

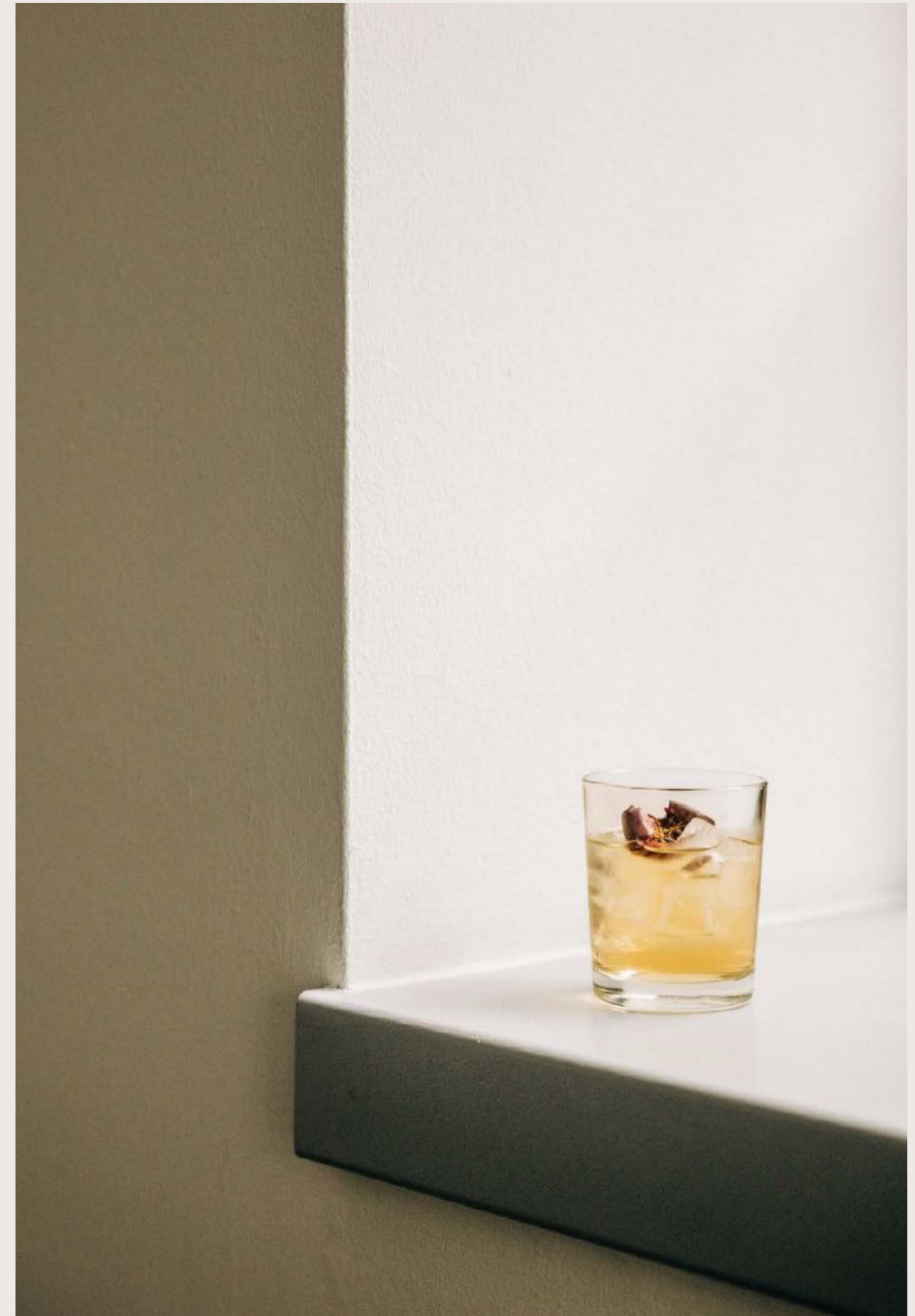


CONTENT

- 4 Über uns**
- 5 Unser Team**
- 7 Catering**
- 11 Eventcatering**
- 12 Messecatering**
- 13 Hochzeit Catering**
- 14 Oldtimer Foodtruck**
- 17 Goose Eventspace**
- 20 Umweltschutz**
- 21 Referenzen**
- 23 Kontakt**



CATERING & EVENTS RADICALLY TASTY.



