

KONTAKT

SUITESTUFF GmbH
Tel.: +49 (0)8131 / 90 743 – 60
info@suittestuff.de
www.suittestuff.de



Zum Sitzen.
Zum Stehen.
Zum Trinken.
Zum Essen.
Zum Diskutieren.
Zum Feiern.
Zum Treffen.
Zum Konferieren.
Zum Finalisieren.



ZUM MIETEN.

lemonpie macht für VW Nutzfahrzeuge die Welle

Über 2.000 Teilnehmer



Das Markteinführungstraining des VW-Multivan T6.1 in der Alten Tuchfabrik

Volkswagen Nutzfahrzeuge hatte zum Markteinführungstraining des Multivans T6.1 in die Alte Tuchfabrik nach Euskirchen eingeladen. Der Messe- und Eventcaterer lemonpie hat das Training mit kulinarischen Highlights um vielfältige Gaumenfreuen ergänzt.

Das Markteinführungstraining des VW-Multivan T6.1 von Volkswagen Nutzfahrzeuge hat in insgesamt elf Veranstaltungswellen à 24 Stunden stattgefunden: Jeweils mittags sind die Teilnehmer angereist, am nächsten Mittag sind sie wieder abgereist. lemonpie hat das Catering entsprechend darauf abgestimmt:

Zum Brunch lag der Fokus auf Speisen aus gesunden und frischen Lebensmitteln, die professionell auf individuellem Geschirr und in Gläsern präsentiert wurden. So gab es beispielsweise griechischen Joghurt mit gerösteten Haferflocken und Blütenhonig oder Sojajoghurt mit Blaubeeren und Getreidekorn. Liebhaber von Gebackenem freuten sich über Pancakes mit diversen Toppings so-

wie frisch gebackene, lauwarmer Brioche mit verschiedenen Füllungen. Im „Slow-Baking-Verfahren“ nach traditioneller Backkultur hergestelltes Brot, darunter Bauernbrot, Walnussbaguette, Bierbrot und Ciabatta, rundete das Brotangebot ab. Darüber hinaus gab es eine Suppenstation mit Tomatensuppe mit Basilikum-Crème-fraîche sowie einen Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch. Der Hauptgang aus der Showküche bestand aus einem Schaufelstück vom Eifeler Rind mit gebackenen Süßkartoffeln, Spitzkohl, Kastanien und Champignons. Mini-Apfeltaschen oder Flantörtchen versüßten den Teilnehmern zudem das Mittagessen.

Zur Kaffeepause am Nachmittag bot lemonpie hausgemachte Quiche und Wraps in zahlreichen Variationen an. Zudem verführten verschiedene ofenfrisch und mundgerecht angerichtete Kuchen zum kleinen Gaumenschmaus. Die Lunch-Box zum Abschied am nächsten Tag befüllte lemonpie mit Focaccia, Kräuterfrischkäse, Gouda, Gurke und Obst.