

# VISIONEN ERLEBEN!

[www.kroll-schaefer.de](http://www.kroll-schaefer.de)

**KROLL | SCHÄFER**  
EVENTMANUFAKTUR

**CATERING-SPEZIAL**

## Catering **SPEZIAL**

**„Essen ist ein Bedürfnis,  
Geniessen eine Kunst.“**

François de la Rochefoucauld

Unser Anspruch an Ihr Catering ist die Erfüllung höchster Qualitätsmaßstäbe.

Dies gilt sowohl für das 5-Gänge-Menue Ihres Gala-Dinners als auch für das rustikale BBQ mit Mitarbeitern, Businesspartnern und Freunden.



**KROLL | SCHÄFER**  
EVENTMANUFAKTUR

## Catering **SPEZIAL**

Für jeden Anlass kreieren wir den passenden Rahmen.

Egal ob Auswahl der Speisen oder Art und Weise der Präsentation...

...jede Veranstaltung ist individuell und besonders. Genau so gestalten wir Ihr Catering.



**KROLL | SCHÄFER**  
EVENTMANUFATUR

Kreatives Fingerfood und kleine Appetitanreger gehören ebenso zu unserem Repertoire wie

- Flying Buffets
- Food-Trucks
- Streetfood-Konzepte

Hierbei legen wir besonderen Wert auf nachhaltiges und qualitativ hochwertiges Catering.



Im Bereich „Trendfood“ arbeiten wir mit Meistern ihres Fachs zusammen.

Ob asiatisch, japanisch, kreolisch oder die „Cross-Over-Cuisine“...

.....wir haben das Beste für Ihren Geschmack.



BBQ's....immer imTrend.

Ob als Teambuilding-Event, bei der Weihnachtsfeier oder im Rahmen einer Gala.

Wir bieten jedwede Form der herzhaften und rustikalen Küche, wie z.B. Pulled Pork aus dem Smoker, Brat und Currywurst vom Schwenkgrill oder ein saftiges Porterhouse-Steak vom Gasgrill.



Selbstverständlich darf in der heutigen Zeit das Angebot an vegetarischen und / oder veganen Speisen nicht fehlen.

Diesen Trend an nachhaltigem und gesundem Essen begleiten wir aus tiefster Überzeugung.



„Das Dessert soll erst das Auge erfreuen, und dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe

Auch beim Nachtisch lassen wir uns stets von den neuesten Trends und Rezepten inspirieren.



**DESSERT**  
Panna cotta mit Beerenfrüchten  
Mousse au chocolat  
Crème brûlée  
Limetten-Buttermilch-Mousse  
Nestsalat im Mini-Weck-Gläschen



Mit frischen Ideen und außergewöhnlichen Präsentationsformen lassen wir die Herzen der Dessertliebhaber höher schlagen...

Die mit Ihren Farben gestaltete CANDY-BAR oder das Buffet von Pralinen mit Ihrem Firmenlogo sind nur zwei Highlights aus dem Bereich „Sweets“.



Unsere Baristas verzaubern Ihre Gäste mit Kaffeespezialitäten aller Art:

Cappuccino, Espresso, Ristretto, Café au Lait, Café Americano, Latte Macchiato....mit Sicherheit ist für jeden Gast etwas dabei.

It's TEA TIME.....wir bieten auch eine hochwertige Auswahl verschiedener Teesorten an.



Die Wichtigkeit der Getränke sollte bei keiner Veranstaltung unterschätzt werden.

Neben der herkömmlichen Auswahl bieten wir Ihnen gerne Produkte lokaler und regionaler Produzenten an.

Auch besondere Craft-Biere, handgemachte Spezialitäten und ungezuckerte Geschmacksbomben sorgen garantiert für Gesprächsstoff unter Ihren Gästen.



Egal ob in Ihrer Lagerhalle, im Wohnzimmer, auf Ihrer Ausstellungsfläche oder im Freien...

...mit unseren mobilen Gastronomie- elementen sind wir in der Lage, Ihr Catering auch an den ausge- fallensten Locations zu realisieren.



Kroll-Schäfer Eventmanufaktur GmbH

Riemker Str. 75 – 87  
44809 Bochum

Telefon:

+49 (0) 234 – 544 65 540

+49 (0) 163 2707090

E-mail: [info@kroll-schaefer.de](mailto:info@kroll-schaefer.de)

[www.kroll-schaefer.de](http://www.kroll-schaefer.de)

[www.facebook.com/kroll.schaefer.eventmanufaktur](https://www.facebook.com/kroll.schaefer.eventmanufaktur)

Geschäftsführer:

Carsten Kroll & Ralf Schäfer

**KROLL | SCHÄFER**  
EVENTMANUFAKTUR

Alle in dieser Präsentation verwendeten Bilder unterliegen dem Urheberrecht und sind Eigentum der Kroll Schäfer Eventmanufaktur GmbH.  
Fotos von: Udo Geissler / Kroll Schäfer Eventmanufaktur