



**KIRBERG
CATERING**



**UNESTABLISHED
SINCE 1982**

GALAVERANSTALTUNGEN

KIRBERG CATERING | UNESTABLISHED SINCE 1982.

Catering machen wir seit 1982. Eine lange Zeit. Und das Schöne ist: Wir tun das, was wir tun, immer noch gerne. Immer wieder gerne. Voller Freude darauf Gäste zu bewirten, ihnen einen schönen Tag oder Abend zu bereiten, sie zu bekochen, sie zu überraschen mit Atmosphäre, mit etwas, was in Erinnerung bleibt. Wir lieben es Geschmack zu kreieren, der ungewöhnlich ist, der Menschen glücklich macht. Wir sind kreativ. Wir sind mutig und unkonventionell. Von Beginn an.

Für unsere Kunden und ihre Gäste entwickeln wir kulinarische Konzepte und Inszenierungen, die eine Geschichte erzählen. Diese Geschichte ist auf den Kunden, seine Themen, seine Wünsche abgestimmt. So entstehen unvergessliche Momente. Das nennen wir CULINARY STORY.

Sie können aber auch einfach „eine sehr, sehr schöne Veranstaltung“ dazu sagen.



KIRBERG CATERING | UNESTABLISHED SINCE 1982.

DATEN & FAKTEN

Das Unternehmen beschäftigt 100 Mitarbeiter an 4 Standorten und setzt etwa 400 Events p.a. um. Neben dem Catering für namhafte nationale und internationale Kunden ist Kirberg exklusiver Gastronomiepartner der [Flora Köln](#) sowie Cateringpartner der Koelnmesse.

Außerdem betreibt Kirberg die Eventlocation [Kurhaus Bad Honnef](#) sowie die Gastronomien [Dank Augusta](#), das Gartenlokal in der Flora Köln und [Haus Diepental](#) in Leichlingen.

PRODUKTIONSSTÄTTEN

Unsere drei Produktionsstätten befinden sich in **Bergisch Gladbach**, in der **Flora Köln** und auf der **Koelnmesse**.

BlachReport
Eventcatering-Ranking
Top 3 2024



150 JAHRE BRENNTAG | 2024

GESETZTES 3-GANG-MENÜ MIT GETRÄNKEEMPfang UND FINGERFOOD FÜR 440 GÄSTE

KUNDE:

Brenntag SE

LOCATION:

Grand Hall Zollverein, Essen

KONZEPT:

Für die Feier zum 150-jährigen Bestehen der Brenntag SE in der beeindruckenden Grand Hall in Essen haben wir ein Menü kreiert, das Geschichte und Genuss bestens vereint. Unser Highlight waren dabei die gefüllten Eierschalen mit Nussbutterschaum und Saiblingskaviar – eine Hommage an die Anfänge der Firma als Eiergroßhandel.

Neben exquisiten Gerichten durften sich die Gäste, darunter Bundeskanzler Olaf Scholz, über ein atemberaubendes Ambiente und eine festliche Atmosphäre in der Grand Hall freuen, die dem besonderen Anlass gerecht wurden. Die Veranstaltung bot nicht nur kulinarische Höhepunkte, sondern auch zahlreiche Gelegenheiten für spannende Gespräche und Erinnerungen an 150 Jahre Unternehmensgeschichte.



BIRD & BIRD WEIHNACHTSFEIER | 2023



GESETZTES 2-GANG-MENÜ MIT FLYING DESSERT FÜR 400 GÄSTE

KUNDE:

Bird & Bird LLP

LOCATION:

Lofthaus, Düsseldorf

KONZEPT:

Die Weihnachtsfeier von Bird & Bird im Lofthaus Düsseldorf war eine kulinarische Reise mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität.

Nach dem Empfang mit Fingerfood und Aperitifs genossen die Gäste eine gemeinsame Vorspeise beim Sharing Dinner, gefolgt von einer elegant servierten Hauptspeise. Das Dessert als Flying Buffet bot den Abschluss mit süßen Köstlichkeiten für die Gäste.

