

# DER KOCH, DAS EIS, DER OCHS UND DIE SPRECHENDEN KÜRBISSE

**Das Buffet ist eröffnet!** Die Geschmacksvielfalt reicht von köstlich über exquisit bis zu extravagant. Ob Fleischgenießer oder Veganer, ob Slow Food oder molekulare Küche, ob to go, to dance, to giggle or to freeze – hier läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

## EVENT-SETZEN

**Die Typografie** bezieht sich auf das klassische Druckhandwerk, bei dem mit beweglichen Lettern Texte zusammengesetzt und dann gedruckt werden. Und genau an diese druckschwarze Kunst soll die süße Verbindung von Typografie und Schokolade erinnern. So bietet Typolade feine Schokoladenbuchstaben an, die ganz individuell als Platzkarten, Werbebotschaften oder für den Einsatz im Messe- und Eventbereich gesetzt werden können. Dabei wird jede textsichere Versuchung von ausgesuchten Chocolatiers in eigens hergestellte Formen handgegossen.

Fotos: Typolade, Freezemaker, Alpe, anderen Bildrechte liegen bei den Künstlern

## MOBILE HOLZOFEN-PIZZA

**Der Klassiker aus Italien** gehört nach wie vor zu den beliebtesten Speisen auf Events – die Pizza. Mit aromatischer Tomatensauce und ausgesuchten Zutaten setzt »Die Gurke« aber vor allem auf den original Holzofen, der sich im Inneren des schön gestalteten Anhängers befindet. Exklusiv für Firmenveranstaltungen, Sommerfeste und private Feiern bringt »Die Gurke« mediterranen Genuss in zahlreichen - auch veganen und vegetarischen - Varianten auf den Teller.



## KULINARISCHES TO GO

**Die Reise-Gastronomie** Prodromidis bietet eine Vielzahl an kulinarischen Spezialitäten. Crepes, belegte Baguettes, Back- und Bratkartoffeln, Poffertjes-Bäckerei und Riesenpfannen werden hier mit einer gehörigen Portion Servicequalität angerichtet. Dabei bieten die mobilen Catering-Experten neben dem professionellen Verkaufspersonal einen Wagen für den Außenbereich, etwa bei Stadtfesten oder Messe-Events, als auch leicht aufbaubare Verkaufsstände für den Einsatz in Turnhallen und Kongressräumen.

## BERGISCHER OCHS AM SPIESS

**Die bergische Ochsenbraterei** von Fedder vereint Show-Effekt und Genuss. Denn der Feinkost-Caterer legt besonderen Wert auf hohe Qualität. So kommt das Fleisch aus hauseigener Schlachtung und wird bis heute nach einem traditionellen Familienrezept gewürzt. An einem Stück unter den wachsamen Augen der Grillcrew gebraten und mit leckeren Saucen abgerundet, werden 120 bis 1.200 Personen garantiert satt. Und durch den besonderen Show-Effekt der Ochsenbraterei bleibt die Veranstaltung noch lange in aller Munde.



## FREEZE YOUR THIRST!

**Vorbei die Zeiten**, in denen die Gastgeber das Geschirr schon lange vorher kühlen mussten! Denn der Freezemaker vereist Gläser und Tassen binnen weniger Sekunden. Das innovative Produkt aus Italien überzeugt dabei nicht nur optisch, sondern auch in

der Handhabung und schont dabei noch die Umwelt. Denn durch den zeitsparenden Einsatz wird Energie gespart und mehr als ein CO<sub>2</sub>-Tank und die Stromversorgung braucht der Freezemaker nicht, um Barzubehör und Gläser blitzschnell erstarren zu lassen.

## EIS-ZAUBEREI

**Darf es ein Joghurt-Eis** mit Vanille-Geschmack und Chilli sein? Oder doch lieber ein Schokotraum mit Himbeeren und Rote Beete? So oder so ähnlich klingen die Eisvariationen der Eiszauberei. Denn der Gast wählt zuerst sein Basis-Eis und hat dann die freie Wahl: Früchte, Süßigkeiten, außergewöhnliche Gewürze, einge-

legtes Obst oder extravagante Spezialitäten wie Trüffel und Champagner können nach Belieben hinzugemischt werden. Und so unvergleichbar das Geschmackserlebnis bei jedem Gast ist, so cremig lecker ist es bestimmt auch.

