



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55

CATERING
SPEISENANGEBOT



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

DAS SIND **WIR**

STREET-KITCHEN Catering & Events ist Ihr erfahrener Full-Service-Partner für kreativ und nachhaltig produzierte Speisen, aus regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität. Wir lieben die Produkte, die wir verarbeiten und geben der Zubereitung unserer Speisen soviel Zeit, wie sie benötigen. Dabei kreieren wir kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben und entwickeln maßgeschneiderte Catering- und Event-Konzepte für Unternehmen, Marken, Messen und Institutionen, aber auch für private und kleinere Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Konfirmationen.

Dabei versuchen wir Ihnen jeden Wunsch von den Augen abzulesen und erstellen Ihnen mit sehr viel Liebe zum Detail ein maßgeschneidertes Catering- oder Veranstaltungsangebot – ganz gleich ob es sich um 30 oder 3.000 Gäste handelt. Unser Vertriebs- und Projektmanagement-Team nimmt sich dabei gerne Zeit für eine umfangreiche Beratung und scheut weder Aufwand noch Umstände, um Ihr Event zu einem Highlight zu machen.

Inspiziert von den unterschiedlichsten Street-Food-Küchen dieser Welt haben wir landestypische Spezialitäten aus aller Herren Länder probiert. Mal adaptiert, mal für uns perfektioniert, mal neu interpretiert.



So kreieren wir in unserer modernen Produktionsküche köstliche BBQ- und Grill-Spezialitäten, hippes Street-Food, angesagtes Fingerfood oder auch klassisches Buffet-Catering, welches wir an 7 Tagen die Woche frisch und heiß ausliefern. Wir finden für jedes Budget ein passendes Menü und scheuen uns nicht auch ungewöhnliche Wege mit Ihnen zu gehen.

Dabei können Sie unseren erfahrenen Köchen in der gläsernen STREET-KITCHEN Küche über die Schulter schauen, aber auch beim Live Cooking vor Ort. Mit unseren mobilen Gastronomie-Küchen, Zelten & Pavillons, Foodtrucks oder Grill-Stationen kommen wir gerne zu Ihnen – ganz gleich ob es sich um einen kleinen privaten Anlass handelt oder um ein Firmenfest mit mehreren hundert Gästen.

Highlights sind u.a. unsere schonend gegarten BBQ-Spezialitäten – wie z.B. Pulled-Beef, Pulled-Jackfruit oder die zarten Spareribs – unsere saftigen Burger, aber auch eine große Auswahl an vegetarischen und an veganen Speisen wie beispielsweise unsere knackfrischen Summerrolls, die knallbunten Superfood-Bowls oder das beliebte Fingerfood.

Alles aus einem Guss – natürlich erhalten Sie auch bei uns Getränke & Personal, das passende Zubehör wie Besteck, Geschirr und Gläser, aber auch Sitzgelegenheiten, Zelte, Pavillons oder Licht- und Tontechnik. Bei Bedarf stellen wir zudem die passenden Räumlichkeiten zur Verfügung oder vermitteln Ihnen die richtige Location aus unserem großen Netzwerk.

Als spezielles i-Tüpfelchen bieten wir original kubanische und diplomierte Zigarrenrollerinnen an, traditionelles Rumtasting, aber auch fantastische Live-Musiker, DJs und weitere Künstler aller Couleur, dies vom Feuerspucker bis hin zum Kinder-Clown. Außerdem vermieten wir unsere geliebten VW T1 Bullis inkl. Chauffeure für Hochzeitsfahrten, TV-, Messe- und Promotion-Einsätze, Shuttle-Dienste und Rundfahrten.

Schauen Sie doch mal bei uns vorbei – dies auf einer unserer vielen Webseiten (z.B. www.street-kitchen.de) oder gleich auf einen Café oder ein Probeessen in unseren Räumlichkeiten in Köln-Ehrenfeld und -Bickendorf.