WIR ÜBER UNS, GOOSE GOURMET

Wir haben GOOSE Gourmet mit der Idee gegründet, dass wir besser sein wollen. Kreativer, überraschender, bunter und persönlicher als alles, was wir vorher kannten. In unseren Speisen verarbeiten wir ausschließlich frische, möglichst regionale und saisonale Lebensmittel und garantieren Ihnen in jedem Bereich eine hervorragende Qualität — vom Essen über die Getränke bis hin zur Gestaltung der Dekoration und dem Service.

GOOSE GOURMET bedeutet: Moderne, internationale Küche trifft auf Heimatgefühl, kombiniert mit farbenfrohen, exotischen Akzenten. Wir werden Sie überraschen — mit Gerichten und Zutaten, die Sie so noch nie erlebt haben ...

UNSER TEAM



GÖKHAN KABA
GESCHÄFTSFÜHRUNG



PATRIK BRUCH
GESCHÄFTSFÜHRUNG



NAZILA DAVARNOBARI
LOCATION & BAR MANAGERIN
GOOSE EVENTSPACE



LEA ROTH
EVENT MANAGERIN



ANUSCHKA MAIER
TEAM MANAGERIN



MELISA ÖZPINAR
AZUBI VERANSTALTUNGS-
KAUFFRAU



»Wir möchten Ihre Erwartungen nicht erfüllen, sondern übertreffen.«

— PATRIK BRUCH & GÖKHAN KABA



CATERING

Caterer, Foodlover und Gastronomen mit Mission: unsere Gäste mit einzigartigen Catering Konzepten zu überzeugen – ästhetische Dekoration, kreative Speisen, überraschende WOW-Momente und persönlicher als jede andere Catering, was wir vorher kannten – damals vor 8 Jahren und heute immer noch!

Eine exzellente Qualität, regionale Zutaten, handwerkliches Können und die persönliche Kommunikation sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert.



**FINGERFOOD
& CANAPÉS
BUFFET
GRILL & BBQ
STREETFOOD
BAR &
COCKTAIL
PRIVATE
DINING**







EVENTS

Event Catering ist die Königsdisziplin eines Full Service Caterers. Außergewöhnlich inszenierte Events und Locations, sowie die Liebe für erstklassige Speisen spiegelt sich in unseren raffinierten Kompositionen wieder. Wir übernehmen auf Wunsch die gesamte Event-Planung Ihrer Event Catering.



MESSE CATERING



Ob kleiner Messestand, Standparty oder großes Messe Event: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir individuelle Konzepte mit einem außergewöhnlichen Catering für Ihre Marke – mit Rundum-Sorglos-Paket von Aufbau bis Service. Unsere Cateringküche liegt nur 500 Meter von der Frankfurter Messe entfernt. Damit gewährleisten wir Ihnen absolut frisches Messecatering – aus der Küche an den Messestand.

