



# 01 CULINARY CONCEPT

**GENUSS ZUHAUSE**  
MIT KIRBERG CATERING

**EINE KLASSE FÜR SICH**



# KIRBERG @HOME





# KULINARISCHE VIELFALT



**FEIERN SIE DIE FESTE WIE SIE FALLEN** und lassen Sie sich von uns zuhause ganz unkompliziert bekochen und verwöhnen.

Machen Sie mit uns Ihr Zuhause zu Ihrer persönlichen Eventlocation. Egal, ob Sie Gastgeber sind und Freunde zu sich einladen oder zusammenlegen, im Gartenhäuschen, unterm Zelt oder auf Ihrer überdachten Terrasse eindecken, wir kommen zu Ihnen – ganz gleich, in welche Location!



**GÖNNEN SIE SICH DIESEN KLEINEN LUXUS** mit Ihren Freunden oder Ihrer Familie – erleben Sie ein gemeinsames Festmahl und mit Liebe gemachtes Essen.

Unsere Köche bringen alle vorbereiteten Zutaten mit, um ein Essen im Kirberg Style auf Ihre Teller zu zaubern.

Schnell buchen ist kein Fehler, unsere Köche sind heiß begehrt. Und falls Sie jetzt keinen Termin finden, kein Problem – wir haben auch für die kommende kühlere Jahreszeit köstliche Themen in Vorbereitung.

# MIT FAMILIE & FREUNDEN





## UNSER LADIES SPECIAL – ES WIRD HEISS!

Was macht einen Grillabend mit Freundinnen so besonders? Er ist eine Nummer feiner, eine Idee pikanter und bietet geschmacklich neue, aufregende Kombinationen. Unser Koch bereitet Ihnen ein lässig-elegantes BBQ der entspannten Art und wir servieren entweder auf der überdachten und beheizten Terrasse oder drinnen am heimischen Esstisch!



# LADIES BARBECUE



## UNSERE AUSWAHL FÜR IHR LADIES-BBQ:

Grillgemüse | Ziegenkäse | Balsamico-Orangen-Dressing  
Pastasalat | Getrocknete Aprikosen | Wurzelgemüse | Sanddorn  
Gurke | Blaubeeren | Staudensellerie | Frühlingslauch | Minz-Joghurt  
Couscous | Blumenkohl | Pfirsich | Aubergine | Haselnuss | Zitronenvinaigrette

Riesengarnelen | Halloumi & gegrillte Aprikose | Cowgirl-Steak | Hähnchen |  
Bacon-Ahorn-Spieß | Maiskolben | Chili-Limetten-Butter

Honig-Apfelsenf | Erdnuss-Basilikum-Sauce | Zitronen-Soja-Mayonnaise | Teriyaki-  
Sesam-Dip | Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot

FrISCHE Sommerbeeren | Schlagsahne  
Schokolade | Karamell | Alibi-Früchte

Wir freuen uns auf einen BBQ-Abend der besonderen Art mit Ihnen und sind sicher, dass es Ihnen dabei ganz warm ums Herz wird!

4

# BBQ @HOME

**60 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.



# PAELLA



## WIR KOMMEN MIT SPANIENS LECKERSTEM EXPORT ZU IHNEN – PAELLA!

Sie müssen nicht reisen, um sich den Traum vom Urlaub in Spanien zu erfüllen, es genügt, wenn Sie uns die Haustür öffnen. Unser Küchenchef Miguel Angel, waschechter Spanier, bringt alles mit, was für die Paella benötigt wird – für den authentischen Aperitif können wir gerne sorgen: hausgemachte Sangria!

Und keine Sorge: Paella geht auch im Winter, wir kommen gerne ins Gartenhaus oder unter die überdachte Terrasse. Und allen, die schnell frieren, servieren wir die Paella am Esstisch.

Der Mittelpunkt ist ganz klar das spanische Nationalgericht – die Paella. Die Grundzutaten Reis, Safran und Olivenöl bilden die Basis, anschließend sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt – bei uns bleibt die Zubereitung authentisch mit Kikok-Hühnchen, Meeresfrüchten und dazu einen Tomatensalat. Und für die Naschkatzen gibt's auch Nachtisch – ganz klassisch eine Crème Catalana.

