

TASTE OF EVENTS. KIRBERG AUF DER BEST OF EVENTS.

Mit unserem Messestand möchten wir Ihnen vermitteln, dass Catering ein Erlebnis ist, dass Catering Geschichten erzählt und einer Idee folgt. Auf unserem Messestand erzählen wir auf 24 m² die Geschichte von Corporate Food – made by Kirberg.

Seit sechs Jahren heißt es jährlich auf der Best of Events bei Kirberg Catering: „Taste of Events“. Mit ausgewählten Zutaten und besonderen Inhalten lassen wir uns bei der Standgestaltung gerne vom Zeitgeist inspirieren, um Ihnen unsere Trends zu präsentieren.



CREATE YOUR OWN! – 2016 setzt Taste of Events auf Individualisierung, Einzigartigkeit, Unterscheidbarkeit. Bei uns können Sie Ihren Mix an unserem Candy Kiosk selbst zusammenstellen, mit uns über Ihren nächsten Event sprechen und mehr erfahren zum Thema „Customize me“.



BUNT & GESUND. – 2015 Der Trend ist topaktuell. Gesund, abwechslungsreich, regional, saisonal, bunt und vielfältig. Der Mix macht's! *+gesund >> Food-Trends > Brain Food & Drinks*



BLACK & WHITE. – 2014 lassen wir uns inspirieren durch die Trends in Mode und Design, inszenieren Schwarz & Weiß von den Speisen bis zum Interieur. Die Farben verhelfen einander zu mehr Aufmerksamkeit, sie bilden auf dem Teller ein stilvolles Duett und sind zusammen richtig gut: Mozzarella & Olive, Pasta & Trüffel, Lakritz & weiße Speckmäuse, Weißwurst und Blackberry.

LIEBE LESER, LIEBE LESERINNEN!

Kennen Sie das? Man macht sich Gedanken zu einem Event. Man überlegt, wie war es beim letzten Mal? Was wollen wir anders machen? Was haben wir Neues? Wie war das Feedback? Wie bleiben wir positiv in Erinnerung?

So jedenfalls geht es uns, wenn wir uns mit der Planung von Event und Catering beschäftigen.

Wir wissen, jeder Event soll ein Erlebnis sein. Wir wissen, auch Catering muss Geschichten erzählen und einer Idee folgen. Und wir wissen, die Gäste dürfen begeistert sein und noch lange an das Erlebte denken.

Außerdem ..., aber wissen Sie was: lesen Sie einfach unseren Appetizer und tauchen Sie ein in unsere Geschichten, die wir Ihnen erzählen.

Ihre
Jutta Kirberg



Laut Catering Inside haben wir 2014 „ein eigenes Kunstwerk geschaffen, über das gesprochen wurde und das natürlich Besucher anzog“.



EINFACH GUT. – 2013 Dieser Trend hat immer Aktualität. 2013 steht die Kartoffel kulinarisch im Mittelpunkt. Gekrönt mit leckerem Dip und raffinierten Aromen zaubert sie unseren Standbesuchern ganz einfach ein Lächeln ins Gesicht.



PERFEKT EINGELOCHT. – 2012 gehen wir mit unserem ersten Stand an den Start – unter dem Motto „Taste of Events“. Dazu passt unser kulinarischer Lochtisch. Der Event-Tisch präsentiert Speisen ansprechend und ungewöhnlich. Er kann Schalen und Schüsseln aufnehmen und übersichtlich und ungewöhnlich präsentieren. Im Golfsport würde man sagen: Perfekt eingelocht.



KLEIN ABER OHO. – 2011 Zum ersten Mal dabei – als Partner-Aussteller auf dem Stand von Event Partner. Mit einem Messebanner und der ersten Edition des Kirberg-Gewürzes „Chili-Salz – das Salz in der Suppe“. Wegen großer Beliebtheit haben wir unsere Edition fortgesetzt mit „Fürs süße Leben“, „Liebesgruß an die Tomate“, „Die Mischung macht's“, und in diesem Jahr „Streugut on top“.



