



Datum: November 2007
Thema: Catering

Für Bambi schickt Stockheim eine 300-köpfige Mannschaft an den Start Höhepunkt eines ereignisreichen Jahres / Lampenfieber vor dem Start

Die Bambi-Verleihung 2007 in Düsseldorf ist auch für Caterer Stockheim ein Highlight. Als gastronomischer Partner, gemeinsam mit den Jeunes Restaurateurs d'Europe, ist Stockheim gut aufgestellt für diese Herausforderung. Allein in der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt hat das Unternehmen in diesem Jahr ein halbes Dutzend medienwirksamer Galas gastronomisch betreut – darunter den Bunte-„New Faces Award“ und die „Big Picture“-Nacht von Pro7.

Stockheim-Geschäftsführer Klaus-Peter Suhling: „Die Bambi-Nacht mit ihren vielen prominenten Gästen und Künstlern ist für unsere Mannschaft der Höhepunkt eines ereignisreichen Jahres. Wir sind dafür bestens vorbereitet – wer für Wladimir Putin gekocht oder dem norwegischen Königspaar serviert hat, der weiß auch einen ganz speziellen Gast wie Sophia Loren zu bewirten.“

Ein 300-köpfiges Team – Köche, Service-Mitarbeiter, Barleute und Logistiker – hat Stockheim für die Bambi-Nacht aufgestellt. Es herrscht durchaus gespanntes Lampenfieber, schließlich findet die große Gala vor den Augen der deutschen Fernsehöffentlichkeit statt. Doch ist niemandem bange vor der anspruchsvollen Aufgabe. Dort, wo sich viele Menschen begegnen, um zu kommunizieren – aber eben auch, um zu essen und zu trinken –, fühlt Stockheim sich zu Hause. Das gilt für Galas und festliche Bankette ebenso wie für Messen und Kongresse, für Sportgroßveranstaltungen oder Aktionärsversammlungen von deutschen DAX-Unternehmen.

- Stockheim setzt in der Bambi-Nacht 300 Leute ein; die Mannschaft besteht aus Servicepersonal, Köchen, Barleuten und Logistikern.
- Zu bewirten sind insgesamt rund 2000 Menschen: 1150 Gäste bei Empfang und Gala sowie in der anschließenden Night of the Stars; 350 akkreditierte Pressevertreter, dazu die 200-köpfige Bambi-Crew sowie die 300-köpfige Stockheim-Crew.
- Als Flying Buffet im Foyer der Stadthalle werden u.a. angeboten:
 - Karamellisierte Vanille-Feige im Serranoblatt
 - Spießchen vom zartgeräucherten Wildschweinschinken auf karamellisiertem Goayana-Ananas
 - Praline von der Gänseleber im Aprikosen-Cocosmantel /
 - Törtchen von Lachs-Wasabi im Zucchini-mantel



Datum: November 2007
Thema: Catering

- Als Amouse Bouche, auf Etageren im Saal serviert:
 - Tartellet vom Entenrilletes auf Zimt-Johannisbeer-Jelly mit leichter Portweinnote
 - Mini-Paprikahörnchen, gefüllt mit Lachstartar und Avokado-Koriander
 - Ingwer-Gurkensalat mit Shrimps und Wasabi-Aroma
 - Mini-Kartoffel gefüllt mit einer Crème von sonnengereiften Tomaten und Basilikum.
- Zur Night of the Stars servieren wir:
 - Käseschaum-Süppchen mit Hackfleisch und rotem Paprika-Espuma
 - Zwiebelmett auf kleinem Malz-Röggelchen.

In Zusammenarbeit mit Stockheim präsentieren die Jeunes Restaurateurs d'Europe das Bambi-Menü in drei Gängen:

- Halber Maine Hummer und teeg2räucherter Wildlachs auf Zitronenmayonnaise an Eisbergsalat im Croustillant und Wasabi (Kreation: Jens Bomke, Hotel Bomke, Wadersloh)
- Kalbsfilet mit getrüffeltem Kartoffeltarte, feinem Bohnenbündchen mit krossem Speck und gefülltem Pilzköpfchen mit Spätburgunderjus (Martin Scharff, Hotel Wartenberger-Mühle)
- Mosaik von exotischen Früchten mit dreierlei Sorbets (Jens Dannenfeld, Restaurant L'Escalier, Köln).