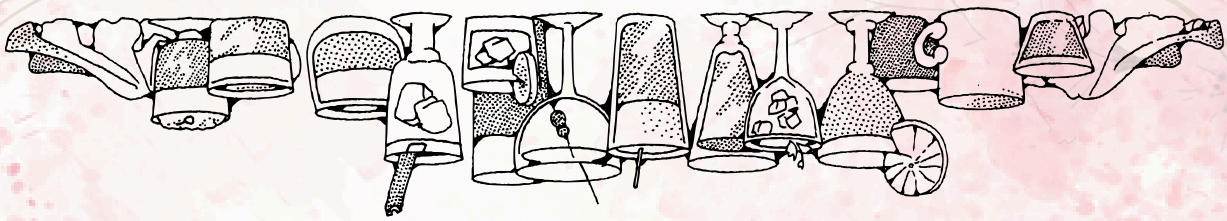


KATE'S

SIP & SAVOR

Inhaltsverzeichnis

·Über Katharina Schröder, alias Kate

·Alles rund um Kate's Sip & Savor Catering

- Allgemeines
- Hochzeiten & Feierlichkeiten
- Messen
- Firmenevents
- Themenabende / Menübegleitung

·Alles rund um Kate's Sip & Savor Bartending & More

- Masterclasses
- Tastings
- Kurse
- Marketingarbeiten
    Social media Filme, Reels und Beiträge
    Rezeptentwicklung

Über Katharina Schröder alias Kate-

das Gesicht hinter Kate's SIP & SAVOR

Karriere

2014 Koch Lehre, Alte Bergmühle Dreieeichenhaihn

2017 2 Kastell bei Thomas Kellermann**

2017/18 Althoff Seehotel Überfahrt

2018/19 Diplom Patissier GAFA, Wien

2019 Chef Patissier Burg Schwarzenstein

2020/21 Bar-Chefin, Villa Rottweil

2022/23 Assistenz der Geschäftsführung Hofgut Hohenkarpfen

2023/24 Bar Chefin, Flora Bar

Neben meinen beruflichen Erfolgen und Werdegang habe ich seit 2021 auch an einigen Wettbewerben im Bar-Bereich teilgenommen. Hier die Highlights zusammengefasst:

2021: 1. Platz Black Forest Bar Cup / Bar Food

2022: 3. Platz Mattoni Vorentscheid Deutschland; Top 30 Worldclass Deutschland

2023: 3. Platz Lady Amarena Deutschland; 1. Platz Padrecito Gruppe European Bar Cup Rolling Pin, Teilnahme Lady Cup World

2024: Rookie of the Year German Bartenders Guild Barmasters, 5. Platz Drinks Open, Teilnahme International Barlady Competition

Zudem engagiere ich mich in der German Bartender Guilde ehrenamtlich im Vorstand und durfte folgende Vereinsauszeichnungen 2024 & 2025 entgegennehmen.