IMPRESSUM
KIRBERG GMBH
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 24 03-0
Fax 02202 24 03-790
info@kirberg-catering.de
kirberg-catering.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Jutta Kirberg
Thomas Lehmann
Volker Beuchert

HANDELSREGISTER
AG Bergisch Gladbach
HRB 46478

UMSATZSTEUER-
IDENTNUMMER
DE 154798210

INHALTLICH
VERANTWORTLICH V.I.S.D.P.
Jutta Kirberg
(Anschrift wie oben)

GESTALTUNG
großgestalten

DER APPETIZER ONLINE



© 2016 KIRBERG GMBH
Der Appetizer und seine
Inhalte sowie Anlagen,
einschließlich jedoch nicht
beschränkt auf Titel, Text,
Bilder und Illustrationen,
sind geistiges Eigentum der
Kirberg GmbH und/oder des
jeweiligen Rechteinhabers.

Jegliche auch nur auszugs-
weise Nutzung, insbesondere
die Vervielfältigung, Ver-
breitung, Verarbeitung und
Bearbeitung sowie Überset-
zung der Inhalte und Anla-
gen, bedarf der vorherigen
schriftlichen Zustimmung der
Kirberg GmbH und/oder des
jeweiligen Rechteinhabers.

MACHT APPETIT
AUF KIRBERG CATERING



DER APPETIZER NO 1



NACH DEM LESEN WISSEN SIE, ...
welche Food-Trends für uns eventgerecht sind;
was die Flora in Köln so alles bietet;
wie kulinarische Inszenierung auf Ihre Marke einzahlt;
warum Individualität die Schlüsselqualifikation für Erfolg ist;
welche Filme so richtig Appetit machen;
was wir aus Flavour Pairing machen;
warum wir die internationale Möbelmesse lieben;
wie ein wirklich schwarzes Dinner aussieht.

EVENTGERECHTE FOOD-TRENDS 2016.

Trends, Trends, Trends. Die Welt ist voll davon, und nichts ist morgen „outer“ als das, was heute noch „in“ ist. Trend verpennt! – so lautet die Horrornachricht für alle, die von und mit dem Lifestyle leben. Und natürlich gibt es jede Menge Trends auch beim Essen und Trinken. Das bedeutet für uns, wach und offen zu sein: Welchen Trend sollen wir aufnehmen, umsetzen und welchen nicht? Womit können wir unsere Kunden begeistern? Was ist ökonomisch und ökologisch vertretbar? Und nicht zuletzt: Passt der Trend zum Event?

STREET FOOD / SUPER MARKET

Kulinarischer Lifestyle für Events mit Erlebnisfaktor. Klassiker in jungen Formaten. Speisen, handwerklich hergestellt, sexy präsentiert. Beim Food Truck, der neuen, hippen Imbissbude. Im Super Market, dem neu erfundenen Wochenmarkt, an dessen Ständen man viel Auswahl hat, frisch zubereitete Speisen nach persönlichem Geschmack kombiniert und genießt.



HYBRID FOOD & FLAVOUR PAIRING



Ist neu und aufregend und baut auf Tradition. Es ist die kulinarische Folge der Globalisierung: Zutaten und Rezepte aus aller Herren Länder werden miteinander gekreuzt. Flavour Pairing – für Events, die verbinden! + Flavour Pairing >> Tipp vom Chefentwickler

FAST CASUAL FOOD

Verschmelzung von Fast Good und Casual Dining. Gesund, easy, ungezungen. Perfekt für ein kulinarisches Erlebnis im kommunikativen Miteinander.



BRAIN FOOD & BRAIN DRINKS



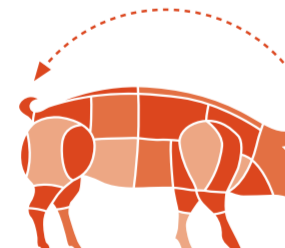
Keine Tagung mehr ohne! Energieriche Produkte sind mitentscheidend für die Leistungsfähigkeit der Teilnehmer. Super Food, Power Balls, grüne Energy Drinks oder eine proteinreiche Matcha Mandelmilch. Handwerklich hergestellt, zuckerreduziert, bio, vegan und energiespendend!

