

## PRESSEMITTEILUNG

**Die WISAG Catering lädt zur Fusionsküche ein**

### **„Kreative Kombinationen“ in der neuen Cateringaktion der WISAG**

**Frankfurt am Main, den 28. August 2024 – Thaihühnchen auf Hummus oder Mousse au Chocolat mit marokkanischem Basboussa: Auf den Tellern der nächsten Cateringaktion treffen Welten aufeinander und vereinen sich zu neuen Köstlichkeiten. Unter dem Motto „Kreative Kombinationen“ bringt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG im September vier Wochen lang ausgefallene Gerichte auf den Tisch.**

Italienische Nudelgerichte kennt jeder, den klassischen Burger auch. Doch treffen Spaghetti auf Hummus und Burger auf gebackenen Tofu, entstehen ungewöhnliche Gaumenkitzel. Während der Aktionswochen setzen die Küchenteams der WISAG Catering auf neue Kompositionen: Sie vereinen klassische Nationalgerichte aus der ganzen Welt zu einer neuen Fusionsküche und bringen ihren Gästen auf diese Weise unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste näher.

#### **Wenn zwei Klassiker aufeinandertreffen**

Wie vielfältig Fusionsküche sein kann, zeigen die Küchenteams der WISAG vom Hauptgang – mit Fleisch, Fisch oder vegan – bis zum Dessert. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ausgangspunkt eines jeden Gerichts ist ein landestypisches Rezept wie der deutsche Backfisch, das griechische Olivenhähnchen oder der dänische Hotdog. Inspiriert durch die unterschiedlichsten Esskulturen und Küchen der Welt, werden sie mit Klassikern anderer Nationen wie dem mexikanischen Chili oder dem türkischen Kebap gepaart. So entstehen mit dem Texican Hotdog, dem Tofu-Harissa-Kebap oder dem Backfisch Asia mit Misomayonnaise neue Geschmackserlebnisse, die Lust auf mehr machen.



Vier Wochen lang gibt es in den Betriebsrestaurants der WISAG Catering „kreative Kombinationen“ wie das griechische Hähnchen auf Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Oliven. Bildquelle: Chefs Culinar



Der Texican Hotdog hat es in sich: Mexikanisches Chili macht aus dem dänischen Klassiker eine feurige Variante. Bildquelle: Chefs Culinar



Klassische Spaghetti waren gestern! Die WISAG Catering serviert Vollkornspaghetti mit Hummussoße und geschmorten Tomaten. Bildquelle: Chefs Culinar

#### **Presseservice:**

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter [www.wisag.de](http://www.wisag.de) herunterladen.

#### **Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:**

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

*Mit mehr als 20.000 Kunden, rund 33.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,366 Mrd. Euro im Jahr 2022 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.*

**Kontakt WISAG:**

WISAG Facility Service Holding SE  
Alena Stephan  
Unternehmenskommunikation  
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main  
Telefon: +49 69 505044-335  
E-Mail: [alena.stephan@wisag.de](mailto:alena.stephan@wisag.de)  
Website: [www.wisag.de](http://www.wisag.de)