Rookie of the Year und Bartender of the Year

Über Katharina Schröder alias Kate-

Ich heiße Katharina Schröder, bin allerdings nur als Kate bekannt. Gebürtig bin ich aus einem kleinen Ort in Südhessen. Ich bin 1998 als älteste von 3 Kindern geboren. Meine Leidenschaft neben dem Sport war schon immer meine Kreativität auf die verschiedensten Formen auszuleben.
Meine Gastro Karriere begann 2014 in Dreieichenhain in der alten Bergmühle mit meiner Lehre als Köchin.
Diese schloss ich mit Auszeichnung als Jahrgangsbeste in Süd-Hessen vorzeitig im Januar 2017 ab.
Ich begann danach direkt im 2 ** Restaurant Kastell bei Thomas Kellermann in Wernberg als Commis in der Patisserie.
Nach einem halben Jahr wechselte ich dann in das Althoff Seehotel Überfahrt an den Tegernsee, hier begann ich zuerst im Il Barcaiolo und wechselte dann in die hoteleigene Patisserie.
Um meine Leidenschaft zu vertiefen, durfte ich schließlich 2018/19 meinen Diplom Patissier in Wien an der GAFA absolvieren. Währenddessen arbeitete ich als Serviceleiterin und Barkeeperin in einer Leihfirma, mit der ich viele spannende Veranstaltungen begleiten durfte.
Nach meinem ausgezeichneten Abschluss in Wien begann ich im Rheingau als Chef Patissier auf Burg Schwarzenstein.
Aus gesundheitlichen Gründen wechselte ich 2020 von der Küche an die Bar. Hierzu besuchte ich die European Bartender School in London. Leider musste ich den Kurs Corona bedingt frühzeitig beenden.
Im April 2020 begann ich als Barchefin in der Villa in Rottweil. Hier durfte ich das Restaurant & Bar mit eröffnen und konnte schon von Beginn an meinen Stil an Cocktails, Aperitifs und alkoholfreien Alternativen an den Gast bringen.
Nebenbei fing ich an Hotelbetriebswirtschaft im Fernstudium zu studieren. Welches ich mit guten Erfolg 2023 beendete.
2022 bis November 2023 begann ich dann im Hofgut Hohenkarpfen in Hausen ob Verena als Assistentin der Geschäftsführung. Neben dem täglichen Hotel- und Restaurant Leben waren meine Aufgaben besonders im Tagungs- und Veranstaltungsbereich.
Vom Schwarzwald zog es mich dann im November 2023 nach Graz. Ich begann als Bar-Chefin in der Flora Bar, welche im Parkhotel Graz ist. Neben der Gestaltung der Bar und dem Bar-Alltag habe ich hier zusammen mit dem Gourmetrestaurant „Zur goldenen Birn“ gearbeitet und ihre alkoholfreie Getränkebegleitung zum Menü wie auch Cocktailbegleitungen für besondere Veranstaltungen. Hier war ich bis Dezember 2024 beschäftigt und habe das besondere Barkonzept 100% österreichische Spirituosen und Produkte etabliert.
Mein Unternehmen Kate’s Sip & Savor habe ich im November 2024 offiziell gegründet.

Alles rund um Kate’s Sip & Savor Catering

Caterings sind im gesamten DACH-Raum möglich.

Jedes Catering ist individuell und wird eigens nur für Sie mit Ihnen zusammen gestaltet. Die Preise sind daher von ihren Wünschen, Ort und Zeit abhängig.

Es sind Veranstaltungen bis 1500 Personen möglich. Kate’s Sip & Savor hat die Möglichkeit auf qualifizierte Unterstützung im Firmen Freundeskreis zurückzugreifen.

Alles rund um Kate's Sip & Savor Catering

Grundsätzlich gibt es 3 verschiedene Grundoptionen eines Caterings, welche individuell ergänzbar sind und nach Ihren Vorstellungen geplant werden:

1.Rund um Sorglos

In diesem Paket haben Sie alles dabei was gebraucht wird. Neben einer mobilen Bar, welche an die Location anpassbar ist, auch alles, was zum Cocktailgenuss dazu gehört; Gläser, Produkte, Equipment, Garnituren für die Cocktails, Getränkekarten u.v.m.

2.(Wo)Men Power

In diesem Paket buchen Sie in erste Linie die Arbeitskraft, die Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen verwirklicht.

3.Botteled Way

In diesem Paket haben Sie die Möglichkeit individuelle Cocktails vorabgefüllt in Flaschen Ihrer Veranstaltung oder als Gastgeschenk zu buchen. Diese sind auch auf dem Postweg verfügbar.

Alles rund um Kate’s Sip & Savor

Hochzeiten & Feierlichkeiten

Sie heiraten oder haben einen anderen besonderen Anlass zum Feiern und suchen nach einem genussvollen Highlight?
Was bietet Kate’sSip & Savor für Möglichkeiten für Ihr Fest:

Empfang

Klassischer Sektempfang oder doch lieber etwas Außergewöhnliches. Lieber Dolce Vita Aperol und Limoncello Spritz oder James Bond Martinis? Alles möglich.

Cocktail & Cake

Statt Kaffee und Kuchen gibt’s Torte & Espresso Martinis oder Cupcakes & Amaretto Sours. Beides aus einer Hand oder auch nur die flüssigen Leckereien von Kate’s Sip &Savor.

Cocktailbuffet

Eine Candy Bar für Erwachsene. Botteled Cocktails zum Selbstbedienen.

Gastgeschenk

Sie schenken ihren Gästen ein kleines Fläschchen flüssigen Genuss

Cocktailbar

Neben Klassikern auch individuelle Cocktails

Sie haben weitere Wünsche und Vorstellungen für Ihr Fest? Gerne probieren wir mit Ihnen jeden Wunsch umzusetzen.

