



**KAISERSCHOTE**  
FEINKOST CATERING



# DIE KAISERSCHOTE

## Unsere Philosophie



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.

»Wir kochen mit Leidenschaft und lieben, was wir tun!«

Begeistert von den Gestaltungsmöglichkeiten beim Kochen und motiviert durch seinen Erfolg mit individuellen Food-Ideen, gründete André Karpinski 1992 das Cateringunternehmen Kaiserschote Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem modernen Catering-Dienstleister entwickelt.

Heute ist die Kaiserschote in einer Küchenmanufaktur auf 1.500 qm Nutzfläche tätig. Genusskultur, als Evolution bekannter Geschmackerlebnisse, mit dem Überraschungsmoment neuer Sichtweisen, wird hier von 40 Mitarbeitern entwickelt, geplant und beim Kunden inszeniert.

# DIE KAISERSCHOTE

## Kulinarisches Storytelling



Jede Veranstaltung zeichnet sich durch eine bestimmte Themensetzung aus. Dabei ist es besonders wichtig, dass alle Elemente zum Erleben des Themas beitragen – vor allem auch die kulinarische Begleitung, denn diese begleitet den Gast durch die gesamte Veranstaltung.

»Gutes, konzeptionelles Catering ist eine Bühne für die Botschaft des Kunden.«

Die Übertragung dieser „Mood Scripts“ in kulinarische Elemente ist etwas, was der Kaiserschote besonders am Herzen liegt. So wird beispielsweise die Vorstellung eines elektrisch angetriebenen Sportwagens durch ein CO2-neutral umgesetztes Catering begleitet und die im Auto verbauten Materialien werden in einer dreidimensionalen „3D plus X“ Buffetlandschaft aufgegriffen und schaffen so eine intensive Verbindung zum Thema der Veranstaltung.

»Gutes Essen ist auch Kommunikation.«

Und wenn für ein Unternehmen aus der Gasbranche die gesamte Zubereitung live auf Gas beruht und bei einem Event der Medienbranche bekannte TV-Köche im Stil einer Fernseh-Kochshow die Gänge live über Leinwände anmoderieren und die Gäste so ein Teil des kulinarischen Konzepts werden – dann kann man sicher sein, dass das Event nicht zuletzt aufgrund des Catering-Konzepts noch lange Gesprächsthema unter den Gästen sein wird.



# BUSINESS CATERING

## Unser Catering-

## Angebot



Wir bieten Ihnen die passende kulinarische Begleitung für jeden Anlass. Zuverlässig, erfahren, mit kulinarischer Leidenschaft und mit Freude am Detail. Egal ob Kunde oder Mitarbeiter, bei uns wird der Mensch zum Gast!

### ➤ Event-Catering

Ein gutes Catering sorgt für Gäste, die sich wohl fühlen, egal in welcher Location.

### ➤ Messe-Catering

Konzeption eines Messecaterings, das zu ihrem Messeauftritt passt, vom Frühstück bis zur Standparty.

### ➤ Gala-Catering

Unser Catering begleitet Ihre Gala, ihren Festakt oder ein Jubiläum mit dem passenden kulinarischen Programm.

### ➤ Incentive

Das gemeinsame Zubereiten einer Mahlzeit ist eine der ursprünglichsten Formen menschlicher Kooperation.

### ➤ Tagungs-Catering

Vitaminreiche Speisen, mit wenig Fett sowie eine bekömmliche Zubereitung.

### ➤ Themen-Catering

Ihre Vision einer Veranstaltung ist die Grundlage für unsere kulinarische Begleitung.



# PRÄSENTATION

## Die Art der Darbietung



Unser Essen kann eine Show sein, zu den Gästen fliegen, zur Abholung bereitstehen oder sich am Tisch präsentieren – vieles ist hier immer möglich aber nur eines passt ganz genau zu Ihrer Veranstaltung! Der entscheidende Meter zwischen unserem Essen und Ihren Gästen ist uns sehr wichtig und den besprechen wir sehr gerne mit Ihnen persönlich. Hier zunächst ein Einblick in die Möglichkeiten.

### ➤ **Flying Dinner**

Kleine Gerichte, immer im richtigen Moment, von der Vorspeise bis zum Dessert

### ➤ **BBQ**

Feuer und Flamme für Genuss.

### ➤ **Buffet**

Der Klassiker! Vielfalt und die liebevolle Präsentation.

