

Momente #1



KIRBERG
CATERING
FINE FOOD

sorglos

glücklich

Wir hören zu und fragen nach. Lesen zwischen den Zeilen und hören wieder zu. Erspüren Ihre Anforderungen und Ziele und halten den Kern fest. Verwandeln ihn mit unserem Know-how aus 25 Jahren – gewürzt mit einer kostbaren Komposition aus Kochkunst, Fantasie und Leidenschaft – in einzigartige Momente, die man nie vergisst.

Leistungen

Ideen. *Jeder Event beginnt mit einer Vision.*

Visionen. *Setzen wir punktgenau um.*

Planung. *Überzeugend und kostenbewusst.*

Koordination. *Jeder Handgriff sitzt.*

Team. *Hält, was es verspricht.*

Organisation. *Wir übernehmen Verantwortung.*

Köche. *Entdecken Sie unsere Talente.*

Food-Konzept. *Individuell und maßgeschneidert.*

Küche. *Essen gut. Alles gut.*

Speisen. *Ausgezeichnet.*

Präsentation. *Das Auge isst mit.*

Getränke. *Gerührt oder geschüttelt.*

Qualität. *Ist unser Rezept.*

Service. *Mit lockerer Perfektion.*

Dekoration. *Für mehr Genuss.*

Tischkultur. *Kristallklar und farbenfroh.*

Equipment. *Überall gut aufgestellt.*

Locations. *Immer der passende Ort.*

Größe. *Für ein Paar bis ein paar tausend Gäste.*

Genuss. *Voll und ganz.*

Sorglos. *Glücklich.*





HERZLICH

Filet vom Bergischen Rind mit Pinienkerncreme und soft getrockneten Tomaten.



WILLKOMMEN

Champagner „R“ de Ruinart Brut, Champagne AOC, Reims, Frankreich.



SÜSS

Erdbeer-Tirami Su mit Schoko-Nusscrumble. Pfeffrige Panna Cotta mit süßem Papayachutney.
Himbeer-Joghurtsmoothie. Mousse au Chocolat mit Chili und Gewürzkirschen.



KREATIV

Komponieren. Testen. Schmecken. Herstellen. Mischen. Ausprobieren.
Entwickeln. Aromatisieren. Würzen. Experimentieren.



KOCHEN

Schneiden. Rühren. Dämpfen. Flambieren. Pürieren. Auslösen. Schmoren.
Reduzieren. Garen. Filetieren. Anbraten. Ausstechen. Ablöschen.



HINTER DEN KULISSEN

Hand in Hand: Konzentriert. Routiniert. Organisiert. Eingespielt. Reibungslos.



STERNEKÜCHE
Schokoladentörtchen mit Orangenfüllung, Mokka creme und Blattgold.







(T)RAUMHAFT
Museum oder Garage. Wiese oder Schiff.
Schloss oder Parkhaus. Villa oder Lagerhalle.



ZU TISCH

Lange Tafel. Stilvoll eingedeckt. Bequem Platz nehmen. Zurücklehnen.
Wohlfühlen und genießen. Sehen und gesehen werden. Plaudern und lachen.







ZUM WOHL
Schloss Vaux Rheingauer Riesling Brut.
Geflügelbällchen mit Limettenaroma und Sommerblüten.





FRUCHTIG

Rhabarberbiskuit mit Orangengelee. Karamellisierte Ananas und Pistaziencreme.
Topfenmousse mit Mandelaroma. Bayrisch Creme und frische Himbeeren.



AUF DIE HAND

Törtchen mit Ziegenkäse und Tomatenmarmelade. Currygarnele auf Mascarponecrêpe.
Ratatouillesalat mit Parmesan-Olivencracker. Tomaten-Brotsalat.



NOMINIERT UND AUSGEZEICHNET
Gault Millau. Conga-Award. Feinschmecker. Goldene Pommes von Harald Schmidt.
ARAL-Schlemmeratlas. Römer's Restaurant Report. Goldener Kochlöffel von BAP. Marcellino's.



FEIN

Marinierter Schafskäse mit kretischem Olivenöl und sonnengereiften Tomaten.



LEICHT

Spargel vom Niederrhein mit Hummer.



KRISTALLKLAR

Zeitlos. Formschön. Edel. Stylish. Elegant. Cool. Fein. Kostbar – auf Hochglanz poliert.



FARBENFROH

Modern. Kunterbunt. Verspielt. Fashionable. Trendy. Knallig.
Üppig. Chic – passend zum Thema.



