

# Momente #1



**KIRBERG**  
CATERING  
FINE FOOD

sorglos

# glücklich

Wir hören zu und fragen nach. Lesen zwischen den Zeilen und hören wieder zu.erspüren Ihre Anforderungen und Ziele und halten den Kern fest. Verwandeln ihn mit unserem Know-how aus 25 Jahren – gewürzt mit einer kostbaren Komposition aus Kochkunst, Fantasie und Leidenschaft – in einzigartige Momente, die man nie vergisst.

# Leistungen

Ideen. *Jeder Event beginnt mit einer Vision.*

Visionen. *Setzen wir punktgenau um.*

Planung. *Überzeugend und kostenbewusst.*

Koordination. *Jeder Handgriff sitzt.*

Team. *Hält, was es verspricht.*

Organisation. *Wir übernehmen Verantwortung.*

Köche. *Entdecken Sie unsere Talente.*

Food-Konzept. *Individuell und maßgeschneidert.*

Küche. *Essen gut. Alles gut.*

Speisen. *Ausgezeichnet.*

Präsentation. *Das Auge isst mit.*

Getränke. *Gerührt oder geschüttelt.*

Qualität. *Ist unser Rezept.*

Service. *Mit lockerer Perfektion.*

Dekoration. *Für mehr Genuss.*

Tischkultur. *Kristallklar und farbenfroh.*

Equipment. *Überall gut aufgestellt.*

Locations. *Immer der passende Ort.*

Größe. *Für ein Paar bis ein paar tausend Gäste.*

Genuss. *Voll und ganz.*

Sorglos. *Glücklich.*







**HERZLICH**

Filet vom Bergischen Rind mit Pinienkerncreme und soft getrockneten Tomaten.



**WILLKOMMEN**

Champagner „R“ de Ruinart Brut, Champagne AOC, Reims, Frankreich.



SÜSS

Erdbeer-Tirami Su mit Schoko-Nusscrumble. Pfeffrige Panna Cotta mit süßem Papayachutney.  
Himbeer-Joghurtsmoothie. Mousse au Chocolat mit Chili und Gewürzkirschen.





#### KREATIV

Komponieren. Testen. Schmecken. Herstellen. Mischen. Ausprobieren.  
Entwickeln. Aromatisieren. Würzen. Experimentieren.

#### KOCHEN

Schneiden. Rühren. Dämpfen. Flambieren. Pürieren. Auslösen. Schmoren.  
Reduzieren. Garen. Filetieren. Anbraten. Ausstechen. Ablöschen.





HINTER DEN KULISSEN

Hand in Hand: Konzentriert. Routiniert. Organisiert. Eingespielt. Reibungslos.



**STERNEKÜCHE**  
Schokoladentörtchen mit Orangenfüllung, Mokka creme und Blattgold.













(T)RAUMHAFT  
Museum oder Garage. Wiese oder Schiff.  
Schloss oder Parkhaus. Villa oder Lagerhalle.



**ZU TISCH**

Lange Tafel. Stilvoll eingedeckt. Bequem Platz nehmen. Zurücklehnen.  
Wohlfühlen und genießen. Sehen und gesehen werden. Plaudern und lachen.













**ZUM WOHL**  
Schloss Vaux Rheingauer Riesling Brut.  
Geflügelbällchen mit Limettenaroma und Sommerblüten.









**FRUCHTIG**

Rhabarberbiskuit mit Orangengelee. Karamellierte Ananas und Pistaziencreme.  
Topfenmousse mit Mandelaroma. Bayrisch Creme und frische Himbeeren.



**AUF DIE HAND**

Törtchen mit Ziegenkäse und Tomatenmarmelade. Currygarnele auf Mascarponecrêpe.  
Ratatouillesalat mit Parmesan-Olivencracker. Tomaten-Brotsalat.





**NOMINIERT UND AUSGEZEICHNET**  
Gault Millau. Conga-Award. Feinschmecker. Goldene Pommes von Harald Schmidt.  
ARAL-Schlemmeratlas. Römer's Restaurant Report. Goldener Kochlöffel von BAP. Marcellino's.