### ➤ **Menü**

Eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre.

### ➤ **3D plus X**

Buffetlandschaften – Buffetmöbel sorgen für die Inszenierung im Raum.





**BAUSTEINE**

# Unsere Genussbotschafter

Alle Bausteine sind stets der Fundus für die Präsentation, die durch die Kollektionen Ihre geschmackliche Ausrichtung erhalten.

➤ **Fingerfood**

Fingerfood passt immer, denn die Gäste haben hier viele kleine Geschmackserlebnisse.

➤ **Live Cooking**

Unsere Köche kochen wirklich gerne, nicht nur mit den Händen sondern auch mit dem Mund.

➤ **Vorspeisen**

An der Buffetinsel, aus dem Bauchladen oder als servierter Gang, die Vielfalt ist grenzenlos.

➤ **Hauptspeisen**

Gerichte stets perfekt und »auf den Punkt« für jeden Anlass so wie es die Situation erfordert.

➤ **Desserts**

Das süße Finale! Unser süßes Hüftgold ist jede Kalorie wert.



# KOLLEKTIONEN

## Die kulinarische Ausrichtung Ihres Caterings

Es bleibt immer KAISERSCHOTE, das sieht man und das schmeckt man. Unsere Kollektionen sollen Ihnen Appetit machen. Ob Sie ein reines Motto-Catering wählen oder verschiedene Bausteine zu Ihrem persönlichen Wunsch-Catering zusammenstellen, überlassen wir dabei Ihrem Gusto.

### ➤ **Cross-Kitchen**

Das Beste aus verschiedenen Küchen der Welt. Frisch, modern und leichter Kochstyle.

### ➤ **Saisonal**

Unsere Köche interpretieren saisonale Gerichte hier leicht, frisch und modern.

### ➤ **Lokale Helden**

Manchmal möchten unsere Kunden ihre Verbundenheit mit der Region auch kulinarisch zeigen.

### ➤ **Mediterran**

Von Spanien über Portugal bis in die Türkei haben wir uns kulinarisch für Sie inspirieren lassen.

### ➤ **Molekular light**

Der experimentelle Erlebnisaspekt der molekularen Küche mit Showeffekt.

# KOLLEKTIONEN



## ➤ Nachhaltig

Gute Lebensmittel schmecken einfach besser und wenn man den kennt, der sie herstellt.

## ➤ Streetfood

Dieser Trend verbindet die Qualität von frisch gekochtem, leckerem Essen aus besten Lebensmitteln und den Vorteilen von mobilem Fastfood.

## ➤ Vegan

Ob als Motto für eine Gala, einen Tag der offenen Tür oder als unkompliziertes Party-Konzept, unser Team präsentiert Ihren Gästen den aktuellen Foodtrend hier auf das Genüßlichste!



# LOCATIONS

## Das Passende für jeden Anlass



Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location? Fragen Sie uns! Gemeinsam mit Ihnen denken wir »out of the box« und kreieren das passende kulinarische Konzept zum Raum Ihrer Wahl. Die vorgestellten Locations sind selbstverständlich nur Beispiele für das breite Spektrum an Partnerlocations, die wir kennen und mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

» **Schlösser & Burgen | Historisch**  
z. B. **Burg Satzvey**

Vor den Toren Kölns (nur 40 km entfernt) liegt die mittelalterliche Wasserburg Satzvey. Die Säle und Außenbereiche der Burg Satzvey bieten einen idealen Rahmen für Gruppen von 10 – 700 Personen.

