

punkt.RBW



RHEINISCH-BERGISCHE WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSGESELLSCHAFT MBH
WWW.RBW.DE



Beste Zutat fürs Firmenfest

Catering



Foto: Vierling



Man nehme: einen besonderen Anlass, eine gute Portion handverlesener Gäste, passende Getränke und eine originelle Location. Fertig ist das Event. Oder?

Catering.

Beste Zutat fürs Firmenfest

Nicht ganz. Das Salz in der Suppe für jede gelungene Veranstaltung ist heutzutage die Verpflegung durch einen professionellen Caterer. Er beliefert die hundertjährigen Jubiläumsfeiern ebenso wie wegweisende Tagungen. Bei ihm ist alles in besten Händen. Allerdings: Vorbei die Zeit trockener Käsehäppchen, aufgeweichter Leberwurstbrötchen und gemischter Wurstplatten für die Betriebsfeier. Das war einmal. Heute sind kreative Köstlichkeiten angesagt.

Catering ist längst Full-Service fürs Fest mit einer Küche, die keine Wünsche offen lässt. Im Rheinisch-Bergischen Kreis gibt es Caterer aller Kategorien, zu buchen mit allen möglichen Extras: Von edlen Delikatessen über die gute Hausmannskost bis hin zum modernsten Kreativ-Food. Servieren lassen liegt im Trend.

Und um im Geschäft oder Gespräch zu sein, muss man sich heute schon was einfällen lassen. Steht und fällt doch das Betriebsfest oder die Kundenveranstaltung mit ori-

gineller oder mindestens qualitativ hochwertiger Verpflegung. Jedes Fest hat einen besonderen Anlass, den es zu feiern gilt. Und ist man da erst auf den Geschmack gekommen, bieten sich einem die herrlichsten Möglichkeiten zur Verköstigung.

Qualität ist das beste Rezept – So unterschiedlich die Catering-Firmen auch sein mögen, eines scheint für alle wichtig: Die Qualität der Ware. Und die fängt beim Grundprodukt an. So kümmert sich der Top-Caterer Heinz Vierling aus Overath

heute noch selbst um den Fleischeinkauf und hält Kontakt zu den Lieferanten. „Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und kaufen ganze Tiere, die hier im Hauptgeschäft zerlegt werden und reifen können. Und das merkt man dann auch an der Qualität. Beim Umgang mit der Ware gehen wir sehr sorgfältig vor. So ist es auch beim Einkauf, der für die Küche gebraucht wird. Für Fisch, Gemüse, Salate, Geflügel und so weiter werden ganz hohe Maßstäbe angelegt. Entspricht das nicht unseren Vorstellungen, geht die Ware wieder zurück.“



Nicht alle haben eine Fleischerei und somit die Möglichkeit, das Fleisch selbst zu zerlegen. Dennoch – und da sind sich die Caterer einig: Voraussetzung für das Gelingen von Speisen ist die Top-Qualität der Ware. Aus Fleisch, das nicht lange genug abgehängt ist und von Tieren stammt, die turbogemästet sind, zaubert auch kein Drei-Sterne-Koch ein gutes Essen. Ein gutes Produkt gibt jedem Sicherheit, der es verarbeitet.

Qualität ist auch für Stephanie Witt-Loers das Zauberwort. Sie ist Agenturchefin des Bergisch Gladbacher Dienstleistungsunternehmens sw-event und sucht Caterer für Messen und Firmenveranstaltungen aus: „Für einen unserer größten Kunden liefert uns Partyservice Fischer aus Schildgen das Catering auf die Süßwarenmesse in Köln. Dieser Kunde ist seit Jahren sehr zufrieden. Fischer liefert tolle Qualität zu einem sehr guten Preis-/Leistungsverhältnis.“

