gästen in den heimischen vier Wänden Teppanyaki-Salat mit Zwergorange und Apfel-Maracuja sowie Cracker Crunch.

Als zweite Gabelvariation ist der X-Mas-Burger „Pulled Turkey“ vorgesehen – ein Truthahn sous vide gegart in den Winteraromen Ingwer, Pfeffer und Piment mit Karotten in eigenem Saft mit weichem Bun und spannenden Toppings, Saucen und Chutneys. Mit der dritten und letzten Variation schließt das Menü der digitalen Weihnachtsfeier. Zur Wahl stehen Blueberry Buttermilk & Wake Up Crunch als Dessert und Zwetschenröster mit Zimt Crumbel.

Alle Gabelvariationen bestehen aus drei Komponenten inklusive einer Zutat zur Vollendung weiterer Gerichte. Die Teilnehmer zaubern sich mit drei Handgriffen eine leckere Mahlzeit, die durch einen Videoclip on demand oder per Live-Stream zu jedem Gericht kurzweilig erklärt wird. „Mit unseren Genussboxen ermöglichen wir für Kollegen und Mitarbeiter, die an digitalen Veranstaltungen teilnehmen und bundesweit verteilt sind, einen gemeinsamen besonderen Genussmoment. Alle öffnen zur gleichen Zeit ihre Box, bekommen in einem Videoclip kurz

erklärt, wie sie mit der Box zu verfahren haben und genießen dann gemeinsam. Das gibt wunderbare Bilder, wenn sie alle ihren Genussmoment in die Kamera halten. Das ist etwas, was die Menschen verbindet, auch und besonders in diesen Zeiten“, sagt André Karpinski, Chef bei KAISERSCHOTE Feinkost Catering.

Mit „Christmas in a Box“ liefert die KAISERSCHOTE Unternehmen gutes Essen für ein digitales Zusammensein als verbindendes Element und zur Wertschätzung für Menschen, die dem Unternehmen oder Betrieb wichtig sind und denen sie das gerne zu Weihnachten zeigen möchten. Dafür hat KAISERSCHOTE Feinkost Catering Standard-Boxen für die kulinarische Begleitung digitaler Weihnachtsfeiern entwickelt. Die Bandbreite der Kombinationsmöglichkeiten reicht von kulinarischen Aufmerksamkeiten bis zu kompletten Menüs.

Eine spezielle Weihnachtskollektion umfasst festliche Starter, Gabelvariationen als kalte Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Specials und Desserts. Selbst Knabberzeug und Absacker sieht das weihnachtliche Genusspaket der KAISERSCHOTE vor und integriert ein Gin Tasting und „Cocktails DIY“.

Genussmomente entstehen im Dialog, deshalb stellt das Cateringunternehmen die „X-mas in a Box“ individuell nach Kundenwunsch zusammen oder schöpft aus dem großen Sortiment. Individuell konzipierte Koch-Shows als Live-Stream sind bei der KAISERSCHOTE inzwischen ebenso möglich wie speziell für den Anlass produzierte Video-Clips und Genussboxen, die es „so noch nicht gab“, meint dazu André Karpinski.

Bildunterschriften: André Karpinski, Genussbox (Fotos: KAISERSCHOTE frei zur Veröffentlichung)

André Karpinski und die KAISERSCHOTE

Um nach dem Abitur die Wartezeit auf einen Studienplatz zu überbrücken, begann André Karpinski 1987 eine Lehre zum Koch in seinem Lieblingsrestaurant. Offenbar erfolgreich, denn schon bald folgten erste Aufträge für die kulinarische Begleitung von B2B-Events und privaten Festen. 1992 entstand daraus das Cateringunternehmen KAISERSCHOTE Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem überregional bekannten Catering-Dienstleister entwickelt, der heute in einer Küchenmanufaktur auf 1.500 qm Nutzfläche in Pulheim-Brauweiler für Business-Events ebenso wie für Privatveranstaltungen erfolgreich tätig ist. Zum Portfolio zählen weiterhin viele Exklusivpartnerschaften mit namhaften Locations im Kölner Raum.

KAISERSCHOTE Feinkost Catering GmbH

Donatusstraße 141

50259 Pulheim-Brauweiler

Ansprechpartner: André Karpinski

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

eMail: genuss@kaiserschote.de

Internet: www.kaiserschote.de

Mit Abstand gemeinsam dinieren beim Fest der Feste?

Montag, den 19. Oktober 2020 um 10:54 Uhr

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4229}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4270}