BBQ CATERING AUS DEM SMOKER

Pulled Pork

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und hausgemachte Avocado-Mayonnaise



Pulled Beef

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und hausgemachte Avocado-Mayonnaise



Pulled Jackfruit

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und hausgemachte Avocado-Mayonnaise



Spareribs

glasiert mit fruchtig-scharfer Barbacoa-Sauce



Koreanische Spareribs

mariniert mit Ingwer, Sesam, Zwiebeln und Sojasauce



Pineapple-Chicken-Bites

marinierter Hähnchenbrust-Ananas-Spieß im Speckmantel,
glasiert mit würziger BBQ-Sauce



Gesmokter Ziegenkäse im Speckmantel

mariniert mit Kräuterhonig



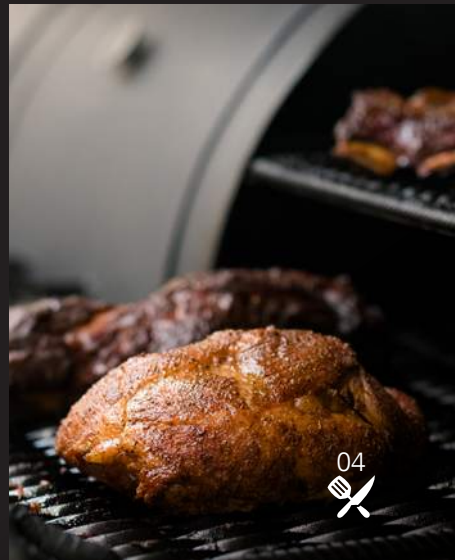
Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am ganzen Stück gegart



Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

BURGER CATERING VOM GRILL



Raclette-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), geschmolzenem Raclette-Käse, pikanter Tomatensalsa, Lollo Rosso und Barbacoa-Sauce



Rucola-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), hausgemachter Zwiebelmarmelade, Gorgonzolacreme, Rucola-Salat und karamellisierten Apfelringen



Avocado-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), Avocado-Mayonnaise, knusprigen Tortillas, knackigem Bacon und Cheddar-Käse



Flanksteak-Burger

mit Rucola-Salat, Bacon-Jam, Craftbeer-Zwiebeln und hausgemachtem Tomaten-Chutney





Black-Beans-Burger

saftiges Patty aus schwarzen Bohnen, mit Roter Beete, geschmorten Fenchel und hausgemachter Chimichurri-Sauce



Vegetarischer Nuss-Burger

hausgemachter Nussbraten mit Tomaten-Pesto, Gewürzgurken und geschmorten Zwiebeln



Okraschoten-Burger

Wurzelgemüse-Okraschoten-Kichererbsen-Patty, mit hausgemachter Aioli-Sauce, Tomaten-Chili-Chutney und frischen Gurken





ONLY LIVE COOKING

KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Bratwurst

Currywurst

Krakauer

Türkische Suçuk

Marokkanische Merguez

Italienische Salsiccia

Spanische Chorizo

Lamm Bratwurst

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

Knoblauchwurst vom Grill

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch

grobe Bratwurst mit frischen Fenchel

festе, grobkörnige Wurst, mit Paprika und Knoblauch
mit Rosmarin, vom bergischen Metzger

Hähnchenbrustfilet

in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade
in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Marinade
in hausgemachter Soja-Sesam-Ingwer-Marinade

Putenbrustfilet

in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade
in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Marinade
in hausgemachter Soja-Sesam-Ingwer-Marinade

Schweinenackensteak

in hausgemachter Malzbier-Marinade
in hausgemachter Apfel-Paprika-Knoblauch-Marinade

Crispy-Pork-Belly

knuspriger Schweinebauch vom Grill

Rinderfilet

in hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Marinade
in hausgemachter Boston-BBQ-Marinade

Rinderhüftsteak

in hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Marinade
in hausgemachter Boston-BBQ-Marinade

Flanksteak-Rolls

vom Grill mit Zwiebelmarmelade

Flanksteak-Burger

mit Rucola-Salat, Bacon-Jam, Craftbeer-Zwiebeln und hausgemachtem Tomaten-Chutney

Adana-Spieße vom Lamm

türkischer Art, in hausgemachter Marinade vom Grill

Lachs vom Grill

mit Jack Daniels Glasur
mit Dill und Limette

Garnelen-Spieße

in feiner Knoblauch-Marinade
in Kokos-Chili-Marinade
mit Knoblauch, Limette und frischen Chili mariniert





GEMÜSESPEISEN & VEGETARISCHES VOM GRILL

Mediterranes Grillgemüse

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und hausgemachtem Kräuter-Nuss-Pesto