Gutes für den Gaumen – Wenn einer die Verköstigung von Menschen mit der Muttermilch aufgesogen hat, ist es Willi Fischer. Egal ob Junior oder Senior. Schon im September 1900 eröffnete Urgroßvater Wilhelm Fischer eine Metzgerei in Schildgen Ecke Altenberger-Domstraße / Leverkusener Straße. 1934 übergab er sie an seinen Sohn Jean Fischer. 1999 übernimmt der heutige Chef Willi Fischer von seinem Vater

Metzgerei und Partyservice mittlerweile in der vierten Generation. Nach der Lehre und Meisterschule zum Metzger absolvierte Fischer Junior zusätzlich eine Lehre als Koch und ging anschließend in die exquisite Küche des Excelsior Hotel Ernst am Kölner Dom. Anderthalb Jahre kochte Fischer auf

Was ist Catering?

Catering ist eine Bezeichnung für professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort. Der Leistungsumfang eines Caterers kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis zum Aufbau eines temporären Gastronomie-Betriebs erstrecken.

Eine spezielle Form ist das Non-Food-Catering, mit dem die Vermietung von Ausstattungs-Gegenständen für ein Catering-Event beschrieben wird.

Der Begriff des Catering wird auch im Zusammenhang mit der Versorgung von Kantinen, Schulen und Mensen verwendet, wenn die Speisen zentral vorproduziert und anschließend an die jeweiligen Ausgabestellen geliefert werden.

(Wikipedia – Die freie Enzyklopädie)

höchstem Niveau und lernte fürs Leben. „Die Zeit im Excelsior kommt mir natürlich heute bei unserem Partyservice zugute“, resümiert Fischer. 2005 entschied er sich, mit dem Segen des Vaters, die Metzgerei aufzugeben und die volle Konzentration auf den Partyservice zu richten. „Man kann meinen Beruf nur mit besonderer Liebe bewerkstelligen“, so Fischer „unsere Küche wird höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Wir machen hier alles selbst vom Fond bis zur Vinaigrette. Wir schuppen den Fisch selbst und liefern ganze Spanferkel, Puten und Lämmer gegrillt. Und – wir gehen auf jeden Kunden individuell ein.“

Seit einiger Zeit gibt es nun neben dem Partyservice auch einen Blumenladen und ein Weingeschäft. Eine gelungene Kombination, die viel Raum für Synergie-Effekte lässt. So bietet Fischer mittlerweile ein Komplett-Paket von Essen, Wein und Deko an. Zu Fischers Kunden gehört auch die Firma Krüger, die seit Jahren ihre alljährliche Betriebsfeier im Bergischen Löwen mit 700 bis 800 Personen durch den Partyservice ausrichten lässt.

Und für den Fall, dass jemand die Rouladen-Soße oder das Sahnesüppchen schon mal vorher probieren möchte: Fertige Gläser, ohne Konservierungsstoffe selbstverständlich, gibt's im Laden zum Mitnehmen.



Foto: Kirberg, Lawrenz



Essen wie bei Muttern – Achtzehn Jahre war Edith Wittkowski bei der Firma Dornseifer in Leverkusen als Fleischerei-Fachverkäuferin tätig, bevor sie im März 1995 mit ihrem Mann entschied, ein eigenes Fachgeschäft zu eröffnen.

Es wurde in das Erdgeschoss des Wohnhauses in Rösrath-Kleinen integriert. Das Geschäft, das mittlerweile vier feste Angestellte hat, wuchs im Laufe der Jahre und orientierte sich stets an den Wünschen der Kunden. Erst das Fachgeschäft, dann der Partyservice und nun „die heiße Theke“, ein Lieferservice für warmes Essen – direkt ins Haus. „Wir leben von Mund-zu-Mund-Propaganda“, erklärt Klaus Wittkowski, 61, der in der Firma für das Kaufmännische zuständig ist. Zehn Jahre lang hatte das Paar bis Anfang 2008 auch eine Filiale auf der Hauptstraße in Hoffnungsthal. „Viele Kunden kommen jetzt extra aus Hoffnungsthal, um bei uns ihre gewohnten Speisen einzukaufen.“

