




KAISERSCHOTE
FEINKOST CATERING

BÜFFETWELT





Kochen ist praktische Lebensphilosophie.

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 eventkulinarische 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.

Genüssliche Gebrauchsanweisung.

Mit »deluxe«, »plus« und »basic« bieten wir Ihnen in jeder unserer Kaiserschote-Kollektionen drei unterschiedliche Preis-Kategorien an. Die Zusammenstellungen unterscheiden sich dabei immer nur in der angebotenen Vielfalt, nicht aber in der Qualität. Die Zutaten sind fein aufeinander abgestimmt und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Es ist immer KAISERSCHOTE und selbstverständlich werden alle satt, auch gute Esser.

BBQ, serviertes Menü oder Flying Buffet?

Sie möchten lieber mit uns Grillen, oder ein von unseren Kellnern serviertes Menü, oder die Speisen sollen im Flying Service serviert werden? Auf Seite xxx finden Sie einen Überblick unserer Broschüren.



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.



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.

Kaiserschote Kollektion BÜFFETWELT



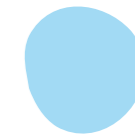
FRÜHLING SOMMER
Seite 7



HERBST WINTER
Seite 11



CROSSKITCHEN
Seite 15



MEDITERRAN
Seite 19



LOKALE HELDEN
Seite 23



VEGETARISCH
Seite 27



WEIHNACHTEN
Seite 31



ERGÄNZUNGEN
Seite 37



FRÜHLING SOMMER

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

deluxe

Vorspeisen

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Poularde & Zitronengras

saftiger Spieß mit Erdnuss und Sweet Chili

Sauerampfer-Terrine auf Kohlrabi-Carpaccio

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

Thai Beef & Udon

mit Sesamgurken und Udon Nudeln Marinade von Bonito und Kombu

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge & kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten & mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Lachs im Rub*

auf jungen Möhren und grünen Bohnen in Kalamansi Beurre Blanc (*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste)

Gebackene Maispoularde

mit Porree, Schmand und Zwiebelchen in Riesling

Rosmarin-Bratkartoffeln

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

Zucchini & Rübchen

geschmort mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Live Cooking Station

Süßkartoffel-Gnocchi mit Baby-Spinat

Mit Ochsenherz-Tomaten, einem Hauch von frischem Chili und vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Alternative Live Cooking Station

Zweierlei Angus Beef

niedertemperatur & aromengeschmorte Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef und butterzarte Ochsenbäckchen

Zitronen-Couscous

mit Kichererbsen, Tomaten, Zucchini, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer, Paprika und Artischocken

Bei dieser Alternative entfällt die vegetarische Live Cooking Station und die Maispoularde

Dessert

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle

mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

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 37**.



* Summer Rub?!

Seine Ausgewogenheit macht es so besonders:

- 3 EL schwarzer Pfefferschrot
- 1 EL Brauner Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 2 TL Senfpulver
- 1 TL Jalapeno Chilis, geräuchert, gemahlen (Chipotles)
- 1 TL Sellarisalz
- 1 EL Cumin Kreuzkümmel (gemahlen)

plus

Vorspeisen

Zucchini-Soufflées

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Schmand & grüne Sauce

Terrine von Gartenkräutern auf Kohlrabi-Carpaccio

Thai Beef & Udon

mit Sesamgurken und Udon Nudeln Marinade von Bonito und Kombu

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge & kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten & mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh

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

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse
- Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Lachs im Rub*

auf junge Möhren und grünen Bohnen in Kalamansi Beurre Blanc (*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste)

Gebackene Maispoularde

mit Porree, Schmand und Zwiebelchen in Riesling

Rosmarin-Bratkartoffeln

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

Zucchini & Rübchen

geschmort mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Zitronen-Couscous

mit Kichererbsen, Tomaten, Zucchini, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer, Paprika und Artischocken

Alternativ

Live Cooking Station mit Fleisch

Zweierlei Angus Beef

niedertemperatur & aromengeschmorte Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef und butterzarte Ochsenbäckchen

Bei dieser Alternative entfällt das Hauptgericht mit Fleisch.

Dessert

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle

mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao



basic

Vorspeisen

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Schmand & grüne Sauce

Terrine von Gartenkräutern auf Kohlrabi-Carpaccio

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge & kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten & mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh

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

Penne-Salat mit Parmesan-Lollis gespickt

mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelbem Paprika in Tomatenpesto

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse
- Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebackene Maispoularde

mit Porree, Schmand und Zwiebelchen in Riesling

Rosmarin-Bratkartoffeln

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

Zucchini & Rübchen

geschmort mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Zitronen-Couscous

mit Kichererbsen, Tomaten, Zucchini, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer, Paprika und Artischocken dazu Joghurt-Minzdip

Dessert

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle

mit Hafercrunch und Baiser

Das süße Finale

Buffetinsel oder Bauchladen, Desserts grenzenlos. Ihr Lieblingseis aus dem individualisierten Becher oder »Froze Yoghurt – Live!«, einer Crêpes-Station oder eine Candy-Bar? Wir beraten Sie gerne!





