



BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Wenn Sie auf der Suche nach hochwertigen Delikatessen, exotischen Lebensmitteln oder anderen Zutaten für die Spitzengastronomie, aber auch für zu Hause sind, kommen Sie an BOS FOOD nicht vorbei.

Als Deutschlands Delikatessenhändler Nr. 1 ist BOS FOOD der unverzichtbare Partner für die Gastronomie.

debug

Ihr Partner für Eventtechnik & digitale Erlebnisse.

Die debug GmbH & Co. KG aus Münster steht für anspruchsvolle Veranstaltungstechnik und moderne Eventformate. Mit über zehn Jahren Erfahrung und mehr als 400 Projekten jährlich entwickelt das Team immersive Erlebnisse – live, virtuell und hybrid.

Von Fachplanung über Streaming und Content-Creation bis zum Teilnehmermanagement bietet debug ganzheitlichen Full-Service. Mit Leidenschaft und Präzision macht das Unternehmen Marken und Botschaften nachhaltig erlebbar.



Die Welt dreht sich immer schneller und wird digitaler, künstlicher und komplexer. Gut, dass es zugleich verlässliche Konstanten gibt wie unsere Leidenschaft für echtes Handwerk und ehrliche Zutaten. Sie sichern den authentischen Geschmack, der keinem Algorithmus folgt, sondern frisch in den Händen unserer Confiseure und Chocolatiers entsteht.

Gerade in bewegten Zeiten gibt es vieles, das Mut macht: das wachsende Bewusstsein für Qualität, die Rückbesinnung auf das Ursprüngliche und die Sehnsucht nach dem Echten.



Höchste Standards, Flexibilität und Innovation prägen unsere Manufaktur. Unsere Freiluftküchen verbinden klare Formensprache mit kompromissloser Qualität und präziser Handwerkskunst. Jeder Korpus wird von Hand verschraubt – ohne sichtbare Schrauben für ein zeitlos reduziertes Design. Entdecken Sie unsere Kernstücke: Outdoor-Küche, Outdoor-Feuer und Freiluftinsel. Das flexible Korpusssystem eröffnet grenzenlose Gestaltungsmöglichkeiten für individuelle Visionen. So entstehen exklusive Wohlfühlorte unter freiem Himmel, die Handwerk, Design und Outdoor-Lifestyle perfekt verbinden.



Frisch Gefischt präsentiert ausgewählte Austern aus europäischen Regionen zur Verkostung und zum Vergleich. Ergänzt wird das Angebot durch regionale rohe und marinierte Fischspezialitäten – frisch, handwerklich und modern interpretiert. Masterclass: Die Kunst der Auster Erleben Sie europäische Spitzen-Austern mit Einblicken in Öffnung, Service und sensorische Besonderheiten wie Mineralität, Salinität und Textur – auf Fine-Dining-Niveau. Im Partnerverzeichnis steht Frisch Gefischt für nachhaltige Fischerei, kurze Lieferwege und die direkte Verbindung zwischen Produzent und Kund – für maximale Frische und Qualität.



Herr Hase Kaffeeröster – dahinter steht Sven Hasenclever, der seit 2014 in Münster ausgewählte Rohkaffees im Spezialitätensegment röstet. Die Röstungen orientieren sich am nordisch-skandinavischen Stil und reichen von fein abgestimmten Espresso- und Kaffeemischungen bis zu außergewöhnlichen Single Origins mit besonderen Aromenprofilen. Auf dunkel geröstete Bohnen wird bewusst verzichtet, damit der Charakter der hochwertigen Kaffees erhalten bleibt. Mit viel Erfahrung und Leidenschaft entstehen auf 6- oder 30-KG-Trommelröstern Kaffees, die zu einem besonderen Genusslebnis werden.



Iberico Westfalia steht für hochwertige Iberico-Spezialitäten aus eigener Iberico-Schweine-Aufzucht und Verarbeitung im Münsterland.

