

• • • PARTYSCHIFFE.DE • • •

ENTDECKE DIE
**Grenzen von
Geschmack**

FOOD MAGAZINE AUSGABE VON PARTYSCHIFFE.DE • • •



Unsere Kulinarische Vision



Die Küchenchefs Jony, Guido und Dirk bestimmen den kulinarischen Kurs auf den Schiffen von Partyschiffe.de. Mit ihrer jahrelangen Erfahrung haben sie eine moderne Sicht auf Essen und Gastfreundschaft entwickelt.

Im Vorfeld des Events treten unsere Küchenchefs gerne in Kontakt, um deine erste Reaktion auf deinen kulinarischen Vorschlag zu erfahren und die Gerichte, wo nötig, an deine spezifischen Wünsche anzupassen.

Auf kulinarischem Abenteuer

„Wir sprechen gerne mit unseren Auftraggebern, denn jedes Event ist anders und jede Gruppe ist einzigartig,“ erzählt Sous-Chef Guido. „Wir arbeiten in verschiedenen Ländern mit unterschiedlichen Esskulturen und für unterschiedliche Zielgruppen. Unabhängig von der Herkunft möchten wir jeden herausfordern, sich auf ein kulinarisches Abenteuer einzulassen. Auf hohem Niveau, mit originellen, puren und internationalen Gerichten.“

Eine bewusste Erfahrung als visuelles Spektakel

Chefkoch Jony ist die treibende Kraft einer bewussteren kulinarischen Erfahrung: „Weniger Verschwendung und mehr Respekt vor der Natur, dafür stehe ich. Mein persönliches Ziel ist es, wirklich etwas zu schaffen, das die Gäste überrascht, sodass sie darüber nachdenken, was sie eigentlich essen.“

Jonys Leidenschaft ist es, ehrliche, köstliche Produkte in ein beeindruckendes visuelles Spektakel zu verwandeln, damit die Sinne der Gäste optimal stimuliert werden.

Unwiderstehlich lecker

Neben innovativen kulinarischen Gerichten stehen auch regelmäßig echte Klassiker auf der Speisekarte, jedoch in einer anderen Variation. So ist zum Beispiel ein pflanzlicher Burger kaum von einem echten zu unterscheiden. Chefkoch Dirk: „Besucher kommen manchmal nach einem langen Arbeitstag auf unser Schiff und haben dann Hunger. Man möchte ihnen dann direkt etwas Sättigendes servieren. Aber immer lokal, ehrlich und unwiderstehlich lecker.“

Forder uns heraus!

Alles dreht sich um das Erlebnis deiner Gäste. Und genau in diesem Bereich möchte unsere Küchenbrigade dich herausfordern. Chefkoch Jony: „Wir als kulinarische Team sind voll dabei, wenn wir abseits des Mainstreams arbeiten sollen. Ein ausserviertes Dinner, basierend auf ausschließlich lokalen Saisonprodukten, ein komplett veganes Finger Food Dinner oder eine Mischung aus gesunden Snacks; fordere uns heraus. Es kann uns gar nicht verrückt genug sein!“



„Wir sprechen
gerne mit unseren
Auftraggebern, denn
jedes Event ist anders
und jede Gruppe ist
einzigartig“

Sous-Chef Guido de Koning

Unser Team

Guido de Koning

- Guido ist ein echter Familienmensch.
- Für den Geschmack, die Farbe und den Geruch seiner Gerichte lässt er sich von der Natur inspirieren.
- „Ich möchte, dass man die ganze Karotte schmeckt und nicht die Gemüsebrühe!“
- Guidos Süßspeisen sind unwiderstehlich und sein Cheesecake ist einfach göttlich.

Dirk van Vuuren

- Dirk ist seit mehr als 20 Jahren Küchenchef auf dem Wasser und liebt Feuerwerk und Filme.
- Ein Fachmann, der für überraschende Präsentationen und die leckersten Gerichte sorgt.
- Dirk behält immer einen kühlen Kopf. Sein (unverfälschtes Rotterdamer) Motto: tief durchatmen, weitermachen.
- Erst wenn alle zufrieden sind, geht Dirk ins Bett ... unter einer rot-weißen Feyenoord-Decke.

Jony Jansen

- Dieser musikalische Formel-1-Fan steht für „no waste, only taste“.
- Mit seiner Leidenschaft für die asiatische Küche weiß er aus jeder Zutat den richtige Geschmack herauszuholen.
- Sein „Pokerface“ verrät nie das Geheimnis hinter seinen Rezepturen.
- Eine ungefilterte Meinung darüber, wie es richtig gemacht werden muss, darf man immer erwarten.
- Jonys Motto: nachhaltig, ehrlich, aber vor allem lecker!

Unsere 10 Gebote

1 ENTDECKE DIE GRENZEN VON GESCHMACK

Unsere Gerichte sind nicht nur originell und kreativ, sondern vor allem unwiderstehlich lecker. Bereiten Sie sich auf eine kulinarische Reise voller Überraschungen vor.

2 VISUELLES SPEKTAKEL

Auf unseren Schiffen stehen Präsentation und Sorgfalt an oberster Stelle. Jedes Gericht ist ein Kunstwerk auf dem Teller, ein Genuss für das Auge.



3

EHRlichkeit AUF DEM TELLER

Wir glauben an ehrliche und frische Zutaten. Alle unsere Produkte werden mit Respekt für die Natur ausgewählt und wir berücksichtigen die Jahreszeiten. Reine Aromen und Qualität haben Priorität.