HERBST WINTER

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

deluxe

Vorspeisen

Kürbisflan mit gebranntem Lauch und Pilzcreme

Tatar vom Saibling im Filoteig gebacken

Rote Beete-Röllchen mit Hühnchen
Rettich, Apfelessig, Mirabelle und Würzblüten

Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere
Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat und Kürbiskemöi-Dressing

Orangen-Fenchel-Salat
mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Felgenfüllung
Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Maronen-Kürbis-Komposition [vegan]
herbstlicher »Salade Grillée« mit gebratenem Kürbis, Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen und Rucola in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chilli-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten
auf einem Beet von Wurzelgemüsen In Riesling-Sahne



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 37**.

Maispoulardenbrust
auf Gemüsecassoulet mit gebratenen Pfifferlingen

Geschmortes vom Spitzkohl und Pastinaken
mit Karotte, Honeymustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Ofenkartoffeln
gebacken in Muskatblüten-Rahm

Live Cooking Station

Gnocchi Station
Rote Beete Gnocchi mit Rucola, karamellisierte Birne & Schafkäse mit Nuss-Crumble getoppt

Alternative Live Cooking Station

Ochsennacken vom Eifeler Rind »sous vide«
mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ glasiert mit einer kräftigen Bratenjus

Rote Beete Gnocchi
auf Blatt-Spinat mit Birne, Peanut-Crumble und Schafkäse gratiniert

Bei dieser Alternative entfällt die vegetarische Live Cooking Station und die Maispoularde

Dessert

Karamell & Salzblume
Hafermilch-Creme mit Salzkaramell

Trifle »deluxe«
mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits

Schokoladen-Rosmarinkuchen
mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

Vorspeisen

Tatar vom Saibling im Filoteig gebacken

Rote Beete-Röllchen mit Hühnchen

Rettich, Apfelessig, Mirabelle und Würzblüten

Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat und Kürbiskemöi-Dressing

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Felgenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Maronen-Kürbis-Komposition [vegan]

herbstlicher »Salade Grillée« mit gebratenem Kürbis, Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen und Rucola in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chilli-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten

auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne

Maispouardenbrust

auf Gemüsecaoulet mit gebratenen Pfifferlingen



Rote Beete Gnocchi

auf Blatt-Spinat mit Birne, Peanut-Crumble und Schafkäse gratiniert

Geschmortes vom Spitzkohl und Pastinaken

mit Karotte, Honeymustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Ofenkartoffeln

gebacken in Muskatblüten-Rahm

Alternativ

Live Cooking Station mit Fleisch

Ochsennacken vom Eifeler Rind »sous vide«

mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ glasiert mit einer kräftigen Bratenjus

Bei dieser Alternative entfällt das Hauptgericht mit Fleisch.

Dessert

Karamell & Salzblume

Hafermilch-Creme mit Salzkaramell

Trifle »deluxe«

mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits

Schokoladen-Rosmarinkuchen

mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

Hokaido der König der Kürbisse

Sein Beta-Carotin wird in unserem Körper in Vitamin A umgewandelt und ist gut für Sehkraft, gesunde Haut und Haare. Das beste steckt in seiner leuchtenden Schale und die isst man mit!



Vorspeisen

Rote Beete-Röllchen mit Hühnchen

Rettich, Apfelessig, Mirabelle und Würzblüten

Geräuchertes Schweinefilet

auf pikantem Konfit von Hagebutte, Zwiebeln und Preiselbeeren, hauchdünn aufgeschnitten mit marinierten Backpflaumen

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Felgenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Maronen-Kürbis-Komposition [vegan]

herbstlicher »Salade Grillée« mit gebratenem Kürbis, Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen und Rucola in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chilli-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Maispouardenbrust

auf Gemüsecaoulet mit gebratenen Pfifferlingen

Rote Beete Gnocchi

auf Blatt-Spinat mit Birne, Peanut-Crumble und Schafkäse gratiniert



Geschmortes vom Spitzkohl und Pastinaken

mit Karotte, Honeymustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Ofenkartoffeln

gebacken in Muskatblüten-Rahm

Dessert

Karamell & Salzblume

Hafermilch-Creme mit Salzkaramell

Trifle »deluxe«

mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits



Hauptspeisen

Wir kochen »auf den Punkt«. Bei Selbstbedienung sind unsere Hauptspeisen so lange aromatisch, zart und lecker, bis jeder Gast sein Essen in Ruhe genossen hat. Bei »Live Cooking« legen wir besonderen Wert auf eine Inszenierung der Speisen. Gewürzstationen, Deko-Warenkörbe, professionelles Showkoch-Equipment und unsere kommunikativen Köche sorgen für kulinarischen Smalltalk an der Station.



CROSS KITCHEN

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

deluxe

Vorspeisen

Ceviche vom Zander
roher Zander mit frischem Chili, in Limettensaft mariniert mit Mango-Ingwer-Tapenade und Shisokresse

Rote-Bete-Röllchen mit Hühnchen
mit Rettich, Apfelessig, Mirabellen und Würzblüten

Kleine Chili-Windbeutel
mit Curry-Gemüse gefüllt (Austernpilze, Kürbis, Möhren, Zuckererbsen)

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

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

Quinoa & Thai-Spargel
Inka-Korn mit grünem Spargel, gelben Möhren sowie Kichererbsen mit Limonen-Basilikum-Dressing und gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

Süßkartoffel-Sharon-Salat
mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limettdressing

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli



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-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 37**.

