



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

MENÜWELT

Neu!

Unsere Eigen-
veranstaltungen
sind immer einen Be-
such wert. Neugierig?

[Mehr erfahren](#)



Gesetzt!

Eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige Atmosphäre während des Essens.

Mit Kreativität und Now How gestalten wir ihre Location in ein Restaurant um, inklusive Küche, Köchen und Service. Servierte Speisenfolgen planen und kalkulieren wir stets individuell, denn die Schnittstellen der beteiligten Gewerke sind von Location zu Locations sehr verschieden.

Die Anzahl der Gänge und die Frage, ob das Dessert vielleicht als kommunikative Insel präsentiert werden soll, klären wir im persönlichen Gespräch.



Der Mensch macht den Unterschied.

Meine Leidenschaft für Foodtrends und deren eventkulinärische 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.

Tischbuffet anstatt Menü?

Abgewandelte Varianten einer servierten Speisenfolge sind modern und kommunikativ, hier einige Beispiele:

- Tischbuffet mit serviertem Hauptgang und Dessertinsel
- Tischbuffet mit Hauptspeisen und Dessert als Buffet
- Servierte Vorspeise, Tischbuffet, Live-Cooking an der Station und Dessertinsel

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.












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 Probehappchen 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.



-  **FRÜHLING SOMMER classic**
Seite 06
-  **FRÜHLING SOMMER lokal**
Seite 10
-  **FRÜHLING SOMMER modern**
Seite 14
-  **HERBST WINTER**
Seite 18
-  **MEDITERRAN**
Seite 22
-  **SPARGEL ERDBEERE**
Seite 26
-  **SPARGEL ERDBEERE Vegetarisch**
Seite 30
-  **VEGAN**
Seite 34
-  **WEIHNACHTEN**
Seite 38
-  **WEIHNACHTEN Classic**
Seite 42
-  **ERGÄNZUNGEN**
Seite 46



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.



FRÜHLING SOMMER *classic*

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



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-Fraîche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Wildkräutersalat | Beeren | Büffelmozzarella

jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Feigen, sowie Strauchtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenfauce, Olivenöl und Himbeeressig

2. Gang

Rinderfilet | Sommeraromen

Angus-Tranche, niedertemperaturgegart, Blattpetersilien-Limonen-Mousse, gebackene Strauchtomaten, Kartoffelstampf

vegetarische Alternative

Gebackener Austernpilz

mit Blattpetersilien-Limonen-Mousse, gebackene Strauchtomaten, und frischem Kartoffelstampf

3. Gang

Bunet | Rhabarber | Erdbeere | Basilikum

warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Erdbeer-Rhabarberragout, Basilikum-Minz-Pesto, Salz-Karamell-Popcorn

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Wildkräutersalat | Beeren | Büffelmozzarella

jahreszeitliche Komposition, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Feigen, sowie Strauchtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenfauce, Olivenöl und Himbeeressig

2. Gang

Grünes Hochzeitssüppchen plusX*

Kräuterrahmsüppchen mit frischen Gartenkräutern

* Würfelchen von getrockneten Tomaten, bunter Paprika und Petersilie

3. Gang

Rinderfilet | Sommeraromen

Angus-Tranche, niedertemperaturgegart, Blattpetersilien-Limonen-Mousse, gebackene Strauchtomaten, Kartoffelstampf

vegetarische Alternative

Gebackener Austernpilz

mit Blattpetersilien-Limonen-Mousse, gebackene Strauchtomaten, und frischem Kartoffelstampf

4. Gang

Bunet | Rhabarber | Erdbeere | Basilikum

warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Erdbeer-Rhabarberragout, Basilikum-Minz-Pesto, Salz-Karamell-Popcorn



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.