Auf persönliche Beratung und Zusammenstellung legt das Paar besonderen Wert. „Es kann auch sein, dass Kunden mit einem Kochbuch kommen und sagen, dass sie etwas Bestimmtes gern nachgekocht haben möchten. Das machen wir natürlich auch“, erklärt Edith Wittkowski. Die Wittkowski's liefern vornehmlich an private Kunden. Ihr

Checkliste

für ein gelungenes Fest:

- Art der Veranstaltung
- Termin
- Anzahl der Personen
- Speisen
- Preis pro Person
- Getränke
- Service-Personal
- Teller/Besteck
- Gläser
- Tische/Bestuhlung
- Tischwäsche
- Dekoration

Zudem bieten viele Caterer Zusatzleistungen an (s. Seite 26), die bei der Planung und Durchführung der Veranstaltung hilfreich sein können.

„Renner“ ist das Kartoffelgratin „Wir liefern nur, was uns selber schmeckt“, lautet die Devise des kochfesten Ehepaares. Das Rezept scheint aufzugehen. „Es kam schon vor, dass die Kunden kamen und sagten: Lieber verschieben wir unser Fest, als dass wir einen anderen Partyservice nehmen. Das ist ein Kompliment und soll schon was heißen“, meint Klaus Wittkowski zufrieden.

Für die Zukunft wünscht sich das Catering-Paar in den 60ern händeringend einen Nachfolger. Und das schon im nächsten Jahr. Doch einfach ist das nicht. „Heutzutage sind nicht viele Menschen bereit, unseren Arbeitseinsatz zu leisten“, bedauert Edith Wittkowski. Trotzdem hofft sie auf einen Unternehmer, der ihre Philosophie fortführt.

Essen pur – die gute Hausmannskost – So oder so ähnlich stellt man sich einen klassischen Familien-Betrieb vor: Mann und Frau arbeiten gemeinsam in der Firma. Die kleinen Kinder sind voll integriert, wuseln überall herum und die Großeltern machen mit, wenn sie gebraucht werden. Für den Fall, dass es mal ganz eng wird, stehen Geschwister & Co. schon in den Startlöchern. Alle Aufträge werden erledigt – wenn es sein muss, auch mit dem kompletten Clan, denn Verlässlichkeit ist ein Grundstein der Firmen-Philosophie. Genau so funktioniert



Wer die Wahl hat...

das Partyservice-Unternehmen von Katja und Klaus Schmitz aus Kürten-Olpe: Alle arbeiten Hand-in-Hand. Soweit so normal, wie in vielen Familien-Betrieben. Wäre da nicht der Full-Time-Job von Klaus Schmitz als angestellter Metzger-Meister. Und dazu kam es so: „1999 haben meine Frau und ich das Metzgerei-Fachgeschäft meiner Eltern hier auf der Hauptstraße in Kürten-Olpe übernommen“, erklärt Schmitz. „Um den Job von der Pike auf zu lernen, hat meine Frau nach ihrer Ausbildung zur Bankkauffrau noch eine Lehre zur Fleischerei-Fachverkäuferin gemacht.“ Zusammen führten sie acht Jahre lang die Metzgerei und bauten ihren Partyservice auf. 2007 dann hat sich die gesamte Familie nach reiflicher Überlegung dazu entschlossen, das Metzgerei-Fachgeschäft zu schließen.

„Seitdem arbeite ich von montags bis samstags in einer Bio-Fleischerei in Köln-Dellbrück.“ Den Partyservice betreibt er nun ‚nebenher‘ mit seiner Frau. „Wenn eine Veranstaltung für das Wochenende geplant



Fingerfood/Häppchen: Geschirrloser Genuss von der Hand in den Mund. Eine Auswahl an Kleinigkeiten, die man mit einer Hand im Stehen essen kann.

