



Location
Award
2015



fiylo
Find Your Location
Venues for Events



Unser Food Konzept

...from nose to tail



„Nachhaltig

ist eine dauerhafte Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse befriedigen zu können.“

Zitat: Die Weltkommission
für Umwelt und Entwicklung

Unser Food Konzept

Der Location Award 2015 hat sich in diesem Jahr der Nachhaltigkeit verschrieben und setzt insbesondere beim Food Konzept auf Transparenz, Information und Innovation.

Das in Zusammenarbeit mit unseren Partnern **RECKE Fleischwaren-Spezialitäten Vertriebs GmbH & Co. KG, Culpepper Event GmbH, andel's Hotel Berlin, Kofler & Kompanie GmbH** und dem **Goldhorn**

Beefclub Berlin entstandene Catering Konzept ist in allen Belangen darauf ausgerichtet ressourcenschonend und ganzheitlich, nachhaltig zu sein.

Begriffe wie Qualität statt Quantität, Ökologie, regionaler, saisonaler und fairer Einkauf, sowie die klare Definition von Herkunft und Haltungsbedingungen der verwendeten Tiere stehen hierbei im Vordergrund.

...from nose to tail



„Wir legen großen Wert auf eine natürliche und gesunde Aufzucht der Tiere unserer Zulieferer. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit trägt dazu bei, dass wir eine nachhaltige und gleichzeitig hochwertige Fleischqualität unseren Kunden garantieren.“

Robert Recke,
Geschäftsführer RECKE
Fleischwaren-Spezialitäten
Vertriebs GmbH & Co. KG



„Nachhaltig ist wie ein bekanntes Küchenrezept. Jeder kann etwas dazu sagen. Dabei variieren oft die Zutaten oder sogar der Name für das gleiche Gericht, je nach Saison oder regionaler Herkunft. Aber, wie bei der

Entwicklung eines guten Rezeptes, bedarf ehrliche Nachhaltigkeit ein persönliches Begreifen mit dem Willen zur Veränderung.

Für mich heißt das kurz: Respekt! Ein Tier besteht nicht nur aus Rücken, Brust oder Filet. Und vielleicht besteht damit die große Herausforderung in der heutigen Küche eher im Rückblick auf die Verwertung unserer Nahrungsmittel und das Verändern alter Rezepturen auf heutige Bedürfnisse und Geschmäcker.“

Matthias Retzki,
Geschäftsführender Gesellschafter
Culpepper Event GmbH

Berliner Streetfood vom KIKOK Huhn

Chicken Burger Caesar-Style

Zwei amerikanische Klassiker in einem Biss. Wir verwenden gegrillte Tranchen aus der Brust des Kikok Huhns.

Gestapelt wird unser Burger mit Romanasalat, Parmesan, Caesar Dressing und einem Bun, der mit Basilikum und Tomate gebacken ist.

Hähnchen Döner Asia-Style

Doppelt gebratenes Fleisch von der Keule, crunchy und trotzdem saftig. Dazu hausgemachtes Kimchi und „scharfe Sauce“.

Chicken & Chips

Kross gebackene Streifen aus der Brust mit leichten Süßkartoffelpommes und frisch geschlagener Remoulade.

Unser Streetfood Special:

Satay Spieß vom Hähnchen-Herz

Italienische Kalbskeule im Ganzen

30 Kilo Keule garen wir bei Niedrigtemperatur fast einen Tag. Inspiriert vom Ursprungsland, interpretieren wir das Vitello Tonnato, verwenden jedoch eine Goldmakrele, die wir als angebratenes Sashimi servieren. Begleitet werden beide Komponenten von einer Kapern-Pesto, Gemüse-Couscous und Ysop-Jus, ein Wildkraut aus der Region.

andel's
HOTEL BERLIN

MANAGED BY



„Der Schlüssel zu großartigem Essen ist die Kreation eines offenen Geistes! Selbst ein Bioprodukt kann einen schweren ökologischen Rucksack tragen, so zeichnet sich eine kreative Handschrift durch regionale aber auch internationale Einflüsse aus!“

Eyck Zimmer,
Küchendirektor und Schirmherr
der gesamten andel's Gastronomie

„Kochkunst besteht darin, den Dingen den Geschmack zu lassen, der ihnen eigen ist. Der Ursprung dessen liegt bereits im Einkauf. Kürzere Transportwege sind für mich daher ein wichtiger Schlüssel für Qualität und der Grund regionale und saisonale Produkte mit vollem Geschmack auf den Teller zu bringen.“

Alexander Koppe,
Küchenchef SKYKITCHEN Restaurant/Bar

Eyck Zimmer's „Knusper-Senf Ei“

Innen flüssig – außen kross

Die Eyck'sche Adaption des „Scottish egg“
– traditionell Berlinerisch aufgepeppt.

Bio-Eier vom glücklichen, Brandenburger
Federvieh treffen auf bestes Nackenfleisch
von der Schwäbisch-Hällischen Landsau
und dem Simmentaler Hornträger.

Alexander Koppe's „Breast & Tail“

Kulinarische Grüße aus Herzensnähe –
von vorn bis hinten

Hier vereinen sich Italienisches Bries und
Deutscher Ochsenchwanz mit Spani-
schem Wurzelgemüse und Französischen
Pilzen. Gegensätze im Einklang pur – die
SKYKITCHEN lässt grüßen!

