10 Hauben für den Life Ball: Cateringkultur orchestriert 2500 Euro Charity-Menü von Obauer, Wallner und Stiegl

25.03.2019 | Kunde: CATERINGKULTUR GmbH | Ressort: Wien / Gastronomie / Gesellschaft / Event | Presseaussendung

Ein kulinarische Symphonie in 10 Hauben orchestrieren die Wiener Gourmet-Experten von Cateringkultur und ihr Eigentümer Thomas Gailer, gemeinsam mit Event-Guru Jürgen Hirzberger-Taylor und Wolfgang Rosams Falstaff für die „LIFE + Solidarity Gala" am 8. Juni im Wiener Rathaus. Um 25.000 Euro (10 Plätze), bez. 2500 Euro pro Person, darf man mit den internationalen Top-Gästen des Life Ball tafeln und sich von Karl & Rudi Obauer (4 Hauben), Hubert Wallner (3 Hauben) und Max Stiegl (3 Hauben), in Summe also 10 Hauben, mit Kaviar-Creme, geschmorten Rinderbacken und anderen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Tickets gibt's auf https:// lifeplus.org

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter FOTOLINK

Wien, 25. März 2019. Vor der Life Ball-Eröffnungsshow am 8. Juni lädt der Verein LIFE + zur „Solidarity Gala", einem exklusiven Bankett im Festsaal des Wiener Rathauses, ein. Als Chef-Dirigent dieser kulinarischen Symphonie fungiert **Thomas Gailer** von der Wiener Cateringkultur, der gemeinsam mit Event-Guru **Jürgen Hirzberger-Taylor** und**Wolfgang Rosams** Falstaff diesen kulinarischen Höhepunkt bespielt. Solisten in diesem lukullischen Meisterstück sind vier – mit insgesamt 10 Hauben gekrönte -Starköche aus Österreich. Zum Preis von 2500 Euro pro Person verwöhnen: **Karl & Rudi Obauer** (4 Hauben) aus Werfen, **Hubert Wallner** (3 Hauben) vom See Restaurant Saag und **Max Stiegl** (3 Hauben) vom Gut Purbach. Thomas Gailer: „Mit diesem Gala-Dinner zeigen wir, was in Österreich kulinarisch möglich ist. Dass wir, auf Empfehlung von Wolfgang Rosam, mit diesen vier Ausnahmeköchen ein Menü entwickeln durften, ehrt uns sehr. Ich wage sogar zu behaupten, dass unsere Gala-Gäste ein kulinarischer Olymp erwartet, der so noch nie in Wien umgesetzt wurde."

6-Minuten-Ei, Ochsenbacken, Valrhona-Schokotarte

Und tatsächlich sucht das Programm für die 250 Gäste seinesgleichen. Als Vorspeise kredenzen Karl und Rudi Obauer ein 6-Minuten-Ei mit Kaviar-Creme und Kaviar von Walter Grüll. Hubert Wallner serviert als Hauptgang geschmorte Rinderbacke mit Trüffelpolenta oder Amarat-Soufflé und Max Stiegl zeigt sein „Falstaff in Love", eine Valrhona-Schokotarte. Um 25.000 Euro (10 Plätze), bez. 2500 Euro pro Person, tafelt man dann mit den internationalen Top-Gästen des Life Ball, genießt exklusive Live-Acts und kann bei einer Benefiz-Auktion mit exklusiven Künstlerarbeiten, limitierten Sondereditionen und Sammlerstücken zugunsten von nationalen und internationalen HIV/ AIDS-Hilfsorganisationen mitbieten.

Tickets gibt's aufhttps:// lifeplus.org

Über Cateringkultur

Bei jedem Event das Beste zu geben, ist die Philosophie der Wiener Unternehmensgruppe Cateringkultur. Die von Thomas Gailer und Thomas Egger im Jahr 2002 gegründete Firma betreibt zahlreiche Gastronomiebetriebe und beschäftigt mehr als 50 Mitarbeiter. „Die Qualität und Optik der Speisen, die Serviceabläufe, alles muss perfekt passen, denn dann und nur dann können wir unsere Kunden und Gäste von unserem Können überzeugen", so Gailer. Einer der Höhepunkte der Unternehmensgeschichte war die Ausrichtung der Festbanketts anlässlich der Hochzeit des Bruders der holländischen Königin Maxima, Juan Zorreguieta, 2014 im Palais Liechtenstein.

www.cateringkultur.at