COCINA NOVO ANDINA

Köche aus Südamerika interpretieren die regionale und traditionelle Sortenvielfalt neu und verbinden diese mit internationalen Küchentechniken. Unsere Köche haben die CNA in der Pfanne. Schmecken Sie mal rein: >>> www.kirberg-catering.de/andenkueche



NOSE TO TAIL



Dieses Angebot machen wir unseren Kunden: Weniger Verschwendung von Lebensmitteln! Alles wird verwendet: von der Nase bis zum Schwanz oder, vegetarisch gesprochen, von der Wurzel bis zur Blüte.

ORIENTAL JOURNEY

Kulinarische Fusionen aus persischen, russischen, arabischen, marokkanischen, türkischen, iberischen Einflüssen – mit exotischen Gewürzen raffiniert verfeinert. Für alle, die offen sind für Neues.



GETRÄNKE-TRENDS



Leckere, gesunde Smoothies, hausgemachte Limonaden oder ursprünglich hergestellte Weine und Biere servieren wir unseren Gästen schon lange. Sehr spannend die Entwicklung beim Tee: 2014 lag die Weltproduktion zum ersten Mal bei über 5 Mio. Tonnen. Wird Tee der neue Latte Macchiato? Abwarten und irgend etwas Angesagtes trinken, z. B. unsere leckeren Tee-Cocktails.

FLORA KÖLN. FÜR DAS GROSSE ERLEBNIS.



64.000 Gäste. 213 Veranstaltungen, davon 38 Kongresse und Tagungen allein in 2015. Seit ihrer Neueröffnung ist die Flora eine der Event-Adressen Deutschlands: Platz 3 im EventLocation-Ranking 2016 des BlachReports und 2015 nominiert für den Location Award. >>> www.kirberg-catering.de/flora-koeln

Die KölnKongress GmbH präsentiert mit der Flora Köln eine Location der Spitzenklasse und Kirberg ist exklusiver Catering-Partner. Die Räumlichkeiten lassen keine Wünsche offen: Festsaal mit großer Terrasse und Blick in den Botanischen Garten; Bistro und Orangerie; Parksalon; Dachsalon mit Dachterrasse und Blick über die Bäume. Die Räume bieten Platz für bis zu 2000 Gäste und lassen sich auch einzeln bestens buchen.

Während der schönen Jahreszeit laden wir täglich ein zum Entspannen und Genießen in unser Gartenlokal Dank Augusta, auf der Südterrasse der Flora. >>> www.dankaugusta.de