Alles rund um Kate's Sip & Savor

Messen

Sie präsentieren sich und Ihre Firma auf einer Messe und möchten einen Kundenmagnet?
Es lässt sich doch viel entspannter ins Gespräch kommen mit einem Drink!

Folgende genussvolle Angebote bietet Kate's Sip & Savor für Ihren Messeauftritt:

Cocktailbar

Ob Cocktails, Mocktails, Limonaden, Sekt oder Wein. Bewirten Sie Ihren Kunden direkt am Messestand, ohne Ihre eigenen Fachkapazitäten zu minimieren.

Kundengeschenke

Nach erfolgreichem Abschluss können Sie Ihrem Kunden etwas zum Anstoßen mitgeben.

Alles rund um Kate's Sip & Savor

Firmenevents

Sie haben Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier
oder es steht ein anderes Fest in Ihrer Firma an
und sie möchten Ihren Mitarbeitern & Kunden
etwas Besonderes bieten?

Mit Kate's Sip & Savor können Sie Ihnen Folgendes bieten:

Cocktailbar
Ich setze ihre Wünsche persöhnlich vor Ort um.

Kundengeschenke
Botteld Cocktails als Geschenk für Kunden, Mitarbeiter und Partner.

Empfang
Ob klassischen Sektempfang oder etwas Außergewöhnliches.

Tastings, Mix Kurse oder Masterclasses
Alle Informationen finden Sie ausführlich im folgenden Portfolio.

Themen Abende / Menübegleitung
Alle Informationen finden Sie ausführlich im folgenden Portfolio.

Alles rund um Kate’s Sip & Savor

Themenabende & Menübegleitung

Sie suchen Möglichkeiten einen Abend für Liebhaber von bestimmten Spirituosen zu machen oder wollen Ihrem Menü eine herausstechende Getränkebegleitung geben um Ihren Gästen ein Highlight zu schaffen.
Kate’s Sip & Savor ist Ihr perfekter Partner hierfür.

Themenabende

Ob Gin, Rum oder Whiskey oder doch eine Zeitreise ins Mittelalter. Ich biete Ihnen die Möglichkeit in Ihrem Restaurant oder auch in Zusammenarbeit mit Restaurants und Köchen einen kulinarischen Abend mit leckerem Essen, Drinks und spanenden Wissenssequenzen zu genießen. Sie können hier jedes Thema frei wählen.

Getränkebegleitung

Sie suchen eine Alternative zu klassischem Wein oder Saftbegleitung zum Menü? Kate’s Sip & Savor bietet hier nicht nur die Möglichkeit diese bei Ihrem Event zu betreuen, sondern Ihnen auch nur eine theoretische Anleitung inklusive Rezepten für Ihren Restaurant- Alltag zu schreiben.

Alles rund um Kate's Sip & Savor

Masterclass

Eine Masterclass eignet sich für Betriebe und Gruppe, die sich im Spirituosenbereich fortbilden möchten oder auch einfach für interessierte Spirituosenliebhaber.

In einer Masterclass lernen Sie in einem 2-4 Stunden Kurs alles über Ihr gewähltes Thema in der Theorie mit einzelnen Praxisbeispielen. Jeder Teilnehmer erhält eine Informationsmappe, um sich Notizen zu machen um jederzeit Nachlesen zu können, was behandelt wurde.

Folgende Masterclass Themenfelder stehen jederzeit zur Verfügung:

Whiskey

Austro Spirits

Gin

Vodka

Rum

Tequila

Gerne können Sie auch eigene Themenfelder im Bereich Spirituosenkunde und Bartending anfragen.

Alles rund um Kate’s Sip & Savor

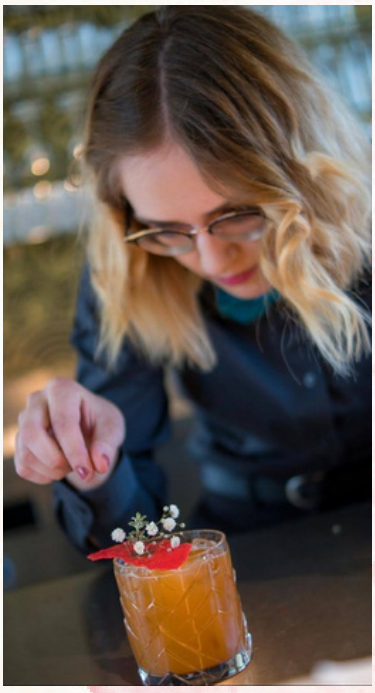
Tastings

Ob zum Junggesellenabschied, Teambuildingevent oder als Geschenk. Ein Tasting umfasst immer 5 Produkte, die zum Probieren sind. Dazu wird neben dem Produkt selbst auch die Spirituosen Gruppe oberflächlich beleuchtet.

