

## Pressemitteilung

### **Heimspiel für Kastenmeiers Catering**

### **Das Neujahrstreffen der DREWAG wurde durch den Dresdner Gourmet Catering Service kulinarisch umsorgt**

Neujahrsempfänge sind ein wunderbarer Auftakt zu Beginn des Jahres. Kunden, Geschäftspartner und langjährige Wegbegleiter finden sich zusammen in lockerer Runde, um über das vergangene Jahr zu resümieren, den Stand der Dinge zu erörtern und erste Pläne für das neue Geschäftsjahr zu schmieden.

Die DREWAG – Stadtwerke Dresden GmbH hat die Tradition eines eigenen Neujahrsempfangs vor 16 Jahren begründet und längst als ein viel beachtetes gesellschaftliches Ereignis etabliert. Etwa 400 Gäste folgten im Januar 2013 der Einladung in das Kraftwerk Mitte. Mit der kulinarischen Umrahmung betrauten die Veranstalter zum wiederholten Male das Dresdner Unternehmen „Kastenmeiers Catering“.

Während die Gäste sich ihren regen Gesprächen widmeten und den Austausch miteinander pflegten, wurden sie von einem Team von zehn Köchen und 25 Servicemitarbeitern umsorgt. „Unser Service arbeitet dabei in zwei Gruppen“, erklärt Mandy Haupt, Serviceleiterin beim Kastenmeiers Gourmet Catering Service. „Ein Teil der Kellner ist immer beim Gast, um möglichst schnell die Getränkewünsche zu erfüllen. Die anderen Mitarbeiter bringen Geschirr und leere Gläser zurück in die Küche. Sind besondere Persönlichkeiten zu Gast, so werden sie durch einen fest geplanten Service-mitarbeiter ganz individuell betreut. Nach diesem System gibt es kaum Wartezeiten bei den Getränken.“

Die Crew der Köche bestückt und betreut das Buffet, filetiert oder tranchiert und reicht den Gästen die Speisen in mundgerechten Portionen. Besonders gut wurde in diesem Jahr der Sushi-Stand angenommen. Hier bereitete Sushi-Koch Hai vor den Augen der Gäste die köstlichen Röllchen mit einer bewundernswerten Fingerfertigkeit zu.

Heike Menzer, Veranstaltungsmanagerin bei der DREWAG, war begeistert vom Team des Kastenmeiers Gourmet Catering Service: „Das Buffet war toll präsentiert, und der Service war einfach Spitze. Ich finde es immer wieder beeindruckend, wie reibungslos der Catering Service abläuft. Als Veranstalterin kenne ich den enormen Aufwand an Logistik, der hinter einem solchen Abend steht.“

Für den Gourmet Catering Service um Gerd Kastenmeier und seinen Catering- Chef Andreas Frahm ist die Organisation eines solchen Events fast schon Routine, und ein Auftrag in Dresden ein willkommenes „Heimspiel“, schließlich kennen sie viele Gäste aus dem gesellschaftlichen Leben seit langem persönlich.

Sobald die Verträge geschlossen sind, werden die Waren bestellt und die benötigten Mitarbeiter geplant. Fast alle Zutaten werden von regionalen Anbietern angeliefert, nur bei ausgefallenen Gerichten begibt sich der Chef selbst zum Spezialitätenhandel. Etwa zwei Tage vor der Veranstaltung widmen sich drei Köche den intensiven Vorbereitungen. Und am Veranstaltungstag selbst wird es quirlig-turbulent in der Küche, ebenso im Servicebereich, wo die Tische einzudecken und zu dekorieren sind. Für die Gäste waren diese Mühen nicht sichtbar. Sie genossen sichtlich die entspannte Atmosphäre und einen Gourmet Catering Service, der die Plauderei zum Jahresauftakt auf köstliche Weise begleitet hat.

Kastenmeiers Gourmet Catering Service sorgt seit zehn Jahren für Genuss außer Haus. Ob eine Party für 50 Personen oder ein Event für 3 500 Gäste, ob in Dresden oder irgendwo in Deutschland – hier wird mit Liebe und viel Phantasie extra für diesen Anlass gekocht. „Klasse statt Masse“ lautet die Devise: beim Catering für Genießer für Firmen-Events, Fingerfood Catering für private Feiern, bei Gala-Menüs für Großveranstaltungen oder auch bei Fliegenden Buffets und Steh-Empfängen. Beliebt sind die unterhaltsamen Koch- oder Grillkurse mit dem Chef Gerd Kastenmeier persönlich, oder man lädt den Gourmet Koch zum köstlich-unkomplizierten Live-Cooking auf die Veranstaltung ein.

Bei Bedarf ist Kastenmeiers Gourmet Catering Service auch Ansprechpartner für viele weitere Dienstleistungen wie Dekorationen, kulturelle Akzente oder die Auswahl exklusiver Weine. Gerd Kastenmeiers Philosophie von frischer, kreativer Kochkunst kann man in seinem Restaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais in Dresden kennenlernen, wo vor allem Freunde von Fisch und Meeresfrüchten auf ihre Kosten kommen.

Pressekontakt „Kastenmeiers“

Sabine Mutschke PR- und Marketingberatung

Dorothea-Erxleben-Straße 11a

01129 Dresden

Tel. 0351/ 849 32 43

Fax 0351/ 849 32 46

E-Mail [pr@mutschke.de](mailto:pr@mutschke.de)

[www.mutschke.de](http://www.mutschke.de)