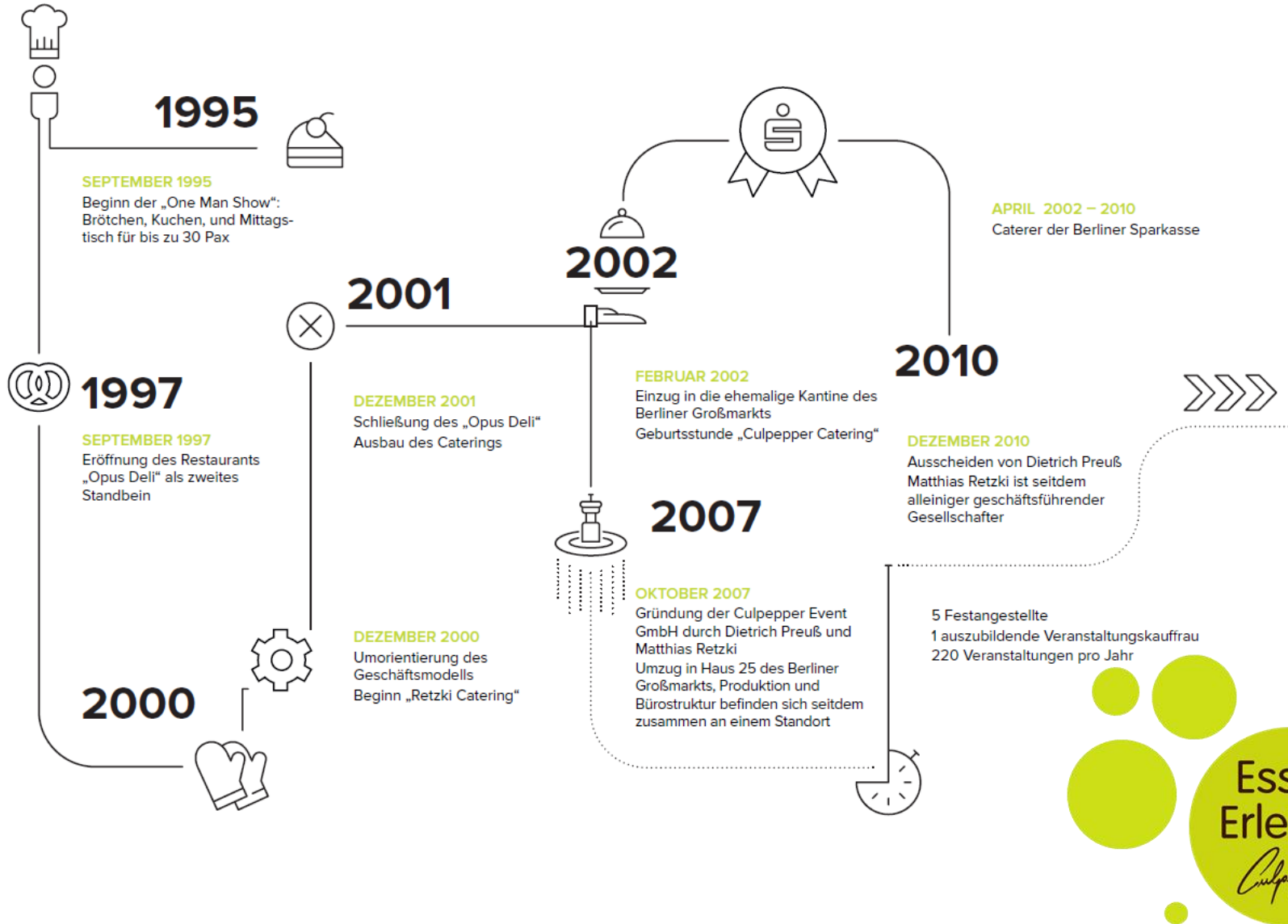


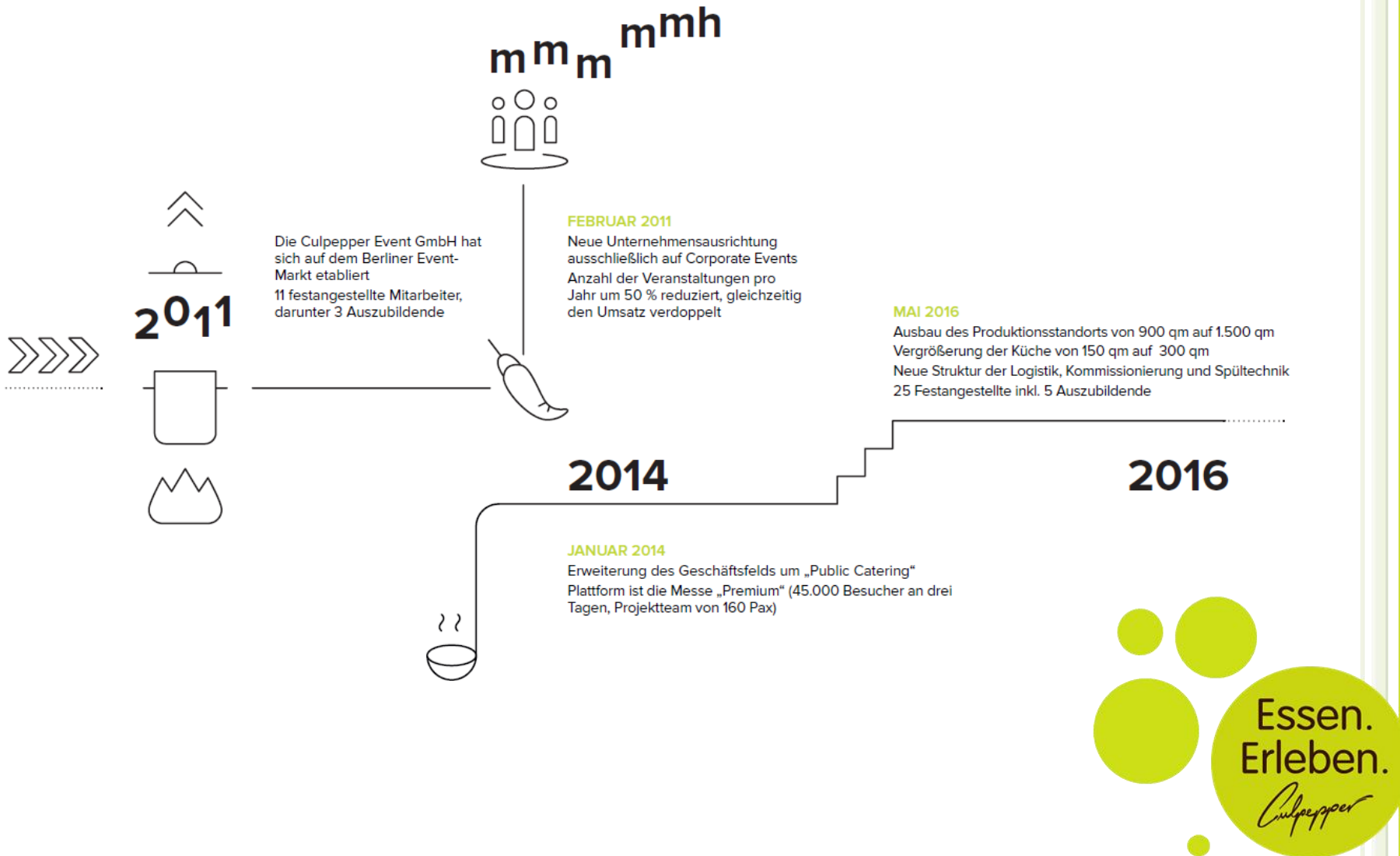


UNSERE GESCHICHTE

Seit 21 Jahren kreatives , hochwertiges Catering



UNSERE GESCHICHTE



UNSER TEAM

Langjährige Erfahrung. Macher-Mentalität. Frischer Wind.



MATHIAS RETZKI
GESCHÄFTSFÜHRER

Lebt Leidenschaft
Liebt Reisen
Ist Genussmensch



RICHARD HÄUBLER
KÜCHENCHEF

Legt Wert auf Qualität
Denkt kreativ
Dirigiert in der Küche



KATJA SCHÄCKE
HEAD OF CATERING

Glänzt mit Erfahrung
Geht neue Wege
Liebt gutes Essen



ESTHER STAMMBERGER
CATERING CONCIERGE

Organisiert
Lebt Gastronomie
Genießt guten Wein



ALEXANDER SCHULZ
SALES MANAGER

Pflegt Kontakte
Ist serviceorientiert
Denkt quer



KIM VOGT
PROJEKTLEITERIN

Plant umfangreich
Glänzt als Sonnenschein
Lebt gesund



CARINA SCHMIDT
PROJEKTLEITERIN

Mit Liebe zum Detail
Liebt Herausforderungen
Hat Ausdauer



STEFAN MÜLLER
PROJEKTLEITER

Kennt den Markt
Kalkuliert genau
Ist sportlich



UNSERE LEIDENSCHAFT.

Kreativität. Nachhaltigkeit. Engagement.



„Mit Liebe zum Detail“

Unsere Küchenphilosophie:
Zeitgeist zum Schmecken par
excellence.