Es gibt für jeden Teilnehmer eine Mappe zum Nachlesen und um sich Notizen zu machen.
Ein Tasting dauert 2-3 Stunden und der Themenbereich ist frei wählbar.

Beliebte Themen Beispiele sind:

- Austro Spirits - Vielfalt vor der eigenen Tür
- Whisky- Rund um die Welt
- Rum & Schokolade
- Tequila



Alles rund um Kate’s Sip & Savor

Kurse

Mixen wie ein Profi, um bei der nächsten Party zu glänzen? Egal ob als Jungesellenabschied oder als Geschenk.

Meine Mix-Kurse sind für 3-15 Personen buchbar und ortsunabhänging.
Ob bei Ihnen daheim oder in einer Location Ihrer Wahl.
Neben praktischen Übungen werden im Kurs die wichtigsten Themen rund um Cocktails mixen behandelt. Die Kurse dauern zwischen 3-8 Stunden.

Zwischen folgenden unterschiedlichen Kursen können Sie wählen:

BASIC Kurs Mixen wie ein Profi

In diesem Kurs lernen Sie die grundlegenden Techniken und Begriffe. Sie mixen 5 Cocktailklassiker. Sie bekommen eine Mappe mit allen Informationen und 10 Rezepte von Cocktailklassikern

Mixologist Kurs

In diesem Kus lernen Sie neben den klassischen Cocktail mixen und was alles dazu gehört auch wie neue Cocktails kreiert werden und welche besonderen Möglichkeiten es gibt Cocktail- Genuss neu zu erfinden.
Sie bekommen eine Mappe mit allen Informationen, ein Rezeptheft mit 20 Cocktailrezepten von Klassikern bis Signature Drinks von Kate, sowie Ihr eigenes Cocktail-Mix- Equipment.

0,0 % Kurs - die Kunst der Mocktails

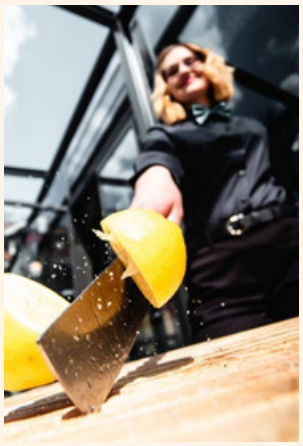
In diesem Kurs lernen Sie die grundlegenden Techniken und Begriffe. Zudem lernen Sie wie vielfältig alkoholfreier Genuss sein kann und welche Möglichkeiten es gibt Mocktials zu kreieren. Sie mixen 5 alkoholfreie Cocktailklassiker. Sie bekommen eine Mappe mit allen Informationen und 10 Rezepte für Mocktails.

Alles rund um Kate’s Sip & Savor

Marketingarbeiten

Sie sind Spirituosen Produzent und möchten neue Kunden erreichen oder Ihren Liebhabern etwas Besonderes bieten? Dann kann Kate’s Sip & Savor Sie in den folgenden Punkten unterstützen:

Socialmedia Filme, Reels und Beiträge



Zusammen mit unseren spezialisierten Fotografen entwickeln wir für Sie Content in verschiedenen Formen.
Beispiele hierfür sind: Produktvorstellungen, Rezeptanleitungen und Genuss Reels.

Rezeptentwicklung

Eigens für Sie entwickelte Rezepte für Ihr Produkt.
Mit individuell designten Rezeptkarten in verschiedenen Varianten.
Ob als Postkarte, Quartett Spiel oder als klassischer Flyer zum dazulegen.

Kontakt

Kate's Sip & Savor
Katharina Schröder
Münzgrabenstraße 25
8010 Graz

+4367761153347

savorbykate@gmx.de

www.savorbykate.com

sip_savor_by_kates