Gaumen freuden

Der Blick über den Tellerrand lohnt sich, sagt der Volksmund. Vor allem beim Thema Dinner, sagt showcases … und hat prompt viele Überraschungen entdeckt: Geschäftsdinner am Kran, Cocktails aus dem Betonmischer, Genuss-Theater vom Feinsten. Frisch angerichtet mit diesen Zutaten wird jedes Dinner zum Erlebnis.

GENUSS-THEATER AUS DEM RUHRPOTT

Krimidinner – das ist theatralisch-kulinarischer Genuss pur, ein Name, den jeder kennt, eine Hommage an Edgar Wallace und ein Konzept, das bundesweit große Erfolge feiert. Seit zehn Jahren on tour, gibt's das Krimidinner inzwischen als Quartett: „Ein Leichenschmaus", „Hochzeit in Schwarz", „Der Spuk von Darkwood Castle" und „Die Nacht des Schreckens". Gruseln, Lachen, Schwelgen, Staunen und exklusiv Dinieren lässt sich aber auch in den sieben anderen, musikalischen Dinner-Produktionen des Entertainment-Unternehmens Galadinner. Ob Gangster-, Dracula-, Musical- oder Westerndinner, Märchen-, Weltreise- und Barockdinner: Für alle detailverliebten Inszenierungen von Galadinner zeichnet Kreativdirektor Hazy Hartlieb verantwortlich. Ausgewählte Musik, opulente Kostüme, stilechte Kulissen, professionelle Schauspieler sowie Musical-Darsteller machen die Genuss-Theaterabende nicht nur zu einem kulinarischen Erlebnis: live in den schönsten deutschen Schlössern, Burgen und Hotels oder auch in der Location des Auftraggebers.

SÜSSE VERFÜHRUNG AUF RÄDERN

Manchmal ist das Glück klein, süß und braun. Zumindest bei Monsieur Chocolat und seinem altehrwürdigen Choco-la-mat. Wo immer der stilechte Chocolatier mit seiner mobilen Schokoladenfabrik auftritt, rattert's und klappert's, blinkt's und blitzt's wie anno dazumal. Innerhalb von nur 50 Sekunden spuckt die Wundermaschine unter musikalischer Begleitung eine kleine Tafel Schokolade aus und beglückt so jeden einzelnen Gast. Stolze 160 Jahre soll der Choco-la-mat inzwischen „auf der Orgel" haben. Erfunden hat ihn der Großvater von Monsieur Chocolat und 1851 der staunenden Öffentlichkeit auf der Weltausstellung in London vorgeführt. Selbst die Queen konnte der süßen Versuchung nicht widerstehen. Bis heute hat der Choco-la-mat nichts von seiner Attraktivität verloren. Munter produziert er seine Schokolade – selbst im Zeitalter von Hightech und Massenproduktion – und lässt jeden Schokoliebhaber nur so dahinschmelzen.

DRUMMING SNACK

Je mehr Gäste, desto besser fürs gemeinsame DinnerDrumming®. Wenn „Dirigent" Gerd Weigelt von den SynergyBeats zwischen Zander und Mousse die Bühne betritt und den Gästen für das gemeinsame Tischkonzert den Rhythmus vorgibt, bleibt garantiert kein Gedeck an seinem Platz: Löffel schlagen den Takt, Teller verwandeln sich in Percussions, Sektkühler werden zu Trommeln. Jeder Teilnehmer – ein Musiker, alle zusammen – ein fröhlich-rhythmisches Orchester. Ob Spaghetti-Groove, Eisbomben-Beat oder Chicken-Shaker: Dieser musikalische Snack für Gala-Events, Teambuilding, Firmenfeiern und andere hochkarätige Veranstaltungen ist leicht verdaulich und gut bekömmlich. Ein Stimmungsmacher – über Tellerränder und Tische hinweg.

MOLEKOOLE COCKTAILS

Wenn es an der Bar dampft und brodelt, der Barkeeper mit Spritzen und flüssigem Stickstoff hantiert und die ultrabunten Cocktails in Reagenzgläsern oder als Sticks serviert werden, ist man wahrscheinlich schon Gast bei Molekool. Der Showbarkeeper Roumen Rouje wendet die Finessen und Tricks der molekularen Küche in seinem Cocktail- und Dessert-Universum an. Strukturveränderung ist das Zauberwort: Flüssiges wird fest, Heißes wird kalt, Rotes wird grün, auf nichts ist mehr Verlass. Jedes Getränk und jedes Dessert werden so zu einem überraschenden Sinneserlebnis. Bei dem „Zauberlehrling" schmecken Spiegeleier nach White Russian, der „Likör 43" sieht aus wie Kuchen und ein Strawberry Margarita wird im Strohhalm serviert. Auf Wunsch alles live gezaubert an der molekularen Livebar. In seinen molekularen Workshops für bis zu 50 Personen verrät der Meister gerne auch den einen oder anderen Zaubertrick.