## NATÜRLICH PRICKELND

**Zwei Frauen** und ein prickelndes Start-Up: Geboren wurde die Idee bei einem Empfang. Alle stehen zusammen, man möchte anstoßen und muss sich zwischen einem alkoholischen Getränk und den zuckersüßen Softdrinks entscheiden. Und genau das möchten die beiden von Priamo nun ändern. Das von ihnen kreierte Getränk prickelt auf der Zunge wie Sekt, schmeckt fruchtig herb und ist dabei absolut alkoholfrei. Neben allen natürlichen Zutaten wie Apfelsaft- und Sauerkirschkonzentrat rundet der geringe Mate-Anteil den Geschmack ab. Vielleicht haben auch Sie ja schon davon gekostet – bei den FAMAB-Awards waren die beiden als Sponsoren dabei.





## C'EST LA CREPES

**Französisches Flair** bringt der Oldtimer-Bus des Crêpes Michel auf jeden Event. Denn in dem Citroën HY, Baujahr 1968, werden verführerische französische Spezialitäten gebacken. Crêpes von zuckersüß bis fruchtig oder pikant, dazu ein Cidre oder Vin mousseux – oder lieber doch »une biere«? Verzicht auf kleine Sünde: Die Karte reicht von knusprigen Waffeln bis zum kleinen Espresso. Ob private Veranstaltung, Firmenfeste oder Stadtfeiern: Crêpes Michel haucht Events dem gewissen Flair des »savoir vivre« ein.



## DIE KUNST DES KOCHENS

**Die Akteure von Cena & Arte** haben sich ganz der Kunst verschrieben. Der Kunst des Kochens und der Kunst des Schauspiels. Weit ab von den Event-Modulen aus dem Unterhaltungs-Discounter steht hier individuelles Schauspiel und das Commedia dell'Arte der Renaissance im Vordergrund. In Zusammenarbeit mit professionellen Köchen wird für jede Veranstaltung außerdem ein passendes Vier-Gänge-Menü kredenzt. Damit gelingt Cena & Arte mit ihrem CommediaDinnerTheater eine Neuinterpretation der alten »Brot und Spiele«.



## FILM AB!

**Erfrischend lecker** ist das Konzept des Movie Award Dinners der Eventagentur l'aventura, denn hier stehen die Gäste des Dinner-Events im Spotlight. Während eines köstlichen Dinners haben die Teilnehmer die Gelegenheit, ihren eigenen Kurzfilm zu drehen. Dabei werden die Gäste zur Filmcrew: Vom Drehbuchautoren

über den Regisseur bis zu den Schauspielern, jede Position wird von einem der Gäste besetzt. Und schon sind die Teilnehmer die Stars auf dem roten Teppich. Aber was ist ein Film schon ohne Preisverleihung? Richtig, nur halb so gut. Deshalb gibt es natürlich auch einen Award!

## SLOWFASTFOOD

**Die Kombination** aus frisch zubereiteten Burritos und mobilem Fastfood kennzeichnet das SlowFastFood der Burrito Bande aus Frankfurt am Main. Bereits von der ProSieben Sendung »Galileo« zum besten Foodtruck Deutschlands ernannt, überfällt die Burrito Bande bundesweit Indoor- und Outdoor-Veranstaltungen mit ihren fünf mattschwarzen Trucks. Und dann gibt es für fünf bis 5.000 Personen Burritos mit mariniertes, zarter Hähnchenbrust, bei Niedrigtemperatur geschmortem Rindfleisch oder vegane Sojabolognese. Da bleibt nur zu sagen: Schade, dass nicht jeder Überfall so gut schmeckt.



## ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT

**Getreu dem Motto** »Lachen Sie schon!« bietet die Tamala Theater Compagnie unterschiedliche Comedy-Kellner für ein amüsantes Vier-Gänge-Dinner an. Dabei übernehmen die Spaßkellner tatsächlich auch die Bewirtung von 40 bis 200 Gästen, allerdings ein wenig anders. Denn mit viel Slapstick, Situationskomik und einer ordentlichen Portion Humor ist mit den Comedy-Kellnern für einen amüsanten Abend gesorgt. Die Mischung aus Tischzauberei, Tanz und Jonglage lässt die Gäste über den Tellerrand schauen – und sorgt für viele Lacher während des Dinners.



## MAÎTRE DIDIAN POULET ET JAQUILINE

**Eine amüsante Koch-Comédie** à la carte zeigen Maître Didian Poulet und Jaquiline. Mit französischem Humor wird der Gaumen der Gäste gekitzelt. Denn es gibt Beethovens 9. Sinfonie gespielt auf fünf Bratpfannen als Aperitif, französische Poesie zur Vorspeise, ein Zwerghuhn an Slapstick zur Hauptspeise. Und ein magisches Dessertfinale mit dem Service- und Küchenpersonal. Dafür bekam Ötte alias Maître Didian Poulet jüngst die Goldmedaille in »Grandes Catastrophes de la Cuisine Française« – natürlich überreicht vom belustigten Publikum.