„Ohne Umwege gedacht“

Durch die unmittelbare Lage auf
dem Berliner Großmarkt und die
saisonale Anpassung der Rezepte
können wir absolut frisch und
kalkuliert einkaufen.



„Engagiert“

Bei Events wie „Künstler gegen Aids-
Die Gala“ oder Charity Events der
Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche
geben wir der Hauptstadt gerne
unsere Wertschätzung zurück.

Essen.
Erleben.

Antjepepper

UNSERE KONZEPTE. UNSERE IDEEN.

Modern. Regional. Lecker.



„Dip it. Taste it. Feel it.“

Dip it- Das Original by Culpepper steht für maximale Einfachheit bei maximaler Flexibilität. Essbar ohne Besteck und serviert in umweltfreundlicher Verpackung.



„4“

Machen Sie Ihren Lunch zu etwas ganz besonderem und schaffen Sie mit Minimalismus und Schlichtheit mehr Raum für Kommunikation und Entspannung während der Pause.
Bodenständige Gerichte | 4 Bestandteile | Großartiger Geschmack



„Drei Welten“

Die Umsetzung unserer „3 kulinarischen Welten“, endet nicht bei den kreativen und liebevoll zubereiteten Speisen aus unserer Küche. Sie sind Teil eines Gesamtkonzeptes, das sich auch im Mobiliar und Table top widerspiegelt.



„Konzept“

Egal ob Pop Up Restaurant, die 20er Jahre oder andere Veranstaltungsformate. Wir kreieren besondere Konzepte für das einmalige Eventerlebnis.

Essen.
Erleben.

Culpepper

DIP IT- DAS ORIGINAL by CULPEPPER



NEU!



Maximale Einfachheit
Maximale Flexibilität
Maximaler Geschmack

So einfach und so geschmackvoll ist Fingerfood noch nie gewesen!

DIP IT. TASTE IT. FEEL IT.





4



4

KONZEPTBESCHREIBUNG

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Neues Produkt auf dem Berliner Markt
Kann schnell auf (kurzfristige) Trends reagieren
gesund, fit, low carb, vegetarisch & vegan
Klarheit statt Komplexität
Geringerer Platzbedarf bei der Equipmentlagerung

Kosten Plus

Logistik / Reinigung (nur vier Bestandteile: Gabel, Löffel, Uni-Schale, Uni-Glas)
Weniger Küchenproduktion (vier Bestandteile)
Kleiner Personalschlüssel



„3 kulinarische Welten“ by CULPEPPER

Duften. Schmecken. Verführen.

REGIONAL- HERZHAFT



Klassische, regionale
Gerichte kreativ
weiterentwickelt

MEDITERRAN- LEICHT



Leichter Genuss mit
mediterranem Flair

URBAN-INNOVATIV



Neue
Geschmackskompositionen
kreativ inszeniert

Essen.
Erleben.

Culpepper



Culpepper's Genusswelt:

regional - herzhaft



Essen.
Erleben.
Culpepper

ROASTBEEF
#MEDI
TERRAN

Culpepper's Genusswelt: mediterran - leicht



Essen.
Erleben.
Culpepper



Culpepper's Genusswelt:

urban - innovativ



20er Jahre Konzept

Eine Epoche voller Gegensätze

BERLIN VOR 100 JAHREN ERLEBEN



Wir drehen die Zeit zurück
und entführen Ihre Gäste
in das rauschende
Berlin der 20er Jahre

Wilde Partys,
Funkelnde Kleidung,
Jazz, Swing, Charleston
...Pures Lebensgefühl

ESSEN & TRINKEN WIE DAMALS



„Einfach, aber gut“
oder
„Pompös und prächtig“

Von bodenständiger Küche bis hin zu
ausgefallenen und exquisiten Speisen &
Getränken können wir alles umsetzen.

MÖBEL & DEKOKONZEPT



Mit dem passenden Mobiliar und
besonderen Deko-Highlights setzen wir
die richtigen Akzente, um die Zeitreise
perfekt zu machen.

UNSER ANGEBOT.

Essen. Erleben.

BUFFET & LIVE COOKING



Gutes Essen steht bei uns im Vordergrund.
Am besten zu erkennen ist das an einer
unserer vielen Live Cooking Stations.

-

Was kann es besseres zum
Gesprächsthema geben als
hervorragenden Geschmack?