Hauptspeisen

Gebackene Maispoularde
mit Karotten, Cranberrys, Aprikosen und einem Hauch Vanille

Seebarschfilet im Bananenblatt gegart
mit Aromen Tapenade aus Ingwer, Limette, Koriander und Chili

Duftreis vegan
mit Aromen von Zitronengras und Kaffir-Limette

Gebackene Süßkartoffeln vegan
mit geräucherter Paprika und Zitronenpfeffer

Live Cooking Station

Gnocchi | Pak Choi | Seidentofu
mit Shiitake Pilzen und einem Hauch von Kurkuma, vollendet mit gerösteten Erdnüssen
Vor Ort frisch zubereitet von unseren kommunikativen Köchen

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Bao Buns & Roasted Pork
Fluffig gedämpfte, asiatische Brötchen, lecker gefüllt mit Miso und Honig glasierter Schweinebauch, leicht fermentiertes Gemüse und gegrillter Pak Choi, Yuzu-Mayonnaise

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne vegan
mit Drillingen, Karotten, Zucchini, roten Zwiebeln und Kichererbsen mit Oregano und etwas Cayennepfeffer aromatisiert

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station und die Maispoularde.

oder 

Picanha „Jerk Style“

Das südamerikanische Pendant zum Tafelspitz, „slow cooked“, mit Bacon-Jam glasiert mit Rougail von Mango, Kumquat und grünem Pfeffer

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne [vegan]

mit Drillingen, Karotten, Zucchini, roten Zwiebeln und Kichererbsen mit Oregano und etwas Cayennepfeffer aromatisiert

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station und die Maispoularde.

Dessert

Matcha & Kaffee

mit Matcha-Biskuit, Kaffee-creme und Salted Caramel

Sweet-Poke-Bowl

mit Kirschtapioka und energy balls

Ganache von Tainori

zartbittere Mousse mit süßem Pesto



plus

Vorspeisen

Rote-Bete-Röllchen mit Hühnchen
mit Rettich, Apfelessig, Mirabellen und Würzblüten

Kleine Chili-Windbeutel
mit Curry-Gemüse gefüllt (Austernpilze, Kürbis, Möhren, Zuckererbsen)

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

Glasnudeln in Limonen-Aromen
mit gebratenem Ingwer, Erdnüssen, Knoblauch, frischer Chili, Frühlingszwiebeln, geräucherter Tofu, Sprossen und Miso-Minz-Dressing

Quinoa & Thai-Spargel
Inka-Korn mit grünem Spargel, gelben Möhren sowie Kichererbsen mit Limonen-Basilikum-Dressing und gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

Süßkartoffel-Sharon-Salat
mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limetendressing

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebackene Maispoularde
mit Karotten, Cranberries, Aprikosen und einem Hauch Vanille

Seebarschfilet im Bananenblatt gegart
mit Aromen Tapenade aus Ingwer, Limette, Koriander und Chili

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne vegan
mit Drillingen, Karotten, Zucchini, roten Zwiebeln und Kichererbsen mit Oregano und etwas Cayennepfeffer aromatisiert

Duftreis vegan
mit Aromen von Zitronengras und Kaffir-Limette

Gebackene Süßkartoffeln vegan
mit geräucherter Paprika und Zitronenpfeffer

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Bao Buns & Roasted Pork
Fluffig gedämpfte, asiatische Brötchen, lecker gefüllt mit Miso und Honig glasierter Schweinebauch, leicht fermentiertes Gemüse und gegrillter Pak Choi, Yuzu-Mayonnaise

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station und die Maispoularde

Dessert

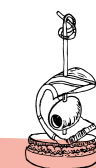
Matcha & Kaffee
mit Matcha-Biskuit, Kaffee-creme und Salted Caramel

Sweet-Poke-Bowl
mit Kirschtapioka und energy balls

Ganache von Tainori
zartbittere Mousse mit süßem Pesto

Sweet Poke, was ist das?

Eine Poke ist im Ursprung hawaiisch, bedeutet »in Stücke schneiden« und wird in der Bowl serviert. Unsere süße Poke wird mit aromatischen Kirschkompott und erfrischenden Perlen von der Sagopalme zubereitet. Die Energy Balls sorgen mit Aprikosen, Feigen und Pistazien für den besonderen Aromenkick.



Fingerfood & Co.

Viele Kunden fragen uns nach »Fingerfood«, meinen aber eigentlich: »Alles soll in kleinen Portionen unkompliziert zu genießen sein«. Hier ist dann der gewünschte Sättigungsgrad eine spannende Frage. In der Regel ist eine Kombination von Fingerfood und kleinen, portionierten Gerichten dann perfekt.



