

# We create atmosphere



Tarzan Premiere

Party Rent Hauszeitung • Nr. 7 • Herbst 2008



Roger Cicero bei REWE Touristik



Caterer des Jahres



Langen Foundation



REWE Touristik

**Party Rent Group®**

**Rezept:**  
**Gebratene Entenbrust mit Lavendelhonig**

**Zutaten:**  
180 – 200g weibliche Entenbrust  
Lavendelhonig  
300g Kürbis (Hokaido) ungeputzt  
Sternanis ganz  
Koriander Samen  
Zimtstange (pro kg 1cm)  
Chili  
Pflaumen  
Frühlingslauch  
Cous-Cous (mittelfein)  
80g Gemüse pro Portion (fertig geputzt)  
Estragon  
Thymian  
40 ml Jus pro Portion  
Rosmarin ohne Stiel

**Zubereitung:**  
Entenbrust parieren und die Haut leicht einritzen, anbraten und im Ofen bei 140°C garen. Danach mit Lavendelhonig bepinseln und unter dem Grill knusprig brutzeln lassen.  
Kürbis (Hokaido) putzen und in Würfel schneiden. Ein Gewürzsäckchen aus Sternanis, Zimtstange und Koriandersamen in Gemüsefond mit Zucker, Salz und etwas Chili kochen.  
In dem heißen Sud den Kürbis garen und über Nacht ziehen lassen. Säckchen nach Geschmack entfernen.  
Pflaumen klein schneiden, scharf anbraten und unter den heißen Kürbis geben. Etwas Frühlingslauch dazu.  
Cous-Cous herstellen mit Hilfe von Geflügelbrühe und Salz. Gebratenes Gemüse in feine Würfel schneiden und unterheben (z. B. Auberginen, Paprika, Zucchini, Karotten). Etwas Estragon und Thymian zugeben.

Dazu eine leichte Rosmarinsauce.



## Holger Bartkowiak Koch aus Leidenschaft

Holger Bartkowiak ist einer der kommenden Köche in Deutschland. Gemäß seiner eigenen, an Goethe angelehnten Philosophie „Erlaubt is(s) was schmeckt“, bewegt er sich geschickt in der deutschen Küche. Seine liebste Auszeichnung ist ihm das immer wieder erneute Vertrauen seiner Gäste, die seiner schon sprichwörtlichen Kombinierefreude die Treue halten. Der Vierzigjährige hat seine Karriere bei Interconti in Berlin begonnen und nach Engagements in der Schweiz und renommierten Hauptstadthäusern schließlich die Küche des Steigenber-

ger Grandhotels auf dem Bonner Petersberg verantwortet. Hier werden die internationalen Gäste des Landes bekocht. Seit diesem Jahr steht er dem erfolgreichen Köcheteam des Casino Zollvereins vor.



## Liebe Leserinnen und Leser,



wer täglich die Schlagzeilen verfolgt braucht schon ein starkes Rückgrat, um nicht in tiefe Depressionen zu verfallen. Die hausgemachte Finanzkrise droht – so die landläufigen Meinungen – die gesamte Konjunktur lahm zu legen. Wie schon im vergangenen Jahr alles noch rosaroter dargestellt wurde als es wirklich war, so ist heute alles nur noch grau in

grau. Also durchatmen! Wir versprechen Ihnen, in unserer Hauszeitung werden wir nicht jammern, sondern ausschließlich von der wirklichen guten Entwicklung unserer Firmengruppe berichten.

Ich möchte mich bei dieser Gelegenheit auch bei den vielen Caterern bedanken, die durch Ihr Votum die Party Rent Group zum besten Nonfood-Caterer Deutschlands gewählt haben. Der „Catering-Star 2008“ vom Branchenmagazin

„Catering Inside“ wird uns Ansporn sein, auch in Zukunft durch Qualität und Innovation Ihnen ein verlässlicher Partner zu sein.

Abschließend wünsche ich Ihnen, Ihren Mitarbeitern und den Familienangehörigen eine erholsame und friedliche Weihnacht und danach dann wieder einen forschenden Start in ein bestimmtes nicht so graues 2009.

Ihr Joris Bomers



+++Letzte Meldung+++Party Rent gewinnt "Catering Star"+++Letzte Meldung+++Party Rent gewinnt "Catering Star"+++Letzte Meldung+++Party Rent gewinnt "Catering Star"+++

## Wer sind die besten Caterer des Landes?



**Bereits zum 6. Mal wurden im Rahmen der Veranstaltung „Caterer des Jahres“ die Preisträger geehrt. Zu diesem Premium-Event traf sich auch in diesem Jahr die gesamte Cateringbranche, um erfolgreiche Konzepte verschiedenster Catering-Kategorien auszuzeichnen. Die Jury durfte sich daher erneut die Frage stellen: Wer sind die besten Caterer des Landes?**

Die Verleihung fand erstmalig im Alten Kesselhaus von Broich Premium Catering in Düsseldorf statt. Das Team von Party Rent Bocholt

hat die Premiumlocation zu diesem Anlass festlich ausgestattet. Die rund 400 geladenen Gäste nahmen an eleganten weißen Brückentischen Platz und warteten gespannt darauf, wer die Auszeichnung entgegen nehmen und für hervorragende Leistungen ausgezeichnet würde.

„Damit die breite Basis eine Richtung sieht, muss die Elite voran gehen. Keine Frage also, dass wir auch in 2008 zu den Hauptsponsoren dieser Veranstaltung gehören“, nennt geschäftsführender Gesellschafter Joris Bomers

seine Beweggründe. Mit der Unterstützung dieses einmaligen Branchentreffs könne Party Rent nochmals seine Verbundenheit zur Catererbranche unterstreichen. Gleichzeitig sei es aber auch eine schöne Gelegenheit, allen Caterern ein Dankeschön auszusprechen und ihnen für die gute Zusammenarbeit im letzten Jahr zu danken, so Bomers.

Die gesamte Party Rent Group möchte schließlich allen Preisträgern ganz herzlich gratulieren. Unter dieser Vielzahl erstklassiger Mitbewerber den Preis „Caterer des Jahres 2008“ verliehen zu bekommen, ist schon eine wirklich ganz besondere Leistung. Herzlichen Glückwunsch!