FLYING FOOD



Heben Sie ab mit Flying Food by Culpepper
und genießen Sie die beflügelnde Symbiose
von Lifestyle und Genuss in all ihrer Variation

-

Unser kulinarisches Statement:

**Perfekt verpackt
&
mundgerecht portioniert**

MENÜ-À LA CULPEPPER

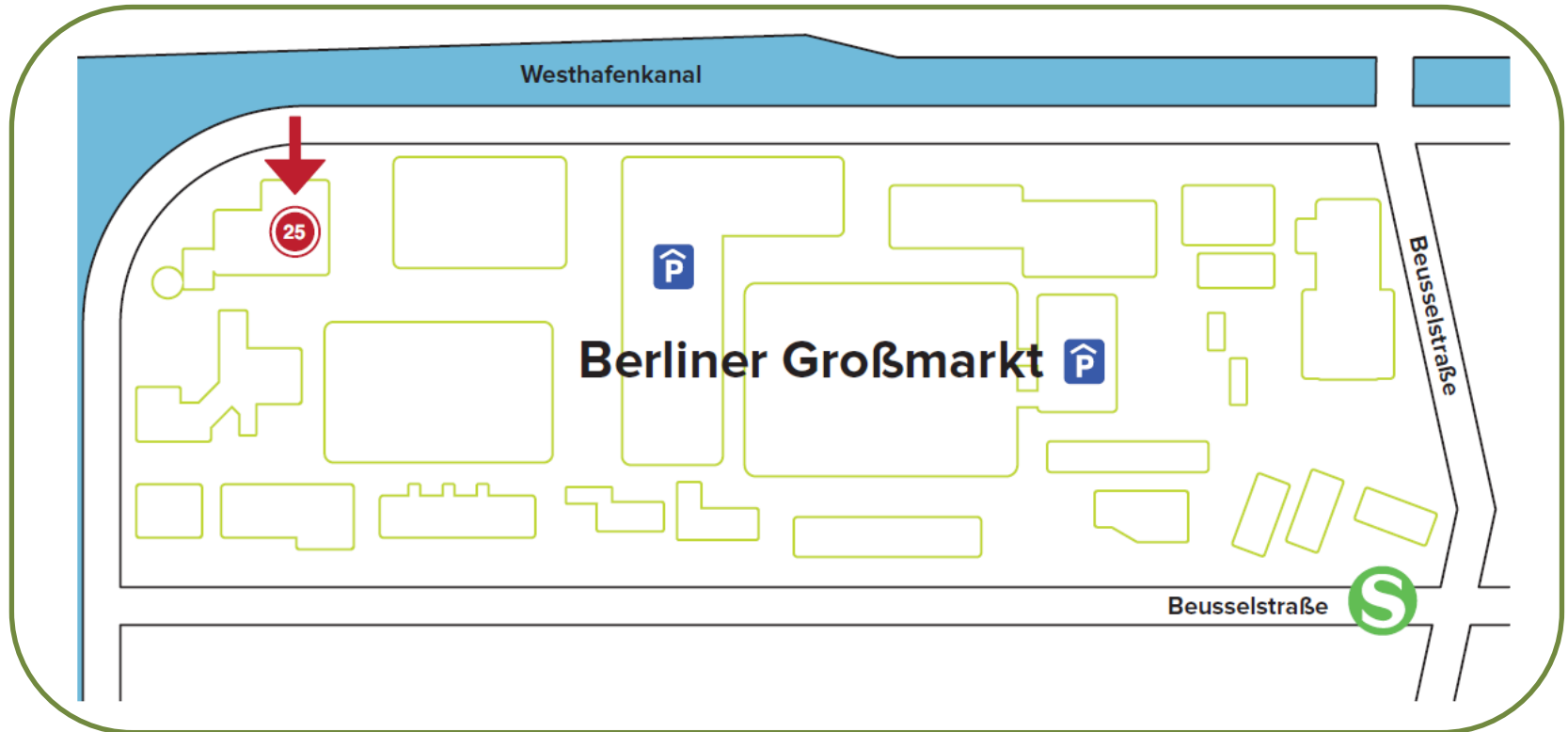


In den Genuss unserer stadtwweit
bekannten „kulinarischen Erzählungen“
kommen unsere Gäste in 3 bis 5 Akten,
die sich durch feinsten Geschmack und
hohen optischen Reiz auszeichnen.

Wir setzen auf
Professionalität & Leidenschaft.

UNSER STANDORT

Nah. Frisch. Zentral.



Zu Hause, wo die Frische wohnt:

Berliner Großmarkt, Haus 25

Essen.
Erleben.

Culpepper

IHRE ANSPRECHPARTNER



KATJA SCHÄCKE

Head of Catering
schaecke@culpepper.de



ESTHER STAMMBERGER

Catering Concierge
event@culpepper.de



ALEXANDER SCHULZ

Sales Manager
schulz@culpepper.de



WIR FREUEN UNS AUF SIE