MEDITERRAN

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

deluxe

Vorspeisen

Vitello & Bergamotte

rosa gebratenes Kalbfleisch mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf milder Thunfisch-Sauce mit Kapernäpfeln

Cubi di manzo

Roastbeefwürfel mit geräucherter Tomate und Gremolata

Pastel de patata

Kartoffelkuchen mit Safran, Pimentos und Oliven

Gebratene Gemüse „Antipasti Misti“

Zucchini, Auberginen, Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika, mit Knoblauch und Thymian

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Gazpacho-Gemüsesalat

mit Tomate, Gurke, gelbem und rotem Paprika, Frühlingszwiebeln, frischem Chili & pikantem Balsamico-Dressing, dekoriert mit Zitronen-Croûtons

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Seebarsch »a la mallorquina«

in Tomaten-Kräuter-Tapenade

Barolo-Schmorbraten

zarter Rinderschmorbraten, drei Tage zuvor in Rotwein mariniert mit »Bouquet garni«, in kräftiger Thymian-Jus geschmort

Zucchini-Karotten-Gemüse

mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Rosmarin-Bratkartoffeln

vegane kleine Brätlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

Live Cooking Station

Rustico Triangolo

gefüllte Pasta, mit Provolone in fruchtigem Olivenöl und mit getrockneten Tomaten geschwenkt

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Kalbsrücken »Rosado«

niedertemperaturgegart, mit Kalbsjus serviert an der Station von unserem kommunikativen Koch tranchiert

Panzerotti »Boletto«

kleine, mediterrane Maultaschen, mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station & der Barolo-Schmorbraten.

Dessert

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

mit Pistazien und frischen Erdbeeren

Crema Catalana „variada“

an der Station mit aromatisierten Zuckermischungen getoppt und mit einem Mini-Bunsenbrenner karamellisiert. Orange, Vanille, Limette

Tartufo-Mousse mit gerösteten Buttermandeln

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?«

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 37.



Bergamotte, die Königin der Zitrusfrüchte

Das Aroma dieser seltenen Zitrusfrucht liegt zwischen Limette, Zitrone und Orange. Das Öl der Bergamotte wirkt herzstärkend, sagten schon die alten Römer ...



plus

Vorspeisen

Vitello & Bergamotte

rosa gebratenes Kalbfleisch mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf milder Thunfisch-Sauce mit Kapernäpfeln

Cubi di manzo

Roastbeefwürfel mit geräucherter Tomate und Gremolata

Pastel de patata

Kartoffelkuchen mit Safran, Pimentos und Oliven

Gebratene Gemüse »Antipasti Misti«

Zucchini, Auberginen, Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika, mit Knoblauch und Thymian

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Gazpacho-Gemüsesalat

mit Tomate, Gurke, gelbem und rotem Paprika, Frühlingszwiebeln, frischem Chili & pikantem Balsamico-Dressing, dekoriert mit Zitronen-Croûtons

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Seebarsch »a la mallorquina«

in Tomaten-Kräuter-Tapenade

Barolo-Schmorbraten

zarter Rinderschmorbraten, drei Tage zuvor in Rotwein mariniert mit »Bouquet garni«, in kräftiger Thymian-Jus geschmort

Panzerotti »Boleto«

kleine, mediterrane Maultaschen, mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

Zucchini-Karotten-Gemüse

mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Rosmarin-Bratkartoffeln

vegan kleine Brätlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

Alternativ | Live Cooking mit Fleisch

Kalbsrücken »Rosado«

niedertemperaturgegart, mit Kalbsjus serviert an der Station von unserem kommunikativen Koch tranchiert

Bei dieser Alternative entfällt das Hauptgericht mit Fleisch.

Dessert

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

mit Pistazien und frischen Erdbeeren

Panna cotta

- mit Kaffee, Kakao und Amarettini
- mit exotischen Früchten und frischer Minze

Tartufo-Mousse

mit gerösteten Buttermandeln



basic

Vorspeisen

Vitello & Bergamotte

rosa gebratenes Kalbfleisch mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf milder Thunfisch-Sauce mit Kapernäpfeln

Pastel de patata

Kartoffelkuchen mit Safran, Pimentos und Oliven

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Gazpacho-Gemüsesalat

mit Tomate, Gurke, gelbem und rotem Paprika, Frühlingszwiebeln, frischem Chili & pikantem Balsamico-Dressing, dekoriert mit Zitronen-Croûtons

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Barolo-Schmorbraten

zarter Rinderschmorbraten, drei Tage zuvor in Rotwein mariniert mit »Bouquet garni«, in kräftiger Thymian-Jus geschmort

Panzerotti »Boleto«

kleine, mediterrane Maultaschen, mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

Zucchini-Karotten-Gemüse

mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Rosmarin-Bratkartoffeln

vegan kleine Brätlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

Dessert

Panna cotta

- mit Kaffee, Kakao und Amarettini
- mit exotischen Früchten und frischer Minze

Tartufo-Mousse

mit gerösteten Buttermandeln



Tauschen möglich!

Sie können gerne gleichwertige Buffetbausteine in den Kaiserschote-Kollektionen gegeneinander austauschen und so Ihr Wunschbuffet zusammenstellen.