Auf Hof Vincke verbinden wir mit Iberico Westfalia unsere Landwirtschaft, Feuerküche und echte Genusskultur. Mit unseren Events, Hofladen und Online-Shop schaffen wir Erlebnisse rund um Qualität, Handwerk und Leidenschaft für außergewöhnliche Qualitäten rund ums Iberico-Fleisch.

KEMMING KAFFEEMASCHINEN

Wir von Kemming Kaffeemaschinen leben unsere Leidenschaft für richtig guten Kaffee.

Mit professionellen Siebträgermaschinen und Kaffeefüllautomaten versorgen und betreuen wir sowohl Unternehmen als auch Privatkunden rund um Havixbeck.

Unser Ziel ist es, perfekten Kaffee genuss zu bringen.



Wenn der Name Krimphove fällt, denken viele Münsteraner sofort an frische Backwaren und den Duft französischer Backkunst, der am Domplatz-Markt die Sinne verführt.

Die traditionsreiche Bäckerei gehört zu Münster wie die Leeze zum Prinzipalmarkt und ist fest in der regionalen Bäckerkultur verankert.

In sechster Generation verbindet das Familienunternehmen Heimat, Handwerk und Qualität mit Kreativität und Innovation – und steht so für zeitlosen Genuss aus Münster.



Lappe inEvent – Wir geben Ihren Veranstaltungen den perfekten Rahmen

Von eleganten Zelten über stilvolles Mobiliar bis hin zur kompletten Event-Infrastruktur: Wir machen Events zu Orten, an denen Menschen gerne zusammenkommen. Ob Hochzeiten, private Events, Unternehmensfeiern, Messen oder Stadtfeste – wir schaffen Atmosphäre, Komfort und Raum für besondere Erlebnisse.

Lappe inEvent – Ausstattung, die im Gedächtnis bleibt.



Perrier-Jouët wurde 1811 in Épernay gegründet und zählt heute zu den bedeutendsten Häusern der Champagne. Mit 266 Hektar Weinbergen, herausragender Traubenqualität und einem unverwechselbaren Stil steht das Champagnerhaus weltweit für Eleganz und Prestige.

Seit dem 19. Jahrhundert prägen seine Cuvées besondere Momente. Die legendäre „Cuvée Belle Époque“, erstmals 1969 gekeltert, verbindet außergewöhnlichen Geschmack mit ikonischem Design – geprägt durch die berühmte, mit Anemonen verzierte Flasche von Émile Gallé.



R express – Alles andere sind nur Lebensmittel

Seit über 47 Jahren ist R express einer der führenden Spezialisten für die Belieferung von Gastronomie, Hotellerie & Caterer sowie den Lebensmittelhandel & Feinkosthändler mit hochwertigen, ultrafrischen Produkten aus aller Welt.

Mit mehr als 5.000 Artikeln, eigener Logistik, persönlicher Beratung und kompromisslosem Qualitätsanspruch steht R express – food. service. quality. für mehr als den Handel mit Lebensmitteln. Wir liefern Qualität, Service und Lösungen für Profis. Alles andere sind nur Lebensmittel.



Teeling Whiskey steht für innovative Geschmacksrichtungen im Irish Whiskey. Mit traditionellen und modernen Methoden der Destillation und Reifung entstehen hochwertige Small-Batch-Abfüllungen, die neue Maßstäbe setzen und bereits mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen prämiert wurden.

Whiskey Tasting / Expertentalk:
„Aberfeldy – The Golden Dram

In dieser exklusiven Masterclass werden drei Aberfeldy Single Malts verkostet: 12, 16 und 21 Jahre gereift. Die Teilnehmer:innen entdecken, wie Reifezeit, Fassauswahl und Destillation den Charakter des Whiskys prägen – von Honigsüße über malzige Noten bis hin zu komplexen Holznuancen. Zudem lernen sie, Whisky professionell zu verkosten und sensorisch zu analysieren.