

Kirberg rockt die Küche

Beim Open Air Festival „Rock Am Ring“ vom 7. bis 9. Juni 2013 sorgte das Cateringunternehmen Kirberg für das leibliche Wohl von vielen internationalen Bands. Bereits zum 14. Mal übernahm Kirberg das Catering bei Deutschlands größtem Musikfestival. Im Rahmen des Events sorgte der Top-Caterer mit seinem 60-köpfigen Team vor Ort, bestehend aus Köchen, Küchenhilfen, Service und Projektleitung, für die kulinarische Verpflegung von Künstlern, Crewmitgliedern und VIP-Gästen. In einer in der Boxengasse des Nürburgrings aufgebauten, komplett ausgestatteten Großküche bereitete das Kirberg-Team rund 8.500 Mahlzeiten zu. Kirbergs Rock 'n' Roll-Küche für das Festival bestand aus ausgewogenen und gesunden Speisen. Verwendet wurden geprüfte und gekennzeichnete Grundzutaten, man arbeitete mit biozertifizierten Produkten von Lieferanten, die nachhaltig und ökologisch orientiert sind. Zusätzlich bot der Caterer den Musikern und Crews lactosefreie oder makrobiotische Ernährung. In diesem Jahr waren viele Vegetarier und Veganer – sogar Rohkost-Veganer unter den Künstlern. Auch Sonderwünsche der Bands erfüllte Kirberg gerne.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

*Kirberg GmbH Catering Fine Food
www.kirberg-catering.de*

Event Partner Fachmagazin für Event-Marketing 3/2013