

PRESSEINFORMATION

Köln, 18.01.2021

Karnevals-session digital – Essen analog.

Auch in dieser außergewöhnlichen Karnevals-Session 2021 wirds mit Kirberg lecker! Der Caterer kocht und packt Deftiges, Herzhaftes und Süßes ins Glas. Alle Speisen sind frisch zubereitet, fein aufeinander abgestimmt und mit ein paar kleinen Handgriffen ready-to-eat. Seit kurzem sind Kirbergs Speisen auch über das Onlineportal www.karnevalzohus.de zu bestellen. So lässt sich der Jekstream auf dem Sofa genießen, an der virtuellen Sitzung oder am Rosenmontagszug teilnehmen.

Von der TRADITIONSBOX mit Erbsensuppe, Röstzwiebel, Speck und zwei Kölsch (24,50 EUR für 2 Pers.) über die LEEV JECKE-BOX mit Krüstchengulasch und Gin&Tonic oder die individuell gepackte GESELLSCHAFTSBOX wird ab sofort bis einschließlich Veilchendienstag geliefert, verschickt oder auch zur Abholung bereit gestellt - für 2, 20 oder 200 digitale Jecken. Auf Wunsch werden vom Kirberg-Team auch Mottoschals und Vereinsorden mitgepackt.

Ein dreifaches Alaaf und Helau auf Kirbergs Karnevalsboxen.

Appetit bekommen? Mehr Infos auf <https://www.kirberg-catering.de/de/aktuelle-angebote/karneval-2021-fastelovend-mal-anders>





Das Unternehmen Kirberg Catering

Seit über 35 Jahren krönt die Kirberg GmbH jeden Event mit Genuss.

1982 legte Jutta Kirberg mit der Bewirtung der Rolling Stones, im Müngersdorfer Stadion in Köln, den Grundstein für Kirberg Catering. Seitdem hat sich das Unternehmen zu einer bekannten Größe im deutschen Eventcatering entwickelt. Die leidenschaftliche Gastgeberin sorgt dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln und setzt bei ihrer täglichen Arbeit auf bewährte Zutaten: Qualität, Kreativität und Begeisterung.

Einen Schwerpunkt setzt die zielstrebige Geschäftsfrau, die für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik zur Genussbotschafterin von Köln ernannt wurde, dabei bevorzugt auf außergewöhnliche und besondere Inszenierungen mit dem Ziel, Events einmalig zu machen.

Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen, so z.B. im Januar 2020 Kirberg den BrandEX Event-Award.

2019 wurde Kirberg zum zweiten Mal „Caterer des Jahres“ und das Gartenlokal Dank Augusta wurde mit dem Award der Gastfreundschaft in Gold ausgezeichnet. Seit 2017 ist Kirberg GmbH Cateringpartner der Koelnmesse für den Kongress- und Veranstaltungsbereich als Partner von Aramark.

In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und betreibt das Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse.

Mit Beginn der Corona Pandemie im Frühjahr 2020 und den daraus resultierenden Neuerungen für die Gastronomie entwickelte Kirberg das seit 2014 etablierte Picknickkonzept des Gartenlokals Dank Augusta weiter und versorgte zunächst Mitarbeiter in systemrelevanten Berufen mit Speisen im Glas.

Inzwischen versendet Kirberg zu digitalen Events Speisen im Glas an bis zu 1000 Teilnehmer und beliefert Unternehmen und ihre Mitarbeiter. Inzwischen hat Kirberg viele Gäste glücklich gemacht – so entstand „Glück im Glas“ eine Marke im Kirberg - Kosmos. So lecker, das Feinkost-Papst Ralf Bos ein erstes Sortiment in seinem Webshop gelistet hat. Ein Kirberg eigener Webshop wird im Frühjahr an den Start gehen.

Pressekontakt Kirberg GmbH

Simone Lenz

Marketing & PR | Kirberg GmbH

Deutz-Mülheimer Str. 109, 51063 Köln

s.lenz@kirberg-catering.de,

Tel: +49 221 284 8209

Website: <https://www.kirberg-catering.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/KirbergCatering/>

Instagram: https://www.instagram.com/kirberg_catering/