



KAISERSCHOTE bietet für jedes Format das passende Fest-Szenario

Welches Restaurant, welche Location, welcher Rahmen? Oder doch lieber eine digitale Weihnachtsfeier? Das Fest der Feste rückt immer näher und damit auch die Planung der Weihnachtsfeiern. Das Thema Sicherheit steht dabei immer noch ganz oben auf der Wunschliste der Firmenchefs. In diesem Jahr bietet KAISERSCHOTE Feinkost Catering verschiedene Szenarien für einen gelungenen Jahresabschluss, die den individuellen Bedürfnissen nach Nähe, Abstand und Interaktion gerecht werden und gleichzeitig Weihnachtszauber und Wintermagie beinhalten.

Auf Wunsch inszeniert der Kölner Caterer in der eigenen Location Seepavillon die Weihnachtsfeier vor idyllischer Kulisse, coronakonform, unmittelbar am Strand und mit traumhaftem Blick auf den Fühlinger See. Dazu bietet die KAISERSCHOTE abwechslungsreiche und kreative Catering-Optionen. Zum Beispiel die Kollektion „Streetfood“. Hier werden die Gäste beispielsweise mit Kalbsnackens sous-vide gegart aus dem Smoker mit winterlicher Würzmischung verwöhnt oder genießen Burger mit in Feuer gegartem Flammkuchen. Wer der Tradition folgen und nicht auf die Gans verzichten möchte, kommt mit dem „Gans Wild Catering“ auf seine kulinarischen Kosten. Die Gäste erwartet hier frisch aufgeschnittene knusprige Weihnachtsgans, Wild-Ragout in Rotwein-Jus präsentiert mit einer Würz-Station sowie das inzwischen legendäre Bratapfel-Tiramisu.

Besonders für Business- und Eventkunden hat die KAISERSCHOTE das Thema „Kulinarischer Weihnachtsmarkt“ in unterschiedlichen Varianten wie zum Beispiel den Weihnachtsmarkt CLASSIC DE LUXE fokussiert. Vorteil dieses stilvollen Szenarios ist die Ungezwungenheit für die Gäste, die sowohl flanieren als auch gemütlich zusammensitzen können. Den Rahmen bilden kleine Weihnachtsmarktstände mit einem entsprechenden Angebot. Sämtliche Marktszenarien lassen sich mit Bauchläden um einen Flying Service ergänzen. Charmante Servicekräfte reichen Vorspeisen und Appetizer und erklären als „sprechende Speisekarte“ den kulinarischen Ablauf der Feier.

Zum Full Service, mit dem das Unternehmen Feiern realisiert, gehören Catering, Dekoration, Ausstattung und Programm, auf Wunsch auch in der mittlerweile preisgekrönte Location Seepavillon am Fühlinger See.

Für diejenigen, die sich auch in diesem Jahr für ein digitales Zusammensein mit ihren Mitarbeitenden entscheiden, hat der Eventcaterer eine neue Weihnachts-Box aus der Serie „Digitale Genussmomente“ zusammengestellt. Pünktlich zum Anlass liefert die

KAISERSCHOTE ihre festlichen Boxen bundesweit an den Arbeitsplatz oder ins Homeoffice. In der neuen Weihnachts-Box verbergen sich....???

„Das Öffnen der Päckchen ist jedes Mal etwas ganz Besonderes. Die machen das im Bewusstsein, dass in diesem Moment ihre Kollegen, wo immer sie sind, das Gleiche tun und genau wie sie die Aufmerksamkeit und Wertschätzung ihrer Geschäftsführung genießen. Das schafft Verbundenheit“, erklärt dazu André Karpinski, Gründer und Geschäftsführer der KAISERSCHOTE.

Bildunterschrift: Weihnachtsfeier im Seepavillon der KAISERSCHOTE (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

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 und www.digital-catering.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4537}