Flying Buffet: Sämtliche Speisen, warm oder kalt, kommen direkt vom Service-Personal auf Tablett in kleinen Schälchen häppchenweise zu den Gästen. Die Portionen sind so gewählt, dass sie mit anliegender Gabel oder Löffel im Stehen verzehrt werden können.

Gala-Dinners/Menüs: Festliches zu Tisch. Das Dinner schmeichelt dem speziellen Anlass. Der absolute Gaumenkitzel zwischen raffiniertem Süppchen und Eiskomposition.

Kaltes oder warmes Buffet:

Ob klassisch oder Themen bezogen. Die Gäste bedienen sich selbst.

Front Cooking/Live Cooking:

Hier zeigt der Koch was er kann und bereitet die Speisen direkt vor den Augen der Gäste zu.





Vom Fingerfood bis zum Gala-Dinner

Das passende Catering für jede Gelegenheit

Es gibt zu allen Veranstaltungen das passende Catering. Man unterscheidet nach Anlass, Art der Verköstigung und Darreichung. Gibt es viel Platz oder wenig? Isst man im Stehen oder sitzt man am Tisch? Was darf es kosten? Will man klassisch oder extravagant genießen, gutbürgerlich oder trendy, regional oder international, themenbezogen oder erntezeitabhängig, vegetarisch oder nach Fleischeslust?

Bei Seminaren/Tagungen werden gerne Kaffee und Kuchen, Snacks und Obst für die Pausen plus warmes Mittagessen gereicht.

Zur Pressekonferenz, Party und allem was Empfangs-Charakter hat oder wenn es eng wird: Fingerfood ist ideal für Feiern auch mit wenig Platz, als Häppchen, Appetizer oder per Flying Buffet als vollwertige Mahlzeit – je nach Gusto.

Soll der Team-Geist im Betrieb gefördert werden? Auch hier bieten einige Catering-Unternehmen eine originelle Lösung: Beim gemeinsamen Kochen von Mitarbeitern und Chefs unter Anleitung eines Profi-Kochs wie Ralf Zacherl bietet beispielsweise die Firma Kirberg den perfekten Motivationsschub.

Den Anlass muss man haben, das Datum und ein paar Eckdaten – dann steht dem Glück nichts mehr im Wege. Ein kreativer Caterer verwandelt die Ideen des Gastgebers in Gutes für den Gaumen und in ein unvergessliches Event. Für den Fall, dass der Gastgeber keine Ideen hat, sollte er der Caterer-Phantasie vertrauensvoll freien Lauf lassen. Am Ende muss er sich aus 1000 Vorschlägen nur noch den schönsten heraus suchen.

ist, fahre ich Mitte der Woche nach der Arbeit zum Großmarkt und kaufe ein. Am Abend vor dem Festtag bereite ich das Fleisch vor: Es wird gefüllt, gewürzt oder mariniert.“ Anschließend bespricht das Ehepaar den Ablaufplan für das Fest. Während Klaus Schmitz am nächsten Tag wieder seiner geregelten Arbeit nachgeht, bereitet seine Frau vor: Salate, Suppen, Soßen, Grätins... Auf den Tisch kommt, was gut bürgerlich ist. Kurz vor der Veranstaltung wird das Essen erst in den Ofen geschoben. Da gibt es keine Ausnahme. „Wir wärmen nichts auf. Alles wird frisch gekocht und direkt im Warmhaltebad geliefert.“ Und noch etwas unterscheidet sie von den anderen Caterern: „Bei uns gibt es Essen pur – kein Geschirr, keine Deko, kein drum herum. Auf diese Weise bleibt unser gutes Essen kostengünstig.“

Wenn alles gar ist, fährt Klaus Schmitz das Essen aus und verteilt es im gesamten Rheinisch-Bergischen Kreis – jeden Tag außer an Sonn- und Feiertagen. Die sind reserviert: Nur für die Familie. **Birgit Franke**