FRÜHLING SOMMER

lokal

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



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-Fraîche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Kalb | heimisches Gemüse | Grüne Sauce

Kalbsrücken, gefüllt mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

vegetarische Alternative

Berglinsen | heimisches Gemüse | Grüne Sauce

Linsnbällchen mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

2. Gang

Flank | Tomate | Stampf

Flanksteak mit Ochsenherz-Tomaten-Chutney (geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Schalotten und Apfelessig) auf frischem Stampf von Teltower Rübchen und Eifeler Kartoffeln, Karottenstroh

vegetarische Alternative

Linsengalette | Tomate | Stampf

Linsenbrätling mit Ochsenherz-Tomaten-Chutney (geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Schalotten und Apfelessig) auf frischem Stampf von Teltower Rübchen und Eifler-Kartoffeln, Karottenstroh

3. Gang

Schokolade | Ananas | Rote Bete *vegan*

dunkler Schokolade-Dinkelkuchen mit Rote Bete und Ganache, gegrillte Ananas, Limettenmousse

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Kalb | heimisches Gemüse | Grüne Sauce

Kalbsrücken, gefüllt mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

vegetarische Alternative

Berglinsen | heimisches Gemüse | Grüne Sauce

Linsnbällchen mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

2. Gang

Zander auf der Haut gebraten

auf Haselnuss-Graupen-Risotto

3. Gang

Flank | Tomate | Stampf

Flanksteak mit Ochsenherz-Tomaten-Chutney (geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Schalotten und Apfelessig) auf frischem Stampf von Teltower Rübchen und Eifeler Kartoffeln, Karottenstroh

vegetarische Alternative

Linsengalette | Tomate | Stampf

Linsenbrätling mit Ochsenherz-Tomaten-Chutney (geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Schalotten und Apfelessig) auf frischem Stampf von Teltower Rübchen und Eifler-Kartoffeln, Karottenstroh

4. Gang

Schokolade | Ananas | Rote Bete *vegan*

dunkler Schokolade-Dinkelkuchen mit Rote Bete und Ganache, gegrillte Ananas, Limettenmousse



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.





FRÜHLING SOMMER *modern*

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



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-Fraîche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Wasser | Luft | Erde

- Gebeizter Lachs mit fermentiertem Apfel-Gurken-Tatar
- Blüten-Involtini von der Bresse-Poularde, frischer Meerrettich, Blattpetersilie
- Wildkräutersalat in fruchtigem Dressing von Birnensensauce und Himbeere

vegetarische Alternative

Zweierlei vom Rettich

- Gebeizter Rettich mit fermentiertem Apfel-Gurken-Tatar
- Safran-Rettich
- Wildkräutersalat in fruchtigem Dressing von Birnensensauce und Himbeere

2. Gang

Picanha | Bacon | Süßkartoffel

Tafelspitz, »slow cooked«, mit gebrannten Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Peperoni

vegetarische Alternative

Austernpilz | Onion-Jam

Gebackener Austernpilz mit gebrannten Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Peperoni

3. Gang

Matcha | Kaffee | Karamell

Kaffeecreme mit Matcha-Biskuit, Salzkaramell

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Wasser | Luft | Erde

- Gebeizter Lachs mit fermentiertem Apfel-Gurken-Tatar
- Blüten-Involtini von der Bresse-Poularde, frischer Meerrettich, Blattpetersilie
- Wildkräutersalat in fruchtigem Dressing von Birnensensauce und Himbeere

vegetarische Alternative

Zweierlei vom Rettich

- Gebeizter Rettich mit fermentiertem Apfel-Gurken-Tatar
- Safran-Rettich
- Wildkräutersalat in fruchtigem Dressing von Birnensensauce und Himbeere

2. Gang

Zitronengras-Consommé plusX

kräftig und edel abgeschmeckt mit marinierten Shrimps, Gemüse-Cubes, frischer Minze

3. Gang

Picanha | Bacon | Süßkartoffel

Tafelspitz, »slow cooked«, mit gebrannten Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Peperoni

vegetarische Alternative

Austernpilz | Onion-Jam

Gebackener Austernpilz mit gebrannten Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Peperoni

4. Gang

Matcha | Kaffee | Karamell

Kaffeecreme mit Matcha-Biskuit, Salzkaramell



+ *Lust auf mehr?*
Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



HERBST WINTER

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



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



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Entenbrust | Cassisterrine | Feldsalat

Gebatene Entenbrust mit Orange und Ingwer, Terrine mit Skyr und Cassis Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

vegetarische Alternative

Ziegenkäse | Cassisterrine | Feldsalat

Karamellisierter Ziegenkäse mit Thymian, Terrine mit Skyr und Cassis, Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

