

KOFLER

& KOMPANIE



CHRISTMAS TIME @ LE POPULAIRE

KOFLER & KOMPANIE

ORTE WERDEN ZU EINEM ERLEBNIS

LE POPULAIRE UNTER DEN LINDEN



FEIERN SIE WIE EIN KÖNIG IM EHEMALIGEN PRINZESSINNENPALAIS

Ganz exklusiv in außergewöhnlicher Atmosphäre in unserer Eventlocation im Herzen der Stadt

Moderne Räume präsentieren vielfältige Möglichkeiten für Business-Events wie Tagungen, Kongresse und Präsentationen ebenso wie für Jubiläen, Weihnachtsfeiern und Empfänge in einem eleganten und inspirierenden Rahmen, geprägt von unterschiedlichsten Architekturepochen unter einem Dach.

Mit seiner knapp 300-jährigen Geschichte hat sich das ehemalige historische Prinzessinnenpalais einen neuen Glanz in Richtung Zukunft erobert. Wir haben einen Ort kreiert, der Kulturinteressierte, Familien, Touristen und Business-Gäste anzieht und die Berliner immer wieder gerne verweilen lässt.

Die besondere Architektur kombiniert mit moderner Technik, exzellenter Service und erstklassige Eventkonzepte verleihen Ihrer Veranstaltung ein einzigartiges, individuelles Profil. Feiern Sie Feste, die in Erinnerung bleiben! Wo Tradition auf Moderne trifft, wird aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis.

Ihr Kofler & Kompanie Team im Le Populaire

KOFLER
& KOMPANIE

INNOVATION IST UNSER STÄNDIGER ANTRIEB

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG UND KOMPETENZ SIND UNSERE STARKE BASIS



Das folgende individuelle Catering-Konzept wurde nach intensivem Austausch mit unseren Catering-Experten für Sie entwickelt. Kulinarisch bieten wir Ihnen eine kreative, frische, dem Gästekreis und dem Thema der Veranstaltung angepasste Catering-Erfahrung, die alle Gäste anspricht und auf Ihre Zielgruppe hin maßgeschneidert wurde.

Wir garantieren Ihnen eine übersichtliche und organisierte Projekt Planung und Ausführung Ihres Events mit einer durchdachten Logistik ab dem ersten Schritt und der perfekten Location Expertise „Le Populaire“. Die Kombination aus langjährigen erfahrenen Mitarbeitern, unserem Exklusiv- Servicepartner und unserem von Beginn an definiertem und gleichbleibendem Projektteam gewährleistet einen einwandfreien Service. Unser perfekt aufgestelltes Netzwerk sowie die notwendige Kombination aus Kreativität und Umsetzungserfahrung macht uns zu Ihrem perfekten Cateringpartner.

Wir würden uns freuen für Sie zu arbeiten.

Ihr Kofler & Kompanie Team

KOFLER
& KOMPANIE

FOOD CONCEPT

LEIDENSCHAFT | PASSION | TRADITION | KREATION | HANDWERK



Geschmack erleben.

Unser Ziel ist es, ein emotionales Geschmackserlebnis auf dem Teller zu kreieren, das dem Gast in Erinnerung bleibt. Mit viel Expertise und Erfahrung, der Motivation jeden Tag neue Schritte zu gehen und einem hohen Augenmerk auf Handwerk & Qualität, erschaffen wir für jeden ein passendes Speisenangebot.

Achtsamer Genuss.

Um unsere Kernkompetenz – emotionales & herausragendes Catering – auch nach der Krise und trotz aller erforderlichen Maßnahmen nicht zu vernachlässigen, arbeiten unsere Küchenchefs mit Nachdruck an der Weiterentwicklung bereits bestehender Food-Konzepte. Wir achten hier besonders achtsam auf das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit und nutzen z.B. recyclebare Verpackungen nur da, wo sie Sinn machen und den Gästen einen Mehrwert bieten.