Vierling GmbH | Overath-Heiligenhaus

Events mit Geschmack

Overath-Heiligenhaus liegt auf dem Heiligenhauser Berg. Von hier oben, der Höhe des Bergischen, hat Heinz Vierling den Überblick. Und seine rheinisch-bergische Bodenhaftung hat der 48jährige trotz seines Erfolges nie verloren. „Familie ist uns wichtig. Und Qualität auch. So hat sich in den letzten Jahrzehnten beides zum Besten entwickelt. Von Generation zu Generation“, so der Geschäftsführer. „Aus einem Handwerksbetrieb wurden mehrere Feinkost-Filialen. Aus der liebevollen Speisezubereitung für unsere Kunden wurde ein Catering-Service, der weit über die Grenzen des Bergischen Landes bekannt ist.“

„Verwöhnen ist unsere Leidenschaft,“ sagt Heinz Vierling und ist mit diesem Motto als Caterer sehr erfolgreich.



Qualität hat in der Familie Vierling eine lange Tradition. Der Name steht für Events mit Geschmack: Exquisite Speisen bei stilvollen Veranstaltungen genauso wie für Bodenständigkeit bei geselligen Anlässen. Ob nun ein romantisches „Dinner for two“, eine wegweisende Tagung oder ein rauschendes Fest zelebriert wird. Zur vollen Entfaltung kommt das Event erst, wenn das Ambiente stimmt. Auf Schlössern oder Burgen, im privaten Rahmen oder ganz modern in den Balloni-Hallen oder im Ecolut-Forum. Hier wartet die Firma nicht nur mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Service auf, sondern auch mit einer fein abgestimmten Location.

Der Familienbetrieb hat seit Jahrzehnten seinen Sitz in Overath. Vor 22 Jahren hat Heinz Vierling die Geschäftsführung übernommen und sich auch überregional einen guten Namen gemacht. „Ein besonderer Schritt in unserem gastronomischen Engagement war der Einstieg in den Kölner Golf- und Landclub in Refrath. Dort haben wir vor sieben Jahren die Gastronomie übernommen.“ Anfang 2007 ist eine weitere Golfclub-Gastronomie aus dem Süden Kölns dazugekommen: Der Marienburger Golfclub, eine Top-Adresse.

Um dem Vierling'schen Leitsatz gerecht zu werden, setzt der Caterer auf sein kreatives



Fotos: Vierling (3)



Küchen-Team und sein eingespieltes Service-Team. „Wir haben tolle Mitarbeiter, die man unbedingt erwähnen muss. Ein Team, was das Leitbild, das letztlich von einer Person vorgegeben wird, auch ganz stark mit lebt. Die Menschen, die das Ganze mittragen. Wenn uns Kunden mit unserem Catering von Köln mit nach München nehmen, um in fünf Tagen 4.000 Menschen zu verköstigen, hat das einen Grund. In München habe ich ungefähr 500 Mitbewerber, wo mindestens 50 gut oder sehr gut sind. Aber der Kunde weiß, was er an uns hat. Da spielt Entfernung keine Rolle.“

Eine ganz wichtige Person im Unternehmen ist Simone Vierling. „Ich habe das Glück, dass meine Schwester an der richtigen Schnittstelle sitzt.“ Simone Vierling ist die Leiterin der Küche. Gelernt hat sie bei Käfer in München und gearbeitet bei Dallmayr.

Entscheidend ist, die Qualität auch in einer entsprechenden Größenordnung noch zu halten. „Ob wir in der Woche 50 Gäste bedienen oder 5.000. Der Qualitätsanspruch bleibt immer der gleiche. Aber wir dürfen nicht nur nach oben greifen und sagen ‚Wir wollen nur noch die High Society bedienen und das machen wir besonders gut‘. Nein. Unser Interesse ist es auch, dem Anspruch unserer ‚Kunden hier um die Ecke‘ mit Sauerbraten und Rinder-Roulade gerecht zu

