

Pressematerial Thema Leipziger Opernball

**Speziell: Catering durch „Kastenmeiers“ aus Dresden –
Ein Blick auf das Menü, auf die Mengen der Zutaten und in die Packlisten...**

Gerd Kastenmeier kocht auf dem 21. Leipziger Opernball

**Kastenmeiers Catering sorgt beim Leipziger Opernball für exotisches
Flair auf den Tellern**

Nach 2009, 2010 und 2014 wird der Dresdner Koch Gerd Kastenmeier auch in diesem Jahr die Tischgäste mit einem erstklassigen Drei-Gang-Menü verköstigen, das durch exotische Zutaten und die Zubereitung im „Kosher Style“ zu einem ganz besonderem Erlebnis wird. Auf der Menükarte stehen beispielsweise israelischer Orangensalat auf Lachs-Sashimi, gefolgt von Rinderfilet mit Dattel-Orangenjus und zum Abschluss Malabi mit Passionsfrucht-Coulis – ein wahres Fest für die Sinne.

Verstärkung erhält der gebürtige Niederbayer direkt aus Tel Aviv: Israels Starkoch Tom Franz stand ihm als kulinarischer Botschafter bei der Menüauswahl beratend zur Seite. Der im Rheinland geborene Jurist gewann 2013 die israelische Kochshow „Master Chef“ und machte seine Leidenschaft endgültig zum Beruf. Er kocht in seiner täglichen Fernsehshow und bei Veranstaltungen, hat ein Buch veröffentlicht und vereint dabei die deutsche und israelische Kulinarik zu einer besonderen Symbiose.

Gerd Kastenmeier verfeinerte sein Können in Sterne-Restaurants in ganz Deutschland, bevor er 1995 sein erstes eigenes Restaurant in Dresden, die Fischgalerie, und drei Jahre später die Lindenschänke eröffnete. Durch das Hochwasser 2002 erlitt die Fischgalerie Totalschaden, doch der Traum vom eigenen Fischrestaurant blieb. Diesen erfüllte sich Gerd Kastenmeier vor fünf Jahren zum zweiten Mal mit dem „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais. Es gilt inzwischen als das führende Fischrestaurant in Dresden. Parallel betreibt er einen exklusiven Catering Service und will die Gäste des Leipziger Opernballs auch in diesem Jahr von der Finesse seiner Kochkunst überzeugen.

Die 1200 Flaniergäste werden durch das Leipziger Unternehmen „Saxonia Catering“ betreut.

Gerd Kastenmeier wird mit seinem Team fast 1000 Tischgäste im Saal verwöhnen – das sind knapp 200 mehr als im Vorjahr, da die Kapazität aufgrund der großen Nachfrage noch einmal erweitert wurde.

PS / Ein Tipp für den 16. Bis 22.11. in Dresden

Die Tischkarten für den Opernball sind längst ausverkauft. Wer das Menü gern einmal probieren möchte, hat im November in Dresden die Gelegenheit. Vom 16. bis 22. November kann man es als „Spezialitätenmenü“ im Restaurant „Kastenmeiers“ in Dresden genießen.

www.kastenmeiers.de

Die Vorbereitung auf den Opernball ist in vollem Gange.

Ein Tross aus 5 LKW und einem Sprinter reist nach Leipzig

Es reisen mit:

30 Köche und 85 Servicekräfte (letztes Jahr: 22 Köche, 78 Servicekräfte)

An frischen Zutaten wird u.a. benötigt:

- ca.320 kg Rinderfilet für den Hauptgang

45 kg Israelisches Frena Brot
45 kg Sauerteigbaguette

40 kg Israelischer Orangensalat
1000 Stk. Rindfleischloli

50 Liter Dattel Orangenjus
150 kg Topinambur Püree

1000 Stk. Filouzigarren
50 kg Malabi (Kokospudding)

insgesamt ca. 1 Tonne Lebensmittel.

keine Molkereiprodukte !!!!!!! (Küche im koscher Style)

6 Paletten Wein mit jeweils 600 Flaschen
1,5 Paletten Champagner

Und das komplette Equipment:

Geschirr, Besteck und Gläser, aber auch
Konvektomaten, Induktionskochplatten und Töpfe

Im Detail z.B.

8000 Besteckteile
3500 Gläser
4000 Geschirteile

16 Kühlschränke, Kabel samt Kabelbinder, Kellen, Messer, Biotonne,
Fit und Schwamm, selbst Pflaster stehen auf der Checkliste...

Pressekontakt Gerd Kastenmeier vor Ort auf dem Leipziger Opernball:

Gerd Kastenmeier
Tel. 0177 232 26 76

Kastenmeiers

Das Fischrestaurant im Kurländer Palais
Tzschirnerplatz 3-5, 01067 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
www.kastenmeiers.de

Kontakt Leipziger Opernball

Vivian Honert-Boddin, Geschäftsführerin
Opernball Leipzig Production GmbH
Fon: 0341.21 56 977
Mail: boddin@leipziger-opernball.com

Quelle: Kastenmeiers
i.A. Sabine Mutschke
PR i.A. des « Kastenmeiers »
Tel. 0351/ 849 32 43
pr@mutschke.de