2. Gang

Rinderfilet | Hokaido | Ursprung*

Angus-Tranche, niedertemperaturgegart, Ursprung-Jus, Wintergemüse, Kürbispüree
*Ursprung = Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

vegetarische Alternative

Veggiagalette | Hokaido | Ursprung*

Proteinbrätling, Ursprung-Jus, Wintergemüse, Kürbispüree
*Ursprung = Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

3. Gang

Zimtparfait | Himbeere

geeistes Zimtparfait, heiße Himbeeren, Pistazi-
enkrokant

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Entenbrust | Cassisterrine | Feldsalat

Gebatene Entenbrust mit Orange und Ingwer, Terrine mit Skyr und Cassis Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

vegetarische Alternative

Ziegenkäse | Cassisterrine | Feldsalat

Karamellisierter Ziegenkäse mit Thymian, Terrine mit Skyr und Cassis, Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

2. Gang

Kürbis-Maronen-Süppchen plusX*

pikantes Kürbis-Süppchen mit Maronen
*gebratene Speckstreifen, Kürbiskerne und Kräuter

3. Gang

Rinderfilet | Hokaido | Ursprung*

Angus-Tranche, niedertemperaturgegart, Ursprung-Jus, Wintergemüse, Kürbispüree
*Ursprung = Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

vegetarische Alternative

Veggiagalette | Hokaido | Ursprung*

Proteinbrätling, Ursprung-Jus, Wintergemüse, Kürbispüree
*Ursprung = Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

4. Gang

Zimtparfait | Himbeere

geeistes Zimtparfait, heiße Himbeeren, Pistazi-
enkrokant



+ Lust auf mehr?
Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



MEDITERRAN

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



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



3 Gänge Menü

3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Vitello | Bergamotte

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

vegetarische Alternative

Linsen | Pesto | Pinie

Linsnbällchen mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf rotem Pesto mit Parmesan und Pineienkernen

2. Gang

Rinderfilet | Caponata* | Polenta

Angus-Tranche niedertemperaturgegart, San-Marzano-Tomaten, Polenta-Kartoffelpüree
*Sizilianische Tapenade von Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico

vegetarische Alternative

Artischocke | Caponata* | Polenta

gegrillte Artischocke, San-Marzano-Tomaten, Polenta-Kartoffelpüree
*Sizilianische Tapenade von Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico

3. Gang

Espresso | Trüffel | Amarena

geestes Espresso-Parfait, warmer Trüffelkuchen und Amarena-Mousse

4 Gänge Menü

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Vitello | Bergamotte

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

vegetarische Alternative

Linsen | Pesto | Pinie

Linsnbällchen mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf rotem Pesto mit Parmesan und Pineienkernen

2. Gang

TagliatelleTartufata

frische Bandnudeln in Rahm mit frisch gehobeltem Trüffel getoppt

3. Gang

Rinderfilet | Caponata* | Polenta

Angus-Tranche niedertemperaturgegart, San-Marzano-Tomaten, Polenta-Kartoffelpüree
*Sizilianische Tapenade von Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico

vegetarische Alternative

Artischocke | Caponata* | Polenta

gegrillte Artischocke, San-Marzano-Tomaten, Polenta-Kartoffelpüree
*Sizilianische Tapenade von Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico

4. Gang

Espresso | Trüffel | Amarena

geestes Espresso-Parfait, warmer Trüffelkuchen und Amarena-Mousse



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



SPARGEL & ERDBEERE

*Summer Soulfood - Vieles bietet die Natur nur jetzt.
Unsere Köche interpretieren Saisonales hier leicht
und modern.*



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, karamellisierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Grüner Spargel | gebeizter Lachs | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

oder

Grüner Spargel | gebeiztes Roastbeef | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

vegetarische Auswahl

Grüner Spargel | Büffel-Mozzarella | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

2. Gang

Frischer Spargel | Rinderfilet

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Eifel-Kartöffelchen

oder

Frischer Spargel | roher und gekochter Schinken

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Butterkartöffelchen

oder

Frischer Spargel | Maispoularde

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Eifel-Kartöffelchen

vegetarische Alternative

Frischer Spargel

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Butterkartöffelchen

3. Gang

Erdbeere | Joghurteis

Erdbeer-Salat mit frischem Basilikum, Salz-Karamell-Popcorn

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Grüner Spargel | gebeizter Lachs | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

oder

Grüner Spargel | gebeiztes Roastbeef | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

