



Der dritte Band der Serie von fünf Katalogbüchern macht es deutlich: Die Catering Selection zeigt Ausstattungsqualität, Individualität und Inspiration.



Party Rent steht für ein abwechslungsreiches Angebot an Table Top und für ausgeprägte Tischkultur.

250 SEITEN INSPIRATION

Qualität, Kompetenz, Design: Der Eventausstatter Party Rent hat sein Wissen um die Tischkultur im Katalogband Catering Selection elegant zusammengefasst.

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Mit einem Zitat von Goethe startet der Katalog des Eventausstatters Party Rent und trifft damit genau ins Schwarze.

Den besten Eindruck hinterlässt das Gesamtkonzept – nicht nur eine einzelne Speise. Der Teller, das Ambiente, die Deko – alles muss zusammenpassen und ein stimmiges Bild ergeben, damit ein Event zum Genuss wird. Genau für dieses Gesamtkonzept bietet das Buch Catering Selection viel Inspiration und mindestens genauso viele Ideen.

Wissen vermitteln

Einzigartige Events erleben Gäste mit allen Sinnen. Party Rent sorgt dafür, dass alle kulinarischen Ideen umgesetzt und alle gastronomischen Ansprüche mit dem passenden Equipment erfüllt werden. Der Non-Food-Caterer verfolgt dabei die Prämisse: Wer wirkungsvolle Ausstattung sucht, muss das Cateringequipment verstehen, mit seiner Materialität vertraut sein und seine Besonderheiten einzusetzen

wissen. Ihr umfassendes Verständnis bringt der Verleih im Buch auf den Punkt. Herstellerübergreifend und sortiert nach den Bereichen Porzellan, Glas, Besteck, Tischdeko und technisches Equipment präsentiert die Catering Selection Hintergrundgeschichten und Anwenderwissen zu den einzelnen Serien. Immer unter Berücksichtigung des Materials, der Menge und der Handhabbarkeit bei Veranstaltungen. Die Kollektion enthält zudem Maße, Füllmengen sowie Innen- und Außendurchmesser aller Produkte und bietet so alle Informationen, die Gastronomen zur Planung eines Dinners benötigen.

Meinungen einfangen

Sterneköche, hochrangige Gastronomen und Caterer kommen in dem Buch zu Wort und erzählen ihre Geschichte zu den Materialien. So spricht sich beispielsweise Molekularkoch Heiko Antoniewicz für schwarzes Porzellan von Apilco aus. Kofler & Kompanie Küchendirektor Kay Schöneberg ergänzt: „Vorbei sind die Zeiten, als der Tellerrand dem Gast oder Service gehörte“ und befürwortet damit die breite

Fahne des Pastatellers von Vista Alegre. 3-Sterne-Koch Kevin Fehling erklärt, warum er Teller des Unternehmens Rosenthal bevorzugt: „Auch bei größeren Gästegruppen kommen wir mit Tatami unsere Stilisitik hervorragend vermitteln. Das zeitlose und puristische Design eignet sich perfekt, um dem Gast meine Kreationen in ihrer Komplexität zu präsentieren.“

Einzigartigkeit ermöglichen

Party Rent zeigt in dem Katalog auf, dass nicht nur die großen Hersteller abgestimmte Materialien zur Verfügung stellen, sondern auch kleine, unbekannte Unternehmen neue Wege gehen. So wie der durch Zufall entdeckte Hersteller Steelite aus Südengland, der elegante Vitroporzellan-Unikate vertreibt. Aber auch langfristige Partnerschaften und gemeinsame Produktentwicklungen mit Herstellern zieren die Kollektion von Party Rent. Der Eventausstatter zeigt sich damit als kompetenter Partner für jedes gastronomische Event.

PARTY RENT
www.partyrent.com