Wir freuen uns darauf, Ihnen, Ihren Gästen und Freunden einen Abend mit bestem Essen und spanischer Lebensart zu bieten!

5

# DELICIOUS SPAIN

**52 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.



# LA DOLCE VITA

## WIR KOMMEN MIT EINER ITALIENISCHEN TAVOLATA ZU IHNEN!

Schon ist die Welt voller Dolce Vita und Grandezza – eine üppig gedeckte Tafel lädt ein, sich einen Abend lang wie in einer italienischen Großfamilie zu fühlen. Ein Tisch voller Köstlichkeiten und typisch italienischer Geschmäcker, zum dran lang naschen und genießen! Volker Beuchert hat für Sie viele klassische, aber auch neu interpretierte Gerichte im Gepäck!



## WIR HABEN DIESE LECKERBISSEN FÜR SIE UND IHRE GÄSTE VORBEREITET:

- ANTIPASTI:** Avocado | Birne | Parmigiano  
Prosciutto di Parma | Pecorino di Sardegna  
Burrata di Buffalo | Ochsenherztomaten | Basilikum  
Salsiccia | Cime di Rapa | Fenchelsaat  
Caponata Siciliana – Paprika | Aubergine | Staudensellerie | Rosinen | Kapern  
Riesengarnelen | Safranfenchel | Paprika
- PASTA:** Tagliolini „Cacio e Pepe“
- PANE:** Italienisches Landbrot | Focaccia | Grüne Oliven  
Olivenöl Extra Virgin | Fiore di Sale
- DOLCE:** Tiramisu | Pfirsich | Mandel | Thymian  
Mandarinensorbet | Moscato d'Asti  
Castagnaccio – Kastanie | Pinienkerne | Rosinen | Rosmarin

Mit diesen Leckereien erhalten Sie sich auch an kalten Tagen ein bisschen Sommerfeeling!

6

# BELLA ITALIA

**57 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.



# GLÜCK IN DREI GÄNGEN



## UNSER DREI GANG MENÜ: WIE DAS SONNTAGSSESSEN BEI MAMA...

Was gibt es Schöneres als nach einem langen Spaziergang nach Hause zu kommen und es duftet schon im Flur nach einem köstlichen Mittag- oder Abendessen? Setzen Sie sich mit Familie und Freunden an den heimischen Esstisch und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

### GLÜCK IN DREI GÄNGEN:

Vorspeise: Maishähnchenbrust | Pflaume | Curry | Perlzwiebeln | Thai Basilikum  
Hauptgang: Flusszander | Schwarzwaldmiso | Zuckerschotensalat | Ringelbete | Amarena Kirsche  
Dessert: Schokobrownie »Original Beans« | Karamell | Meersalz | Creme Chantilly

Wir freuen uns darauf, für Sie und Ihre Gäste neu interpretierte Klassiker auf den Tisch zu bringen!

7

# PRIVATE DINNER

**57 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.



# KAFFEEKLATSCH

## FÜR UNSERE NASCHKATZEN!

Unsere Backfee leva kommt zu Ihnen und macht aus Ihrer heimischen Küche eine Pâtisserie!

»Passionsfrucht Tarte | Italienischer Baiser | Coulis von frischer Maracuja« oder  
»Mascarponecrème | Krokantblätter | Salzige Blaubeeren« – klingt das nicht himmlisch?

Wir katapultieren Sie und Ihre Gäste direkt in den Kaffeeklatschhimmel und haben viele raffinierte Naschereien dabei.

Doch damit nicht genug, leva hat noch die folgenden Süßigkeiten im Gepäck:

Lettische Honig Torte | Süß-Saure Schmandfüllung  
Quarkmousse | Kirschragout | Gerösteten Schokostreuseln  
Mandelküchlein | Himbeergelee | Geflämmte Meringue

Wir freuen uns darauf, Ihnen die süßen Seiten des Kirberg Styles zu zeigen!



8

# KAFFEE & KUCHEN

**26 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.





# EASY WINTER DINNER

## UNSER 3-GANG MENÜ ZUR WINTERZEIT: EIN WAHRES FESTMAHL

Der Abend wird so, wie Sie ihn sich wünschen – für Sie in jedem Fall entspannt! Und für Ihre Gäste wie immer schön und fröhlich. Denn Sie müssen sich fast um nichts kümmern – es sei denn, Sie möchten es!