vegetarische Auswahl

Grüner Spargel | Büffel-Mozzarella | Sommeraromen

Gebatener Spargel auf Frisée mit Erdbeer-Jam und Parmesanbräcker

2. Gang

Spargel-Risotto

mit weißem und grünem Spargel mit Limonen-Croûtons

3. Gang

Frischer Spargel | Rinderfilet

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Eifel-Kartöffelchen

oder

Frischer Spargel | roher und gekochter Schinken

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Butterkartöffelchen

oder

Frischer Spargel | Maispoularde

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Eifel-Kartöffelchen

vegetarische Alternative

Frischer Spargel

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Butterkartöffelchen

4. Gang

Erdbeere | Joghurteis

Erdbeer-Salat mit frischem Basilikum, Salz-Karamell-Popcorn



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



SPARGEL & ERDBEERE *vegetarisch*

*Summer Soulfood - Vieles bietet die Natur nur jetzt.
Unsere Köche interpretieren Saisonales hier leicht
und modern.*



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?«

Geflämmter Maiskuchen *vegan*
mit Grillgemüsen und Basilikum

Slowfood-Crunches
Ziegenfrischkäse, karamellisierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Sauerapfer | Apfel | Radi

Sauerampferterrine, Carpaccio vom Rettich, fermentierter Apfel-Gurken-Tatar, Pflücksalat

2. Gang

Pasta | Spargel | Artischoke

gefüllte Pomodoro-Pasta in Salbeibutter, grüner Spargel, gegrillte Artischockenherzen, gezupfter Radicchio, Parmesan-Crumble

3. Gang

Cheesecake | Erdbeerluft | Zitruskresse

Beerenkonfit, Erdbeerbaiser, Aclla Cress

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Sauerapfer | Apfel | Radi

Sauerampferterrine, Carpaccio vom Rettich, fermentierter Apfel-Gurken-Tatar, Pflücksalat

2. Gang

Spargelcremesuppe plusX*

leichtes Spargelcremesüppchen

* Streifen vom Serrano-Schinken, Croûtons, Spargelragout

3. Gang

Pasta | Spargel | Artischoke

gefüllte Pomodoro-Pasta in Salbeibutter, grüner Spargel, gegrillte Artischockenherzen, gezupfter Radicchio, Parmesan-Crumble

4. Gang

Cheesecake | Erdbeerluft | Zitruskresse

Beerenkonfit, Erdbeerbaiser, Aclla Cress

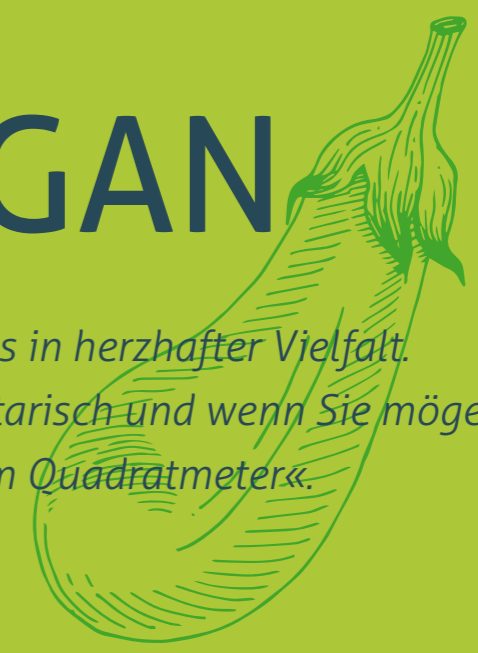


Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



VEGAN



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



veggie + X

»Immer kann niemals muss!«

Bei aller Begeisterung für die vegetarisch-vegane Küche ist es uns wichtig, dass bei uns jeder nicht nur satt, sondern auch glücklich wird, ganz so wie er es mag, auch mit einem bisschen Fleisch.