Prämiert



Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ hat in der März-Ausgabe die 400 besten Metzgereien Deutschlands prämiert. „Und wir sind dabei und werden in unserem Qualitätsanspruch in unseren Feinkostgeschäften bestärkt“, freut sich Heinz Vierling „natürlich freuen wir uns über diese Urkunde. Aber am wichtigsten ist es uns, wenn uns unsere Kunden ehren.“

werden. Und wir legen Wert auf Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und Tradition, klare Linie und Bodenhaftung.“

Heinz Vierling hat sich alles selbst erarbeitet. Er hat nichts geschenkt bekommen und hat auch harte Zeiten durchschreiten müssen. Besonderen Rückhalt findet er bei seiner Frau, die ebenfalls im Unternehmen tätig ist, und bei seinen zwei kleinen Töchtern. „Ohne die Unterstützung meiner

Familie könnte ich dieses Pensum nicht schaffen und dafür bin ich sehr dankbar“ erzählt Vierling. Jetzt ist es an der Zeit für einen weiteren Schritt nach vorne. Vierling hat vor, am Hauptgeschäft in Overath einiges zu ändern, eine Logistik aufzubauen, die Küche zu vergrößern. „Wir wollen ein schönes Umfeld für uns haben, damit man kreativ und offen ist, für neue Dinge.“

Birgit Franke



Kirberg Catering Fine Food | Bergisch Gladbach

Kreatives Catering für höchste ästhetische Ansprüche

Einer der erfolgreichsten, modernsten und kreativsten deutschen Event-Caterer sitzt im Herzen Bergisch Gladbachs: Kirberg Catering Fine Food. Hinter dem Erfolgs-Namen steht das gemischte Doppel Jutta Kirberg und Thomas Lehmann, die vor über 25 Jahren unter ungewöhnlichen Bedingungen zusammenkamen: Beide verpflegten Künstler und deren Crews on Tour. Von Luciano Pavarotti bis zu den Rolling Stones – viele sind auf den Geschmack gekommen. 1982 bündelten die bei-

den ihre kulinarischen Fähigkeiten und gründeten ein gemeinsames Catering-Unternehmen.

Der Arbeitsbereich 2008: Event-Catering, Galas, Messen, Crew-Catering, Tagungen, Konferenzen, Privatveranstaltungen, Incentives, Koch-Events. Das Speisenangebot erstreckt sich vom kreativen Fingerfood über köstliche Buffets bis zum extravaganter Dinner. Von interaktivem Live-Cooking bis zur erlebnisreichen Molekular-Küche.

Jutta Kirberg, Geschäftsführerin: „Unsere Aufgabe sehen wir darin, die Wünsche unserer Kunden effizient, zeitgemäß und erfolgreich umzusetzen. Das schaffen wir mit einem perfekt eingespielten Team, das immer alles gibt – und davon nur das Beste.“

Kirberg und Lehmann beschäftigen heute 35 Mitarbeiter und bieten Ausbildungen für Event-Kaufleute, Köche und Schulungen für Service-Personal im Haus an. Je nach Event können sie aus dem eigenen Pool von bis zu 250 eingespielten, freien Kräften schöpfen.

Fein abgestimmt durch intelligente Organisation, perfekten Service und kulinarische Botschaften betreut die Firma Veranstaltungen aller Art und Größenordnung: Von ein paar bis ein paar tausend – rund um den Rheinisch-Bergischen Kreis, Nordrhein Westfalen, bundesweit. Geht nicht, gibt's nicht.

Jutta Kirberg will sich aber weiterhin auf die Region konzentrieren und nicht vorrangig national expandieren: „Die Konzentration auf die Region bedeutet, dass wir trotz des immer härter werdenden Marktes unseren

eigenen Qualitätsansprüchen und -erwartungen der Kunden besser gerecht werden können.“

Eine weitere Zutat zum Erfolgsrezept, neben dem hohen Anspruch an Qualität, sind die Köche: Sie haben ihr Können bei Sterneköchen und ersten Adressen deutschlandweit und international erlernt. Dabei sind beispielsweise Branchengrößen wie Stefan Marquard und TV-Koch Ralf Zacherl, dessen Koch-Show der Caterer betreut. Auf diese Weise sichert sich das Unternehmen Zugang zu aktuellen Trends.