AUSGEWÄHLTE LEISTUNGEN

Individuelle Planung mit persönlichem Ansprechpartner

Mehrsprachiges Messepersonal: Servicekräfte, Messehostessen, Models

Live-Cooking mit mobilen Küchen

Oldtimer Foodtruck Citroen HY 1964

Event- und Messe Equipment

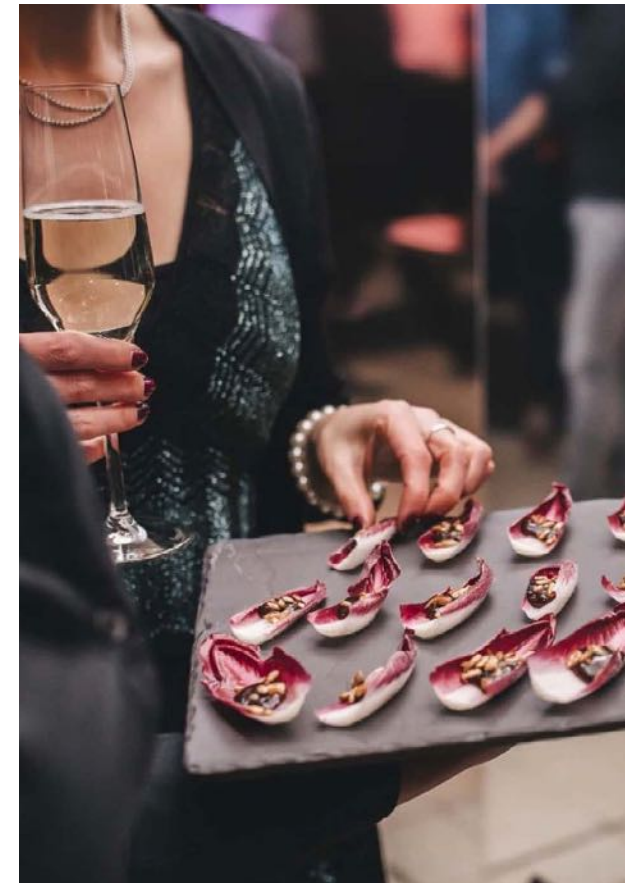
Geschirr, Gläser & Besteck
Möbiliar & Dekoration

Premium Kaffeevollautomaten & Siebträgermaschinen von Nuova Simonelli

Organisation Standpartys (bis 1.000 Gästen)

Vermittlung prominenter Barkeeper & Cocktailmixer aus Frankfurt

DJ und Künstlervermittlung



HOCHZEIT CATERING



Das perfekte Hochzeitscatering – ganz nach Ihren Wünschen. Wir bieten Ihnen ein Rundumsorglos-Service oder auch einzelne Leistungen wie Fingerfood, Büffets oder Foodtruck: Wir freuen uns darauf, mit dem Catering Service Ihren großen Tag zu einer ganz besonderen Hochzeit zu machen.

HOCHZEIT CATERING PAKETE

BOHEMIAN WEDDING

Ihr Hochzeit Catering als liebevoll dekoriertes, blumengeschmückter lebendiger Marktplatz – mit Foodständen, Candybar, Barista-Station und dem besondere Ambiente des GOOSE Oldtimer-Foodtrucks

WHITE WEDDING

Der Zauber weißer Nächte. Versetzen Sie sich in den mondänen Zauber der weißen Nächte von St. Petersburg oder Nuit Blancs in Paris. In einer komplett weiß dekorierten Location mit weiß gekleideten Gästen – und exklusivem mehrgängigen Menü oder thematisch abgestimmtem großem Buffet.

COTE D'AZUR HOCHZEIT

Holen Sie das Mittelmeer und Südfrankreich in Ihr Hochzeit Catering. Mit einem maritimen Buffet und einer exklusive Austernbar, wo die edlen Schalentiere wie am Markt von Antibes frisch für Ihre Gäste geöffnet werden. Dazu gibt es natürlich den passenden Crémant oder Champagner. Eine perfekte Open Air Sommerhochzeit.

1001 NACHT / ORIENTALISCHE HOCHZEIT

Große Beduinenzelte, orientalische Teppiche, Hocker, hochwertige Wasserpfeifen-Lounge, ein üppiges orientalisches Speisenbuffet oder Sharing Food. Exotische Früchte. Kerzenschein & warmes Licht in üppiger Farbenpracht mit vielen Gold-Dekorationen.



OLDTIMER FOODTRUCK

FOODTRUCK CATERINGANGEBOTE

HERZHAFTE WAFFELN

Die herzhaften Waffeln sind der Klassiker des GOOSE Gourmet Foodtrucks. Das Konzept wurde bereits 7 mal ausgezeichnet und zählt zu den „TOP 30 Streetfoodkonzepten der Welt“.