LOKALE HELDEN

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

deluxe



Vorspeisen

Mini-Reibekuchen

- mit Räucherlachs und Sauerrahm
- mit Apfelkompott und Schwarzbrot

Sauerampfer-Terrine

mit Schmand auf Kohlrabi-Carpaccio

Gebratener Wiesen-Champignon

mit veganer Gemüsefüllung und Wiesenblüten

Geräucherte Ochsenbrust

auf Berglinsen mit Wurzelgemüsen und einem Finish von rheinischer Crema

Rheinischer Maultaschensalat „Himmel un Ääd“

mit Flönz, Äpfelchen, Spinat und Röstzwiebeln, in Essig und Öl

Kräuterseitlinge & Gartenspinat

pikant gebratene Pilze, mit Kartoffelchen und Zitronendressing

Rote Bete & Birne

mit Schafskäse und karamellisierten Salz-Walnüssen

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten

auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne

Gepökelter Schweineschinken

in Malzbier-Orangensauce

Bratkartoffeln

mit Zwiebeln und Speck

Schmorgemüse

mit Pastinaken, Karotten und Spitzkohl mit Honey Mustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Live Cooking Station

Kartoffelwaffeln

vor Ort frisch gebacken mit Kräuterquark und würzigem Landkäse. Do It Yourself:

- bunter Kresserasen
- pikante Candybar

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Ochsenracken vom Eifeler Rind

mit rheinischer Würze, sous-vide-gegart und BBQ-glasiert mit einer kräftigen Bratenjus

Gemüsestrudel

mit Sesam-Mandelkruste

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station und der gepökelte Schweineschinken.

Dessert

Vanilleschmand mit Honigäpfeln

und Schokoladen-Crumble

Arme Ritter

mit Waldbeeren und Vanillesauce geschichtet

Schokoladenpudding »Helene«

mit Birnen und Schoko-Streuseln

Fingerfood zum Empfang?

Picknick »Poller Wiesen«

in einem als Kresserasen dekorieren 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 37.

Vorspeisen

Rheinischer Kartoffelkuchen
mit frischen Küchenkräutern und Zwiebeln

Gebratener Wiesen-Champignon
mit veganer Gemüsefüllung und Wiesenblüten

Geräucherte Ochsenbrust
auf Berglinsen mit Wurzelgemüsen und einem Finish von rheinischer Crema

Rheinischer Maultaschensalat „Himmel un Ääd“
mit Flönz, Äpfelchen, Spinat und Röstzwiebeln, in Essig und Öl

Kräuterseitlinge & Gartenspinat
pikant gebratene Pilze, mit Kartoffelchen und Zitronendressing

Rote Bete & Birne
mit Schafskäse und karamellisierten Salz-Walnüssen

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten
auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne

Gepökelter Schweineschinken
in Malzbier-Orangensauce

Gemüsestrudel
mit Sesam-Mandelkruste

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Schmorgemüse
mit Pastinaken, Karotten und Spitzkohl mit Honey Mustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Ochsennacken vom Eifeler Rind
mit rheinischer Würze, sous-vide-gegart und BBQ-glasiert mit einer kräftigen Bratenjus

Bei der Wahl dieser Alternative entfällt das Hauptgericht mit Fleisch.

Dessert

Vanilleschmand mit Honigäpfeln
und Schokoladen-Crumble

Arme Ritter
mit Waldbeeren und Vanillesauce geschichtet

Schokoladenpudding »Helene«
mit Birnen und Schoko-Streusel

Rheinische Crema, was ist das?

Was die Italiener mit ihrer »Créma di Balsamico« können, das können wir Rheinländer auch! Kräuteresig, Rübenkraut und heimische Küchenkräuter machen diese Sauce zu einem pikant-Süßen Begleiter von herzhaften Gerichten.



Vorspeisen

Rheinischer Kartoffelkuchen
mit frischen Küchenkräutern und Zwiebeln

Hausgeräucherte Hühnchenbrust
mit Monschauer Honigsensauce auf Apfel-Karottensalat in saurer Sahne

Rheinischer Maultaschensalat „Himmel un Ääd“
mit Flönz, Äpfelchen, Spinat und Röstzwiebeln, in Essig und Öl

Kräuterseitlinge & Gartenspinat
pikant gebratene Pilze, mit Kartoffelchen und Zitronendressing

Rote Bete & Birne
mit Schafskäse und karamellisierten Salz-Walnüssen

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gepökelter Schweineschinken
in Malzbier-Orangensauce

Gemüsestrudel
mit Sesam-Mandelkruste

Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck

Schmorgemüse
mit Pastinaken, Karotten und Spitzkohl mit Honey Mustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

Dessert

Vanilleschmand mit Honigäpfeln
und Schokoladen-Crumble

Schokoladenpudding »Helene«
mit Birnen und Schoko-Streusel



Wir beraten Sie gerne!

Ergänzungen wie ein servierter Gang, die Inszenierung Ihrer Vorspeisen als Tischbuffet am Gästetisch oder ein Miternachts-Imbiss sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.