Wir bringen alles mit, was für einen perfekten Abend benötigt wird. Sie decken den Tisch, räumen die Küche frei, machen Ihre Lieblings-Weihnachts-Playlist an und entkorken den gut gekühlten Champagner.



## FREUEN SIE SICH AUF DIESE VEGETARISCHEN LECKERBISSEN:

Winter-Brotsalat - Schüttelbrot | Bergkäse | Austernpilze | Birne | Radicchio | Grenadine-Zwiebeln  
Kürbisrisotto | Geräucherter Mais | Rosenkohl-Tempura | Cashewkern-Ingwerrelisch  
Kastanienmousse | Fichtennadeln | Apfel-Sanddorneis | Malzbier-Zabaione

Und für alle, die gerne Fleisch essen, können wir als Highlight noch eine Bauernente vorbereiten.

Klingt das nicht verlockend? Dann sollten Sie schnell Ihre Freunde zusammentrommeln und ein Datum für Ihr privates Winterdinner festlegen, außer am 24.12.2020 und den beiden Weihnachtsfeiertagen kommen wir gerne jederzeit zu Ihnen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

9

# FESTLICH

AB 54 € PRO PERSON  
INKL. MWST.



# WINTERGRILLEN 66° NORD

**ES GIBT NUR EINE GRILLSAISON.  
UND DIE IST 365 TAGE LANG!**

Ein Abend für leidenschaftliche Outdoor-Fans, Foodlover und Freunde der guten Küche! Ziehen Sie sich die warmen Stiefel an und die Mütze über die Ohren, jetzt wird's am Grill winterlich lecker:



## Ofenfrisches Brot

Ofenkürbis | Ziegenkäse | Balsamico-Orangen-Dressing  
Rote Bete | Möhren | Gerösteter Wirsing | Tannenhonig  
Kartoffelsalat | Boskop | Fermentierte Rote Zwiebeln  
Couscous | Safranaprikosen | Rote Spitzpaprika | Zimt

## Rosenkohl-Kartoffelspieß

Ahorn-Schinken vom Aktivstallschwein

Backpflaumen-Zimt-Hühnchen

Whiskey-Honig-Hüftsteaks

Maiskolben | Rauchsaltbutter | Piment d'Espelette

Calvados-Apfelsenf | Walnuss-Aprikosen-Chutney | Granatapfel-Soja-Mayonnaise

Golden BBQ-Sauce | Kräuterbutter

Ananas »Brûlée« | Vanille-Muskatnuss-Sauce

Schokolade | Karamell | Glühweinkirschen



So, und jetzt ran an die Terminplanung für Ihre nächste Feier, egal ob Sie im Freundeskreis oder mit den Kollegen feiern möchten! Und falls Sie eine Indoor-Weihnachtsfeier planen – auch dafür haben wir viele schöne Ideen in unserem KIRBERG@HOME Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

10

# WEIHNACHTSFEIER?

**66 €** PRO PERSON  
INKL. MWST.



# FAQ

## **WO MUSS ICH BUCHEN?**

Schreiben Sie uns eine Mail an [kirberg-at-home@kirberg-catering.de](mailto:kirberg-at-home@kirberg-catering.de) oder rufen Sie uns unter 0221/2848240 an, wir nehmen Wunschtermin und Wunschthema gerne entgegen.

## **WIE LANGE VORHER MUSS ICH BUCHEN?**

Buchen Sie mindesten eine Woche vor Ihrem Wunschtermin. Das gewählte Thema ist jeweils an einen Koch gebunden, so dass wir keinen »Ersatzmann« zu Ihnen schicken können.

## **WAS BEINHALTET DER PREIS?**

Alle Speisen, die Anlieferung innerhalb von Köln, den Koch für eine Dauer von max. 4 Stunden und die derzeit gültige MwSt von 7%.

## **IST DIE TEILNEHMERZAHL BEGRENZT?**

Sobald Sie 10 Personen zusammen getrommelt haben, kommen wir zu Ihnen, sollten es mehr sein, sind wir grenzenlos – falls Ihre Räumlichkeiten zuhause zu klein sein sollten, finden wir gemeinsam eine passende Location! Für Gruppen bis 24 Personen haben wir sofort einen Tipp: Taste Academy Cologne

## **WIE FUNKTIONIERT DIE ANLIEFERUNG?**

Unser Koch kommt zur vereinbarten Uhrzeit zu Ihnen. Für die Anlieferung ist eine ebenerdige Anlieferung und eine helfende Hand Ihrerseits sehr willkommen. Falls Sie im 3.OG ohne Fahrstuhl wohnen, sollten Sie vor der Anlieferung mit uns sprechen – auch für diese Situation finden wir eine Lösung!

