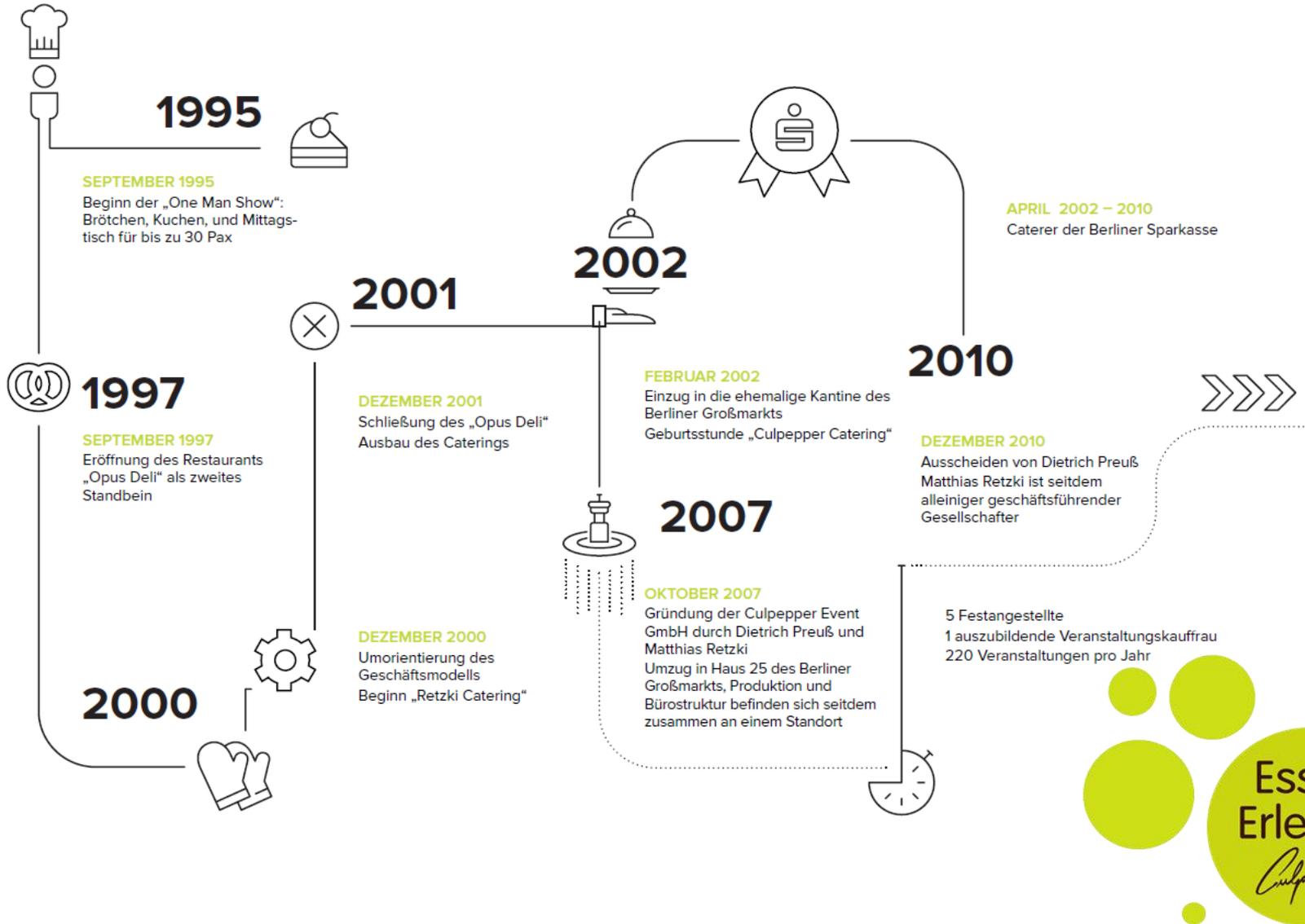