VEGETARISCH

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



Vorspeisen

Veggie-Praliné vegan
mit Peperoni, Zucchini, Mandel und Petersilie
sowie einem Topping von Kichererbse und
Kurkuma

Rucola-Zucchini-Twister vegan
Röllchen mit mediterraner Würze

Marinierte Tofuwürfel vegan
mit Wiesenblüten

Skyr-Terrine
mit schwarzer Johannisbeere und karamellisiertem
Ziegenkäse

Kräuter-Tabbouleh vegan
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum,
Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwie-
beln und Strauchtomäthen, in leichtem Zitro-
nen-Olivenöldressing

Wildkräutersalat & Beeren
jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbee-
ren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella,
Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen,
in fruchtigem Dressing von Birnensenf-
sauce, Olivenöl und Himbeeressig

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung
Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Grana-
tapfeldressing

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen
Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräu-
terbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips
bilden dazu die Grundlage für genussvolles
Kombinieren

- Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli



Hauptspeisen

Rote-Bete-Gnocchi
auf Blattspinat, mit Birne, Peanut-Crumble und
Schafskäse gratiniert

Gegrillte Aubergine & Süßkartoffel vegan
mit gebratenem Tomaten-Tofu und Thymian-Chips

Gemüsestrudel
mit Sesam-Mandelkruste

Gemüse-Curry vegan
Pastinake, Karotte, Blumenkohl, Hokkaido und
Kaiserschoten in Kokosmilch, mit zweierlei
Curry gewürzt

Live Cooking Station

Haselnuss-Graupen-Risotto vegan
Graupenrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen
getopt mit Kräuter-Pesto und Schnittlauch vor
Ort frisch zubereitet

Dessert

Avocado & Schokolade vegan
leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Fruchtsalat vegan
frisch geschnittenes Obst der Saison

Bread & Butter vegan
Bananenbrot und Dattelcreme

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
Feigenenf 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-
Tomäthen mit Birnenchutney glasiert



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen
Mitternachtsimbiss findest du
auf **Seite 37**.

plus

Vorspeisen

Rucola-Zucchini-Twister vegan
Röllchen mit mediterraner Würze

Marinierte Tofuwürfel vegan
mit Wiesenblüten

Skyr-Terrine
mit schwarzer Johannisbeere und karamellisiertem Ziegenkäse

Kräuter-Tabbouleh vegan
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomäthen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

Wildkräutersalat & Beeren
jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenf-sauce, Olivenöl und Himbeeressig

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung
Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Rote-Bete-Gnocchi
auf Blattspinat, mit Birne, Peanut-Crumble und Schafskäse gratiniert

Gegrillte Aubergine & Süßkartoffel vegan
mit gebratenem Tomaten-Tofu und Thymian-Chips

Gemüsestrudel
mit Sesam-Mandelkruste

Gemüse-Curry vegan
Pastinake, Karotte, Blumenkohl, Hokkaido und Kaiserschoten in Kokosmilch, mit zweierlei Curry gewürzt

Duftreis vegan
mit Aromen von Zitronengras und Kaffir-Limette

Dessert

Avocado & Schokolade vegan
leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Fruchtsalat vegan
frisch geschnittenes Obst der Saison

Bread & Butter vegan
Bananenbrot und Dattelcreme



Wie geht Cashew-Käse?

Cashew-Nüsse mit Wasser, Salz & Aromen fein pürieren und durch ein Tuch gießen. Diesen Käse in der Tonform einige Tage reifen lassen und dann als fluffiges Topping zu Salat genießen.

basic

Vorspeisen

Rucola-Zucchini-Twister vegan
Röllchen mit mediterraner Würze

Skyr-Terrine
mit schwarzer Johannisbeere und karamellisiertem Ziegenkäse

Kräuter-Tabbouleh vegan
Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomäthen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

Orangen & Fenchel vegan
mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Wildkräutersalat & Beeren
jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenf-sauce, Olivenöl und Himbeeressig

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Rote-Bete-Gnocchi
auf Blattspinat, mit Birne, Peanut-Crumble und Schafskäse gratiniert

Gemüsestrudel
mit Sesam-Mandelkruste

Gemüse-Curry vegan
Pastinake, Karotte, Blumenkohl, Hokkaido und Kaiserschoten in Kokosmilch, mit zweierlei Curry gewürzt

Dessert

Fruchtsalat vegan
frisch geschnittenes Obst der Saison

Bread & Butter vegan
Bananenbrot und Dattelcreme



Vorspeisen

Als Dialog, in Bowls, auf Tellern, in Gläsern, in Bügelflaschen, in Schüsseln, im Pinienholzschiffchen, als Streetfood in der Blechdose oder aus der Hand angeboten.





WEIHNACHTEN

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



Vorspeisen

Kürbisflan

mit gebranntem Lauch und Pilzcreme

Tatar vom Saibling

im Filoteig gebacken

Rote-Bete-Röllchen mit Hühnchen

mit Rettich, Apfelessig, Mirabellen und Würzblüten

Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat und Kürbiskernöl-Dressing

Orangen-Fenchel-Salat

mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung

Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

Maronen-Kürbis-Komposition

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

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren

• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten

auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne



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 37**.

Wildragout

in kräftiger Rotwein-Sauce geschmort

Rotkohl

mit Äpfelchen und Zwiebeln geschmort

Kartoffelklöße

Butterreis

Live Cooking Station

Rote-Bete-Gnocchi

auf Blattspinat, mit Birne, Peanut-Crumble und Schafskäse gratiniert

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Gänsebraterei

ganze Gänse werden hier an der Station für die Gäste tranchiert mit glasierten Maronen und geschmorten Äpfeln

Gemüsestrudel

mit Sesam-Mandelkruste

Bei dieser Alternative entfallen die vegetarische Live-Cooking-Station und die Gänsekeulen.

