

Pressemeldung

17. Mai 2010



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Spring in the box: So schmeckt der Frühling

macevent verwöhnt beste Kunden mit Kirbergs Kräutergarten



*So schmeckt der Frühling am Kräutergarten von Kirberg mit Orchideen, Hornveilchen, Kresse & Co.
Fotos: Kirberg Catering*



Hier lässt es sich einmalig feiern: In den Event-Schubladen des bauwerk köln von macevent.

Grüne Kräuter und leuchtende Blüten soweit das Auge reicht. Dieser farbenfrohe Blickfang begeisterte Augen und Gaumen der Kunden von macevent. Die Kölner Eventagentur lud rund 150 ausgewählte Gäste zu einem „musikalischen Dinner“ in die bekannten Event-Schubladen bauwerk köln und verwöhnte sie mit Genuss für alle Sinne. Für musikalische Freuden sorgten mit einem Potpourri an Songs die stimmungswaltigen Godivas und die Band Lo:La – beides Neuzugänge im Künstlerpool von macevent. Kirberg Catering kitzelte mit schmackhaften Aromen aus Wald und Wiese den Gaumen der Gäste.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**



*Zu Gast bei macevent: Moderator Ralph Morgenstern
mit Jutta Kirberg. Foto: Kirberg Catering*

An Kirbergs Kräutergarten tauchten die Gäste ihr ofenfrisches Brot in Schnittlauch, Petersilie, Kresse & Co. und konnten sich dazu das Aroma von Orchideen, Hornveilchen und Austernblättern auf der Zunge zergehen lassen. Fliegend servierte Kirberg dazu Speisen mit Produkten und Zutaten aus der Nachbarschaft, die durch Kräuteraromen, Lindenblütenessig oder Löwenzahnhonig verfeinert wurden. Karin Leiste und Claus Emmer, beide Geschäftsführer der macevent freuten sich über eine gelungene Veranstaltung: „Das Feedback der Kunden war nur positiv und begeistert. Der essbare Kräuter- und Blumengarten, die tolle Idee mit den ‚Gemüsebeet‘, die phantastischen Jakobsmuscheln und, und, und ...Alles super!“

**Information frei zur Veröffentlichung!
Quellenangabe des Fotos und Belegexemplar erbeten.**

**Für weitere Infos, tolle Fotos, gute Ideen und leckere Rezepte stehen wir
Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung! Birgit Franke . Telefon:
0221.2972745 . email: b.franke@kirberg-catering.de**

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