Tischlein-Deckt-Sich für den, der sich vor seiner Veranstaltung von den Kochkünsten vor Ort überzeugen will: 2003 eröffnete das Unternehmen ein modern eingerichtetes Restaurant in den Remisen des Schloss Morsbroich – mit Sommerterasse im Schlosspark und Gartensaal für größere Veranstaltungen. Küche: Kreativ und jung; saisonale Küche aus frischen Zutaten der Region. Allerneuester Clou: Kirberg nun auch im Rotonda Business-Club mit von der Partie.

Birgit Franke

Ausgezeichnet

Restaurant Schloss Morsbroich

Gault Millau:

1 Kochmütze/13 Punkte

Feinschmecker:

1,5 F's

Römer's Restaurant Report:

3 Römerköpfe (Seit 2005),

Zum zweiten Mal in Folge Platz 2 bei der Tour de Menue in und um Köln, Kulinarische Auslese (S. Pellegrino), Marcellino's, Aral Schlemmer-Atlas.

Flying Buffet – fliegende Köstlichkeiten

Die altherwürdigen Räumlichkeiten des Museumschlosses Morsbroich, normalerweise nicht als Location zu haben, sind für rund 600 erlesene Gäste passend zur Einladung dekoriert. Die Sparkasse hat zu einer Info-Veranstaltung geladen. Junge Damen und Herren im schwarzen Hemd mit leuchtend roter Krawatte und bodenlanger schwarzer Vorbinder-Schürze reichen solventen Gästen Sekt mit Blattgold-Einlage – passend zur Ausstellung „Blattgold“ der Sparkasse im Schloss. Dazu Fingerfood als Appetizer. Aufgespießte Köstlichkeiten, die vom Service auf Tablett angereicht und erklärt werden: Petersilienfrittatine mit Olivenricotta und Blattgold, Latte Macchiato von Waldpilzen mit altem Balsamico, Crostini von der Jacobsmuschel



mit Blattgold und Fleur de sel, Gerollter Buchweizenpfannkuchen mit Beizlachs und Crème fraîche, Bruschetta mit Scheiben von der Entenbrust und Feigenchutney, Spießchen von der Poulardenbrust mit Estragonmarzipan und Blattgold sowie Feldsalat mit gerösteten Walnüssen mit gebackenem Kaninchenrilettes dazu ein Himbeer-Walnussdressing schweben auf Schulterhöhe vorbei. Das Tablett mit vielen kleinen Glasschälchen wird in die Menge getragen. Direkt zu den 600 Gästen, die sich um die herrlich dekorierten Stehtische gruppieren. Spätestens nach dem Sektempfang mit Blattgold-Einlage ist jedem klar: Hier bleibt nichts dem Zufall überlassen – das Motto der Veranstaltung ist bis ins Detail durchkomponiert. Ein ästhetischer Genuss, der für Wohlbefinden sorgt.



Eine kleine Auswahl...

Viele Caterer sind im Rheinisch-Bergischen Kreis ansässig. Die Auswahl auf dieser Doppelseite soll dabei kein „Ranking“ darstellen. Zusatzleistungen wie Konzepte, Veranstaltungslogistik, Koch, Licht- und Tontechnik, Mailings, Musik/DJ, Künstler, Location, Zelte oder Bühnen werden zum Teil von den Catering-Firmen mit angeboten. Wie viele Zusatzleistungen angeboten werden, sehen Sie an der Anzahl der Teller/Bestecke in den jeweiligen Kästchen.

sw-event, Agentur für Messe- und Veranstaltungsservice
 St.-Antoniusstraße 10, 51429 Bergisch Gladbach
 Telefon +49(0)2204.814 65, Telefax +49(0)2204.854 94
 Internet: www.sw-event.de, info@sw-event.de