**FEIN**  
Marinierter Schafskäse mit kretischem Olivenöl und sonnengereiften Tomaten.



**LEICHT**  
Spargel vom Niederrhein mit Hummer.



**KRISTALLKLAR**  
Zeitlos. Formschön. Edel. Stylish. Elegant. Cool. Fein. Kostbar – auf Hochglanz poliert.



**FARBENFROH**  
Modern. Kunterbunt. Verspielt. Fashionable. Trendy. Knallig.  
Üppig. Chic – passend zum Thema.





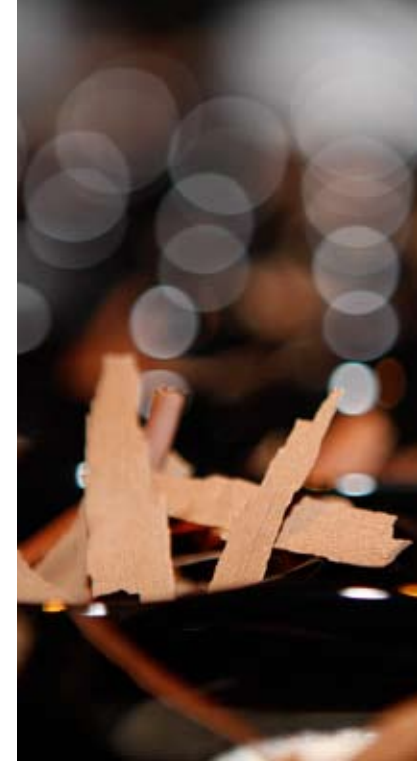
**UNGEWÖHLICH**

Pastacocktail mit Nizza-Oliven. Orangen-Couscous mit gegrilltem Thunfisch.

**LECKER**

Safran-Kartoffelaioli. Avocado-Kressedip.









# Seit 1984

## ***Rolling Stones. Chopard. Kirberg.***

1984 startete die Karriere von Kirberg Catering. Jutta Kirberg und Thomas Lehmann eroberten das Who is who der internationalen Musik-Szene im Sturm und waren auf zahlreichen Europa-Tourneen präsent: Von den Rolling Stones, U2, David Bowie über Luciano Pavarotti bis hin zu den Toten Hosen. Die Künstler und Crews mochten am liebsten, was Jutta Kirberg mit ihrem Team kochte. Gig für Gig. Tour für Tour.

## ***Auf Expansionskurs***

Der Erfolg aus diesen Jahren sowie zielgerichtetes Engagement und ständige Weiterentwicklung bildeten die Basis für das, was Kirberg Catering heute ist – langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen jeder Branche. Kirberg Catering ist auf dem deutschen Markt fest etabliert – nominiert und ausgezeichnet. Mit 40 festen und 200 freien Mitarbeitern. Mit einem Team, das seit Jahren gemeinsam im Einsatz ist – für einzigartige Events, für Momente des Glücks.

## ***Spitzenköche aus bestem Hause***

Kirbergs Köche haben ihr Handwerk in renommierten Häusern deutschlandweit und international gelernt. Sie sind welterfahren, routiniert und experimentierfreudig. Die Zusammenarbeit mit prominenten Kollegen, wie dem „Vater der jungen Wilden“ Stefan Marquard, TV-Koch Ralf Zacherl und Sternekoch Wolfgang Pade, prägt Kirbergs Küche. So sind sie immer am Puls des Lifestyles. Ihr Kochstil ist fantasievoll, trendy und sexy.

## ***Kirberg Catering krönt Events***

Jeder Event beginnt mit einer Vision. Diese setzt Kirberg Catering punktgenau um – mit 25 Jahren Erfahrung – und allem, was dazu gehört: Maßgeschneiderten Food-Konzepten. Virtuoser Kochkunst. Trendsetzender Kreativität. Kostenbewusster Planung.

Und – jeder Event ist einzigartig. Dies gilt es, mit Speisen zum Wohlfühlen genussvoll in Szene zu setzen. Fingerfood? Gourmet-Picknick? Flying Dinner? Sharing Dinner? Live Cooking? Kochshow? Eine individuelle Leitidee rundet jedes Event-Erlebnis köstlich ab.

Ob Produktlaunch oder Firmenpräsentation. Messe oder Show. Gala oder Hochzeit: Kirberg Catering krönt jeden Event – für ein Paar bis ein paar tausend Gäste. Regional und europaweit.

## ***Kirbergs Märchenkulisse:***

### ***Restaurant Schloss Morsbroich***

Der perfekte Ort für kreative Tagungen und stilvolle Feiern. Restaurant Schloss Morsbroich verbindet ausgezeichnetes Essen mit traumhaftem Flair. Die Schlossküche ist jung und kreativ mit mediterranem Touch. Mit dem prächtigen Barockschloss fand Kirberg Catering 2003 die ideale Märchenkulisse.

Kirberg Catering Fine Food ist Genuss-Expertin aus Leidenschaft und würzt Events zum unvergesslichen Erlebnis. Mit Vergnügen.

# Köpfe



***Jutta Kirberg, Geschäftsführerin***

Jutta Kirberg ist mit Leib und Seele dabei. Als zielstrebige Geschäftsfrau und leidenschaftliche Gastgeberin steckt sie voller Ideen und Tatkraft und sorgt mit Begeisterung dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln.



***Thomas Lehmann, Geschäftsführer***

Seine Energie und seine Lust Neues zu erarbeiten und Verbesserungen für Bewährtes zu finden, sind die Stärken des Geschäftsführers. Zusammen mit Jutta Kirberg hat Thomas Lehmann Kirberg Catering Fine Food zu dem gemacht, was es heute ist.



