

Erlebnisgastronomie mit Full Service

Feste für alle Sinne feiern

Wer seine Ballontaufe hinter sich hat und anschließend noch vom Fliegen spricht, hatte das Vergnügen nicht verdient. Nicht das sanfte Abheben, nicht das aufregende Fauchen der großen Gasbrenner, die mehr oder minder holprige Landung nicht und auch nicht das anschließende Ritual samt abgeflämmtter Haarsträhne, Schampusdusche und Verleihung eines luftigen Adelstitels. Ballonfahren – das Wort „fliegen“ verbietet sich an dieser Stelle strengstens – ist eine sinnliche Sache, die es verdient, kulinarisch gekrönt zu werden. Und dafür empfehlen sich die Dienste der Erlebnis-Gastronomie von Christoph Kappes, die am Boden zur Feier des großen Tags mit einem raffinierten Buffet aufwartet. Wer sich traut, kann die Ballonfahrt samt Stärkung gleich als Paket buchen oder verschenken.

Man ahnt: Kappes und sein Caterer-Team sind alles andere als gastronomische Langweiler. Fingerfood wird schon einmal auf einem Konzertflügel angerichtet. Beim „Flying Buffet“ reicht ein „fast unsichtbares“ Team beispielsweise Sushi-Happen, Lachs-filetwürfel in Senfsauce oder Rindfleischspießchen. „Das Auge isst mit“ heißt die Devise, auch und gerade wenn Fingerfood gereicht wird, Canapés, Petit Fours oder kleine Snacks.

Fernab der „herkömmlichen Wurstelei“ stellt Kappes kleine Tischgrills zur Verfügung, auf denen der Gastgeber selbst über Holzkohle Köstlichkeiten zubereiten kann. Oder wie wäre es mit Showkochen, zu dem ein Profi samt „Live-Koch-Station“ anreist? Mit einem Ritterfest oder einer Sixties-Party? Von der kleinen Party zuhause bis zur Firmenveranstaltung bis 3.500 Gästen ist alles möglich, auf Wunsch inklusive Tischdekoration, komplett bestückter Bar, Bühnenfeuerwerk, Juxkellner, Fakir, Opernsängerin und Springbrunnen oder Blumenmeer für den Festsaal.



marktfrische Produkte in höchster Qualität





Christoph Kappes

CK Erlebnisgastronomie GmbH



Das Auge isst mit: Fingerfood auf drei Etagen

Christoph Kappes:

**„Mit Knowhow
und neuen Ideen
gehen wir auf jeden
Kundenwunsch ein.“**

Trotz allem ist die Erlebnis-Gastronomie, wie Kappes sie bietet, bodenständig. Er ist ausgebildeter Metzger und hat zudem als Chef de Cuisine die klassische französische Küchenhierarchie durchlaufen. Er schwört auf marktfrische Produkte hoher Qualität, die ebenso frisch zubereitet, selbst geräuchert und gebeizt werden. Beim Eismachen setzt Kappes auf ein altes Rezept.

Auch bei der Frage nach dem Wo hilft Kappes. Feiern im Indianer-Tipi sind ebenso möglich wie auf dem Eventkreuzer „Pure Liner“, ganz gemütlich in der historischen Straßenbahn „Bönnsche Bimmel“, in der Kölner Eigelstein-Torburg, im Pantheon oder im Senftöpfchen oder auf Schloss Ehreshoven.

Lang ist die Referenzliste. Die Trosifol setzte schon auf Catering à la Kappes, Reifenhäuser, Formel D, die Stadtwerke, die Telekom, die Deutsche Post und viele mehr. Dabei macht „Christoph Kappes – die Erlebnisgastronomie GmbH“ selbst als Unternehmen von sich reden. Im vergangenen Jahr erhielt sie den „Ludwig“, den „großen Preis des Mittelstands“, den die IHK Bonn/Rhein-Sieg und die regionale Servicestelle der Oskar-Patzelt-Stiftung ausgeschrieben hatten. Das Prinzip über all dem passt in vier Worte: „Ihr Genuss ist Chefsache.“

Fakten

Firma

Christoph Kappes –
Die Erlebnisgastronomie GmbH

Geschäftsführer

Christoph Kappes

Kontakt

Christoph Kappes
Bitzer Weg 7
53797 Lohmar

Telefon 02247 - 75 93 75

Telefax 02247 - 75 92 92

www.ckappes.de
ckappes@ckappes.de

Im Überblick

Mit 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einer Niederlassung auch auf Troisdorfer Stadtgebiet bietet „die Erlebnisgastronomie“ von Christoph Kappes:

- Catering von klein bis ganz groß
- Flying Buffets
- kreatives Fingerfood
- Showkochen
- Dekoration aus eigenem Fundus
- umfassendes Equipment
- ausgefallene Locations