



Fotos: Kirberg Catering

Gestählt in die Zukunft

Bilstein schreibt Industriegeschichte. Seit der Gründungstunde setzt das Familienunternehmen auf Stahl. Im Sommer 2011 feierte Bilstein das Jubiläum mit mehr als 3.500 Gästen, einem faszinierenden Showprogramm und kulinarischen Köstlichkeiten von Kirberg Catering.

100 Jahre Bilstein – das will gefeiert werden. Der führende Hersteller von Kaltband in Europa steht für höchste Qualität, technologische Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit in jeder Hinsicht. Das zeigt die Firmengeschichte, das ist auch heute gelebte Unternehmenskultur. Bilstein hat die Kölner Communication-Agentur Uniplan mit der Konzeption und Realisierung der Jubiläumsgala und dem Tag der offenen Tür anlässlich des Jubiläums beauftragt. Zwei Tage lang dauerte das große Fest für hochrangige Gäste aus Politik und Wirtschaft sowie den Mitarbeitern und deren Familien. Dabei erwartete die Gäste des Galaabends eine künstlerische Interpretation des Stahlerzeugungs- und -verarbeitungsprozesses vom Rohstahl über das Kaltband bis zum Endprodukt. Diese Inszenierungen wiederum wurden durch musikalische und tänzerische Performances und höchstem Kirberg-Genuss in außergewöhnlichem Ambiente untermalt. Für dieses Event, wurde das große Gelände direkt an der Lenne zum Festplatz deklariert und komplett gestaltet.

Ob externer Gast oder Mitarbeiter, zur Feier des Tages hatte sich Bilstein zum Ziel gesetzt, alle Gäste rundum zu verwöhnen. Mit allem was das Herz begehrt. Zur Jubiläumsgala am Abend nahmen rund 500 Gäste an festlich gedeckten Tafeln Platz. Ein faszinierendes Showprogramm mit Trommelwirbel und Indoor-Feuerwerk wechselten sich mit feierlichen Reden und dem viergängigen Kirberg-Galadinner ab. Nach dem Dinner gab's Cocktails an der Bar und Live-Musik. Es wurde getanzt bis in die frühen



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Morgenstunden. Für die Event-Crew hieß es dann Umbau für den zweiten Akt – ein Fest ganz im Zeichen der Mitarbeiterfamilien. Denn schon wenige Stunden später wurden rund 3.000 Gäste erwartet. Alle Mitarbeiter und deren Angehörige erlebten einen tollen Tag: Mit Eiscreme, Hot Dogs, Salaten, Rostbratwurst, Hamburger und vielen anderen herzhaften und süßen Leckereien à la Kirberg. Das Küchenteam um Volker Beuchert und Matthias Schneider zeichnet sich für den guten Geschmack verantwortlich und Britta Perder sorgte als Kirberg-Projektleitung dafür, dass alles wie am Schnürchen verlief. Es war ein rundum gelungenes Fest.

Galaabend „100 Jahre Bilstein“

Fingerfood

Jaipur-Currytaler. Kräuter-Chilicreme
Schafskäse im Zucchini-mantel. Crostini. Tomaten
Quiche „en miniature“. Sommergemüse. Kürbiskernpesto
Sesamcracker. Lachs. Frischkäse
Riesengarnele. Sauce Rouille
Schwertfisch. Noriblatt
Kalbsteak. Focaccia. Thunfisch-Kapern-Creme
Hühnchenbällchen. Zitronenblättern. Feueriger Dipp
Schnitzelchen vom Maishähnchen. Parmaschinken. Salbei. Pinienkerncreme

Das Menü am Galaabend

Entenbrust. Salat von Süßkartoffeln
Grüner Spargel. Papaya. Erdnuss-Chilidressing
Filet vom Loup de Mer. Dijon-Senfspinat. Weißweinschaum
Kalbsmedaillon mit Kräuterhaube. Ofengemüse. Kartoffelpüree. Mediterrane Kräuter. Barolojus

Desserts

Schwarzwälder Kirschen
Tiramisu. Aprikosenbiskuit
Erdbeeren. Pfeffer-Vanilleeis
Daiquiri heiß-kalt
Joghurtcreme. Himbeer-Gazpacho
Passionsfruchtmousse. Süßer Mango-Curry
Mousse von Ziegenkäse. Weinbergpfirsich

Mitternachtsimbiss

Currywurst. Baguette
Käse „en miniature“. Feigensenf. Brot

Kirberg Catering Fine Food ist ein deutschlandweit agierendes Unternehmen und langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen für ein Paar und ganz viele Gäste. Kirberg betreibt mit dem Restaurant Schloss Morsbroich eine eigene Gastronomie und ist Preferred Partner der Eventlocations KölnSKY und bauwerk köln. Mit fast 30 Jahren Erfahrung, einem eingespielten Planungsteam und eigenem Pool an erfahrenen Kellnern und Köchen, ist der Genusslieferant auf dem deutschen Markt fest etabliert und mehrfach ausgezeichnet: Caterer des Jahres 2010, Kategorie Food-Konzepte & Ausstattung | Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice | red dot design award 2009 für Kirbergs Momente #1 | Auszeichnungen aus dem eigenen Restaurant Schloss Morsbroich: Gault Millau | Feinschmecker | Schlemmer Atlas | Marcellino's | tour de menu-Gewinner Köln 2010