Vielen Kombinationsmöglichkeiten: knusprige Spinat-Parmesan-Waffeln mit Rote Bete-Mousse, grünem Spargel, Wildkräutern, geröstetem Sesam & Balsamico-Vinaigrette.

ITALIENISCHES PASTA CATERING

Frische selbstgemachte Raviolis mit frischen Zutaten wie bei Mammà – vegetarisch, mit Fleisch, mit Fisch und frisch gehobeltem Parmesan, bestem Olivenöl und gerösteten Pinienkernen. Und das alles aus unserem Foodtruck.

POKÉ BOWL

Holen Sie sich ein Stück Polynesien auf Ihr Event. An unserem Foodtruck stellen Ihre Gäste sich hawaiianische Poké Bowls selbst zusammen. Kombinieren Sie beispielsweise Sushi-Reis, Quinoa oder Couscous mit frischem Gemüse, Edamame, Mango, Nüssen oder Kressemix und verschiedenen selbstgemachten Soßen. Dazu gibt es Fisch oder Fleisch – oder vegane Alternativen.

AUSTERN CATERING

Stilvoll, hochwertig und beeindruckend: Der kleine Luxus aus dem Foodtruck – perfekt für Gartenparties oder Openings. Fangfrische Austern – dazu ein passender Crémant oder ein Glas Champagner.

ORIENTALISCHES PITA CATERING

Frisch gebackenes Fladenbrot wird vor den Augen und nach Wunsch Ihrer Gäste belegt, beispielsweise mit Hummus, geschmortem Rindfleisch, Feta, frischem Salat, gegrilltem Gemüse & selbstgemachten Soßen.