Die bewusste Entscheidung, Fleisch nur eine Nebenrolle zuzuweisen, ermöglichte es uns, kreative vegetarische Optionen zu präsentieren. Ein Event, das unseren Ansatz für nachhaltiges und regionales Catering bestens widerspiegelte.



FINANZSYMPOSIUM | 2018-2025

GESETZTES 3-GANG-MENÜ FÜR 1150 GÄSTE UND ANSCHLIEßENDER COCKTAILABEND

KUNDE:

Schwabe, Ley und Greiner GmbH

LOCATION:

Friedrich-Ebert-Halle, Ludwigshafen

KONZEPT:

Beim jährlich stattfindenden Finanzsymposium sind wir seit 2018 als Caterer ein fester Teil des Rahmenprogramms und sorgen mit unserem thematischen Catering bei den über 1000 Gästen für kulinarische Höhepunkte.

In 2024 haben wir die Gäste des 35. Finanzsymposiums in der Friedrich-Ebert-Halle in Ludwigshafen nach einem Empfang mit einem 3-Gang-Menü verwöhnen dürfen. Später verwandelte sich die Atmosphäre in eine lebhaftere Party, begleitet von Cocktails und unserer Gin Tonic Bar, die für ausgelassene Stimmung sorgen.

Wir sind stolz darauf, bereits so lang dabei zu sein und freuen uns darauf, diese Tradition auch in 2025 fortsetzen zu dürfen.



IHK KÖLN NEUJAHRSEMPFANG | 2017-2025



GALA-DINNER FÜR ÜBER 400 GÄSTE AUS WIRTSCHAFT UND POLITIK

KUNDE:

Industrie- und Handelskammer Köln

LOCATION:

Flora, Köln

KONZEPT:

Anfang dieses Jahres durfte Kirberg zum wiederholten Mal den Neujahrsempfang der IHK Köln kulinarisch begleiten. Über 400 hochrangige Vertreter aus Politik und Wirtschaft, darunter auch Bundeskanzler Olaf Scholz, zeigten sich vom Menü von Kirberg-Küchenchef Thomas Ottke begeistert.

Nach einem Empfang mit Aperitif und mediterranem Fingerfood servierten wir ein winterliches 3-Gang-Menü. Den Abschluss des Abends bildete ein süßes Finale beim Get-Together im Flora Dachsalon, wo eine Eis- und Candy-Bar auf die Gäste wartete. Neben Cocktails und Longdrinks konnten sich die Gäste auch an der Gin-Bar vergnügen.

Ein unvergesslicher Abend, der die perfekte kulinarische Begleitung zu einer festlichen Gala bot.

50. JUBILÄUM UND FRANKFURTER PREIS | 2023

VEGANES 3-GANG-MENÜ FÜR 225 GÄSTE

KUNDE:

Deutscher Fachverlag GmbH

LOCATION:

Flora, Köln

KONZEPT:

Beim Frankfurter Preis 2023 zeichnete das Wirtschaftsmagazin gvpraxis die Leuchttürme der praxisnahen Ernährungswende mit dem Großen Preis für Gemeinschaftsgastronomie aus. Passend zum Thema begleiteten wir die Gala mit einem veganen 3-Gang-Menü.

Von außergewöhnlichem Fingerfood über ein Amuse-Dashi-Flan mit Queller-Algen und Ingwerperlen bis hin zum neu interpretierten, veganen Wellington - das ungewöhnliche Menü sorgte für Begeisterung, Überraschung und viel Gesprächsstoff.

„Wandel ist mit Veränderungen verbunden. Manche davon schmecken ziemlich gut.“ – Jutta Kirberg



AAREON KONGRESS | 2022



3-TÄGIGE KULINARISCHE BEGLEITUNG DES KONGRESSES MIT 500 GÄSTEN

KUNDE:

Aareon AG

LOCATION:

Grand Hall Zollverein, Essen

KONZEPT:

Eine geschmackliche Reise durch das Ruhrgebiet. Kreative Schrebergartensalate, herzhafte Klassiker wie Westfälischer Potthast, Zwiebel-Gemüsebuletten und Sauerteigbrot, stilvoll und besonders angerichtet, sorgten für Begeisterung.