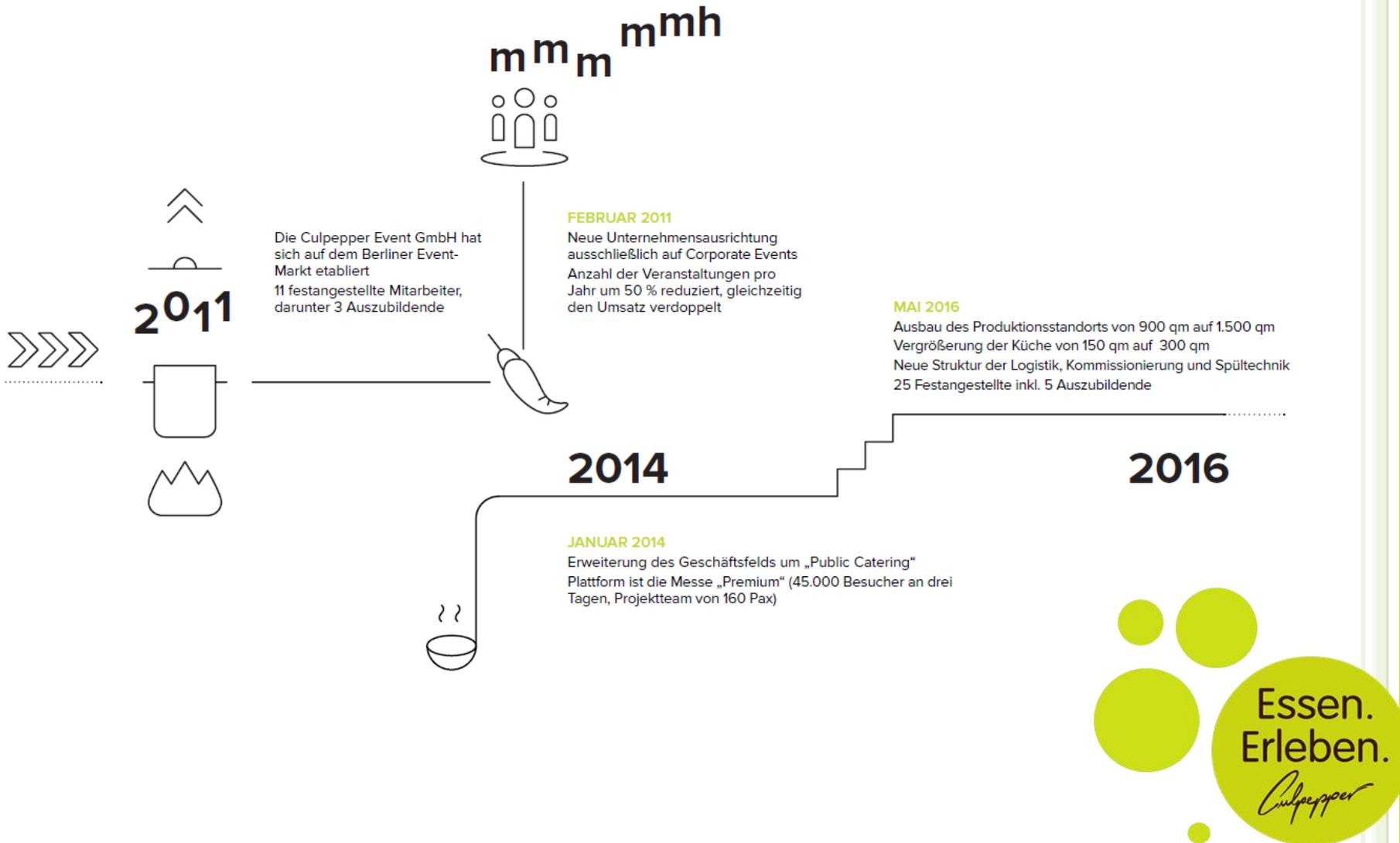


