

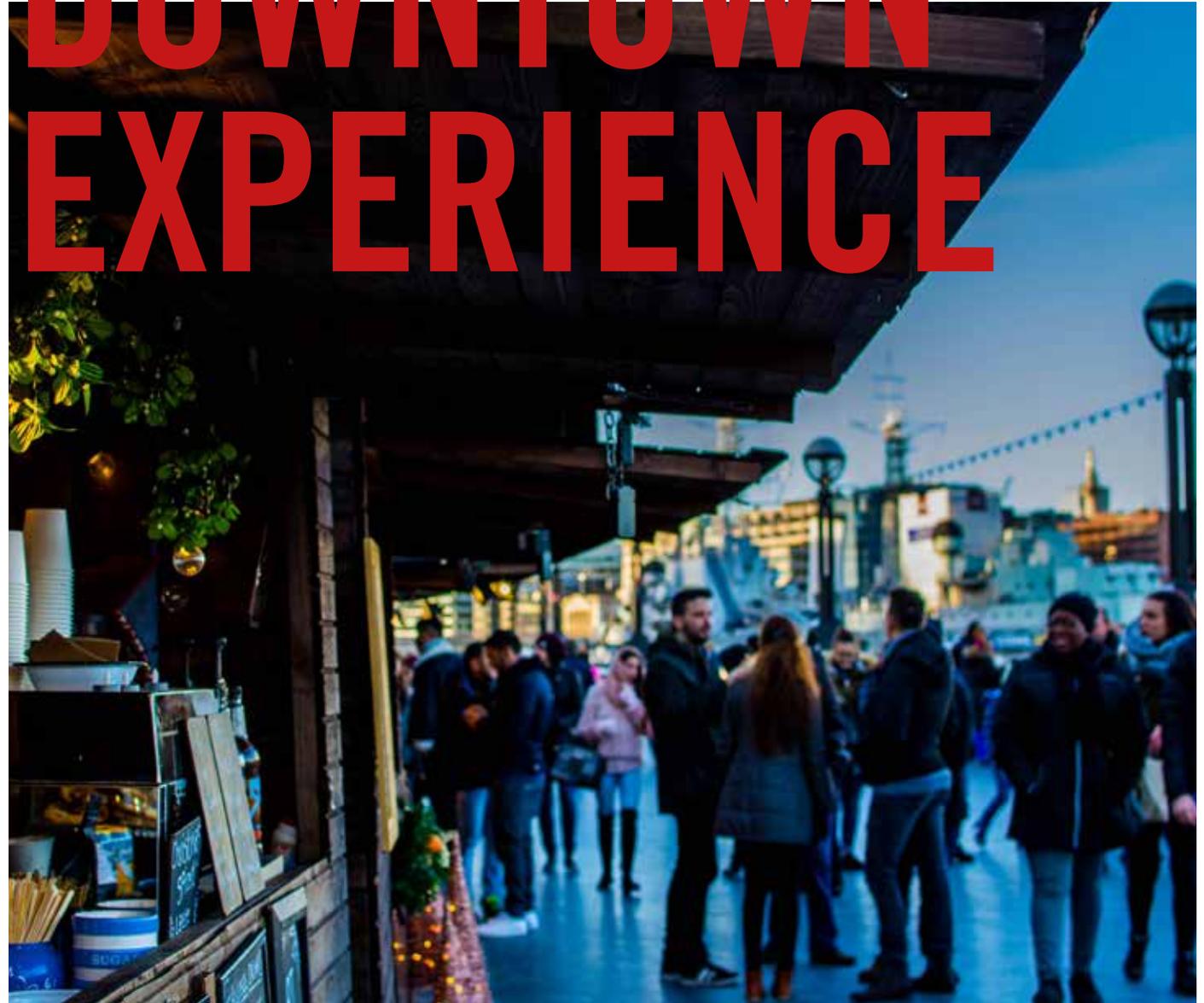


01 CULINARY STORIES

CULINARY STORYTELLING VON
KIRBERG CATERING
FÜR RIEDEL COMMUNICATIONS.



DOWNTOWN EXPERIENCE





ENJOY THE JOURNEY AND...



2



... TASTE THE DOWNTOWN ATMOSPHERE.

Ihre Gäste tauchen für eine Nacht in die aufregende, abwechslungsreiche Kulisse, eines verrufenen Großstadtviertels. Ein verlassenes Industriegelände wird zum Szeneviertel, erfüllt von subkulturellem Leben. An jeder Ecke gibt es etwas zu entdecken...

Hier ein cooler Imbiss, dort die schrille Bar und Underground-Restaurants wie „The Butcher“, die noch in keinem Reiseführer stehen. Nicht zu vergessen, das Moo: Ein Spitzenrestaurant, das nicht nur urbane Hipster Herzen höher schlagen lässt. Entdecken Sie den kulinarischen Hotspot jenseits des Mainstream.

DIE IDEE



Im Flug durch die Nacht lässt man sich treiben. Vor allem in die Clubs der Szene, die alles geben, um die tanzwütigen Partygänger zu berauschen.

Süße Stärkungen und Verführungen inbegriffen.





