

GLÜCK AUF!



02 CULINARY STORIES

CULINARY STORYTELLING VON
KIRBERG CATERING
FÜR GRAND HALL ZOLLVEREIN®.



Ausgezeichnet mit dem Caterer des Jahres!



BERGMANN'S FEELGOOD



„Glück auf!“ erzählt eine Culinary Story – vom Bergmannsleben und gelebter Industriekultur. Kirberg Catering kocht „typisch Pott“ und verbindet die Kultur und Tradition des Ruhrgebiets mit dem Kick des 21. Jahrhunderts äußerst geschmackvoll!

Der Fokus liegt auf der Verschmelzung traditioneller Pottküche mit neuen Ideen: Regionale Lebensmittel, kombiniert mit natürlich schwarzen Zutaten. Vom Revier inspiriert und auf Wunsch mit einem Touch Glanz und Glamour. Genießen Sie Grubenhelden, Kohletaler, Bergmannsstulle, Pottkorn und vieles mehr – individuell zusammengestellt für Ihr Event.





Regional oder ursprünglich, eher unkompliziert oder sehr besonders – freuen Sie sich auf das kleine bisschen Mehr an Kreativität, Geschmack und Service. Zum Beispiel mit:

BERGMANNS FRÜHSTÜCK

Strammer Max | Pfefferspeck vom Bunten Bentheimer | Wachtelei
Kohletaler | Geräucherter Lachs | Wasabidip
Schwarzbrot | Höhlenkäse | Rote Bete Dip | Honigkresse

BERGMANNS MITTAGESSEN

Black Bowl | Quinoa | Fenchel | Bohnen | Grünkern | Brombeere
Schaschlik von der Garnele | Paprika-Tomaten-Sauce | Nussreis

BERGMANNS KAFFEEPAUSE

Pottcorn | Coldbrew Coffee



**VON
DER REVIER-
TAGUNG**



**... BIS ZUR
REVIERGALA**

Raffiniert oder edel, eher pur oder sehr aufwändig – freuen Sie sich auf das kleine bisschen Mehr an Kreativität, Geschmack und Service. Zum Beispiel mit:

VORSPEISEN

„Ruhrpott Carpaccio“ | Essiggurken | Paprika | Perlzwiebeln

HAUPTSPEISEN

Maishühnchenbrust | Mohnklößen | Rahmspargel | Kandierte Oliven | Kaffee-Öl
Dorschmedaillons | Schwarzbrot-Sauerkirsch-Kruste | Belugalinsen | Rote Bete Espuma

NACHSPEISEN

Mousse vom schwarzen Tee | Baileys | Malzkrokant
Tirami Su von Coldbrew Coffee Lakritz



”

Die Grand Hall Zollverein trägt dazu bei, dass wir mit unseren Wurzeln in Kontakt bleiben und die Zechenkultur weiter lebendig gehalten wird. Sie ist ein Sinnbild für den noch immer andauernden Transformationsprozess im Ruhrpott und bildet so eine Brücke zwischen Tradition und Moderne.

Tom Koperek, Vorstand LK AG

”

Kirberg schafft es mit jedem Catering, die Geschichte der Zeche immer wieder neu zu erzählen. Ganz individuell und mit dem bekannten Kirberg Kick.

Gerald Pott, Geschäftsführer GRANDHALL ZOLLVEREIN®



LUST AUF MEHR?

KIRBERG-CATERING.DE

INFO@KIRBERG-CATERING.DE

+49 221 284 8200

