

Pelmeni, Stör und Kaviar

Kastenmeiers Catering bewirtete 300 Gäste der INFINUS AG mit einem russischen Menü

Gourmet-Koch Gerd Kastenmeier stammt aus Bayern, lebt in Sachsen und liebt mediterrane Küche. Aber auch mit russischen Gerichten gelingt es ihm, seine Gäste begeistern.

Sein Catering Unternehmen „Kastenmeiers Catering“ jedenfalls erntete kürzlich viel Lob, als es im „Kraftwerk Mitte“ rund 300 Gäste mit einem russischen Drei-Gang-Menü verwöhnte.

Am 26. April hatte das Dresdner Finanzdienstleistungsinstitut INFINUS AG rund 300 Geschäftspartner nach Dresden eingeladen, um die erfolgreiche Entwicklung des Unternehmens gemeinsam mit ihnen zu feiern. Diese Veranstaltung hat bereits Tradition und fand zum 4. Mal statt. Besonderer Höhepunkt war die Übergabe eines Spendenschecks über 60.000 Euro an die Oliver-Kahn-Stiftung, die junge Menschen stark machen will, ihren Zielen selbstbestimmt zu folgen. Der ehemalige Nationaltorwart war dazu extra nach Dresden gekommen. Ebenso wie das Menü standen auch die Dekoration und die Auswahl der Musiker und Künstler unter dem Motto „Russland“.

„Dass meine Gäste ein russisches Menü wünschen, ist ungewöhnlich, aber eine interessante Herausforderung“, erzählt Gerd Kastenmeier. „Bei den traditionellen russischen Gerichten mit Fisch allerdings fühlte ich mich ganz zu Hause – Fisch und Meeresfrüchte sind eben mein Metier.“

So gab es beim Fingerfood Catering unter anderem einen Forellenschaum mit -kaviar, gefolgt von Lachs mit Blinis und Sauerrahm sowie Kaviar vom Sevruga Stör. Und als Hauptgang stand 3erlei vom Stör zur Auswahl: verarbeitet zum frischen Tatar, geräuchert sowie als Strudel mit Kaviarschaum. Aber auch die Medaillons von Bison und Rind mit Rote Beete und Kartoffelauflauf und die gefüllter Artischockenböden mit Rote Beete Ragout und Vodkaschaum kamen bei den Gästen gut an.

Hintergrund

Kastenmeiers Gourmet Catering Service bietet Genuss außer Haus für zahlreiche Anlässe. 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. Passend zur Jahreszeit kann man neben unterhaltsamen Kochkursen auch Grillkurse mit Gerd Kastenmeier buchen, 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.