Das Highlight: ein inszeniertes Kochduell zwischen Heiko Antoniewicz und Kirberg-Geschäftsführer und -Küchenchef Volker Beuchert. Ihre innovativen Menüs rund um Spargel, Kalb und Rhabarber ließen keine Wünsche offen. Snacks, Desserts und regionale Drinks rundeten das Erlebnis ab.

Echtes Ruhrgebietsflair in besonderem Ambiente mit liebevoller Dekoration und überraschender Präsentation.



SCHÜLLER 50. JUBILÄUM | 2016

BEWIRTUNG VON INSGESAMT 6550 GÄSTEN BEI 4-TÄGIGER GROBVERANSTALTUNG

KUNDE:

Schüller Möbelwerk KG

LOCATION:

Firmeneigenes Werksgelände Schüller, Herrieden

KONZEPT:

Ganz im Zeichen der Marke: „*Essen mit Freunden – wie daheim in der Küche.*“ Mit regionaler Verbundenheit und höchster Qualität „Made in Germany“ schufen wir eine Atmosphäre, die der Philosophie der Marke gerecht wird: Gemeinsam genießen.

Im Mittelpunkt stand die Küche – als Ort des Zusammenkommens, der Kommunikation und Lebensfreude. Interaktive Elemente luden die Gäste ein, selbst aktiv zu werden.

Genuss und Lebensfreude bestimmten das Event und machten es zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Gäste.



KIRBERG CATERING | WERTE



BIO ZERTIFIZIERUNG



DEUTSCHLAND WIRD
KÄFIGFREI

DEUTSCHLAND
WIRD KÄFIGFREI



Ernährungsrat
Köln und Umgebung

ERNÄHRUNGSRAT
KÖLN

VERANTWORTUNG, DIE SCHMECKT.

Als Unternehmen, das sich um das Wohl von Gästen kümmert, fühlen wir uns verantwortlich. Verantwortlich für unsere Gäste und Kunden, für unsere Lieferanten und unsere Mitarbeiter.

Wir bemühen uns, möglichst nachhaltig zu handeln. Und zugleich wissen wir, dass wir uns stetig verbessern können. Unsere Haltung drückt sich in vielen Details aus: Naturbelassenes Steinsalz, fairer Bio-Kaffee, wo immer es geht und sinnvoll ist verwenden wir Bio-Produkte, Strohhalme sind bei uns schon lange aus Maisstärke, Einweggeschirr aus natürlichen Rohstoffen. Wir entwickeln kreative Ideen zu einer vegetarischen und veganen Kulinarik. Fleisch verarbeiten wir nur „Nose-To-Tail“. Unser klares „Nein“ zur Käfighaltung gilt seit Jahrzehnten. Wir lieben es, aus „alten“ Dingen neue Cateringinszenierungen zu kreieren: z.B. Buffets aus gebrauchten Industrieregalen, Deko aus Emaille, Pralinen auf ausrangierten Löffeln u.v.m.

Umso mehr freuen wir uns, wenn diese Ideen prämiert werden – Kirberg Catering erhielt den LECA Award in Gold für nachhaltiges Catering.

Und nicht nur das: Wir befinden uns aktuell im Prozess der Gemeinwohl-Ökonomie-Zertifizierung. Damit verpflichten wir uns zur Förderung des Gemeinwohls durch ethisches Wirtschaften, soziale Gerechtigkeit, Solidarität und kulturelle Vielfalt.

Mehr Infos zur Nachhaltigkeit und unseren Werten finden Sie [auf unserer Website](#).



EU-ZULASSUNG



EU ORGANIC
CERTIFICATION



HACCP-KONZEPT



ARBEITSSCHUTZ