



Fotos Kirberg Catering

Köln boomt und so schmeckt der Sommer 2011 mit Kirberg Catering!

Die aktuellen Buchungszahlen des Reiseveranstalters ITS verraten: Köln ist eines der beliebtesten Städtereiseziele im vergangenen Geschäftsjahr. Hat es auf den Titel des neuen Städtereisen-Katalogs 2011 von ITS geschafft. Und – war am letzten Oktober-Wochenende Eventstandort der exklusiven Reisemesse von REWE Touristik. Mit landestypischen Köstlichkeiten – wie orientalisches Lamm mit Datteln und Zimt oder gefüllte Weinblätter – aus dem Hause Kirberg Catering, machte der Reiseveranstalter seinen wichtigsten Expedienten das Reiseprogramm 2011 schmackhaft.

„Ich freue mich ganz besonders, dass die Region Köln/Bonn Gastgeber der diesjährigen Katalogvorstellung der REWE Touristik sein darf“, erklärt Josef Sommer, Geschäftsführer der KölnTourismus GmbH zu Beginn der Fachveranstaltung von REWE Touristik in der KölnMesse. Köln boomt als beliebtes Städtereiseziel, das bestätigen die Buchungszahlen des Reiseveranstalters ITS im abgeschlossenen Touristikjahr 2009/2010. Köln – Wirkungskreis von Kirberg Catering – hat es auch auf den Titel des neuen Städtereisen-Katalog 2011 von ITS geschafft. Unter dem Motto "mission eleven" stimmte das Kölner Unternehmen REWE Touristik mit den Marken ITS, JAHN REISEN und TJAEREBORG in der KölnMesse ihre besten und wichtigsten Vertriebspartner auf die heißeste Jahreszeit ein – den Sommer 2011! Kirberg Catering verwöhnte an drei Messetagen insgesamt rund 1.600 Gäste und 550 Aussteller mit landestypischen Köstlichkeiten in acht verschiedenen Reisewelten und machte ihnen so das jeweilige Ziel schmackhaft. Die Auswahl der kalten und warmen Speisen war geprägt durch beliebte Klassiker, die der Kirberg-Küchenchef Mark Deitelhoff mit seinem Team raffiniert und gekonnt zu geschmackvollen Genusslebnissen werden ließ. Die Speisen wurden landestypisch zubereitet und gewürzt mit einer kräftigen Prise „made by Kirberg Catering“: Lamm mit Datteln und Zimt stand für die Reisewelt Orient. Österreichischer Rollbraten mit Knödeln und Rahmpilzen gab's bei den Autoreisen. Gebratene Auberginen mit Joghurtsauce schmeckten in der Türkei. Arni Sto Tawa (Zartes Rindragout mit Kräutern + Zimt) und Pilaw kostete man in Griechenland. Die Aussteller fanden einen Rückzugsort in "ihrem" Cafe und konnten sich mit Kirberg-Leckereien einen Moment entspannen. Für Kirberg hatten Teamchefin Elli Wecker und Jutta Kirberg als Projektleitung alle Fäden in der Hand.

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