ADVENTURE FOOD DISCOVERY

In dieser Szenerie dreht sich alles um Entdeckungen: Geschmacklich, optisch, räumlich. Je nach Größe entstehen unterschiedliche Küchen: Street food, urban, Trend. Das Foodkonzept wandelt sich mit rasender Geschwindigkeit. Dem Puls der Zeit einen Ticken voraus.





THE BUTCHER



AMBIENTE

Das Meatpacking District für ambitionierte Fleischliebhaber. Hier kommt alles in die Pfanne oder auf die Plancha. Achtung, es liegt in einer dunklen Ecke von Downtown.

„Clean“ Atmosphäre, „rouge“ Holz-Tische, lange Bar, Speisetafeln auf denen die Fleisch-Spezialitäten kiloweise angeboten werden.

MENÜ VORSCHLÄGE

US-Ribeye & Flanksteaks „Butcher's Cut“, vom Brett geschnitten
Nebraska Tomahawk-Steaks
Chef's Filet Mignon & Striploin
Ganze Kalbskeule, live tranchiert
Iberico-Nackensteaks mit Zitronenthymian gegrillt
Turkey-Steak mit grobem Pfeffer und Salbei
Frische Bratwurst nach Metzgers Geheimrezept

Truffled Mashed Potatoes, dampfende Ofenkartoffeln, karamellisierte Süßkartoffel mit Curry und Ingwer, wood fired Corn, fried Mushrooms mit Chili und Lorbeer, gegrilltes Gemüse mit Honig und Sesam, Steakbutter, Honey-BBQ-Sauce, grüner Pfefferdip, Chimichurri, rotes Zwiebelrelish



MOO

AMBIENTE

Phantasievolle Küche auf höchstem Niveau. Im ehemaligen Kabelcontainer mit nur 20 Plätzen wird ein Gang vom Feinsten serviert. Wer hier isst, überlässt die Wahl des Essens dem Chef. Der Wein ist exzellent.

Aber Achtung: Einen Platz bekommt nur, wer vor Ort reserviert hat. Der freundliche Doorman regelt die Reservierungen.

Chic eingedeckte Tische, Edison Pipe, coole Theke – davor möglicherweise ein Dachgarten mit modernen Sesseln für die Wartenden, dort können Drinks gereicht werden, um die Wartezeit (je ca. 15 min.) zu verkürzen.

MENÜ VORSCHLÄGE

Perlhuhn „Sous Vide“ oder geflammtes Ikarimi-Lachssashimi
Selleriecrème mit Erdmandeln, frittierter Petersilie & Chorizo-Öl





LAS GOLONDRINAS



AMBIENTE

Die Spezialität der mit bunten Stühlen und Tischen eingerichteten Bar Las Golondrinas ist Ceviche. Das vorwiegend in Südamerika verbreitete Nationalgericht aus Peru wird hier ganz frisch zubereitet. Ein echter Geheimtipp.

Ausstattung: Ein bunter Container, Kühlschränke für den frischen Fisch und weitere Zutaten, vor dem Container ein paar farbige Möbel.

MENÜ VORSCHLÄGE

Ceviche von Thunfisch, Lachs oder Garnele mit Kabeljau in peruanischer Tigermilch

Kochbananen-Chips, Nacho-Chips, Maisfladen

Geraspelte Süßkartoffeln mit Mais

Schwarze Bohnencreme

Salat von Staudensellerie, Koriander und Chili

Guacamole mit Erdnussöl und roter Chili

Chipotle-Paste, Koriander-Habanero-Relish, Tomaten-Cilantro-Salsa



THE BAR



Ein Muss für die In-Szene. Große Auswahl an Cocktails – zum Teil auch außergewöhnliche. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Am Happy Friday gibt's Gin Tonic vom Fass.

Die alkoholfreien Drinks werden in der Kaffeekanne gemixt! Ausstattung: Containerbar mit Graffities, davor Stehtische, ein paar alte Kinossessel oder Kisten. Coole Atmosphäre.



URBAN STYLE...



...COSMOPOLITAN ATMOSPHERE.

Downtown Experience ist eine aufregende Erlebnisreise für Gäste, die viel herumgekommen sind, und sich überraschen lassen wollen, was morgen Trend wird. Der authentische Look mit Liebe zum Detail bringt das Konzept zum Leben. Eine Mischung aus rauem Industriecharme, Subkultur und Hipster. Von der Anrichtung bis zum Geschirr. Alles, außer gewöhnlich.



”

Eine rundum gelungene Veranstaltung.

Die Qualität der Speisen, die Auswahl der Getränke und der Service – alles top.
Erfrischend anders.

Man spürt, dass Sie Ihren Job lieben. Und das hat sich auch auf die Gäste übertragen. Wir sind glücklich, ein solches Team an unserer Seite zu wissen.

Ich freue mich schon jetzt auf unsere nächste gemeinsame Veranstaltung.

Ein unvergesslicher Abend.

Wunderbare Atmosphäre, exzellenter Service und einmalig großartiges Essen.



LUST AUF MEHR?

KIRBERG-CATERING.DE
INFO@KIRBERG-CATERING.DE
+49 221 284 8200