***Volker Beuchert, Geschäftsführer***

Der F&B-Manager ist schon über zehn Jahre dabei und seit 2008 Mitinhaber von Kirberg Catering. Volker Beuchert ist verantwortlich für die Optimierung der Unternehmensorganisation und den Einkauf. Seine Liebe gilt nach wie vor der Kocherei.



# Referenzen

AAA.events	Deutsche Telekom	L+H Marketing Services	Robert Bosch
Aareal Bank	Die PR-Berater	Landesanstalt für Medien	ROTONDA Business Club
Allianz	Djoser Reisen	Langen Foundation	RTL
AMB Generali	Dow Chemical	LanXess	Sal. Oppenheim
AOK Rheinland	ECS Europe	Lavazza	SAP
Arcor	EinsLive	LBS	Scheuten Solar
ARD	Ergoline	Livewerk	Shell
AstraZeneca	Event People	Living Divani	Siemens
AUDI	Evonik Degussa	L'Oréal Deutschland	Siempelkamp
Auswärtiges Amt	EXPO XXI	LTU	Signal Iduna
Aventis	facts+fiction	macevent	Sky Premotion
AXA	FEMA Farben + Putze	mapfre empresas	SMART events
Axel Springer	Filmstiftung NRW	Marek Lieberberg Konzert-	Sparkassen-Giroverband
b.com	Ford	agentur	Spies Hecker
Bayer	Freshfields Bruckhaus Deringer	MAXDATA	Staatskanzlei NRW
Bayer 04	GAD	Metro	Stadt Butzbach
Bayrische Hypo- und Vereinsbank	Gehe Pharma	Michelin	stagg & friends
BDI	Germanwings	MILK	Stamhuis Retail Services
BMW	Gira	MINDACT live communication	Tai Ping Carpets-Interieur
Boffi	Goldwell	mobilcom	TetraPak
brauckmann Veranstaltungs- Management	Gorol & Partner	Montis	The Sponsor People
Bvlgari	Gruner & Jahr	MTU Holding	Thomas Cook
Cabinet Schranksysteme	Hagen Invent	MTV	TKS Ticket Service
Canon	Herbalife	(mu:d) Büro für Ereignisse	Ton Art
Capitol Theater	Hewlett Packard	munich one	T-Online
Cappellini	Igedo Company	NIKE	Toyota
Carl Eichhorn	Igefa	Nissan	TUI
Chopard	insglück	OBI	t-vision
Citroën	ITC Deutschland	Panroyal	Uniplan Cologne
CITS	Itergo	Papier Mettler	Universität Köln
Coca Cola	ITT Industries Management	PB Versicherung	Verlagsgruppe Handelsblatt
cologne convention	Janssen-Cilag	Peek & Cloppenburg	Verlagsgruppe Lübbe
combat	JK Sales	PEER Agentur	Vista Event
Congress-Organisation-Gerling	Johnson Controls	PLAN it	VitrA Bad
CORPUS SIREO	Johnson & Johnson	Porro	VIVA Media
Daimler	Jung von Matt	PricewaterhouseCoopers	Vodafone D2
DER Deutsches Reisebüro	KAP Forum	procom live	vok dams Gruppe
Designpost Köln	Kaufhof	Pro Sky Airbroker	Volksfürsorge
Deutsche Apotheker- und Ärztebank	Kienbaum Consulting	real,- SB-Warenhaus	VW
Deutsche Bahn	Klinikum Merheim	Rebel Media	Wanzl Metallwarenfabrik
Deutsche Bank	kogag Bremshey & Domning	Red Bull	WDR
Deutsche Post	Kontrastprogramm	Reed Exhibitions	Welcome
	Kreissparkasse Leverkusen	Renault	ZEG Zweirad
	Krombacher	REPLAY	Zibert + Friends
	Kvadrat	REWE Touristik	Züblin

*Impressum*

Kirberg GmbH  
Catering Fine Food  
Gewerbehof 18  
51469 Bergisch Gladbach  
Fon 02202 2403-0  
Fax 02202 2403-790  
info@kirberg-catering.de  
www.kirberg-catering.de

*Geschäftsführer*

Jutta Kirberg  
Thomas Lehmann  
Volker Beuchert

*Konzept und Gestaltung*

großgestalten, Köln  
www.grossgestalten.de

*Text*

text et cetera, Köln  
www.birgitfranke.com

*Fotografie*

Manfred Daams, Köln  
www.flashfotos.de  
Simona von Woikowsky, London  
artisticphoto

*Druck und Produktion*

Prima Print GmbH, Köln  
www.primaprint.de.de

*Copyright*

Sämtliche Rechte am geistigen  
Eigentum, wie Marken und  
Copyrights, sind vorbehalten.  
Keine Inhalte dieser Broschüre  
dürfen ohne schriftliche Ge-  
nehmigung der Kirberg GmbH  
vervielfältigt werden.

© 2009 Kirberg GmbH



