

TAPAS

Leckere Genuss-
Stückchen bei Broich



Die Profis aus Düsseldorf setzen auf maßgeschneiderte, handgemachte Convenience: Mit Tapas aus der Friesenkroner Manufaktur macht Broich Premium Catering Veranstaltungsgästen eine kulinarische Freude. Das innovative Eventsortiment gehört seit kurzem zum Standardangebot des Caterers.

FRIESENKRONE MANUFAKTUR MIT INNOVATIVEM EVENTSORTIMENT

Broich ist eines der traditionsreichsten Catering-Unternehmen in Deutschland. Georg W. Broich hat viel Erfahrung im Businesscatering gesammelt, bietet seine Dienste aber auch für private Feiern an. Das Food-Angebot ist abwechslungsreich und reicht von rheinischer Küche bis hin zu asiatisch inspirierten Tellern. Für Snacks und Fingerfood mit Fisch setzt Broich auf den Fischfeinkostexperten Friesenkroner: „Ende 2018 gestartete Testläufe mit den neuen Tapas sind äußerst positiv verlaufen“, resümiert Georg Broich, Geschäftsführer der Broich Premium Catering. „Sowohl als Fingerfood oder Barsnack als auch auf dem Snackbuffet haben die Mini Hering-Burger, die Blinis und Wraps für Furore gesorgt. Nach einer Kostprobe mit zwei, drei Tapas haben sich viele Gäste dann noch mehrmals bedient.“



Der gelernte Koch und Gastgeber aus Leidenschaft hat das kleine Familienunternehmen aus Düsseldorf (gegründet 1891) zu einem expandierenden Premiumcatering-Experten weiterentwickelt.

Deshalb ist er ständig auf der Suche nach Convenienceprodukten, die sein ausgewähltes Angebot erweitern. „Wichtig ist uns ein abwechslungsreiches und flexibles kulinarisches Portfolio“, so Georg Broich.



Gemeinsam mit seinem Team hat er sich das Ziel gesteckt, der erste System-Eventcaterer Europas zu werden. Das setzt ein hohes Maß an Standardisierung voraus – auch bei den Speisen. „Mit Friesenkroner haben wir einen Fischfeinkost-Experten gefunden, der uns hochwertige Manufakturprodukte liefern kann“, so der Cateringspezialist. „Und vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels genauso wichtig: Dessen raffinierte Tapas einfach zu handhaben sind.“

Die tiefgefrorenen Tapas von Friesenkroner, je 30 Stück lose rollend gefroren in einem Beutel, sind binnen drei Stunden nach dem Auftauen verzehrfertig. „Das erleichtert uns Planung und Bevorratung ungemein, und auch mit der Kalkulation sind wir auf der sicheren Seite“, erläutert Georg Broich. Außerdem: Während des Auftauprozesses setzt sich kein Wasser ab. Die abwechslungsreichen Tapas sind stand- und gelingsicher. „Mit den Tapas sind wir jederzeit flexibel und können zehn Gästen das gleiche hochwertige Produkt bieten wie 1.000 Gästen.“

Weitere Einzelheiten finden sich unter www.friesenkroner.de und auf der Facebook-Seite von Friesenkroner.