Partyservice Willi Fischer GmbH
 Kontakt: Willi Fischer
 Telefon +49(0)2202.811 64 und 861 11
www.partyservice-fischer.com
 51467 GL, Altenberger-Dom Str. 153

 bis 1.000
  60 Personen



 Buffet, Dinners, Menüs, Fingerfood, Messecatering, Live Cooking


 **Spezialität:** Hummer, Meerestiere, ganze Puten, ganze Spanferkel ganze und Lämmer




Foto: Lawrenz

Delikatessen Haupt GmbH
 Kontakt: Knut Demmrich
 Telefon +49(0)22 04.566 67 oder 83 01 48
www.delikatessenhaupt.de
 51429 GL-Bensberg, Schloßstraße 26

 bis 700
  So viele Personen, wie benötigt werden

 Catering aller Art, Mittagstisch für Betriebe: Montag bis Samstag, bis zu 100 Personen

 **Spezialität des Hauses:** Saisonale Küche, gerne mediterran









Foto: Himperich

Metzgerei Dieter Himperich e. K.
 Kontakt: Bernd Himperich
 Telefon +49(0)22 04.531 68
www.himperich.de
 51429 GL-Bensberg, Schloßstraße 42

 bis 500
  20 Personen (erweiterbar)

 Fingerfood, Buffets, Vor- bis Nachspeise, Grillfestbelieferung mit Grillmeister, belegte Brote/Canapees, Mittagstisch für Betriebe: Montag bis Samstag, bis 100 Personen

 **Spezialität:** Spanferkel, das man selber aufschneiden kann, da vorher alle Knochen entfernt worden sind, Himperich produziert über 85 Prozent ihrer Produkte selbst





Fotos: Kirberg (3)



Foto: Kirberg



Kirberg GmbH

Kontakt: Elli Wecker
 Telefon +49(0)22 02.240 30
 www.kirberg-catering.de
 51469 Bergisch Gladbach, Gewerbehof 18

2 bis viele
1.000 Personen

250 eigene Servicemitarbeiter (Verstärkung durch Personaldienstleister jederzeit möglich)

Fingerfood, Gourmet-Picknick, Flying Dinner, Gala-Dinners, VIP-Menüs, Buffets, Menüs, Kochkurs, Messecatering, Live Cooking, Crewcatering...

„Wir setzen die Wünsche unsere Kunden mit großer Kochkunst und viel Herz um und unsere Ideen für Ihre Events kennen keine Grenzen.“



Foto: Vierling



Vierling GmbH

Veranstaltungsleiter: Stefan Aldinger
 Telefon +49(0)22 06.902 17-0
 www.vierling-gmbh.de
 51491 Overath, Bensberger Str. 15

bis 5.000

120 Personen

Buffets, Dinners, Menüs, Fingerfood, Messecatering, Live Cooking

Spezialität des Hauses:
Live Cooking, Flying Buffets, Menüs



Foto: Schmitz



Partyservice Schmitz

Kontakt: Katja Schmitz, Klaus Schmitz
 Telefon +49(0)22 68.66 78
 51515 Kürten-Olpe, Hauptstraße 21

15 bis 150

Nein

Buffets, Fingerfood, Suppen, Desserts, Grillfestbelieferung

Spezialität: Schweinefilet im Speckmantel, Kartoffelgratin



Foto: RÖSRATHerleben



Edith Wittkowski , Fachgesch. für Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Spezialitäten

Kontakt: Klaus Wittkowski
 Telefon +49(0)22 05.878 03
 51503 Rösrath, Hirschstraße 21

bis 150

6 Personen

Buffet, Dinners, Menüs, Fingerfood, Brunch, Mittagstisch für Betriebe: Montag bis Freitag, bis zu 50 Pers.

Spezialität des Hauses: Hähnchenbrustfilet im Mandelmantel auf Blattspinat mit frischen Bandnudeln