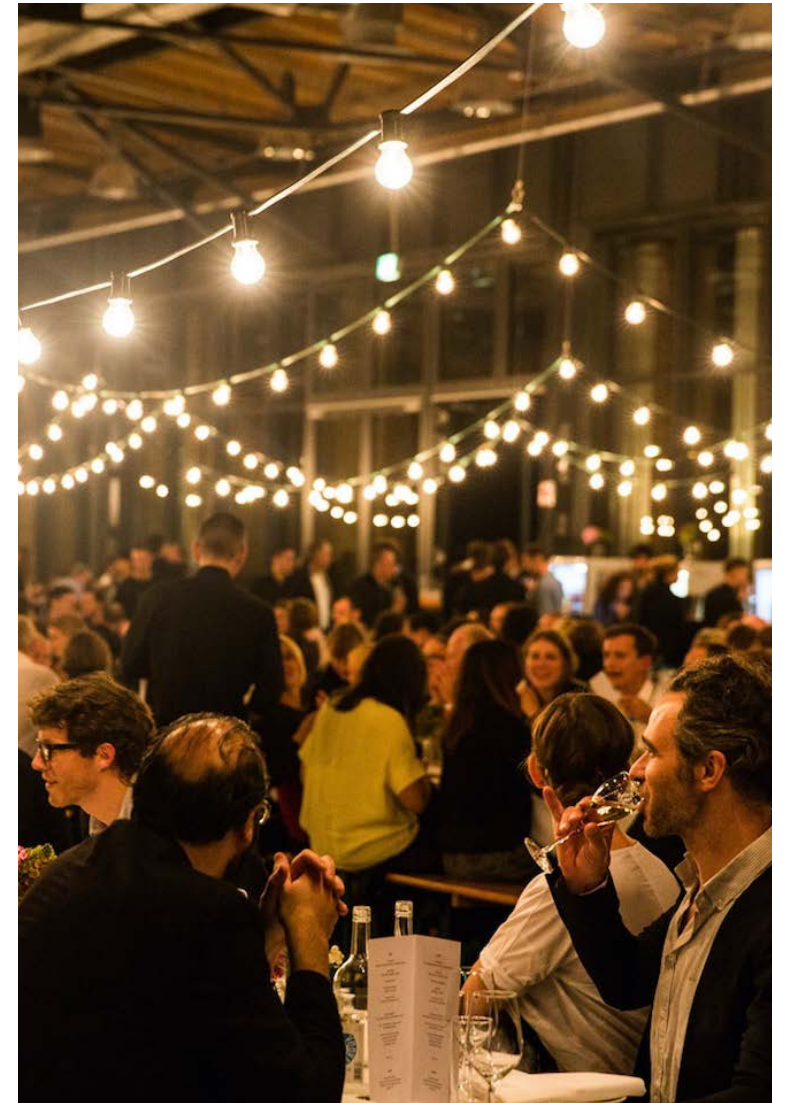
BURGER & TACOS CATERING

Frisch gebackene Brioche Buns von einer Frankfurter Traditionsbäckerei. Schonend geschmortes BBQ-Fleisch, (auch vegetarisch möglich) Leckere Beilagen wie Cole Slaw oder frische Kartoffelchips.

Knusprige Maistacos mit Belag nach Wunsch: Gegrillte Garnele, Limette, Guacamole, Chili-Mais & Koriander.



Ein unverwechselbares Highlight für Ihr Events im Freien mit dem gewissen Etwas. Der wunderbare Citroen HY Food Truck aus dem Jahr 1964 diente zunächst als Requisite für französische Gangster-Filme. Wir haben ihn von einem Frankfurter Designteam neu gestalten lassen und als Food- und Kaffeetruck ausgebaut. Die Firmengeschichte von GOOSE Gourmet Catering beginnt mit diesem Oldtimer Food Truck.





GOOSE

EVENTSPACE



ORT
Frankfurt

PERSONENZAHL
bis zu 150 stehend oder 100
sitzend, schon ab 30 Personen

GRÖSSE
bis zu 300qm, Raum durch
hochwertige Samt-Vorhänge
teilbar

EVENTS
Weihnachtsfeier, Hochzeit,
Geburtstag, Tagung, Konzert,
Produktpräsentation, Gala,
Bankett, Filmdreh, Fotoshooting

BESONDERHEITEN
sehr gute Verkehrsanbindung,
hauseigene Parkplätze, große
moderne Bar, Showküche, Außen-
bereich, großer Innenhof nutzbar
für Firmenevents

Die stilvolle Eventlocation in unmittelbarer Nähe zum Frankfurter Hauptbahnhof & Messe Frankfurt bietet eine gemütliche Atmosphäre in modernem Design. An der gut ausgestatteten Lifestyle- und Cocktail Bar oder an der langen Holztafel kommen Sie bei einem guten Glas Wein leicht ins Gespräch. Die große Sommerterrasse und der begrünte Innenhof dieser besonderen Eventlocation eignen sich nicht nur für Sektempfänge.





AKTIVER UMWELTSCHUTZ SEIT 2014

Wir fördern seit 2014
Umweltschutzprojekte auf der
ganzen Welt und sind seit 2022
klimaneutral.

FAKTEN:

Seit unserer Gründung verwenden wir keine umweltunfreundlichen Verpackungen. Plastik? Gab es bei uns noch NIE!

Ein Teil unserer Fahrzeugflotte ist elektrisch. Mehr als die Hälfte unseres Teams fährt täglich mit dem Fahrrad zur Arbeit.

Wir beziehen seit 2014 Öko-Strom aus erneuerbaren Energien und Öko-Gas.

GOOSE Gourmet unterstützt die Stiftung Wilderness International mit Spenden und schützt so aktiv einen der letzten intakten Urwälder mit einer Größe von 601,11qm, vor der Abholzung, der gleichzeitig Lebensraum für die Zimtelfenkolibris ist.

Alle Tannenbäume zu Weihnachten, die wir für Dekozwecke nutzen, werden im Dreieicher Wald eingepflanzt. Wir beteiligen uns aktiv an der Aufforstung mit. Um genau zu sein, haben wir bisher 107 Bäume gepflanzt.