FOOD

VARIANTE I



KOFLER
& KOMPANIE

VORSPEISE

VON DER STATION I AM BUFFET



VORSPEISEN

HEIMISCH

Burrata mit Historischen Tomaten und Basilikum

EINGELEGTES GEMÜSE AUS DEM STREBERGARTEN

Gelbe und rote Beete mit Veganem Feta und Granatapfel

GRÜNE ERBSE

Erbsenmousse | gebrannter Lachs | Pumpernickel
Belugalinsen | Rauchforelle und Curry

BERLINER KAVIER

Mini Kalbsbulette | Kartoffelsalat | Quittenmarmelade

SPICY KÜRBIS

gebratener wilder Brokkoli | Papadam | grüner Spargel

ENTE GUT - ALLES GUT

Geräucherte Entenbrust | Steinpilz Tiramisu | Frisée Spitzen | Himbeere

VORSPEISEN LIVE STATION

„VERTIKAL GARDEN - NEXT GENERATION “ WERKELN AN DER BERKEL – LIVE ACT

Ganze Sellerieknolle in Asche gewälzt, schonend gegart, vom Drehgrill in dünne Scheiben geschnitten wie im geröstetem Fladenbrot Brot und Fenchelsaat serviert. *vegan

TOSSED SALAD STATION

Zutaten aus den beliebten Klassikern – Caesar, Nizza, Panzanella – und unsere Köche mixen im Original Boston Shaker die ausgewählten Zutaten mit Kernen, Nüssen, Kräutern, Croûtons, Sprossen, Käse, Schinken, Shrimps, Hähnchen, , Eier und zweierlei Dressing.

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus.

KOFLER
& KOMPANIE

HAUPTGANG

VON DEN BUFFETSTATIONEN | 3 EINHEITEN ZUR WAHL



HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

KÖNIGSBARSCH AUF HOHER SEE

Königsbarsch mit geschmolzenen Blutwurst - Butterbröseln |
Winterspargel | Belugalinsen

SAUBRATEN TOTAL' von der Rehkeule an Cassis-jus | Wirsing
a lá Crème | gebratenen Pilzen | Pumpernickel Knödel

GANS - GANZ ANDERS „LIVE STATION“

Gezupfte Ente im Bun als Burger | Rotkrautsalat | Preiselbeer
BBQ Sauce |

OHNE FLEISCH

Krass grüne Spätzle mit gebrannten Mandeln und Spicy Ei
Stielkohl | Mandeln | gelbe Linsen | Gewürzbrot

KNÖDEL HOUSE

Kartoffel-Maronenknödel | Cassis Rotkohl | Bergamotjus an
Nussbraten aus dem Rohr

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

STREET STYLE

VEGGIE BURGER

Grüne Burger-Patty | Halloumi | Hummus | grüne Kräuter |
Tomaten Mayo | rote Zwiebeln | Brokkoli

RED BURGER

Vom Rind im roten Sesam Bun | schmelzendem Cheddar |
Tomate | Eisbergsalat | Gewürzcrème | Cassis-BBQ-Sauce

SWEET & SPICY HOT DOG

mit spanischer Merguez | knackigem Papayasalat, scharfer
Sriracha-Majo | süßem Mangopüree | gerösteten Nüssen

UNDER DOG

Bun | Köfte (Adana Styl) | gegrilltes Ackergold | Koriander
Minze Joghurt | fettierter Peter

DESSERT AM BUFFET

VON DER STATION UND IM FLYING GEREICHT



LIVE STATIONEN

IN GEDANKEN BEI OMA

Bienenstich | Buttercreme | Beeren | Honigwabe

TURN TABLE BREAK – DJ TURNTABLE

Kaiserschmarrn mit geschlagenem Vanille Schmand |
Glühwein-Ragout

BURNING MAN

Abgeflachter Vanille-Marshmallow mit Meersalz und
Knuspriger Karamell-Waffel

GRÜTZE...GRÜTZE...GRÜTZE

Beerengrütze | Lebkuchen-Crumble | Vanillesauce

BUFFET UND FLYING

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | eingelegten
Zitrusfrüchten – im Flying

Geeister Christstollen mit Portweifeigen
Pfefferkaramell – im Flying

Mini-Sacher-Törtchen | süßer Schmand
Schokoladenpraline | Karamellbirne | süßen Kräuter