## **WIE LANGE STEHT DER KOCH ZU MEINER VERFÜGUNG?**

Der Koch steht Ihnen für 4 Stunden zu Verfügung, danach sind Sie wieder unter sich. Unsere Backfee leva ist etwas schneller, sie kommt mit den fertigen Köstlichkeiten zu Ihnen, richtet alles an und ist dann feengleich geschwind wieder weg.

## **BRINGT KIRBERG GETRÄNKE FÜR MICH MIT?**

Klar, wenn Sie sich nicht selbst kümmern möchten, können wir auch Getränke mitbringen – wir sind für Sie da, fragen Sie uns!

## **WER DECKT DEN TISCH?**

Wir gehen davon aus, dass Sie den Tisch mit Ihrem Haushalt eigenen Geschirr, Besteck und Gläsern selbst decken. Wenn Sie es bequemer möchten, bringen wir gegen einen entsprechenden Aufpreis alles in ausreichender Stückzahl mit und decken für Sie den Tisch ein (und nehmen natürlich ungespült wieder alles mit...was dann für Sie wenig Aufwand beim Aufräumen bedeutet).



# FAQ

## **KANN ICH SERVICEMITARBEITER DAZUBUCHEN?**

Ja, gerne bringen wir für das kleine bisschen Mehr einen unserer charmanten Mitarbeiter mit zu Ihnen.

## **WIE KANN KIRBERG AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN EINGEHEN?**

Wenn Ihre Gäste etwas nicht essen mögen oder können, sprechen Sie uns bitte rechtzeitig vor Ihrem Kirberg@home auf eventuelle Unverträglichkeiten an.

## **WER RÄUMT MEINE KÜCHE WIEDER AUF?**

Unsere Köche verlassen Ihren Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt.

## **BRINGT KIRBERG EINEN GRILL MIT?**

Ja, wir bringen sowohl einen großen Tisch-Gasgrill mit als auch das Gas. Und die Paellapfanne haben wir natürlich auch im Gepäck!

## **WIE GEHT KIRBERG MIT DER CORONATHEMATIK UM?**

Im Catering sind hohe Hygienestandards ein Muß. Zusätzlich unterziehen wir uns regelmäßigen Audits und Kontrollen. Unsere Mitarbeiter tragen Mund-Nasenschutz und sind mit Anstand & Abstand und einem Lächeln für Sie da.

## **WAS PASSIERT MIT SPEISERESTEN?**

Übrigbleibende Speisen können Sie sehr gerne in vorhandene Behältnisse und Tupperdosen füllen und auch noch am nächsten Tag essen. Alle Reste müssen aus Gründen der Hygiene im Kühlschrank gelagert werden, die Übergabe der Speisen erfolgt gegen eine entsprechende schriftliche Bestätigung.

## **ENTSTEHEN TRANSPORTKOSTEN?**

Innerhalb Köln liefern wir kostenfrei, außerhalb Köln werden die Transportkosten separat berechnet.

## **SIND BEIM LADIES BARBECUE AUCH MÄNNER ZUGELASSEN?**

Das bleibt natürlich den Gastgeberinnen überlassen. Falls die Damen unter sich bleiben möchten, reservieren wir für die Herren gerne einen Tisch in unserem Gartenlokal Dank Augusta, das auch im Winter offen ist.

## **MÜSSEN WIR ETWAS FÜR DIE KIRBERG KÖCHE BEREITSTELLEN?**

Wir gehen davon aus, dass wir in Ihrer Küche, Garage oder im Garten ca. 2 Meter Arbeitsplatz zur Verfügung haben. Wir benötigen die Arbeitsplatte in der Küche oder einen großen Tisch für die fertigen Speisen.



# LUST AUF MEHR?

SCHREIBEN SIE UNS!  
**KIRBERG-AT-HOME@KIRBERG-CATERING.DE**

ODER RUFEN SIE UNS AN:  
**0221/ 284 8240**