Dessert

Bratapfel-Tiramisu

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

Zimtousse

mit eingelegten Rum-Feigen und frischer Minze

Schokoladen-Rosmarinkuchen

mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott



Vorspeisen

Tatar vom Saibling
im Filoteig gebacken

Rote-Bete-Röllchen mit Hühnchen
mit Rettich, Apfelessig, Mirabellen und Würzblüten

Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere
Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat und Kürbiskernöl-Dressing

Orangen-Fenchel-Salat
mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung
Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

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

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten
auf einem Beet von Wurzelgemüsen in Riesling-Sahne

Wildragout
in kräftiger Rotwein-Sauce geschmort

Rotkohl
mit Äpfelchen und Zwiebeln geschmort

Butterreis

Alternative Live Cooking mit Fleisch

Gänsebraterei
ganze Gänse werden hier an der Station für die Gäste tranchiert mit glasierten Maronen und geschmorten Äpfeln

Bei der Wahl dieser Alternative entfällt das Hauptgericht mit Fleisch.

Dessert

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

Zimtmouse
mit eingelegten Rum-Feigen und frischer Minze

Schokoladen-Rosmarinkuchen
mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

Gans einfach gut - so gelingt die Weihnachtsgans!

Eine deutsche Gans »aus bäuerlicher Freilandhaltung« ist schon das halbe Geheimnis. Federkiele aus der Haut ziehen, sichtbares Fett entfernen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit einer Mischung aus Äpfeln, Zwiebeln, Speck, Wurzelgemüse und Brot füllen. Damit die leckere Füllung in der Gans bleibt, muss die Öffnung zugenäht werden.

Die Gans wird kalt mit einer Tasse Wasser angesetzt, die Garzeit beträgt ca. eine Stunde pro Kilo bei 180° Umluft. Zwischendurch die Haut der Gans einstechen, damit das Fett ausbrät (Achtung, nicht das Fleisch dabei verletzen, sonst wird´s trocken!). Wenn der Bratensatz in der Fettpfanne braun wird, Wasser oder Wein nachgießen und Gans alle 15 Minuten mit dem Saft übergießen.

Zehn Minuten vor Ende der Garzeit Ofen auf max. Hitze stellen und Gans mit Salzwasser einpinseln, damit sie schön knusprig wird.



Vorspeisen

Rote-Bete-Röllchen mit Hühnchen
mit Rettich, Apfelessig, Mirabellen und Würzblüten

Geräuchertes Schweinefilet
auf pikantem Konfit von Hagebutte, Zwiebeln und Preiselbeeren hauchdünn aufgeschnitten, mit marinierten Backpflaumen

Orangen-Fenchel-Salat
mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

Cappelletti mit Pecorino-Feigenfüllung
Gefüllte Blaumohnpasta mit Birne und Granatapfeldressing

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

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren
• Gartenkräuter-Frischkäse • Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Wildragout
in kräftiger Rotwein-Sauce geschmort

Rotkohl
mit Äpfelchen und Zwiebeln geschmort

Butterreis

Spätzle
in Orangen-Thymianbutter

Dessert

Zimtmouse
mit eingelegten Rum-Feigen und frischer Minze

Schokoladen-Rosmarinkuchen
mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

Gedanken zum Preis-Leistungs-Verhältnis

Die „Alibi-Scampis“ im Angebot bringen nichts, wenn die dann zu schnell aufgefutert sind. Bei uns gibt es keine „Alibi-Scampis“! Viele Scampis – glückliche Gäste – Preise sind relativ.





Unser Herzensprojekt liegt bei der Dorfschule mit 52 Kindern. Hier wurde bereits eine Verzehrküche inklusive Einrichtung, fünf neue Schultafeln, eine Musikanlage und Notstromaggregate finanziert, aber auch weitere Kaffeebäumchen konnten gepflanzt werden.

Die Kaiserschote in gemeinsamer Sache mit Aktion Kinderpläne

Die Liebe für´s Detail hört bei uns auch bei Kaffee nicht auf und zu einem guten Catering gehört ein perfekter Kaffee. Zusammen mit »Café Colonia« haben wir nach einem nachhaltigen Kaffee gesucht und dann lange an der perfekten Röstung für unseren »Kaiserschote Blend« getüftelt. Ziel war hier eine »Schokoladen-Maronennote«. Wir waren so begeistert von dem Ergebnis, dass der »Café Colonia« nun nicht nur bei uns im Büro literweise getrunken wird, sondern auch im Catering zum Einsatz kommt.

Und da wir mit dem Genuss auch gleichzeitig etwas Gutes tun möchten, unterstützen wir seit Anfang 2019 gemeinsam mit Aktion Kinderpläne ein Projekt in der Dominikanischen Republik. Mit jedem Kauf eines Kilopakets Kaffee bei unserem Partner »Café Colonia«, spenden wir 1,00 € über Aktion Kinderpläne e.V. an das Projekt »Finca Fuente Vieja«. Hierbei beinhaltet der Kaffee einen Anteil an Bohnen, die direkt aus der Dominikanischen Republik stammen.