BERLINER LUFT

Beeren | grüner Apfel | Luft von der Renette

Bitte wählen Sie 3 Einheiten

FOOD

VARIANTE II



KOFLER
& KOMPANIE

VORSPEISE

VON DER STATION I AM BUFFET



VORSPEISE

Marinierte Zucchini | Paprika | Ziegenkäse

Weißes Tomaten- Mouse | Basilikum | Gezupfter Mozzarella | Gartenkräutern

Rote Beete Salat | gebeiztem Saibling

Tintenfisch gezupft | Fenchel & gerösteter Fenchelsaat

Lachsforelle auf Birne | Getrüffelte Linsen

Salat von Pilzen | Pflaumengröschtel | Scheibe aus der Rinderlende

Roh gehobeltes Gemüse | Kerbelvinaigrette | Landschinken

Bitte wählen Sie 1 Live Station und 2 Vorspeisen

VORSPEISEN LIVE STATIONEN

SALAD - SHAKE - STATION

Ihre Gäste wählen sich Ihre Zutaten aus den beliebten Klassikern Caesar, Nizza, Panzanella

und unsere Köche mixen im Original Boston Shaker die ausgewählten Zutaten mit Kernen, Nüssen, Kräutern, Croûtons, Sprossen, Käse, Schinken, Shrimps, Hähnchen, gebeizter Lachs, Eier und dreierlei Dressing

CHIRASHI SUSHI

Gestalten Sie ganz nach ihren persönlichen Vorlieben die Formlose Variante des Sushis. Live tranchierter Yellow Fin Thunfisch, Label-Rouge Lachs und Ebi Garnelen. Dazu reichen wir Eingelegte, süß-saure Gurken, mariniertes Gemüse, Pilze der Saison, Nori Algen, Kaiso Algen, mit Wasabi-, Soja und Teriyaki Sauce

HAUPTGANG

VON DEN BUFFETSTATIONEN | BITTE WÄHLEN SIE 3 EINHEITEN



HAUPTGÄNGE

Pfannengerührtes vom Sojaschnezel | abgelöschten Pilzen | Drillinge

Maronenstrudel | Spitzkohl | Pastinakenpüree | Gewürzvelouté

Geschwenkte „ Muschelnudeln '* Erbsen-Julien | Lauchstroh | Paprika Liquid

Kabeljau Berberitze-Pumpnickel Crumble | Mangold | schwarze Linsen

Zander mit Berliner Wintermelonen (Schmorgurken) | Senfsud | Wasabi Nüssen | Reis

Lachs an Dattelsalsa | Mangold | Rote Bete- Schupfnudel

Bitte wählen Sie 3 Einheiten

HAUPTGÄNGE

Rosa Tranchierte Rinder Schulter mit Senf-krustl | Thymian Jus | Winterspargel | Püree vom Kürbis

GÄNSEBRATEN VOM BRETT

Brust & Keule von der Gans | Apfel- Rotkohl | karamellisierten Bratapfel-Maronen Ragout | Gewürzbrot – Jus | Kartoffelknödel

LAMMKEULE AUS DEM ZIMT

Sous vide gegarte Lammkeule | Wurzelgemüse | cremiges Maispüree

DESSERT

VON DER STATION GEREICHT



DESSERTS

Schokoladenpraline | Karamellbirne | süßen Kräuter

Topfen-Crème | Walnuss Karamell | grünem Apfel

Milchreis | Himbeeren²

Joghurtmousse | schwarzen Johannesbeeren

Gelée von Preiselbeeren | Baumkuchen und Estragon

Schokoröllchen | Quitte | Aniskresse

Pfirsich | Vanille Creme | Schokolade

Rotweinbirne „Kofler Style“

DESSERT LIVE STATION

APRIKOSENKNÖDEL

Süßen Bröseln | Kaiserschmarrn | karamellisiert
mit Zwetschenkompott

KAISERSCHMARRN

Karamellisiert vom Drehgrill | Vanille Schmand
Toppings | Bratapfeis

QUARKKEULCHEN

Zimt und Zucker | Apfelmus | Kandierten Grießnockerln |
Gewürzbirnen

Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus.

