



Kulinarische Begleiter für Branchenmeeting

Auch in diesem Jahr engagiert sich die KAISERSCHOTE wieder bei den Meet Germany Summits als Partner und kulinarischer Begleiter. Gleich zwei Mal, am 27. und 28. Oktober 2021, wird die Catering-Qualität bei diesen Events „genießbar“. Die KAISERSCHOTE stellt dafür unter anderem den Seepavillon direkt am Fühlinger See zur Verfügung. Kulinarisch verwöhnt der Kölner Caterer die Gäste mit einer persönlichen Lunchbox unter dem Motto „Ursprung“, die aus der Genussmomente-Kollektion stammt. Sie enthält eine Maronen-Kürbis-Komposition mit Roggen-Crunch aus karamellisierten Walnüssen und gerösteten Roggenbrotwürfeln, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Fleur del Sel. Dazu gibt es noch einen luftigen Butter-Brioche, herzhaft belegt mit gebeizter Gurke, Zitrusquark und Wiesenkerbel.

Den zweiten kulinarischen Auftritt hat der Event-Caterer beim Nightclosing-Event im „Quater 1“ am 28. Oktober 2021 ab 18 Uhr. Dort inszeniert die KAISERSCHOTE einen Genusswandel mit einem individuellen Eventcatering auf drei Ebenen. Für das erste Level werden Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere, Thai Beef & Udon, Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata, Gebratene Wiesen-Champignons, Mini-Reibekuchen und Kürbisflan angerichtet.

Auf dem Level zwei dürfen sich die Teilnehmer im „Quater 1“ auf die Gnocchi-Station freuen. Hier erwartet sie ein vor Ort frisch zubereitetes Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola, karamellisierte Birne und Schafskäse mit Nuss-Crumble. Pulled Turkey mit Winteraromen wie Anis, Ingwer, Pfeffer und Piment sowie Pilze, frisch vom Stamm geerntet und in Olivenöl gebraten, bilden die Toppings.

Auf diesem dritten Level kann sich der Gast ebenfalls auf überraschende Geschmackserlebnisse freuen. Möglich macht dies der „Turntable of Taste“. Der drehbare Dessertteller bekommt am Rand eine Aromen-Signatur, dazu wird die Nachspeise mittig platziert. Jetzt kann der Gast beim letzten Gang die Aromen nach Belieben kombinieren und Geschmacksüberraschungen erleben.

Beim Dessert kommen dann noch Karamell & Salzblume sowie Mandel-Joghurtmousse auf den Tisch.

Bildunterschrift: Seepavillon am Fühlinger (Foto: 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

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

Ansprechpartner: André Karpinski

eMail: genuss@kaiserschote.de

Internet www.kaiserschote.de und www.digital-catering.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4531}