» **Speziell & herausfordernd | Off**  
z. B. **Rittergut Orr**

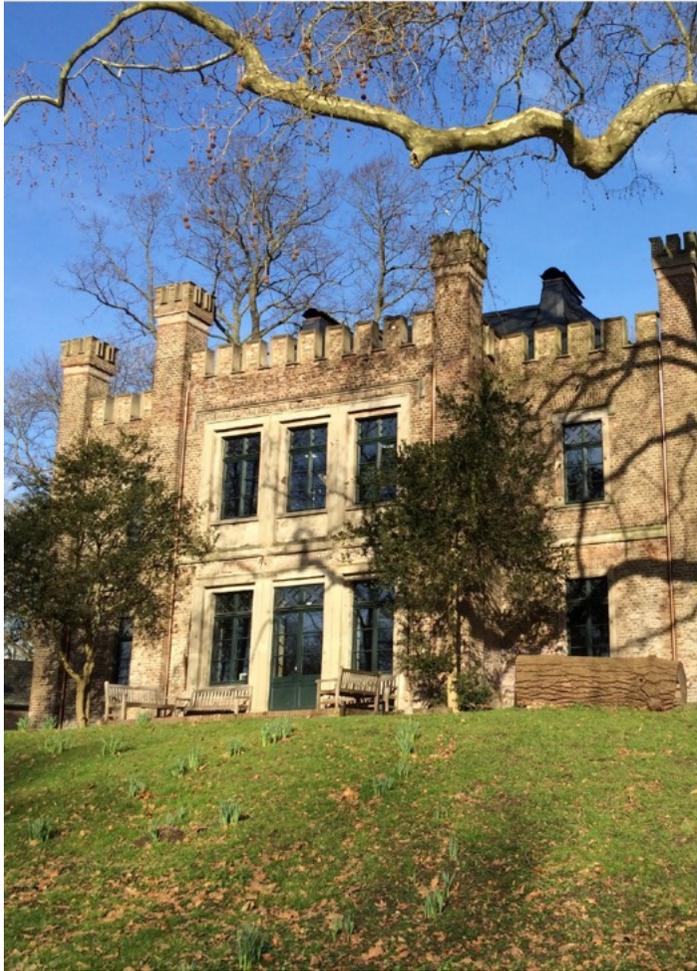
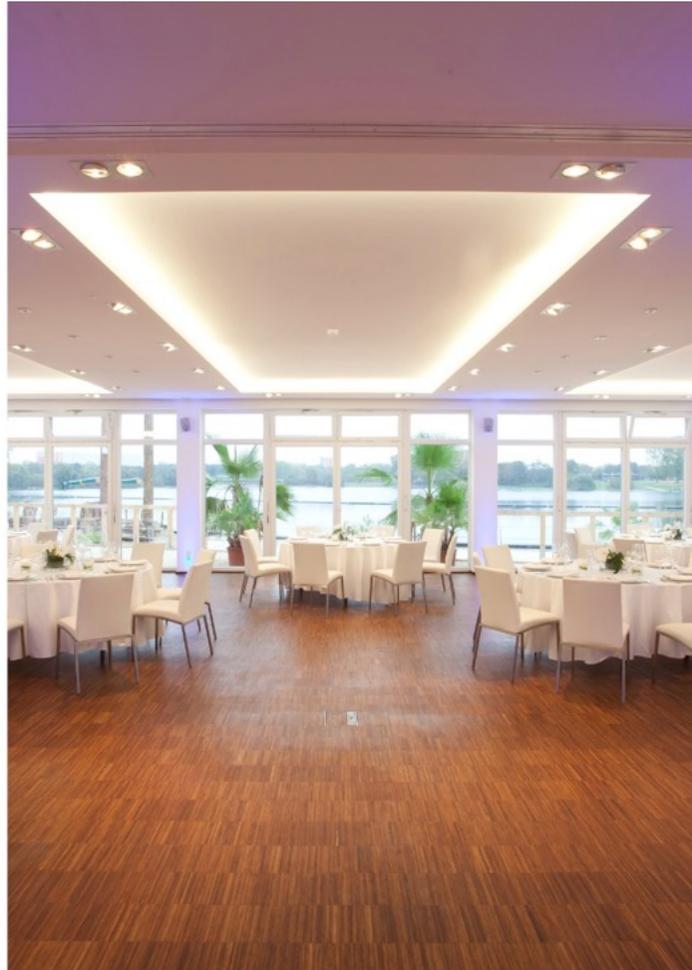
Das Rittergut Orr vor den Toren Kölns bietet alles was eine Location in der Kategorie »Off« braucht.

» **Outdoor & Wasser | Draußen**  
z. B. **Seepavillon**

Umgeben von Natur, direkt am Strand des Fühlinger Sees, bieten hier lichtdurchflutete Räume und große Terrassen eine vielseitige Location auf mehreren Ebenen.

» **Lofts & Design | Modern**  
z. B. **bauwerk Köln**

Langjähriger Locationpartner der KAISERSCHOTE, Location des Jahres 2015 und somit ein perfektes Beispiel für die Kategorie »Modern«.



# Und was planen Sie?



Verwaltung, Produktion und Beratung

Donatusstr. 141  
50259 Pulheim

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

[genuss@kaiserschote.de](mailto:genuss@kaiserschote.de)  
[www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de)