KOFLER
& KOMPANIE

FOOD FLYING



KOFLER
& KOMPANIE

VORSPEISEN & HAUPTGÄNGE IM FLYING SERVICE

BITTE WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN



VORSPEISEN IM FLYING SERVICE

Stremellachs | Roter Bete | Feldsalat

Salat von schwarzen Bohnen | Kaffee-Zimt |
Hähnchenspeck | Honig-Krokant

Rillette vom Lachs | Glühwein | Apfel | Marzipan |
Lebkuchen

Geflügelpraline | Quittenmarmelade | Zimtduft

Kalbstafelspitz | Meerrettichmilch | Feldsalat

Geräucherte Entenbrust | Feldsalatbeet | Calvados Apfel |
Portwein Feigen

Gratinierter Ziegenkäse | Chicorée | Pumpernickel-Crumble
Steinpilzsuppe | Lauch-öl

Suppe von roten Randen | Sternanis

HAUPTGÄNGE IM FLYING SERVICE

Veganer Frischkäse Ravioli | In Basilikum Pesto sautierte

Fregola Sarda | Ligurische Oliven | Artischocken

Auf der Haut gebratene Lachsforelle | Winterspinat | Nuß-
Schaum

Krosser Zander | Rahmsauerkraut | Rosenkohl | Berberitze

Süßholz geschmorter Weideochse | Vanillekarotte |
Sellerie-Püree

Kalbsrücken mit Kirschjus | glasierten Steckrüben |
Kartoffel-Baumkuchen

Langsam geschmortes von der Heide-Gans | Zimt-
Kumquats-Jus | Kohl & Erdapfel

DESSERT IM FLYING

BITTE WÄHLEN SIE IHRE 3 FAVORITEN



DESSERT IM FLYING SERVICE

Gebackener Winterapfel mit Vanille-Sauerrahm

gebrannten Mandel³
Rahmeis | Mousse | Küchlein) | Glühweinduft

Aji-Schokoladentrüffel | Pflaume | Kresse

Quitte | Thymian | Zitronensorbet

Tarte mit Fourme d'Ambert | Gewürzquitte

DESSERT IM FLYING SERVICE

Mohn Mousse | Mango Ragout | Aniskirschen

Weißer Schokolade mit Passionsfrucht | Schokoladenerde |
Himbeere

Schokoladen Cannelloni | weiße Schokolade | Quitte |
Aniskresse

Topfenknödel mit Zwergorange | Süße Brösel | Pistazien
Biskuit

Tofenpalattschinken | Rote Grütze

FOOD MENU



KOFLER
& KOMPANIE

FINGERFOOD AUF SKATEBOARDS GEREICHT

BITTE WÄHLEN SIE 3 EINHEITEN



FINGERFOOD IM FLYING SERVICE

VEGAN

Gestocktes Erbsenpüree | Minze | Ofentomate
Geflammte Avocado | Asche | Yuzu | confierte Tomate
Kichererbsen-Maki | Soja-Ponzugel | Dashi Flavour | Tapioka

VEGETARISCH

Macaron | Bio Ziegenkäse | Olivenstaub
Brokkoli | Senfsaat | Bratkartoffel Stippe
Crostini-Chips | Hüttenkäse Brombeere
Koflers rösches Brot | Radieschen | Schnittlauch

FINGERFOOD IM FLYING SERVICE

MIT FLEISCH

Maishühnchen | Herbst Melone | Kumquats
Tataki vom Kalb | Kresse | grüner Meerrettich
Gebeizte Rinder Hüfte | Papaya | Walnuss-Frischkäse
Brioche | Frischkäse | Pulled Beef | Himbeere
Gebackene Schinkendatteln mit Zimt & Rucola
Entenboulette mit Feigensenf

MIT FISCH

Mojito Lachs mit Wasabi und Erbse, Rote Bete
Gamba Sandwich | Tramezzini | pimentd'espelette | Serrano
Anis gebeizter Lachs mit Pfefferkuchen & Orangengel
Fruchtig mariniertes Flusskrebs auf Bröckchen

FINGERFOOD AUF SKATEBOARDS GEREICHT

BITTE WÄHLEN SIE 3 EINHEITEN



MENU I

VORSPEISE

Konfiertes Lachs mit Lakritz | gehobeltem Gemüse | Blutorange

HAUPTGANG

Konfierte Entenkeule | Preiselbeer Lack | Spitzkohl | Maronen | Kartoffel Quark Plätzchen

VEGGIE HAUPTGANG

Gebackene Süßkartoffel | geräucherten Mandeln | Rettich und Limette*vegan

DESSERT

Mousse von der Vahlrohna | Lebkuchen | Persische Feigen | Sauerrahm Eis

MENU II

VORSPEISE

Törtchen von Ziegenfrischkäse | Salat von Historischen Tomaten | Karamellisierten Nüssen