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Karotten-Ingwer-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Edamame | Urkorn

Edamame-Bohnen mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

2. Gang

Linsengalette | Balsamico-Zwiebeln

Rotweinjus, glasierte Balsamico-Zwiebeln, Ofengemüse, Rosmarin-Brätlinge

3. Gang

Schokolade | Ananas | Rote Bete

dunkler Schokolade-Dinkelkuchen mit Rote Bete und Ganache, gegrillte Ananas, Limettenmousse

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Karotten-Ingwer-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Edamame | Urkorn

Edamame-Bohnen mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

2. Gang

Thai Curry Soup ,plusX*

pikantes Süsspchen mit grünem Curry, Limettensaft und Kokosmilch

* Glasnudeln, geschmorte Papaya, frische Minze

3. Gang

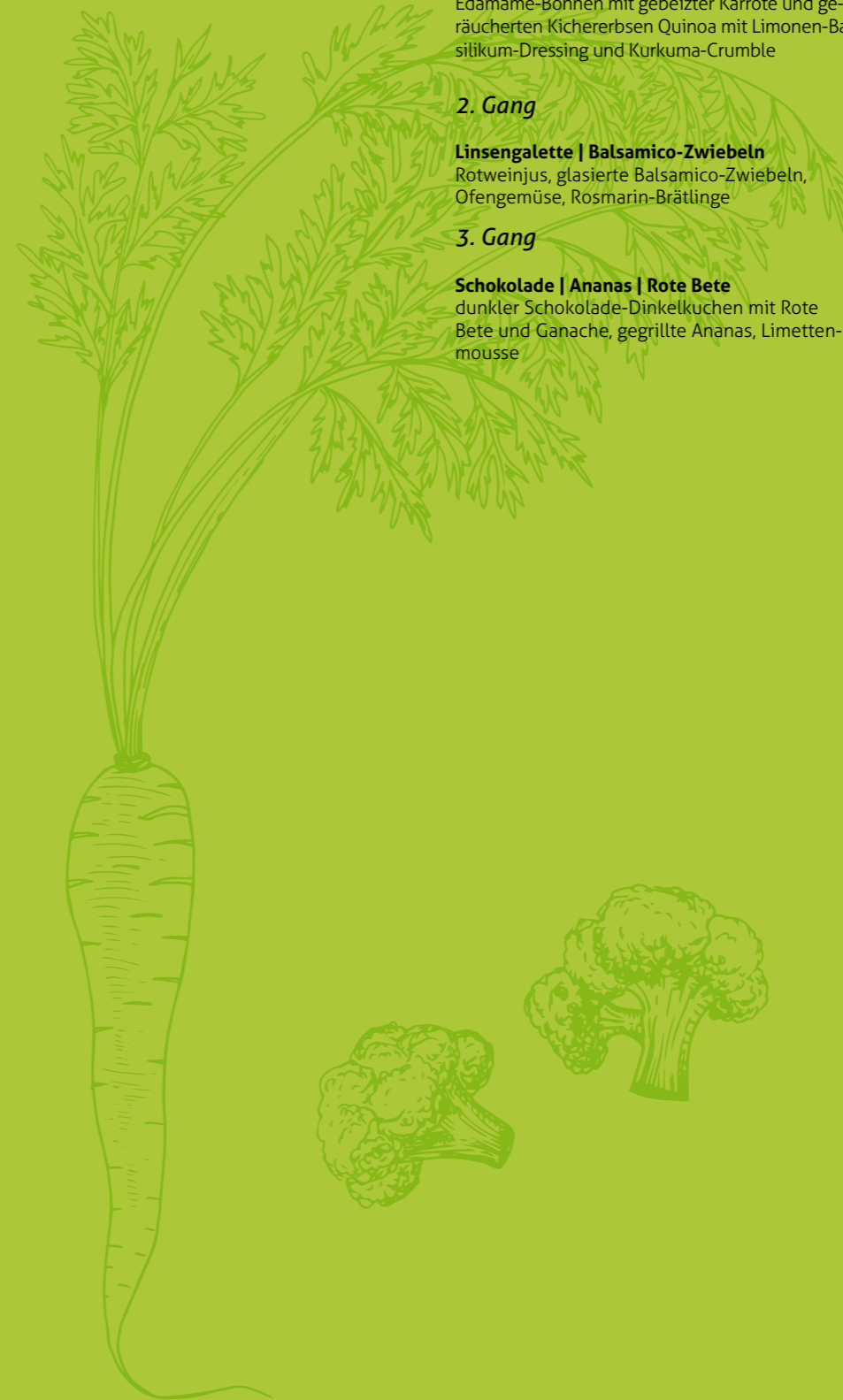
Linsengalette | Balsamico-Zwiebeln

Rotweinjus, glasierte Balsamico-Zwiebeln, Ofengemüse, Rosmarin-Brätlinge

4. Gang

Schokolade | Ananas | Rote Bete

dunkler Schokolade-Dinkelkuchen mit Rote Bete und Ganache, gegrillte Ananas, Limettenmousse



