

FACHMAGAZIN FÜR EVENT-MARKETING

EVENT PARTNER

Text: Martina Gawenda Fotos: AnkNet/Catalogna

Weihnachtliche Catering-Ideen

Beim Stichwort „Weihnachten“ hat sogleich jeder von uns seinen ganz persönlichen Geschmack auf der Zunge und Duft in der Nase, denn gerade in der Winterzeit werden gerne besondere Gewürze hervorgeholt, die den Rest des Jahres über eher spärlich zum Einsatz kommen. Wir haben unter den Eventcaterern ihre Vorschläge für ein gelungenes Weihnachtscatering gesammelt, zu denen auch das passende Ambiente gehört. Denn das Auge isst ja schließlich mit!

Catalogna Cologne Catering: Wintergrillen & gemeinsam erleben

Liebevoll gestaltete Buden, der Duft von Glühwein, Maronen und gebrannten Mandeln. Was in der Vorweihnachtszeit in den Innenstädten Normalität ist, wird von Catalogna Cologne Catering als Eventkonzept für Weihnachtsfeiern indoor veranstaltet.

Aus regionalen Köstlichkeiten mit biologischen Zutaten entsteht so eine Kombination aus Weihnachtsmarkt, Wintergrillen und gemeinsamem Erleben. Erst wenn die Gäste etwas zusammen erfahren und gestalten, entsteht ein emotionales Erlebnis und Zusammengehörigkeitsgefühl. Der Fantasie und den Möglichkeiten sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob gemeinsames Baum schmücken in stimmungsvollem Ambiente oder Partystimmung und rauschendes Fest zwischen Feuerzangenbowle und knisternden Feuerschalen. In weihnachtlicher Atmosphäre erwartet die Gäste immer ein unvergesslicher Abend und kulinarische Highlights.