Mit den Spendengeldern der »Finca Fuente Vieja« werden sowohl eine Kaffeeplantage als auch eine Dorfschule und die Infrastruktur unterstützt.



Ein Highlight in diesem Jahr war das Projekt »Gesunde Schule«. Hier haben alle Schulkinder einen Kochkurs besucht und in KAISERSCHOTEN-Schürzen, gemeinsam eine gesunde Mahlzeit gekocht und gegessen.





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

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

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

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



Kommunikatives Tischbuffet

Bieten Sie die Vorspeisen als Tischbuffet an, die vor Ort von unseren Köchen angerichtet und auf den Gästetischen inszeniert werden. Der gemeinsame Moment am Tisch bietet hier die Bühne für Worte an die Gäste.

Zum Hauptgang kommen die Gäste nun an die Buffetinsel, wählen hier individuell ihr Lieblingsgericht und genießen den Smalltalk mit unseren Köchen und auch die nun aufgelockerte Tischordnung.

Die Vielfalt der Desserts sorgt als Insel oder im Flying Service für individuelle Genussmomente, auf Wunsch auch kombiniert mit einer Candybar oder einem perfekten Espresso.



Let's woodify!

Der lokale Weg zum klimaneutralen Leben



Deutscher Urwald für die Ewigkeit

Was für ein Glück, daß es so etwas gibt! Wir versuchen schon lange unseren ökologischen Fußabdruck durch die Vermeidung von klimabelastendem Handeln zu minimieren. Lokale Produkte und Produzenten sowie Investitionen in Energieeffizienz sind fester Bestandteil unseres Cateringalltags in der Kaiserschote. Aber da bleibt leider noch einiges über an CO₂-Ausstoß. Unser Ziel: »intelligent ausgleichen«. Lange waren wir auf der Suche, denn viele Angebote überzeugten uns nicht. Die »Dauerhaftigkeit« von Investitionen in Ländern mit weniger entwickelten Rechtssystemen und auch die mit den geförderten Projekten verbundene »kulturelle Einmischung« fanden wir problematisch. Glücklicherweise haben wir ein Bonner Start-Up gefunden und nun sind wir begeisterte Fans vom Deutschen Waldgesetz (einmal Wald, für immer Wald!) und von **woodify**.

woodify setzt für die Kompensation von CO₂ auf neuen, in Deutschland gepflanzten, zukunftsfähigen Mischwald. Gesund, robust und neben dem Klima mit posi-

ven Effekten auf Boden, Artenreichtum und Wasser. Das tollste ist, der Wald kann für die Freizeit genutzt werden!

Ab sofort sind Ihre Veranstaltungen bei der Kaiserschote vollständig CO₂-neutral, da **woodify** den Ausstoß hier vor Ort in der Eifel in neuem Wald bindet.

Wir träumen davon, uns innerhalb der nächsten fünf Jahre ein ganzes Stück Wald zu sichern und dann auf unserer eigenen Waldlichtung mit guten Kunden und Freunden, mit einem Glas hausgemachter Waldbeer-Limo anzustoßen.

Sicher ist folgendes: Am **1. November 2020** fällt der Startschuss für ein erstes Urwald-Areal in der Eifel mit einem »Pflanz-Event«. Wir machen dazu natürlich das passende Eröffnungs-Catering, CO₂-neutral und mit eigenem Honig.

Werden auch Sie Fan:
www.lets-woodify.de
instagram: [lets_woodify](https://www.instagram.com/lets_woodify)



80.000 neue Mitarbeitende

Viele unserer Freunde und Kunden sind auf des Rätsels Lösung gekommen: »Wir haben nun 80.000 neue Mitarbeitende die sich selber Versorgen und uns auch noch etwas geben!?!« am 17. Juli 2020 war es soweit, unsere erste Honigernte!

Wir sind stolze Besitzer von 2 Bienenstöcken mit jeweils 40.000 Bienen und dank dem Sendungsbewusstsein unserer beiden Lieblingsimker Matthias Roth und Ralf Heipmann von der Domimkerei aus Köln wissen wir nun sehr viel über Honig. Bienen erzeugen nicht nur leckeren Honig, sie bestäuben auch rund 80 Prozent der blühenden Bäume und Pflanzen und sichern damit einen erheblichen Teil unserer Nahrung. Für uns Menschen sind sie lebenswichtig.



Der Honig ist in diesem Sinne für die Umwelt gar nicht so wichtig, aber für uns, denn ab sofort kommt in unsere Dill-Honig-Senfsauce nur noch der Honig aus unseren eigenen Bienenstöcken und auf den glasierten Ochsennacken und in das gegrillte Himbeerdressing und in das Granola und die Power Balls für die Genussmomente.

Wir sind damit superhappy und wer einmal bei uns vorbeischauchen möchte, um etwas über unsere fleißigen geflügelten Mitarbeitenden zu erfahren, die Domimkerei macht wirklich sehr kurzweilige Happenings daraus!

www.domimkerei.de



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



PUR



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