Unser Büro befindet sich in einem hochmodernen, in 2023 sanierten, CO2-neutralem Gebäude.

100% unseres Kaffeesatzes, der bei Caterings und intern anfällt (und das ist eine ganze Menge!) wird als Dünger für die Rosen auf Schloß Philippseich in Dreieich genutzt. Die dort ansässigen Bienenvölker freuen sich über satt blühende Rosen und wir über leckersten Honig aus der Region!

Überproduktion: fällt bei uns kaum an, weil wir mit modernen Warenwirtschaftssystemen und automatisierten Einkaufsprozessen arbeiten. Wenn aber doch mal zu viel eingekauft wird, verwerten wir die Lebensmittel entsprechend sinnvoll weiter:

- Obst & Gemüse legen wir ein und verwenden diese immer wieder Mal als Highlight für bestimmte Speisen
- Gemüseschalen, Stiele, Blätter werden als Soßenansatz weiterverarbeitet
- Backwaren werden zu Croutons oder Semmelbrösel verarbeitet

N50° 30' 58,924" W124° 13' 27,264"
wilderness-international.org/6/54691

6/54691
PATENSCHAFTSNUMMER



WILDNIS SCHUTZ URKUNDE

Für
GOOSE Gourmet GmbH

Mit dieser Wildnispatenschaft werden **601,11 m²** temperierten Regenwaldes bewahrt, ein einzigartiger Lebensraum in dem winzige Kolibris zwischen Urwaldriesen umherschwirren. Diese Oase der Artenvielfalt liegt an der Westküste Kanadas und ist für immer geschützt, da Wilderness International das Naturschutzgebiet mit Grundbucheintrag gesichert hat.

Der Wald auf dieser Fläche bindet **36,07 t CO₂** in seiner Biomasse. Indem Du ihn schützt, verhinderst Du die Freisetzung von gespeichertem CO₂, sicherst wichtige Funktionen des Waldes für ein stabiles Klima und bewahrt wertvolle Artenvielfalt.

Damit hast Du Deinen CO₂-Fußabdruck von **36,07 t CO₂e** ausgeglichen.



Kai Andersch
Kai Andersch
Vorstandsvorsitzender
Wilderness International

Stephan Hürten
Stephan Hürten
Präsident Stiftungsrat
Wilderness International

David MacDonald
David MacDonald
Director
Wilderness International Canada

Stephan Hürten
Stephan Hürten
Präsident Stiftungsrat
Wilderness International

SATISFIED CLIENTS

AUTOMOBIL

Rolls Royce
Automotive Peiker
Schaeffler
Seat
Mini
Hyundai
Opel
KIA
Mercedes Benz
BMW

FASHION / LIFESTYLE

Kobberger
Stone Island
Swatch
Guess
Nike
Brunello Cucinelli
Vandini Cosmetics
Oakley
31 5 Friseure
Markus Nikolai Optics
Reisenthel
Mattel
Barbie
Levis
Thomas Sabo
Cosnova
Calla Mode
Asphaltgold
L'Oreal Paris
Lululemon
Hayashi
Edited

Hogan
Marcell von Berlin
MCM
Cartier
Dior
Sephora
LVMH
Longines
Rolex

FINANZEN / CONSULTING

KFW
Sparkasse
Deutsche Bank
DZ Privatbank
Bankhaus Bär
Lincoln International
HKP
McKinsey & Company
Cofinpro
CiC Capital
Spardabank
Hyundai Capital Bank
Vaamo
Postbank
BCC
CNC Communications
Oliver Whyman
Duff & Phelps
Willis Towers Watsons
Cornerstone Meetings
Axiom
Lazard
CBRE Global Investors
UBS
Ayondo Portfolio Management
Main Incubator