Festsaal



Festsaal

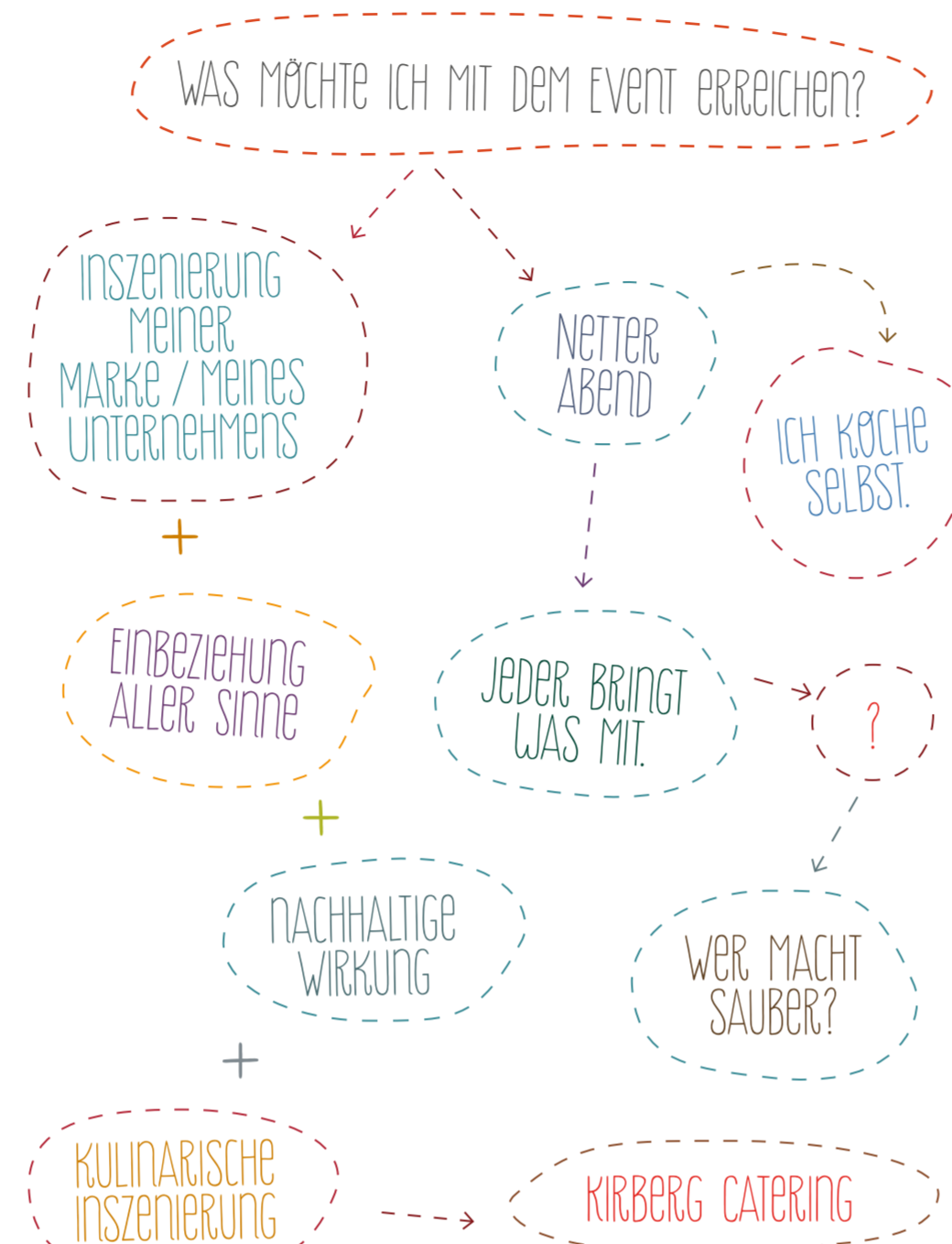


Dachsalon



Dachsalon

ENTSCHEIDUNGSHILFE EVENT:



DER LECKERSTE FILM DER WELT

CREATE YOUR OWN

NÄCHSTER DREH AUF IHREM EVENT!

Genusskino, in dem Sie und Ihre Gäste die Hauptrollen spielen. Kirberg schreibt das genussreiche Drehbuch und führt kulinarisch Regie. Jedes Mal neu. Und ganz gleich, ob Ihr Event einem Blockbuster oder einem Autorenfilm entspricht – am Set wird es auf jeden Fall sehr, sehr lecker.

WAS UNS BESONDERE FREUDE MACHT ...

2016 geht Kirberg wieder on tour! Schon 2014 waren wir mit einer 36-Städte-Baustellenparty on the road – gemeinsam mit unserem Kunden, einem Konzern aus dem Sanitärbereich. 36 Partys in 36 Städten deutschlandweit und 36-mal Catering auf der Baustelle. Kirberg rockte zusammen mit Stefan Marquard und der Rock Chef-Crew die Küche. Über unser Konzept für 2016 berichten wir in der nächsten Ausgabe.



IAA Nutzfahrzeuge 2016 in Hannover. Die Vorbereitungen sind bereits gestartet. Bevor es richtig losgeht, ein kurzer Blick zurück: IAA 2015, weltweit wichtigste Mobilitätsmesse. Kirberg betreut die Auftritte von gleich sechs internationalen Automarken: Infiniti, Nissan, Renault, Citroën, DS Automobiles und Peugeot. Unsere Mitarbeiter versorgen während der gesamten Laufzeit rund 12.000 Personen – Gäste und Stand-Crews. Mit am Start Veganes, Vegetarisches, Französisches, Japanisches und ganz vorne Leckeres. Hannover, wir kommen! >>> www.kirberg-catering.de/event-catering/messe-catering/iaa-2015



