

Pressemitteilung

Hochgelobtes Catering von lemonpie und FR Catering seitens der FAMAB

Am 13. Juni 2013 fand der lang vorbereitete 50ste Geburtstag der FAMAB, Verband direkte Wirtschaftskommunikation, in Berlin im Tempodrom statt.

Bei sommerlichen Temperaturen konnten 500 Gäste einen Farbenrausch nach dem Motto „Live und in Farbe“ erleben, beginnend mit einem 60m langen Graffiti und einem Regenbogenfarbenen „Red Carpet“ bis hin zu einem farblich inszenierten Menü mit monochromen Gängen in Rot, Grün und Orange. Die Top-Köche von lemonpie und FR Catering hatten gemeinsam mit Profikoch Heiko Antoniewicz ein Menü entwickelt, welches das farbenfrohe Thema des Events kulinarisch aufgreifen sollte.

Die Vorspeise in Rot sollte „leuchtende Energie“ darstellen – so entschied man sich für Rote Bete, in unterschiedlichsten Facetten zubereitet und wunderbar dekoriert um einen in Öl und Kresse konfierten Rotbarsch.

Ein grüner Hauptgang, um die heute sehr moderne, vegetarische Küche hervorzuheben, basierte auf Petersilie, einem grünen Couscous und einer Avocadocrème – dazu ergänzend ein Kalbsrücken im Kräutermantel.

Schließlich ein Dessert in Orange, um wieder einen leuchtenden Akzent in dem herrlich ganz in weiß dekorierten Raum zu setzen. Orangen und Karotten waren hier die Basis für delikate Crèmes, einen aus Orangentrester hergestellten, sehr aromatischen Orangenkuchen und ein Orangen-Oliven-Eis.

Die Zusammenarbeit von lemonpie und FR Catering über die letzten Monate, sowie die Abstimmung mit der das gesamte Projekt koordinierenden Agentur Sky*Promotion aus Köln lief hervorragend. Die logistische, und vor allem auch die kulinarische Herausforderung haben alle Beteiligten gerne angenommen und gemeinsam phantastisch umgesetzt. Die Begeisterung der Gäste spricht für den Erfolg!

Köln, 25. Juni 2013

