

Pressemeldung

7. Juni 2011



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Fotos Kirberg Catering

Kirberg Catering@Werkschau von Interprint

Rund 53.000 Besucher aus mehr als 147 Ländern zählte die interzum, internationaler Treffpunkt der Zuliefererbranche, in der Rhein-Metropole. Caterer des Jahres, Kirberg Catering, unterstrich die neue Interprint-Kollektion mit gutem Geschmack.

Vom 25. bis 28. Mai 2011 kam die Welt zur interzum in die Messestadt Köln, um sich über innovative und zukunftsorientierte Konzepte für die Möbelindustrie zu informieren. Die Interprint-Gruppe, eine der weltweit führenden Dekordruckereien, präsentierte vier Tage lang ihre Werkschau in der Design Post Köln: Neue Holzdekore, Uni-Metallics, haptische Effekte exzellent kombiniert, sind die Werkstoffe erfolgreicher Möbelgestaltung. Der Messe- und Eventcaterer Kirberg unterstrich die Kollektion mit gutem Geschmack.

Das Ausstellungsthema „Combinations“ erlebten täglich mehr als 200 Besucher auf verschiedenen Sinnesebenen. „Combinations“ waren bei Interprint zu sehen, fühlen und hören. Auf ansprechende Art und Weise wurde Optik und Haptik, Fläche und Farbe, Material und Dekor verbunden. Kirberg servierte dazu süßes und salziges, knackiges und luftiges, klassisches und regionales, rotes und weißes, gerührtes und geschütteltes ...

Für die Interprint-Gruppe und Kirberg Catering waren es vier erfolgreiche Messtage.

Gelesen in der täglich wechselnden Speisekarte:

Knusprig + offenfrisch: Sandwich. Salat. Ziegenkäse. Tomatenmarmelade.

Knackig + luftig: Sommerlicher Gemüsesalat. Brotchips. Kräuterluft.

Klassisch + regional: Bio Bachforelle. Löwenzahnsalat. Sonnenblumenkerne. Blütenhonig-Dressing.

Fruchtig + scharf: Kirbergs Entenbratwurst. Johannisbeer-Chiliketchup.

Gerührt + geschüttelt: Salatcocktail. Hähnchenspieß. Sesam-Zitronensauce.

Wald + Wiese: Quiche „en miniature“. Waldpilze. Wildkräuterdipp.

Süß + salzig: Schoko-Cupcake. Buttercreme. Fleur de sel.

Rot + weiß: Erdbeersmoothie. Vanillejoghurt.

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 25 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

Kirberg GmbH
Catering Fine Food
HR B 46478

Geschäftsführung:
Jutta Kirberg
Thomas Lehmann
Volker Beuchert

Gewerbehof 18
51469 Bergisch-Gladbach
Fon 02202/ 2403-0
Fax 02202/ 2403-790

info@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de