Ein Preis auf den wir stolz sind: 2015 zeichnete das internationale Gastronomiemagazin Rolling Pin Jutta Kirberg mit dem begehrten LEADERS OF THE YEAR Award aus, in der Kategorie „Caterer des Jahres“. „Die Finalisten dieser Kategorie verbinden Spitzen-Gastronomie mit professioneller Organisation bis ins kleinste Detail. Ihre oberste Prämisse ist die individuelle Umsetzung jedes Events – von der Locationwahl bis hin zu der Gestaltung der Tischarrangements.“ Wie u. a. Tim Raue, Tim Mälzer und Charles Schumann gehört auch Jutta Kirberg zu den Persönlichkeiten, die „mit Mut, Innovation und Kreativität die Gastronomie- und Hotelierbranche entscheidend prägen“. >>> www.leadersoftheyear.de



Mitten in Köln geht Picknick ganz einfach – bei Kirberg im Dank Augusta auf der Südterrasse der Flora. Entspannt genießen mitten im Grünen, mitten in der Stadt – so macht Picknick richtig Spaß. Unsere Gäste bekommen ihre eigene Picknicktasche. Die lassen sie an der Bar nach Lust, Laune und Appetit befüllen und suchen sich dann auf der Terrasse ein hübsches Plätzchen zum Genießen. Speisen und Getränke sind dazu kreativ im Picknickstil verpackt. Man könnte auch sagen: Wir haben den Outdoor-Klassiker Picknick neu erfunden. + Flora >>> www.dankaugusta.de



„Wir wollten es nicht versäumen, uns zu bedanken: PERFEKTE Inszenierung, PERFEKTE Zusammenarbeit, PERFEKTES Essen!!! Ich kann nur sagen: Chapeau!!! Die Veranstaltung »Caterer des Jahres 2015« war ganz großes Kino!!!“ Kundenstimme 2015: Wolfgang Seger, Leiter Messen/Veranstaltungen LPV GmbH >>> www.kirberg-catering.de/unternehmen/referenzen



Flora Festsaal

10 FILME, DIE SO WAS VON APPETIT MACHEN:

RATATOUILLE

Geniale Ratte am Herd – das Ordnungsamtschaut weg.

CHOCOLAT

So geht süße Verführung.

BRUST ODER KEULE

Och! Hmm? Ooooooooh! Mmmh! Rgnn!

LUNCHBOX

Ja, auch in Indien geht Liebe durch den Magen.

KOCHEN IST CHEFSACHE

Alter Meister vs. junges Genie – Generationenkonflikt in der Küche.

MADAME MALLORY UND DER DUFT VON CURRY

Mit einem Omelette wie aus einer anderen Welt.

BELLA MARTHA

Gut kochen ist alles – oder doch nicht?

EAT DRINK MAN WOMAN

Beraubernde Einführung in die Kochkunst Taiwans.

KISS THE COOK

Culinary food truck road movie.

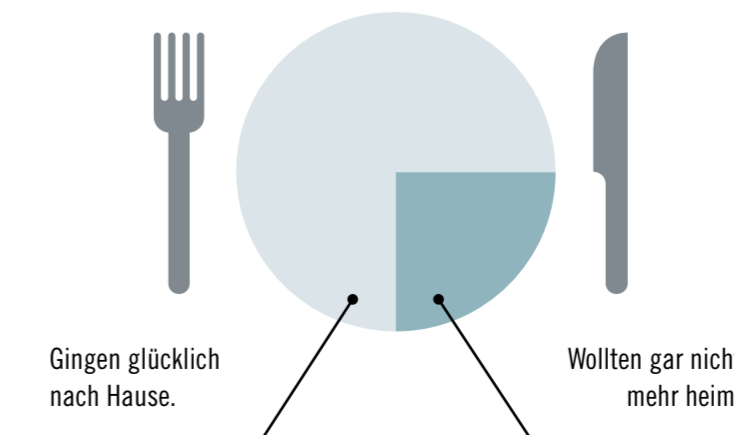
VATEL

Gérard Depardieu als begnadeter Küchenmeister – im 17. Jahrhundert und mit Oscar für die Deko.

DAS GROSSE FRESSEN

Der gnadenloseste kulinarische Event der Filmgeschichte hat in dieser Liste eigentlich nichts zu suchen! Genial ist er trotzdem.