HAUPTGANG

Rinderfilet in Gewürzasche | Edamame | Kürbispüree

VEGGIE HAUPTGANG

Geschmorte Aubergine | Tomatensalsa | Holzkohle-Pienetos de Padron | Röstbrot Crumble*vegan

DESSERT

Blutorange in gestocktem Orchideen Sud | Tonkabohnen Sauerrahm Eis

FOOD

MIDNIGHT SNACK



KOFLER
& KOMPANIE

MITTERNACHTSSNACK

IM FLYING ODER ALS STATION



MITTERNACHTSSNACK

Koflers Currywurst | Chili-Mango Salsa Bauernbrot
**Auch vegan erhältlich*

Hering Stippe mit Pellkartoffeln

Der kleine Kebab „das Original“

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffel-Mayo

MITTERNACHTS STATION

Mut zur Stulle
„Berliner Fensterbank“

Von der Station bieten wir ofenfrisches Krustenbrot mit einer Auswahl an Berliner Spezialitäten:

Berliner Wurstsalat
Blomeyers Wildblütenkäse
Leber,- und Blutwurst

Schnitt - und Handkäse & klassischen Mixed Pickles
Dazu reichen wir noch Pfefferbeißer und Bierknacker auf die Hand.

KOFLER
& KOMPANIE

Bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten, wir kalkulieren mit 50%

MOOD
GET TOGETHER



LOOK | FEEL | TASTE

GOOD FOOD



KOFLER
& KOMPANIE

WINTERLICHE SNACKS ZUM EMPFANG

AUS DEM BAUHLADEN ODER VOM STAND



Am Weihnachtsmarkt duftet es sehr,
wo kommen die guten Gerüche her?
Alles beleuchtet ist bunt und hell.
Glänzende Kugeln, Holzfiguren und Sterne,
sieht man schon aus weiter Ferne.
Der Duft nach Süßigkeiten, Maroni und Zimt,
der uns in seinen Bannen nimmt.
Alle eilen schnell zum Weihnachtsmarkt,
wenn es draußen glitzert und schneit.

WAS NICHT FEHLEN DARF:

Glühwein & alkoholfreier Punch
Apfelglühwein & Beerenpunch

Bitte treffen Sie Ihre Wahl

Dazu reichen wir:

Würziges Weihnachtspopcorn:
Weiße Schokolade & Himbeere
Kaffee-Whiskey
Schokolade -Salzbrezel

Maronen aus der Tüte

KOFLER
& KOMPANIE

ALTERNATIV WEIHNACHTLICHE CANDY BAR

Kleiner Weihnachtsmarkt | von Zuckerwatte bis
zum Lebkuchen alles kommt in die Tüte



DRINKS

KOFLER
& KOMPANIE

WINTERLICHE SNACKS ZUM EMPFANG

AUS DEM BAUHLADEN ODER VOM STAND



Am Weihnachtsmarkt duftet es sehr,
wo kommen die guten Gerüche her?
Alles beleuchtet ist bunt und hell.
Glänzende Kugeln, Holzfiguren und Sterne,
sieht man schon aus weiter Ferne.
Der Duft nach Süßigkeiten, Maroni und Zimt,
der uns in seinen Bannen nimmt.
Alle eilen schnell zum Weihnachtsmarkt,
wenn es draußen glitzert und schneit.

WAS NICHT FEHLEN DARF:

Glühwein & alkoholfreier Punch
Apfelglühwein & Beerenpunch

Bitte treffen Sie Ihre Wahl

Dazu reichen wir:

Würziges Weihnachtspopcorn:
Weiße Schokolade & Himbeere
Kaffee-Whiskey
Schokolade -Salzbrezel
Maronen aus der Tüte

BEVERAGES

ABOUT THE EVENING



WATER

Vöslauer Naturell und Medium 0,25l

PROVIANT LIMONADEN

Proviant Cola & Cola Zuckerfrei 0,33l
Proviant BIO Apfelschorle 0,33l
Proviant BIO Kirsche & Granatapfel 0,33l
Proviant BIO Zitronenlimonade 0,33l
Proviant BIO Orangenlimo 0,33l

Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten Limonaden

KAFFEE

Café Crema | Cappuccino | Espresso
Teeauswahl | Kräuter | Früchte | Grüntee

BIER

BRLO Pils 50 Liter

BRLO alkoholfrei 0,33 l

WELCOME DRINKS

ZUM EMPFANG



SEKT & PROSECCO

P.J. Valckenberg Riesling Sekt | Rheinhessen

Markus Molitor „Haus Klosterberg“, Cuvée Brût | Mosel

Montelvini Prosecco | Treviso Master Brût

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Sodawasser | Orangenscheiben | Eiswürfel

HUGO

Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup | Limetten | Minze | Eiswürfel

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello | Prosecco | Sodawasser | Zitronenmelisse

Bitte wählen Sie einen Schaumwein oder 2 Spritz-Getränke aus

WELCOME DRINK WITHOUT ALKOHOL

ORANGEN – APFEL PUNCH

HEAT WAVE HIBISKUS | Hibiskus | Himbeere | Limette

WELCOME DRINK WITH ALKOHOL | OPTIONAL

GLÜHWEIN

LILLET ORANGE | Gran Manier | Angostura

WINTER SPRITZ | Ramazotti Rosato | Prosecco | Zimt

Bitte wählen Sie Ihren Favoriten

KOFLER
& KOMPANIE

CHRISTMAS
DRINKS



BEVERAGES

WEINE



WEISWEINNE

2023 Susanne Wilds Grauburgunder
Rheinhessen | Deutschland 0,75l

2023 Sauvignon Blanc | Weingut Röss
Rheinhessen | Deutschland 0,75l

2023 Nachschlag! Bright Side of Life!
Winzerhof Stahl | Franken | Deutschland 0,75l

2023 Pfannebeckers Chardonnay
DE ÖKO 022
Rheinhessen | Deutschland 0,75l

2023 Gut von Beiden | Blanc de Noir
Pfalz | Deutschland 0,75l

Bitte treffen Sie Ihre Auswahl

ROTWEINE

2020 „Aura“ Cuvée Rot
Rheinhessen | Deutschland 0,75l

2019 "Fass 23"
Pfannebecker | Rheinhessen 0,75l

2022 Nachschlag! Red Red
Winzerhof Schlag | Franken 0,75l

2021 | Estelmann
Merlot | Pfalz 0,75l

2021 Primitivo Naca BIO |
Cantine San Marzano | Apulien 0,75l

