



Gründergeist-Ball (Foto: Manuel Gutjahr)

Gründergeist

Catering von LPS für die deutsche Start-up-Szene

Der Gründergeist-Ball ist einmal im Jahr das Highlight der deutschen Gründerszene. Kürzlich hat sich das „Who is Who“ der digitalen Start-ups in den historischen Räumlichkeiten des kaiserlichen Haupttelegraphenamtes in Berlin die Klinke in die Hand gegeben. Das exklusive Gala-Dinner für die 600 VIP-Gäste wurde von LPS ausgerichtet.

Das Serviceteam des Event-Caterers LPS und acht Barkeeper kümmerten sich darum, dass die Gäste bis in die frühen Morgenstunden versorgt wurden. Dabei hatte sich das LPS Event Catering auf alle Eventualitäten vorbereitet und servierte im Rahmen seines anspruchsvollen drei Gänge Menüs auch vegetarische und vegane Speisen.

Empfangen wurden die Gäste mit Fingerfood. Mit dabei: konfierte Garnele mit Safrankroepoek und Steinpilz mit Trüffelcrisp. Dann wurde ein bis ins Detail ausgeklügeltes Drei-Gänge Menü serviert. Von Gartenwurzeln über sous vide gegartes Kalb bis hin zu einem japanischen Dessert bekamen die

Gäste eine abwechslungsreiche Speisekombination angeboten.

„Es gibt nicht viele Veranstaltungen in Berlin, die diesen besonderen Spirit besitzen. Die Dynamik der Gründerszene ist deutlich spürbar. Und auch wir von LPS fühlen uns der Start-up-Szene nah. Denn wir sind Anfang des Jahres mit der Motivation an den Start gegangen, das LPS Event Catering mit frischen ambitionierten Köpfen zu neuer Stärke zu führen. Die ersten erfolgreichen Schritte sind gemacht und der gelungene Gründergeist Abend gehört natürlich dazu“, so Oliver Wendel, Geschäftsführer der LPS.

Info: www.lps.de

KIRBERG AUF DER IAA NUTZFAHRZEUGE

Bei der IAA Nutzfahrzeuge Ende September 2018 ist Kirberg Catering im Großbesatz gewesen. Unter anderem Nissan Deutschland und die Traton Group setzten auf das Catering des Dienstleisters. Dazu gehörte die Betreuung von Presse-Events, Messestandcatering, Housewarming-Party oder eines

Friends&Family-Day, in Form von Live-Cooking-Stationen, bei Buffets und auch Flying-Dinners.

Ein kleiner Auszug der „Speisekarte“: Flying-Dinner, zum Beispiel mit gebeiztem Lachs, Zitronen-Mayonnaise und Kopfsalat. Das „Do-it-yourself-Tischbuffet“ bot unter anderem Spinatsalat, wilde Kräuter, Kartoffelchips, grünen Spargel und Königsgarnelen. Das Konzept eines Vorspeisenbuffets

stellte besonders auf den Trend Superfood mit Quinoa-Bowl, Rote Bete, Rotkohl, Granatapfel und Tamarind-Sauce ab. Beim Asian-Live-Cooking wurde beispielsweise Lachsfilet, Spicy Miso, Shiitakepilze und Sprossen zubereitet. Ein Dessert-Buffer bot Apfelcrumble an Thymianschmand und Exotic dulce de leche mit Mango, Kokos und Joghurt.

Info: www.kirberg-catering.de