



Die passende kulinarische Begleitung für Ihre Hochzeit

Das Catering muss so gut passen wie das Brautkleid

IHR BUDGET

Versprochen, unser Preis-Leistungsverhältnis ist immer gleich! Entscheidend ist der gewünschte Aufwand. Wie schätzen Sie Ihr Budget ein?

Niedrig Mittel Hoch

Auf dem Weg zu einem Catering, das Sie und Ihre Gäste begeistern wird, gibt es Vieles zu beachten. Profitieren Sie von unserem Wissensschatz, denn wir kennen die Möglichkeiten, haben auch Antworten auf Fragen, die Sie uns nicht stellen und möchten Sie mit einem perfekten Angebot überzeugen.

IHR STYLE

Hier fragen wir Sie nach dem »Look & Feel« für Ihre Feier. Inszenieren können wir Ihr Motto nicht nur mit dem passenden Essen, sondern auch über die Dekoration und die Buffetmöbel.

White | Pure
Klassisch | Romantisch
Vintage | Gypset style
Wood | Streetfood Festival
Mein Style:



Buffet oder nicht Buffet. Das ist hier die Frage.



BUFFET ODER MENÜ?

Sollen Ihre Gäste zum Essen kommen oder das Essen zu Ihren Gästen? Hier ein erster Einblick in die Möglichkeiten, wir beraten Sie gerne.

Klassisches Buffet | der Gast stellt sich sein Lieblingsessen zusammen

Buffet mit Live-Cooking | kulinarisches Storytelling inklusive Dessert am Buffet

Kommunikatives Tischbuffet | Vorspeisen am Tisch, Hauptgänge als Live-Cooking-Stationen und Dessertinsel

Serviertes Menü | von unseren Servicekräften serviert

Foodfestival-Flair | Stationen an Ständen und Buden



Welcher Kochstil passt am besten zu Ihren Gästen?

DIE KULINARISCHE RICHTUNG

Welcher Kochstil passt am besten zu Ihren Gästen und zu Ihrem persönlichen Geschmack? Mit der Auswahl einer Kollektion bestimmen Sie die kulinarische Ausrichtung Ihres Caterings. Kombinationen sind selbstverständlich möglich.

Vegetarisch

Fleischloser Genuss in herzhafter Vielfalt. FAIRdammt lecker – vegetarisch und wenn Sie mögen mit »veganem Quadratmeter«

Mediterran

Die Vielfalt der Mittelmeer-Küche, kombiniert mit den Klassikern der Kaiserschote

Lokale Helden

Raffiniert, modern und kulinarisch verbunden mit der Region

Cross Kitchen

Crossover Stylefood aus verschiedenen Küchen der Welt – exotische Zutaten, easygoing gekocht

Frühling | Sommer

Summer Soulfood - Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales leicht und modern

Herbst | Winter

Winter Mood Food - Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales leicht und modern

Weihnachten

Vorfreude auf das Fest - »Traditional Mood Food« in moderner Perfektion zubereitet

BBQ

Zu jeder Jahreszeit das Passende vom Rost, aus dem Smoker, von der Plancha oder dem Teppanyaki.





Weniger ist manchmal mehr.

IHRE KOLLEKTION IN PUR?

Jede unserer Kollektionen kann von uns ebenfalls in PUR inszeniert werden. »Erst wenn man nichts mehr weglassen kann ist es perfekt!« Reduzierte Vielfalt und Fokussierung auf das Wesentliche: Eine Bowl wird durch verschiedene Toppings zur »Signature-Bowl«, die Hauptgänge werden live gekocht und das Dessertsbuffet überzeugt durch seine Klarheit. Durch den präzisen Einsatz von Lebensmitteln ist hier unser Koch ohne Zusatzkosten inklusive. Denn »PUR« bedeutet »mehr Mensch zum gleichen Preis«!



DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Empfang mit Incoming-Snacks
Mitternachtsimbiss





HISTORISCHER FLUGHAFEN BUTZWEILERHOF

DIE HOCHZEITSLOCATION
DER **MOTORWORLD**



IHR ABLAUF

Veranstaltungsbeginn	Uhr
Speisenbeginn	Uhr
Voraussichtliches Ende	Uhr
Personenzahl	

IHRE DATEN

Name:
Anschrift:
Telefon:
Mobil:
E-Mail:

Wie dürfen wir mit Ihnen in Kontakt treten?

Per Mail Telefon

Wir beraten Sie gerne, versprochen!
Ihr Team der KAISERSCHOTE