2022 Flying Solo |
Cuvée Gayda | France 0,75l

Bitte treffen Sie Ihre Auswahl

KOFLER
& KOMPANIE

ART CLUB: BEVERAGES

COCKTAILS | LONGDRINKS



COCKTAILS

GINGER – LEMON BERRY

Gin | Ingwer | Zitronengras | Limette | Johannisbeere | Apfel

ABSOLUT COLORful

ABSOLUT Vodka | Limette | Maracuja | Agave-Maracuja

NEGRONI

London Dry Gin | Campari- Wermut-Rosso

CAIPIRINHA

Limetten | Rohrzucker | Cachara | Zuckersirup

SIGNATUR WILLIAM

ABSOLUT Pears Vodka | weiße Schokolade | Zitrone | Maracuja | Birne

Bitte wählen Sie 4 Drinks

LONGDRINKS

GIN TONIC

CUBA LIBRE

VODKA LEMON

MOSCOW MULE

ALKOHOLFREI

GRAPEFRUIT PRISE

Paloma pink Grapefruit | Tonic Water | Basilikum

KOMBUCHA FROMBOISE

Kombucha Klassik | Orangensaft | Himbeermark | Minze

KOFLER
& KOMPANIE



FLORALES DESIGN

LOOK & FEEL

KOFLER
& KOMPANIE

Floraler
Weihnachtsbaum



Dinnertisch
Dekoration



Tannengirlande für
Markstände



Dekoration des
Treppenaufgangs





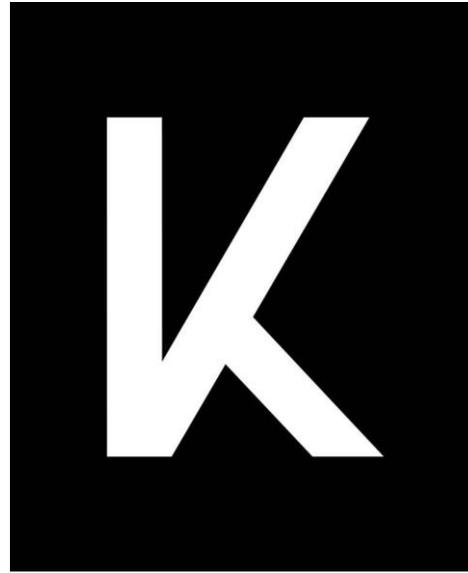


UNSERE KUMPANEN

KOFLER
& KOMPANIE

DAS LÄCHELN MACHT DEN UNTERSCHIED

KOFLER & KOMPANIE



UNSERE GASTGEBER

Wir planen für Ihre Veranstaltung ein optimal geschultes Team junger motivierter & attraktiver Gastgeber einzusetzen.

Zahlreiche Einsätze im In- und Ausland, langjährige Erfahrung, Kreativität, Flexibilität, höchste Kooperationsbereitschaft, Markenbewusstsein und vor allem Freude am Job machen uns zu Ihrem perfekten Partner!

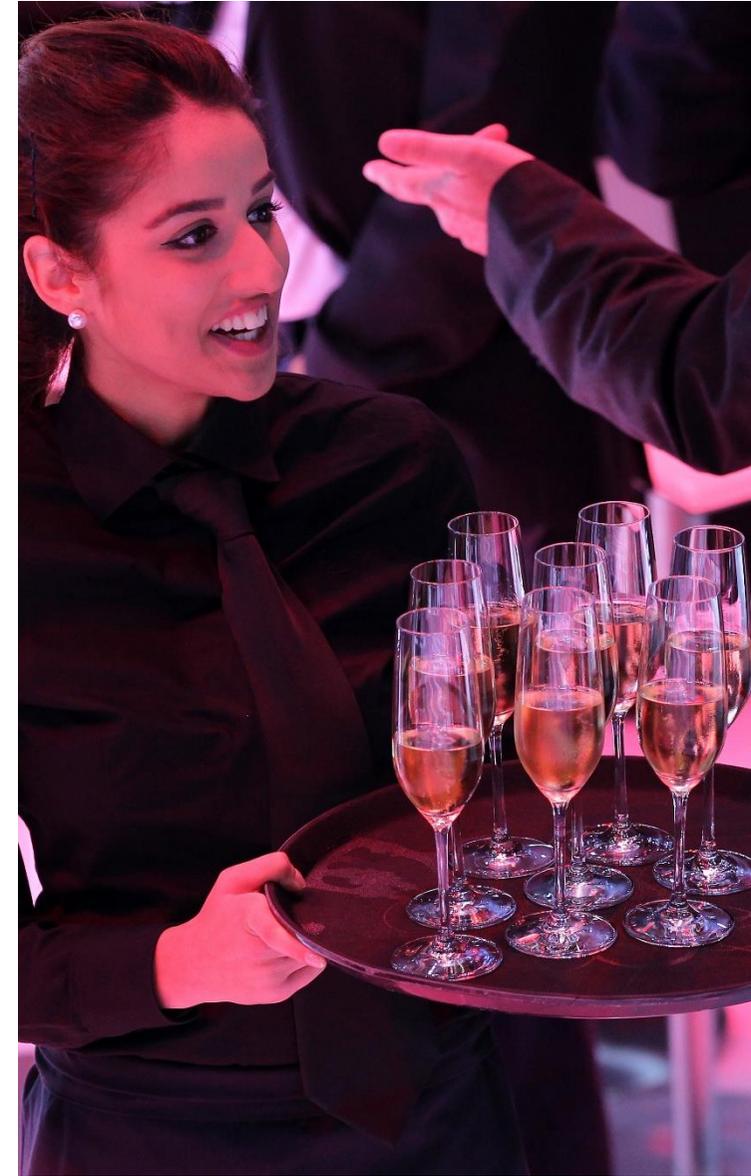
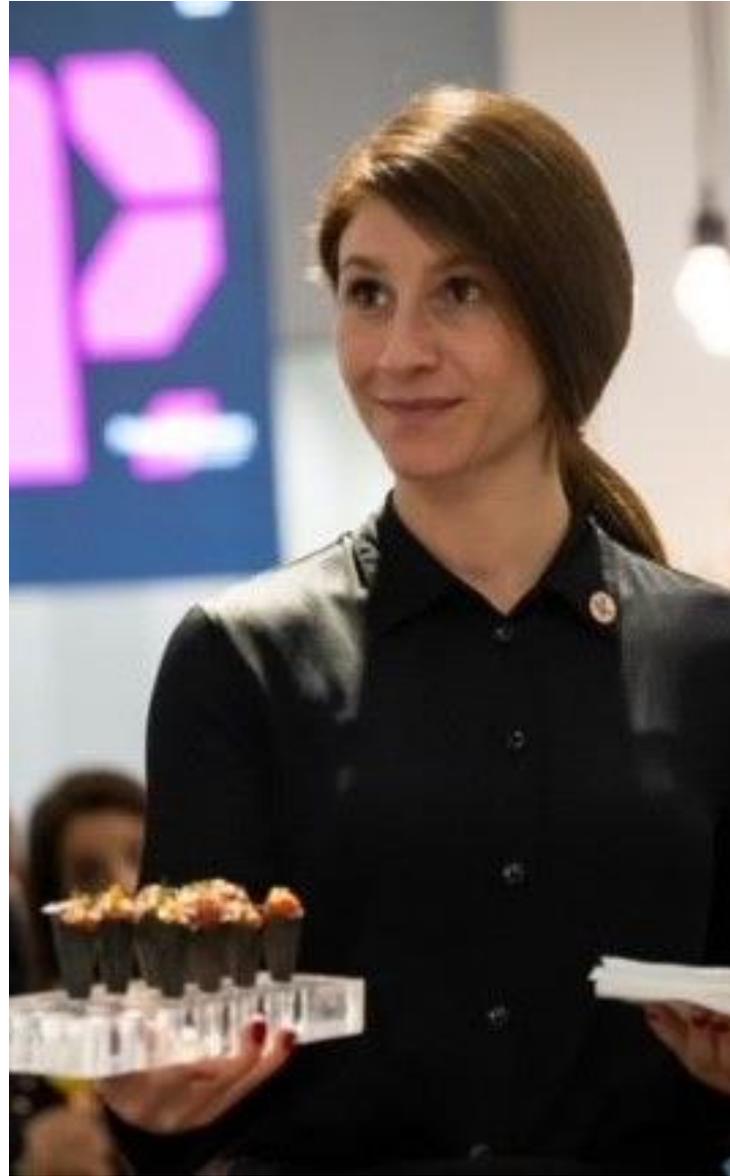
Die Mitglieder unserer Crew sind wahre Teamplayer und zeichnen sich unter anderem dadurch aus, dass sie aktiv auf die Gäste zugehen. Alle Servicemitarbeiter sprechen mindestens Deutsch und Englisch und garantieren dadurch eine reibungslose Kommunikation mit all Ihren Gästen.