DWS Management
Marsh
Allianz Versicherungen
Alter Domus
Hering Schuppener Consulting
Winheller Rechtsanwälte
Bluedex Rechtsanwälte
Linklaters LLP
Rechtsanwaltskammer FFM
McDermott Will & Emery
Helvetia
Rothschild Bank
Price Waterhouse Coopers
Sillicon Valley Bank
Commerzbank
Deloitte
accenture
Creditreform
KPMG
Gibson, Dunn & Crutcher

IMMOBILIEN

Corestate Capital
Caleo Advisors
Bauwerk Capital
Deutschland Immobilien
Jones Lang LaSalle
von Poll
LBBW

WERBUNG / MEDIEN / DIENSTLEISTUNG

Liganova
M.I.L.K.
Meso
Young & Rubicam
Leo Burnett
Ogilvy
Herren der Schöpfung
Muveo
Cocomore
MAC Messe & Ausstellungen
EMU PR & Events
Neonred IDFA
Rosa & Leo
Platow Medien
Tigerpool
Cupidus
Waoh
Edelman Ergo
Klubhaus Live-Communications
RaySono
Buena La Vista
Mavents!
Cerberus
Scholz & Friends
Scholz & Volkmer
k/c/e Marketing
Artus Interactive
Telefonica
Frankfurter Allgemeine
ZEIT Verlag
Wunderman
Innocean & Company
A.R.T. Studios
Hauser Lacour

TOURISMUS

Hilton Hotels
Finest Hotel Collection
Air France
Swiss Air
KLM
Cathay Pacific
Delta Airlines
Moxy Hotels
IBIS World Hotels
H+ Hotels
Deutsche Bahn
Meininger Hotels
Steigenberger Hotels
Kameha Suite
Lufthansa
Caravaning Industries
Fraport
Hamburger Hof

KULTUR / ARCHITEKTUR / DESIGN

vitra.
MORGEN Interiors
Ligne Roset
Raumwerk Architekten
Süss beratende Ingenieure
Schneider & Schumacher
MSM
Testrut
Edelman B.V.
Kaemingk
Flor & Décor Import
REC Partners
Bloomon

Kleine Blütengalerie
August Fichter
Blütesiegel
Schauspiel Frankfurt
Liebieghaus
Palmengarten
Jüdisches Museum
Schirn Kunsthalle
Museum für angewandte Kunst
Städel Museum
Hochschule für Gestaltung OF
Goethe Universität Frankfurt
Regionalverband RheinMain
Australisches Generalkonsulat
Stadt Frankfurt am Main
Sportamt Frankfurt
Amt für Stadtplanung
Academy of visual Arts FFM
IG Metall
Lions Club
Hofgut Liederbach
Robert Johnson
Axel Springer Verlag
Bauer Media
IKEA
Senckenberg Museum
Rotary Club
Jüschke Innenarchitekten

TECHNIK / PHARMA

Schunck Kohlenstofftechnik
DAIKIN Airconditioning
Schaeffler Automotive
Secuinfra
Node Energy
LG Electronics Leica
Bayer

Axicorp Pharma
Amneal Pharmazeutics
Navitas Life Science
Edward Life Science
Die Rosenapotheke
Apotheke am Hauptbahnhof
Zahnarztpraxis Dr. Pawlenka
Evonik
Caritas

PROMINENZ

Annie Leibovitz
Dieter Zetsche
Motsi Mabuse
Shahru Khan
Tim Mälzer
Jan Frodeno
Daniel Wirtz
Wolfram Koch
Aylin Koenig
Tata Harper
Ivana Santa Cruz
Dagi Bee
MrsBella
Senna Gammour
Marcell von Berlin
Mary Howard
Huda Kattan

Sie wollen mit uns arbeiten? Wir freuen uns über Ihre Anfrage

GOOSE Gourmet Catering
Kleyerstr. 15
60326 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 25 66 77 93
Mail: hello@goosegourmet.de

CATERING OFFICE FRANKFURT
Montag bis Freitag
11 – 17 Uhr

