

PRESSEMITTEILUNG

Aktionswochen der WISAG Catering starten: weihnachtliche Traditionen aus nah und fern

Global inspiriert, festlich zubereitet: Die WISAG bringt „Internationale Weihnachten“ auf die Teller

Frankfurt am Main, den 21. November 2024 – Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen oder Kartoffelsalat mit Bockwurst – zwei deutsche Weihnachtsklassiker, die jeder kennt. Mit ihrer neuen Aktion „Internationale Weihnachten“ bringt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG nun Abwechslung in den vorweihnachtlichen Speiseplan der Betriebsrestaurants. In der Vorweihnachtszeit dürfen sich die Gäste auf festliche Spezialitäten aus verschiedenen Ländern und Kulturen freuen.

Die Küchenteams der WISAG setzen während der Aktionswochen auf Weihnachtshighlights wie Orangenkabeljau mit Orangen-Dill-Soße aus Norwegen sowie knusprigen Schweinebauch mit Steckrübenauflauf und Senf aus Finnland. Doch es wird auch exotischer: Wie wäre es zum Beispiel mit einem mit Ananas glasierten Schweinebraten von den Philippinen sowie Putensteaks mit Nusssoße und Jollof-Reis aus dem Senegal? Ergänzt wird das Menü durch internationale Süßspeisen wie ein kanadisches Vanillekipferltiramisu oder den britischen Plumpudding. Die neue kulinarische Aktion verspricht Genuss sowie Vielfalt und weckt gleichermaßen Weihnachtsstimmung und Entdeckerlust der Gäste.

„Mit unserer Aktion ‚Internationale Weihnachten‘ möchten wir unseren Gästen nicht nur die Vielfalt festlicher Traditionen aus aller Welt näherbringen, sondern auch inspirieren und verbinden. Gerade in der Weihnachtszeit steht der Genuss im Mittelpunkt – und was könnte schöner sein, als die kulinarischen Highlights verschiedener Kulturen zu entdecken? Unsere Teams haben mit viel Kreativität und Leidenschaft ein Menü kreiert,

das Genuss und Weihnachtsstimmung perfekt vereint“, sagt Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG.



Weihnachtsgenuss einmal anders interpretiert: Die dreiwöchige Aktion der WISAG Catering startet am 25. November 2024. Die Gäste dürfen sich auf traditionelle weihnachtliche Speisen aus nah und fern freuen. Bildquelle: WISAG



Von den Philippinen bis nach Norwegen: Die WISAG Catering bringt während ihrer Aktionswochen weihnachtliche Gerichte aus aller Welt in die Betriebsrestaurants. Bildquelle: WISAG

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2024.

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 35.000 Beschäftigten und einem Umsatz von 1,617 Mrd. Euro im Jahr 2023 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Beschäftigten 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
Website: www.wisag.de