

# Accente verpflegt bei transatlantischem Doppel

**ES WAR EIN GROSSEREIGNIS IM BESTEN SINNE DES WORTES:** drei Tage, 4.500 Gäste, Ganztagsbewirtung. Mitte Mai veranstaltete ein global agierender Konzern einen spektakulären Doppel-Event in Deutschland und in den USA. Verantwortlich für das Catering auf der deutschen Seite der Veranstaltung war das Frankfurter Unternehmen Accente Services.

Die Informationsveranstaltung mit begleitender Ausstellung fand in den Hallen 3, 4 und 11.1 der Frankfurter Messe statt und am gleichen Tag auch in den USA. Keynote-Speakers und Interviews wurden via TV und Internet zwischen der hessischen Metropole und den Vereinigten Staaten ausgetauscht. Nicht nur das technische Niveau war dabei überdurchschnittlich, auch die Anforderungen an das Catering von Accente: Zusätzlich zu den 4.500 geladenen Gästen

des Events, für deren kulinarische Betreuung Accente souverän, sorgfältig und liebevoll sorgte, galt es, an den ersten zwei Abenden eine Happy-Hour mit Snacks und alkoholischen Getränken zu organisieren. „Hinzu kamen ein exklusives VIP-Catering für 300 Personen und, am Abend des zweiten Tages, eine Abendveranstaltung mit Live-Barbecue und vielen weiteren Speisenstationen, darunter Wok, Pasta, Grill oder Eis“, erläutert Hans-Peter Ide, Geschäftsführer

Accente. „Und nicht zuletzt wollte auch die Crew zehn Tage lang täglich mit Mittag- und Abendessen versorgt werden – angesichts der zusätzlichen 800 Personen je Mahlzeit eine Mammutaufgabe, die von unserem Team nicht nur eine logistische Meisterleistung, sondern auch mehr als nur eine Nachtschicht erforderte.“

## Bescheidene Stars

Das Ergebnis konnte sich sehen

lassen: Der Caterer lieferte ein erlesenes Angebot an Speisen und Getränken, perfekte Gastbetreuung und, was dem Gastgeber mindestens ebenso wichtig gewesen sein dürfte, einen absolut runden Ablauf. Nahezu spartanisch mutete zunächst an, was die Musiker von Duran Duran vor und nach ihrem gefeierten Auftritt zu sich nahmen: Zwar durften auch dort fein perlender Champagner (Veuve Clicquot) und exquisiter Tequila (Patron Silver) nicht fehlen, was jedoch die Speisen anging, so zeigten Duran Duran erfreulich wenig Starallüren und gaben sich mit Fisch- und vegetarischem Sushi, Tofu und gegrilltem Gemüse zufrieden. Dafür konnte Accente während des VIP-Caterings sein gesamtes Potenzial entfalten. Selbstverständlich hatte das Catering-Team für eine angemessene Auswahl an Getränken gesorgt: Die Spanne reichte von Mineralwasser über Pils vom Fass bis hin zu erfrischendem Riesling und körperreichem Barolo.

Das Fingerfood war handverlesen: Sashimi-Togarishi – Lachs auf schwarzem Sesam – verwöhnte die Gäste-Gaumen ebenso wie das Ragout von gebratenem Tilapia in roter Thaicurrysahne oder die Jacobsmuschel im Zucchini-mantel mit Teppogushi-Spieß und Tomaten-Olivenragout auf Wildreisplätzchen. Das Resultat: glückliche Gäste, glückliche Gastgeber. Und sicher auch ein sehr zufriedenes Accente-Team.



**HANDVERLESENE KÖSTLICHKEITEN** servierte Accente Services während des VIP-Caterings.

Foto: Accente Services