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



WEIHNACHTEN

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



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



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Entebrust | Urkorn

Barbarie-Ente mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen
Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

vegetarische Alternative

Edamame | Urkorn *vegan*

Edamame-Bohnen mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen
Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

2. Gang

Hirschrücken | Holunder

gebackener Sellerie, Mangold, Quitten-Stampf

vegetarische Alternative

Kürbisflan | Holunder

gebackener Sellerie, Mangold, Quitten-Stampf

3. Gang

Topfenködel | gebackene Marille

mit Vanillesoße und Butterbrösel

4 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Entebrust | Urkorn

Barbarie-Ente mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen
Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

vegetarische Alternative

Edamame | Urkorn *vegan*

Edamame-Bohnen mit gebeizter Karotte und geräucherten Kichererbsen
Quinoa mit Limonen-Basilikum-Dressing und Kurkuma-Crumble

2. Gang

Hirschrücken | Holunder

gebackener Sellerie, Mangold, Quitten-Stampf

3. Gang

Bratapfel-Suppe plusX*

pikantes Cremesüppchen, mit Kardamom und Zimt abgeschmeckt
*Stollencroutons, Zitronenwürfel, gebratener Speck

vegetarische Alternative

Kürbisflan | Holunder

gebackener Sellerie, Mangold, Quitten-Stampf

4. Gang

Topfenködel | gebackene Marille

mit Vanillesoße und Butterbrösel



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



WEIHNACHTEN *classic*

Vorfreude auf das Fest.

Saisonale Gerichte in moderner Perfektion zubereitet.



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



3 Gänge Menü

Vorab am Tisch eingedeckt

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Gebeiztes Rostbeef | Rote Bete | Tonka

Angus-Beef mit Tonkabohne und Schoko-Aromen auf Safranweizen mit Hibiskus-Chili und Rote-Bete-Carpaccio

vegetarische Alternative

Büffelmozzarella | Rote Bete | Hibiskus

Büffelmozzarella auf Rote-Bete-Carpaccio mit Salzflakes auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

2. Gang

Gänsekeule | Rotkohl | Marone

Portweinjus, glasierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

vegetarische Alternative

Kürbisflan | Rotkohl | Marone

Portweinjus, glasierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

3. Gang

warme Schokolade | kalte Birne

Schokoladen-Rosmarinkuchen und Birnen-Parfait, karamellierte Zwergorangen

4 Gänge Menü

Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

1. Gang

Gebeiztes Rostbeef | Rote Bete | Tonka

Angus-Beef mit Tonkabohne und Schoko-Aromen auf Safranweizen mit Hibiskus-Chili und Rote-Bete-Carpaccio

vegetarische Alternative

Büffelmozzarella | Rote Bete | Hibiskus

Büffelmozzarella auf Rote-Bete-Carpaccio mit Salzflakes auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

2. Gang

Elsäßer Kartoffelsuppe plusX*

pikantes, Kartoffelsüppchen

* gebratene Speckstrefen, Croûtons und Kräuter

3. Gang

Gänsekeule | Rotkohl | Marone

Portweinjus, glasierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

vegetarische Alternative

Kürbisflan | Rotkohl | Marone

Portweinjus, glasierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

4. Gang

warme Schokolade | kalte Birne

Schokoladen-Rosmarinkuchen und Birnen-Parfait, karamellierte Zwergorangen



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss finden Sie auf **Seite 46**.



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-Buffet 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



SOMMERFEELING *pur*



Unser Angebot ist dabei so vielseitig wie unsere Kunden und unsere Locations. Von edel und glamourös, über unkompliziert und gut, bis hin zu nachhaltigem und einfach ehrlichem Essen zu einem fairen Preis. Alles ist möglich.

Eine wichtige Frage ist, welchen Stellenwert das Essen bei einer Veranstaltung haben soll. Egal ob unauffälliger Begleiter, spektakuläres Highlight oder kulinarischer Botschafter Ihrer Mission, am liebsten arbeiten wir individuell und budgetorientiert.



