

Pressemeldung

16. Februar 2010



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**



Fotos: Kirberg Catering

Kölschfest 2010: Kölsche Leckerchen von Kirberg Catering

Do simmer dabei: Rund 60.000 Jecken lieben Zünftiges

Wenn die Hexe mit dem Cowboy und die sexy Krankenschwester mit dem Lappenclown - dann muss es Fastelovend sein. Oder: Das Kölschfest. Auf dem Festplatz am Kölner Südstadion fand zum zweiten Mal an zehn Tagen vom 29. Januar bis Rosenmontag 2010 die größte Karnevalssause statt.

Närrinnen und Narren lieben es zünftig und schlemmten gepflegte kölsche Küche von Kirberg Catering: Krustenbraten und Bratkartoffeln, frisch gegrillte Haxen, knackige Riesenbockwurst, Mettbrötchen oder Halver Hahn ließen sich die Jecken schmecken. Gastronomische Leitung hatte Kirbergs Küchenchef Mark Deitelhoff und die Projektleitung Marcel Latz. Um das Kölschfest noch attraktiver zu machen, waren diesmal Top-Acts eingeladen wie die Räuber, Kölschfraktion, Colör, Kolibris und Bruce Kapusta und Michael Wendler. Als Special-Guest wird Schlagerstar Olaf Henning den Jecken in dem 5.000 Quadratmeter großen Zelt kräftig einheizen. „Wir haben mit dem Kölschfest das richtige Veranstaltungs-Format gefunden. Hier haben die jungen wie die älteren Jecken gemeinsam Spaß am Kölner Karneval – die Stimmung war gigantisch“, freuten sich die Veranstalter Albert Damaschke und Konstantin Brovot, Geschäftsführer von BDP Event. „Und das absolut friedlich – völlig ohne Gewalt oder Randalen, mit einer Top-Gastronomie zu fairen Preisen – echter Volkskarneval eben.“

Weitere Infos, schöne Fotos und leckere Rezepte:

Birgit Franke, Telefon: 0221.2972745 oder 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