Fotos: Frau Steffens, Roger Richter, Alle anderen Bildrechte liegen bei den Künstlern

## COCKTAILS DER (ES)S-KLASSE

**Seit rund zwanzig Jahren** hat sich das Team der Berliner F & B fun food factory auf unterhaltsame und einfallreiche Darreichungsformen von Cocktails spezialisiert. So zaubern sie molekulare Messeshows, auf denen mit flüssigem Stickstoff die Möglichkeiten des »Kalten Kochens« präsentiert werden. Oder sie in-

terpretieren die Bar-Klassiker auf der Getränkekarte neu. Dann werden Orangen-Ravioli gefüllt mit Campari gereicht, es darf eine Creme Brulee aus Baileys probiert werden und zum Nachtsch gibt es frittierten Sherry.



## DAS TRIO MIT DEM FLÜGEL

**Die MagicPianoBar** ist ein Event-Highlight auf Veranstaltungen. Denn an der MagicPianoBar erleben die Gäste eine harmonisch ausbalancierte Show aus Musik, Magie und artistisch servierten Drinks an einem einzigen Schauplatz, dem gläsernen Bar-Flügel. Rund um das nahezu vollständig durchsichtige Instrument vereint, verblüfft Thomas Otto die Gäste mit seinen Zaubertricks, erlaubt Maximilian Krafft spannende Einblicke in das Innere des Instruments und sorgt Lais Franzen für die passende Erfrischung. Der Mix aus temporeichem Wechsel untereinander und der Harmonie aller Showelemente miteinander, macht die MagicPianoBar zu einem Veranstaltungskonzept, das sowohl den Gaumen als auch die Ohren und Augen berührt.



## SPRECHENDE KÜRBISSE

**Saisonales Büffet-Entertainment** bieten die sprechenden Kürbisse von nonsenso: Eingebettet zwischen Stroh reden die lebendigen Kürbisse mit sich selbst, singen gemeinsam und kommentieren das Kommen und Essen der Gäste. Und wozu ruft so ein Kürbis auf? Natürlich zu mehr Fleischkonsum!

Schließlich mussten die beiden schon genug leiden, damit sich die Gäste am Büffet an diesem Improvisationstheater erfreuen können. Verwendet werden nur echte Kürbisse, deshalb gibt es die beiden Köpfe nur im Herbst zu buchen.



**UK The buffet is open!** The variety of tastes ranges from exquisite to extravagant: be it meat savorer or vegan, slow food or molecular cuisine, to go, to dance, to giggle or to freeze!

## INFO

**Burrito Bande Systemgastronomie**, 60316 Frankfurt am Main  
**Cena & Arte**, 70178 Stuttgart  
**Crêpes Michel**, 55363 Heidesheim  
**Die Gurke – Mobile Holzofen-Pizza**, 51570 Windeck  
**Eiszauberei, c/o Berthold Gies**, 59590 Geseke  
**F & B fun food factory**, 10437 Berlin  
**Fedders Ochs am Spieß**, 53804 Much  
**Freezemaker**, 10121 Torino, Italien  
**Krawummel Food Truck**, 48143 Münster  
**l'aventura Erlebnis- und Eventagentur**, 61197 Florstadt  
**MagicPianoBar**, 65527 Niedernhausen  
**nonsenso, c/o Mario Michalak**, 50858 Köln  
**Priamo Sekt, c/o Schiffer & Huvers GbR**, 44809 Bochum  
**Reise-Gastronomie Prodromidis**, 41464 Neuss  
**Tamala Theater Compagnie**, 78467 Konstanz  
**Typolade**, 70174 Stuttgart  
**Ötte Koch-Comédie**, 28203 Bremen

Weitere Informationen und noch mehr spannende Angebote finden Sie auf [www.memo-media.de](http://www.memo-media.de)

## VEGAN TO GO GANZ LECKER

**Anders sollte das Essen sein:** Berührungsängste vor veganem Essen abbauen und insbesondere umweltfreundlich und ressourcenschonend sein ... Das stand hinter der Idee des veganen Restaurants Krawummel in Münster. Und dieser nachhaltige Gedanke kam so gut bei den Gästen an, dass Geschäftsführerin Martina Schuth das Konzept des Krawummels um einen Foodtruck erweitert hat. Darin bringt sie nun verführerische Falafel in Balsamico-Senf-Sauce oder marinierte Asia-Soja-Medaillons mit Gemüsepilzreis sowie Sandwiches, Suppen und Cupcakes auf die Straßenfeste und Messveranstaltungen bundesweit. Alles vegan und alles lecker.