UNGEWÖHNLICH

Pastacocktail mit Nizza-Oliven. Orangen-Couscous mit gegrilltem Thunfisch.



LECKER

Safran-Kartoffelaioli. Avocado-Kressedip.





ERFRISCHEND

Eisgekühlt. Gerührt. Geschüttelt. Süß. Sauer. Herb. Fruchtig. Sahmig.

Seit 1984

Rolling Stones. Chopard. Kirberg.

1984 startete die Karriere von Kirberg Catering. Jutta Kirberg und Thomas Lehmann eroberten das Who is who der internationalen Musik-Szene im Sturm und waren auf zahlreichen Europa-Tourneen präsent: Von den Rolling Stones, U2, David Bowie über Luciano Pavarotti bis hin zu den Toten Hosen. Die Künstler und Crews mochten am liebsten, was Jutta Kirberg mit ihrem Team kochte. Gig für Gig. Tour für Tour.

Auf Expansionskurs

Der Erfolg aus diesen Jahren sowie zielgerichtetes Engagement und ständige Weiterentwicklung bildeten die Basis für das, was Kirberg Catering heute ist – langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen jeder Branche. Kirberg Catering ist auf dem deutschen Markt fest etabliert – nominiert und ausgezeichnet. Mit 40 festen und 200 freien Mitarbeitern. Mit einem Team, das seit Jahren gemeinsam im Einsatz ist – für einzigartige Events, für Momente des Glücks.

Spitzenköche aus bestem Hause

Kirbergs Köche haben ihr Handwerk in renommierten Häusern deutschlandweit und international gelernt. Sie sind welterfahren, routiniert und experimentierfreudig. Die Zusammenarbeit mit prominenten Kollegen, wie dem „Vater der jungen Wilden“ Stefan Marquard, TV-Koch Ralf Zacherl und Sternekoch Wolfgang Pade, prägt Kirbergs Küche. So sind sie immer am Puls des Lifestyles. Ihr Kochstil ist fantasievoll, trendy und sexy.

Kirberg Catering krönt Events

Jeder Event beginnt mit einer Vision. Diese setzt Kirberg Catering punktgenau um – mit 25 Jahren Erfahrung – und allem, was dazu gehört: Maßgeschneiderten Food-Konzepten. Virtuoser Kochkunst. Trendsetzender Kreativität. Kostenbewusster Planung.

Und – jeder Event ist einzigartig. Dies gilt es, mit Speisen zum Wohlfühlen genussvoll in Szene zu setzen. Fingerfood? Gourmet-Picknick? Flying Dinner? Sharing Dinner? Live Cooking? Kochshow? Eine individuelle Leitidee rundet jedes Event-Erlebnis köstlich ab.

Ob Produktlaunch oder Firmenpräsentation. Messe oder Show. Gala oder Hochzeit: Kirberg Catering krönt jeden Event – für ein Paar bis ein paar tausend Gäste. Regional und europaweit.

Kirbergs Märchenkulisse:

Restaurant Schloss Morsbroich

Der perfekte Ort für kreative Tagungen und stilvolle Feiern. Restaurant Schloss Morsbroich verbindet ausgezeichnetes Essen mit traumhaftem Flair. Die Schlossküche ist jung und kreativ mit mediterranem Touch. Mit dem prächtigen Barockschloss fand Kirberg Catering 2003 die ideale Märchenkulisse.

Kirberg Catering Fine Food ist Genuss-Experte aus Leidenschaft und würzt Events zum unvergesslichen Erlebnis. Mit Vergnügen.

Köpfe



Jutta Kirberg, Geschäftsführerin

Jutta Kirberg ist mit Leib und Seele dabei. Als zielstrebige Geschäftsfrau und leidenschaftliche Gastgeberin steckt sie voller Ideen und Tatkraft und sorgt mit Begeisterung dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln.



Thomas Lehmann, Geschäftsführer

Seine Energie und seine Lust Neues zu erarbeiten und Verbesserungen für Bewährtes zu finden, sind die Stärken des Geschäftsführers. Zusammen mit Jutta Kirberg hat Thomas Lehmann Kirberg Catering Fine Food zu dem gemacht, was es heute ist.



Volker Beuchert, Geschäftsführer

Der F&B-Manager ist schon über zehn Jahre dabei und seit 2008 Mitinhaber von Kirberg Catering. Volker Beuchert ist verantwortlich für die Optimierung der Unternehmensorganisation und den Einkauf. Seine Liebe gilt nach wie vor der Kocherei.

