

# Pressemeldung

14. April 2011



**KIRBERG  
CATERING  
FINE FOOD**



## Kirberg-Genuss für PlakaDiva 2011

„Facts & Visions Out of Home“ – unter diesem Leitmotiv präsentierte der Fachverband Außenwerbung am 13. April im Düsseldorfer Capitol Theater seine große Branchenveranstaltung PlakaDiva 2011. Die besten Kampagnen und Motive des letzten Jahres wurden mit dem Award in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Bereits zum 18. Mal bewertete eine Fachjury nach Kriterien wie Kreativität, Originalität und Vernetzung. Die exklusive Preisverleihung im Capitol Theater wurde auch in diesem Jahr von Stagg & Friends, der Düsseldorfer Kommunikationsagentur für Marketing-Events, Incentives und Promotions, konzipiert und umgesetzt. Kirberg Catering war zum 4. Mal dabei. Über 650 Marketing-Entscheider besuchten den Kongress mit anschließender Awardverleihung und die Aftershow-Party in Düsseldorf und kamen so in den Genuss von regionalen Kirberg-Köstlichkeiten und charmantem Service des Caterer des Jahres 2010.

**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

# Pressemeldung

Mai 2011



**KIRBERG**  
**CATERING**  
**FINE FOOD**

## Kirberg-Genuss für PlakaDiva

### PlakaDiva Lunch-Time

*Ofenfrische Flammkuchen:*

Das Original: Lauch . Speck

Aus dem Meer: Bio-Lachs . Crème fraiche

Der Vegetarische: Käse . Champignons

+++

*Frühlingserwachen:*

Spargel-Brotsalat . Kirschtomaten

Wildkräuter-Orangen-Salat . getrüffelter Sellerieschaum

### PlakaDiva Tea-Time

Lemon-Cup Cake . Chocolatcrispy

Cheese-Cup Cake . Caramel

Spießparade: Apfel, Ananas, Banane

Fruchtsmoothies: Erdbeer, Melone

Beerencocktail . Vanillecreme . geröstete Nüsse

### PlakaDiva Supper-Time

Tirami Su vom Bauernkäse . pikante Tomatenmarmelade

Bergische Forelle . Linsensalat

Kalbsschnitzelchen . Kartoffel-Gurkensalat

Eifeler Bratwurst . Wurzelsalat . Kräutersenf

+++

*Klassiker mal anders:*

Rheinischer Sauerbraten vom Rinderfilet . Spitzkohlgemüse

„Himmel und Ääd“ von der Ente

Zanderfilet . Schnibbelbohnen . Senfsauce

Spargelravioli . Petersilienschaum

+++

Armer Ritter . Rieslingschaum

Grießschnitte . Rhabarberkompott

Johannisbeer Baiser