BBQ | GRILLEN | SMOKER

Unsere Grillfeste sind legendär! Unsere Grillfeste sind kleine oder große Food Festivals. Gegrillt wird auf der heißen Stahlplatte und auf dem Rost, heiß geräuchert im Smoker und sogar das Dessert kommt vom Grill. Fleischliebhaber und Veganer kommen gleichermaßen auf ihre Kosten, sei es mit Tomahawk-Steaks aus der Eifel oder veganen Burgern, Pulled Jackfruit und Smoker-Aubergine.

Food-Festival | Street-Food Trucks | Cabanas

Ob Open Air oder Indoor – kulinarische Vielfalt an vielen Stationen, zubereitet von echten Genusstypen, schafft das typische Festival-Feeling. »Jederzeit Wohlfühlen und Staunen« ist unser Motto. An allen Stationen, ob Foodtruck, Event-Cabana oder Marktstand, wird alles frisch zubereitet, mit lokalen Zutaten. Gäste erfahren die Geschichte hinter den Speisen und Getränken beim kulinarischen Storytelling. Der Service wird von freundlichen Menschen übernommen – das Kaiserschote-Lächeln macht den Unterschied.



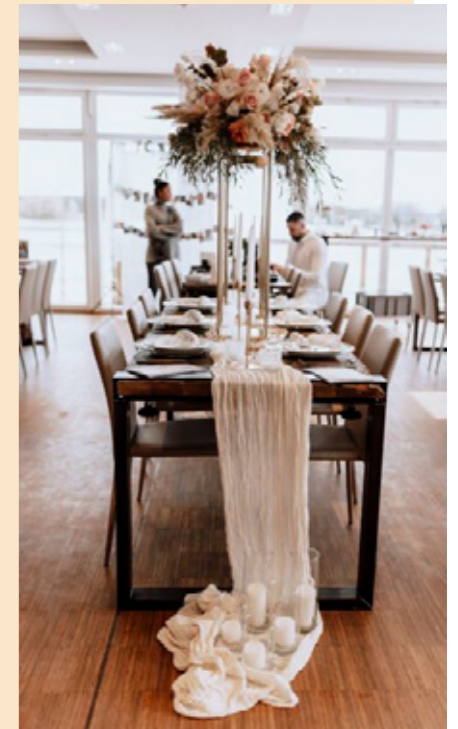
Sommerliche Buffetvielfalt, die zu Ihnen und Ihren Gästen passt

Buffetinseln mit sommerlichen Mottos sind bei der Kaiserschote besonders lecker, gekonnt dekoriert und von charmannten Köchen an der Station zubereitet. Unser Summer-Soulfood interpretiert Saisonales leicht und modern. Die Vielfalt der Mittelmeer-Küche kombiniert mit Kaiserschote-Klassikern garantiert, dass jeder Gast nach seinem Geschmack glücklich wird.



Ambiente und Möbel – alles aus einer Hand

Nicht nur das Essen soll Appetit machen, sondern auch die abgestimmten Komponenten Dekoration und Möblierung. Vom Buffettisch bis zum Gästestuhl – wir bauen alles nach einem perfekten Plan für Sie auf. Mit unseren Möbellinien »Wood«, »Vintage« und »Pure White« sowie individuellen Tischdekorationen entstehen ganzheitliche Genuss- und Erlebniswelten.



Unser Locationnetzwerk

Wir kennen die besten Locations und sparen Ihnen oft die Provision – das kann bis zu 10 % ausmachen. Unser eigenes Juwel ist der Seepavillon am Fühlinger See in Köln. Helle, lichtdurchflutete Räume, ein Sandstrand, eine Sonnenterrasse mit phänomenalem Seeblick und natürlich das köstliche Essen der Kaiserschote bieten den perfekten Rahmen für Sommerfeste und Mitmachevents.

Nachschlag?
Weitere Informationen über den Seepavillon.

[Mehr erfahren](#)



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!

rhein
kulissen

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

Am besten gleich reinschauen.

Mehr Catering Ideen finden Sie in weiteren Kaiserschoten Magazinen.



BUFFETWELTEN



BBQ & GRILLVERGNÜGEN



PUR



0 22 34 / 99 80 20
info@rheinkulissen.com
www.rheinkulissen.com



Kaiserschote Event Catering

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de