Referenzen

AAA.events	Deutsche Telekom	L+H Marketing Services	Robert Bosch
Aareal Bank	Die PR-Berater	Landesanstalt für Medien	ROTONDA Business Club
Allianz	Djoser Reisen	Langen Foundation	RTL
AMB Generali	Dow Chemical	LanXess	Sal. Oppenheim
AOK Rheinland	ECS Europe	Lavazza	SAP
Arcor	EinsLive	LBS	Scheuten Solar
ARD	Ergoline	Livewerk	Shell
AstraZeneca	Event People	Living Divani	Siemens
AUDI	Evonik Degussa	L'Oréal Deutschland	Siempelkamp
Auswärtiges Amt	EXPO XXI	LTU	Signal Iduna
Aventis	facts+fiction	macevent	Sky Premotion
AXA	FEMA Farben + Putze	mapfre empresas	SMART events
Axel Springer	Filmstiftung NRW	Marek Lieberberg Konzert-	Sparkassen-Giroverband
b.com	Ford	agentur	Spies Hecker
Bayer	Freshfields Bruckhaus Deringer	MAXDATA	Staatskanzlei NRW
Bayer 04	GAD	Metro	Stadt Butzbach
Bayrische Hypo- und	Gehe Pharma	Michelin	stagg & friends
Vereinsbank	Germanwings	MILK	Stamhuis Retail Services
BDI	Gira	MINDACT live communication	Tai Ping Carpets-Interieur
BMW	Goldwell	mobilcom	TetraPak
Boffi	Gorol & Partner	Montis	The Sponsor People
brauckmann Veranstaltungs-	Gruner & Jahr	MTU Holding	Thomas Cook
Management	Hagen Invent	MTV	TKS Ticket Service
Bvlgari	Herbalife	(mu:d) Büro für Ereignisse	Ton Art
Cabinet Schranksysteme	Hewlett Packard	munich one	T-Online
Canon	Igedo Company	NIKE	Toyota
Capitol Theater	Igefa	Nissan	TUI
Cappellini	insglück	OBI	t-vision
Carl Eichhorn	ITC Deutschland	Panroyal	Uniplan Cologne
Chopard	Itergo	Papier Mettler	Universität Köln
Citroën	ITT Industries Management	PB Versicherung	Verlagsgruppe Handelsblatt
CITS	Janssen-Cilag	Peek & Cloppenburg	Verlagsgruppe Lübbe
Coca Cola	JK Sales	PEER Agentur	Vista Event
cologne convention	Johnson Controls	PLAN it	VitrA Bad
combat	Johnson & Johnson	Porro	VIVA Media
Congress-Organisation-Gerling	Jung von Matt	PricewaterhouseCoopers	Vodafone D2
CORPUS SIREO	KAP Forum	procom live	vok dams Gruppe
Daimler	Kaufhof	Pro Sky Airbroker	Volksfürsorge
DER Deutsches Reisebüro	Kienbaum Consulting	real,- SB-Warenhaus	VW
Designpost Köln	Klinikum Merheim	Rebel Media	Wanzl Metallwarenfabrik
Deutsche Apotheker- und	kogag Bremshey & Domning	Red Bull	WDR
Ärztebank	Kontrastprogramm	Reed Exhibitions	Welcome
Deutsche Bahn	Kreissparkasse Leverkusen	Renault	ZEG Zweirad
Deutsche Bank	Krombacher	REPLAY	Zibert + Friends
Deutsche Post	Kvadrat	REWE Touristik	Züblin

Impressum

Kirberg GmbH
Catering Fine Food
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach
Fon 02202 2403-0
Fax 02202 2403-790
info@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de

Geschäftsführer

Jutta Kirberg
Thomas Lehmann
Volker Beuchert

Konzept und Gestaltung

größgestalten, Köln
www.grossgestalten.de

Text

text et cetera, Köln
www.birgitfranke.com

Fotografie

Manfred Daams, Köln
www.flashfotos.de
Simona von Woikowsky, London
artisticphoto

Druck und Produktion

Prima Print GmbH, Köln
www.primaprint.de.de

Copyright

Sämtliche Rechte am geistigen
Eigentum, wie Marken und
Copyrights, sind vorbehalten.
Keine Inhalte dieser Broschüre
dürfen ohne schriftliche Ge-
nehmigung der Kirberg GmbH
vervielfältigt werden.

© 2009 Kirberg GmbH