...from nose to tail



KOFLER & KOMPANIE
CULTURE IN FOOD SINCE 1823

„Qualität & Liebe sind gute Gewürze –
Die Qualität der Zutaten ist entscheidend
für das Ergebnis. In unseren gastronomi-
schen Konzepten setze ich vorwiegend auf
regionale und saisonale Zutaten.“

Branislav Cucic,
Küchenchef Berlin
Kofler & Kompanie GmbH
Vegetarisch & Vegan

Rote Beete in Textur

Eine Liebeserklärung an die Roten Randen

Wir bereiten die roten Knollen in
verschiedenen Texturen zu:

Crispy Randen Macaron, samtig, süßsauer
als Gel, eisig und steif als Rote Bete Kiesel,
die bei -196 °C entstehen

Wer nicht wagt, der nicht schmeckt!

„Kaolin Rocks“ & Wilde Kräuter

Eine Interpretation der Backkartoffel

Für den flüchtigen Betrachter wirken sie
wie Steine, verbergen aber in ihrem
Inneren junges Ackergold, eingehüllt in
eine zerbrechliche Schicht wie aus reinstem
Porzellan, umschmeichelt von geräucher-
tem Kartoffelschaum und wilden Kräutern.

Überraschungen sind die Würze
unseres Lebens!

KOFLER & KOMPANIE
CULTURE IN FOOD SINCE 1823



„Ursprünglich entstammt der Begriff Nachhaltigkeit der Landwirtschaft und bedeutet, dass nicht mehr Bäume gefällt werden sollen, als nachwachsen. Für mich bedeutet das im Lebenszyklus eines Tieres Einklang von Fleischproduktion und artgerechter Haltung. Und das muss im ökologischen Gleichgewicht gehalten werden. Denn wir haben die Pflicht, unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, ökonomisches und soziales Gefüge zu hinterlassen.“

Josh Jabs,
Goldhorn Beefclub Berlin

Goldhorn Beefclub Food vom HaJaTec®-Holzkohlegrill

Hanging Tender Spieße

Hanging Tender Spieße, glasiert mit Rotwein-Cognac-Sauce
In Deutschland ist der Nierenzapfen als herausragend zartes Rindfleisch weitestgehend in Vergessenheit geraten, aber in der Grillszene wird es derzeit wieder entdeckt. Dieses US Beef aus dem Inneren des Bauchbereiches überzeugt durch seinen kräftigen Geschmack und seine einmalige Zartheit.

Melone mit Schinken

Gegrillte Melonenwürfel mit Iberico Rinderschinken, leicht geräuchert und mindestens 24 Monate luftgetrocknet.
Der wohl beste Rinderschinken der Welt erobert Deutschland. Dieser wunderbare Schinken aus den besten Teilen der Hinterläufe, von mindestens 5 Jahre alten Tieren, wird sorgfältig gesalzen und leicht über Eichenholzfeuer geräuchert. Im idealen Klima der Provinz Leon, im Nordwesten reifen die Schinken dann für mindestens 24 Monate. So können sie ihr ausgezeichnetes Aroma entwickeln. Eine echte Delikatesse!

Goldhorn Beefclub

Die älteste Garmethode der Welt und die hochwertigsten Produkte, auf höchstem Niveau zum Gast.

Bei uns genießen Sie die älteste Garmethode der Welt auf ganz besondere Weise und in einzigartiger Qualität.

Wir grillen nicht einfach nur. Nein! Wir verzaubern unsere Clubmitglieder und Gäste im Bereich Fleisch, aber auch Fisch und allem, was über offenem Feuer gegart werden kann.

Unser HaJaTec®-Grill ist mit einem patentierten Hightech-Grillrost ausgestattet. Das bedeutet optimales Grillvergnügen, ohne dass das Fett in die Glut tropft.

Gegrillt wird direkt über der Holzkohle, wodurch das Grillgut die typischen Aromen erhält. Unsere Grillkohle ist ein reines Naturprodukt aus Indonesien – BioQualität aus Kokosnussschalen. Somit unterstützen auch wir die Nachhaltigkeit, denn kein einziger Baum wird für die Herstellung gefällt.

Fazit: Bei uns genießen Sie ein absolutes Grillvergnügen auf die gesündeste Art und Weise, die direktes Grillen bietet.

Die Party Rent Group ist ein europaweit agierender Eventausstatter mit 20 Standorten und mehr als 450 Mitarbeitern in acht Ländern. Seit über 20 Jahren setzen wir ganzheitliche Ausstattungskonzepte für Veranstaltungen um und verbinden dies mit einer Logistik, die an die Bedürfnisse des Event-Geschäfts angepasst ist.

Praktisch, haltbar, bezahlbar und schön – Attribute, die wir bei der Produktauswahl für Veranstaltungen zugrunde legen. Entstanden ist ein Sortiment, das breite Interessen und Niveaustufen bedient.

Unser Anspruch dabei: Die perfekte Atmosphäre.



Wie das Salz in der Suppe

Das Foodkonzept des Location Awards –
in Szene gesetzt von satis&fy.

Mit unserer One-Stop-Solution sind wir
Gründungspartner des begehrtesten Preises
der Branche – und stolz darauf.

Uwe Buhrdorf & Patric Schmidt,
Managing Directors satis&fy AG Berlin
The True Colours of Events
www.satis-fy.com

Die Top-Partner