# UNSERE GESCHICHTE

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.**



Essen.  
Erleben.  
*Culpepper*



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 - herzlich



Essen.  
Erleben.

*Culpepper*

ROASTBEEF  
#MEDI  
TERRAN

# Culpepper's Genusswelt: mediterran - leicht





# 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

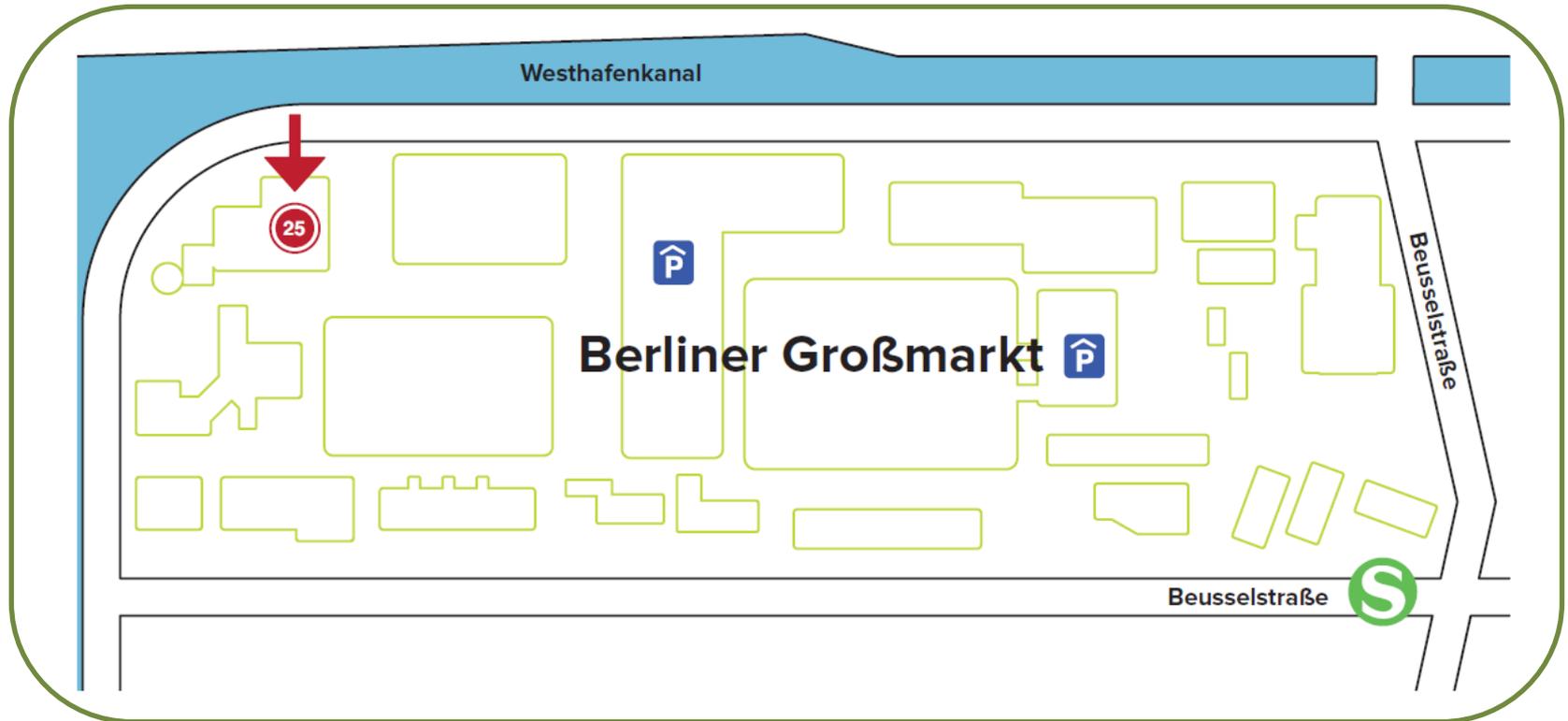


In den Genuss unserer stadtwweit  
bekannten „kulinarischen Erzählungen“  
kommen unsere Gäste in 3 bis 5 Akten,  
die sich durch feinsten Geschmack und  
hohen optischen Reiz auszeichnen.

Wir setzen auf  
**Professionalität & Leidenschaft.**

# UNSER STANDORT

Nah. Frisch. Zentral.



Zu Hause, wo die Frische wohnt:

Berliner Großmarkt, Haus 25

Essen.  
Erleben.

*Antjepepper*

# 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