4

LOKALER PRODUKTE

Wir umarmen unsere Umgebung und nutzen so viele Produkte von lokalen Produzenten wie möglich. So unterstützen wir unsere Gemeinschaft und du genießt die authentischen Aromen der Region.



5

EINE ANDERE SICHTWEISE

Wir denken nicht in Schubladen. Jedes Event ist einzigartig, wodurch ein exklusives kulinarisches Erlebnis entsteht.

6

DURCHDACHTES KONZEPT

Unsere Arbeitsweise ist nicht willkürlich. Durch jahrelange Erfahrung wird über jedes Detail sorgfältig nachgedacht, um den Gästen das ultimative Erlebnis zu bieten.





7

NUR DAS BESTE

Auf unseren fahrenden Locations arbeiten wir nur mit sorgfältig ausgewählten Partnern im Bereich frischer und einzigartiger Produkte zusammen. Sie sind ein integraler Bestandteil unseres Konzepts und vervollständigen unsere Vision.

8

WELTWEITE INSPIRATION

Unsere Küche lässt sich von der ganzen Welt inspirieren. Durch die Kombination von Aromen und Techniken aus verschiedenen Teilen der Welt schaffen wir unsere eigene Signatur.



9 BEWUSSTE ERFAHRUNG

Mit unseren Events wollen wir auch Bewusstsein schaffen. Unser Foodkonzept soll zum Nachdenken anregen. Wir versuchen, dich herauszufordern, anders über Lebensmittel nachzudenken.

10 AUSGEWOGENE PRÄSENTATION

Wir servieren das Essen dort, wo sich die Gäste befinden. In einer Mischung aus Buffets, servierten Gerichten und shared food am Tisch. Damit der Genuss nie weit entfernt ist.



Unsere Arbeitsweise

Die Geschäftsführung von Partyschiffe.de , Constant und Eric, wissen wie keine anderen, wie sie die Vision der Küchenchefs in ein optimales Erlebnis umsetzen, auch logistisch gesehen.

Eric: „Ein Schiff ist ein einzigartiger Veranstaltungsort. Die Logistik unseres Foodkonzepts ist darauf abgestimmt. Die Gerichte werden immer dort serviert, wo sich die Gäste befinden. In Form von servierten Saisongerichten (Walking Dinner), aber natürlich auch in der Form von verschiedenen Buffets. Es ist immer eine schöne, abwechslungsreiche Mischung. Sowohl inhaltlich als auch in der Präsentation.“

„Hier sind wir unglaublich flexibel,“ ergänzt Constant. „Wir hören auf deine Wünsche und achten auf die Zielgruppe. Aber wir weichen dabei nicht von unseren Überzeugungen ab. Wir stehen hinter der Vision unserer Küchenchefs. Das resultiert letztendlich in einem kulinarischen Konzept, das nachhaltig, innovativ und ehrlich ist... und auf das sich alle mit Wasser im Mund freuen.“



**„Wir hören auf deine
Wünsche und achten
auf die Zielgruppe.
Aber wir weichen dabei
nicht von unseren“
Überzeugungen ab.“**

Constant Geerling

Unsere Lieferanten

Luscious Loaf

Traditionell gebackenes Brot vom Genießer für Genießer. Bei Luscious Loaf ist jedes Brot einzigartig im Aussehen und im Geschmack. Dank der Leidenschaft und Liebe, die Martin Bootsman jeden Tag hineinsteckt.

HANOS

Neben kleineren Handwerksbetrieben brauchen wir auch leidenschaftliche Profis, die groß denken können. HANOS ist für uns mehr als ein internationaler Großhändler für Gastronomie. Mit ihrer Expertise tragen sie zu unseren Konzepten bei. So können wir immer und überall liefern.

W&G Brinkhorst

Wilco und Victor Brinkhorst betreiben ihr Geschäft mit Leidenschaft und bieten die besten Produkte. Was als kleine Geflügelhandlung in der Veluwe begann, hat sich zum Spezialisten für Geflügel, Wild, exklusive Schinken und Pasteten entwickelt. Selbst nach 60 Jahren bleibt es „mächtig schöne Arbeit“.

Kingfish

Wir sind Fans vom Dutch Yellowtail. Denn trotz seines englischen Namens wird dieser Fisch in Zeeland gezüchtet, ohne Chemikalien und Antibiotika. Die Struktur ist fest und der Geschmack mild. Perfekt für Sashimi und Sushi. Und das lieben wir!



Schmidt Zeevis

Benötigen wir mehr köstlichen Fisch, rufen wir den Spezialisten auf diesem Gebiet an: Königlicher Schmidt Zeevis aus Rotterdam. Seit über 100 Jahren ein Begriff in den Niederlanden. Mit 20 gekühlten Lkw fahren sie zu unseren Schiffen... wo auch immer diese vor Anker liegen.



Floating Farm

In Rotterdam wurde die erste schwimmende Farm der Welt realisiert. Tierwohl, Kreislaufwirtschaft, Nachhaltigkeit und Innovation stehen dabei im Mittelpunkt. Gesundes Essen in Städten zu produzieren, in der Nähe des Verbrauchers, das unterstützen wir von Herzen.



Partyschiffe.de GmbH
Speditionstrasse 21
40221 Düsseldorf
+49 (0)211 38 78 98 00
partyschiffe.de

● ● ● **PARTYSCHIFFE.DE** ● ● ●