Schnell, leise, kompetent, hochprofessionell und mit einem herzlichen Lächeln.

KOFLER
& KOMPANIE

WE LOVE TO SERVE YOU

LOOK & FEEL



KOFLER
& KOMPANIE

REFERENZEN

FRAGEN SIE UNS GERNE NACH WEITEREN ERFAHRUNGEN.



AUSZUG UNSERER EVENTS

GOLDBECK | 50 JAHRE GALA

400 Gäste | Bielefeld | Gala-Menu
1600 Gäste | Plauen | Mitarbeiterfeier
1300 Gäste | Frankfurt | Mitarbeiterfeier

SALESFORCE LIVE!

1.800 Personen | Live Cooking Buffets

YOUTUBE FESTIVAL

1.200 Gäste | Buffet

HENKEL AG

900 Pax | Menü
The Night of the Pioneers

ERNST & YOUNG

600 Gäste | Buffet

DEUTSCHE TELEKOMM

800 Gäste | Buffet

MC DONALDS

600 Gäste | Buffet

NFL ERÖFFNUNGSSPIEL

300 Personen | Menü

MAYER BROWN LLP

550 Gäste Menü



KOFLER
& KOMPANIE

KONTAKT

DIE NÄCHSTEN SCHRITTE WÜRDEN WIR GERNE GEMEINSAM MIT IHNEN GEHEN.



HO
HO
HO



PATRICK BASALAI
Betriebsleiter

Kofler & Kompanie NewCo GmbH
LE POPULAIRE
Unter den Linden 5
D - 10117 Berlin

T. +49 173 5765974
pbasalai@kofler-kompanie.com