GÄSTEZUFRIEDENHEIT NACH EINEM EVENT MIT KIRBERG:



WE ♥ IMM: A CULINARY DESIGN LOVE STORY.



Auf der internationalen Möbelmesse imm ist jährlich die Welt zu Gast in Köln. Seit 2012 erzählen wir kulinarische Geschichten, die der Idee folgen, Design genussvoll in Szene zu setzen, und so zum Erlebnis werden. Jedes Mal entstehen neue kulinarische Inszenierungen: vom täglichen Stand-Catering bis zum internationalen Messe-Event. Los geht es am 17.1.2016, wie immer mit der Preview in der Design Post Köln. Der nächste Appetizer wird berichten ... >>> www.designpostkoeln.de >>> www.kirberg-catering.de/event-catering/messe-catering



TIPP VOM CHEF-ENTWICKLER: KOMBINIEREN SIE!



Kirberg-Geschäftsführer Volker Beuchert verantwortet den Geschäftsbereich Küche. Er verfolgt aufmerksam die Trends und Entwicklungen in der Branche, experimentiert mit seinen Küchenchefs und dem Team und entwickelt die Qualität unserer Küche ständig weiter. Sein Tipp an die LeserInnen des Appetizer: Kombinieren geht über studieren. Nur Mut zur mutigen Pärchenbildung. Z. B. beim Flavour Pairing. Dabei entstehen kulinarische Kombinationen, die man in ihrer Kühnheit so schmackhaft nicht erwartet hätte: Lachs und Laktrize oder Banane und Petersilie oder Blutwurst mit grünem Curry oder Entenbratwurst mit Rosinen und Pinienkernen. Ohne Experimentierfreude keine Innovation – wir haben für Sie zündende Ideen und es wird nie langweilig mit uns.

IS IT HOT? DOES IT LOOK GOOD? ARE YOU PROUD TO SERVE IT?



Diese drei Fragen, von einem Backstage-Schild im Restaurant „Union Transfer“ in Philadelphia, gelten auch für unser Service-Team auf jedem Event.

HALBGARE FAKTEN

2% aller Flying Dinner haben Flugangst. +++ Jedes zweite Canapé gehört auf die Couch. +++ Die Hälfte aller Nachtische wäre gern eine Vorspeise. +++ Ein Viertel aller Street-Food-Gerichte wünscht sich mehr Tempo-30-Zonen. +++ 99,9% aller Fingerfoods enthalten keinen Daumen.

LECKER LESEN: GANZ IN SCHWARZ VON JORIS-KARL HUYSMANS

AUSZUG AUS J.-K. HUYSMANS: GEGEN DEN STRICH / A REBOURS. 1884:

»Der Esssaal war ganz schwarz ausgeschlagen. Er führte nach dem völlig umgestalteten Garten hinaus, dessen Alleen zu diesem Zweck mit feinem Kohlenstaub bestreut waren; das kleine mit Basaltstein umrandete Wasserbecken war mit schwarzer Tinte gefüllt, die Gebüsche bildeten Fichten und Zypressen. Die Mahlzeit wurde auf einem schwarzen Tisch mit serviert, auf dessen Mitte sich Blumenkörbe, mit Veilchen und Skabiosen gefüllt, befanden. In hohen Kandelabern brannten grünliche Flammen, und Wachskerzen in Armluchtern erhellten den Saal. (...) Man aß von Tellern mit schwarzem Rande: Schildkrötensuppe, russisches Schwarzbrot, reife türkische Oliven, Kaviar, Seebarben (ein im Süden von Frankreich sehr beliebtes Gericht), Wildbret in schwarzer Sauce, so schwarz als wär's Lakritzensaft und Schuhcreme, Trüffelpuree, Schokoladenpudding, dem dann ganz dunkle Blutplirsiche, blaueschwarze Trauben, Maulbeeren und schwarze Kirschen folgten. Man trank aus dunklen Gläsern die Weine von Limagne und Rousillon, von Tenedos, Val de Peñas und Porto und labte sich schließlich nach dem Kaffee mit Nussch snaps, Kwas, Porter und Stout. Die Einladungen zu diesem Diner waren auf Papier mit breitem, schwarzem Trauerband geschrieben.«