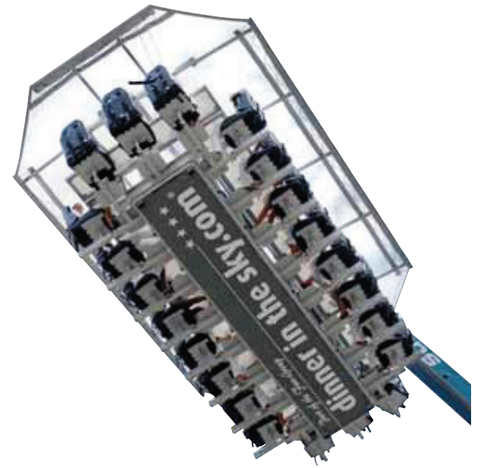
Fotos: Buddha Lounge Red Mandarin, GALADINNER GmbH & Co. KG

COMEDY MEETS LIVE-COOKING

In einer rasanten Koch-Comedy-Show bereitet der gelernte Koch, Jongleur und Artist Piko Leins live Fingerfood oder kleine Häppchen zu. Unterstützt wird er in seiner mobilen „Kitcase-Küche" vom Moderator und Comedian Armin Nagel, bestens bekannt als der Powerdienstleister. Er garniert die 20-minütige Koch-Session mit Wortwitz, Publikumsbeteiligung und spektakulären Balance- und Jonglage-Kunststücken. Am Ende jeder Kochshow können die Zuschauer das zubereitete Amuse Bouche in essbaren Schalen probieren und das Rezept zum „Selbsttesten" mit nach Hause nehmen. Bestens geeignet für Messen mit kulinarischen oder regional-touristischen Themen oder als Eventshow, in der wirklich gekocht wird. Möglich auch als Open-Air-Veranstaltung.

DINNER MIT AUSBLICK

Fliegende Teppiche kennt man schon, aber fliegende Tische? Mindset Media macht's möglich mit seinem Dinner-in-the-sky-Konzept! Die Zutaten: 1 TÜV-geprüfter Tisch, 1 mobiler Kran, 16 Stahlseile, 22 Schalensitze. Dann heißt es für die Gäste „Anschnallen, bitte!" und hoch geht's zum luftigen Dinner. Das exklusive Mehr-Gänge-Menü mit spektakulärer Aussicht findet statt in 50 Metern Höhe über den Stadtdächern freier Wahl. Weltweit freuen sich 30 Himmelstische auf ihre Höhenflüge. Der Mittelgang der Tische bietet Raum fürs Catering- und Servicepersonal, das Kamerateam oder den Pressesprecher. Und wer für Catwalks, Live-Konzerte und Messestände in luftiger Höhe mehr Platz braucht, bucht zusätzliche Plattformen auf gleicher Höhe mit.



COCKTAILS MIT STI(H)L

200 Caipirinhas oder 500 Erdbeer Margaritas in fünf Minuten? Kein Problem fürs kernige Personal der fun food factory Berlin, das sich auf schrille Cocktailshows spezialisiert hat. Bei „Cocktails mit Sti(h)l" bereiten die „Barkeeper" in einer fulminanten Show molekulare Cocktails, Desserts und alkoholfreie Sorbets zu und das ratzfatz – mit ihrem Betonmischer „Frozen Margarita", dem Riesenbrenner, einem Schredder und ihren Kettensägen. Das Ganze ziemlich brodelnd, hygienisch, absolut lecker und vor allem ausgesprochen interaktiv und publikumswirksam – am Messestand, auf einer Geschäftsparty oder bei Produktpräsentationen! Ein weiteres Schmankerl: „Eiskalt abgekocht" – ein zauberhafter Show-Act aus der molekularen Koch- und Cocktailküche, inszeniert von Herr-Lich & MisterJös. Zubereitung live und Verkostung inklusive.

DINNER MIT „DEM GILSBACH"

Beim „Krimi-Quiz-Dinner – Wer war's?" vom Gilsbach kommen alle heimlichen Miss Marples und Wilsbergs voll auf ihre Kosten. Serviert zu einem erstklassigen Drei- oder Vier-Gänge-Menü löst das Publikum in Teamarbeit die kniffligsten Fälle. Gemeinsam mit Markus von Hagen, dem „Günther Jauch des Verbrechens", verwandelt der Pantomime und Unterhaltungskünstler Christoph Gilsbach jede Location in den Tatort und stellt mimisch spektakuläre Kriminalfälle der Literaturgeschichte dar. Eine unterhaltsame und temporeiche Show mit Quiz, Pantomime und jeder Menge Interaktion. Daneben zaubert „Der Gilsbach", Folkwang-Absolvent und Schüler des legendären Marcel Marceau, noch andere Dinnerveranstaltungen aus dem Hut.

DIE INTERNATIONALE KOCHSHOW

Die französische Küche ist einfach deliziös. Besonders raffiniert sind die Rezepte von Kochstar Paul Combuse, der heute zu Gast ist in der interaktiven „Internationalen Kochshow" von und mit Moderator Johannes B. Lerner. Im Programm: „une grande surprise", eine große Überraschung. Gemeinsam bereiten die beiden inner- und außerhalb des Bildschirms einen köstlichen Kuchen zu – mit Karpfen, Metall, Holz und je nach Gusto des Auftraggebers auch mit Zahncreme oder einem kleinen Modellauto. Das Ganze gewürzt mit einer gehörigen Prise Witz und mit französischem Charme. Die kurzweilige Performance von Zwille Zimmermann und Burkhard Schmidt lässt sich in jede Veranstaltung integrieren. Ob Messestand, Firmenevent oder Produktpräsentation: Sie ist ein Genuss – et voilà!

Foto rechts oben: Mindset Media GmbH

infos

F&B fun food factory Berlin GmbH
10437 Berlin

Der Gilsbach
48159 Münster

Galadinner GmbH & Co. KG
45128 Essen

Mandarin Gastronomie GmbH
70199 Stuttgart

Mindset Media GmbH
50354 Hürth

Monsieur Chocolat
96271 Grub am Forst

Piko Leins
81541 München

SynergyBeats
55232 Alzey

Zwille Zimmermann
53179 Bonn

Alle Kontaktdaten zu den Anbietern und viele weitere tolle Dinner-Angebote finden Sie auf **www.memo-media.de**