Marokkanisches Grillgemüse

mit Möhren, Kartoffeln, Kichererbsen, Pastinake, Bulgur und frischer Petersilie



Asiatisches Grillgemüse

kurz geschwenkte Möhren, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zuckerschoten, Okraschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce



Ofen-Süßkartoffel

mit hausgemachter Avocado-Koriander-Creme



Folienkartoffel vom Grill

mit hausgemachter Sour Cream

mit hausgemachten Joghurt-Schafskäse-Dip



Gratinierter Kartoffelpüree	mit Cheddar-Käse, gebacken oder gegrillt	  
Vegane Bratkartoffeln	mit Seitan, Zwiebeln, Lauch und frischer Petersilie	  
Tofustrami	marinierter Tofu vom Grill	  
Gegrillter Pak Choi	mit Sesam, Zwiebeln, Limette, Sojasauce, Chili und Knoblauch	 
Gefüllte Spitzpaprika	mit Bohnenmus und Cheddar-Käse überbacken	  
Gegrillter Romanasalat	mit Limette, Kräutern und Honig	 
Gegrillte oder gesmoke Edamame	mit Räuchersalz und groben Pfeffer	  
Blumenkohl-Steak vom Grill	mit Dukkha und Chili	  
Champignonspieße	mit Zwiebeln und würziger Kräuter-Knoblauchmarinade	  
Mushroom-Shawarma vom Grill	mit Minzjoghurt und hausgemachtem Tomaten-Pesto	   
Mediterraner Fenchel vom Grill	mit frisch gemahlenen Pfeffer	  
Parmesan-Möhren	mit gelben und orangenen Möhren	  
Gefüllte Zucchini	mit Schafskäse und Tomatensalsa	  
Gegrillter Maiskolben	mit gesalzener Butter mit Ingwer-Limetten-Glasur	  
Grilltomate	gefüllt mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und gerösteten Kürbiskernen	  
Portobello-Champignon	gefüllt mit einer Kräuter-Schafskäse-Creme	  



FRITTEN DELUXE

Rustic Fries

rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale

rustikale Pommes, Guacamole, Sour Cream und Tomatenwürfel

rustikale Pommes, mit gezupfter Jackfruit, Avocado-Mayonnaise und veganem Coleslaw

rustikale Pommes, Pulled Pork, Avocado-Mayonnaise und Coleslaw



Sweet-Potato Fries

Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Mayonnaise



Chili-Cheese Fries

mit hausgemachtem Chili con Carne, cremiger Käse-Sauce und feurigen Jalapeños



Apple Fries

rustikale Pommes mit süß-saurem Apfelkompott



Vegane Chili Fries

mit hausgemachtem Chili sin Carne, Rucola-Salat und Basilikum-Pesto



FRESH FALAFEL & FRIED PICKLES



Rote-Beete-Falafel

mit Tomaten-Chutney, Tahini-Sour-Cream und Linsenpüree – auch als Sandwich erhältlich



Spinat-Falafel

mit Minzjoghurt, Gemüsejulienne und Knoblauchchampignons – auch als Sandwich erhältlich



Fried Pickles

sauer eingelegtes Gemüse im Bierteig ausgebacken, dazu frischer Joghurt-Minz-Dip



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges
und veganes Pflanzenöl.



DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

SALATE MIT DER KNOLLE

Kartoffelsalat in Essig-Öl

mit Gewürz- & Salatgurken, Speck, Zwiebeln und Lauch

Veganer Kartoffelsalat

mit Äpfeln, Radieschen, Paprika, Zwiebeln, Walnüssen und Lauch



Bratkartoffelsalat

mit frischen roten Zwiebeln, Radieschen, Schnittlauch, Kirschtomaten, Gurken und Seitan-Würfeln – warm serviert
wahlweise auch mit Bacon-Würfeln – warm serviert



SALATE MEDITERRAN

Mediterraner Kichererbsen-Salat

mit Zucchini, Chili, Paprika und Zwiebeln



Mediterraner Nudelsalat

mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Oliven, Rucola-Salat und gerösteten Kürbiskernen



Griechischer Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Schafskäse



Toskanischer Brotsalat

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Brot-Croutons



Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat

mit Schafskäse, Kirschtomaten und Limetten-Dressing



Fenchel-Mango-Salat

mit Cashewkernen und frischem Koriander



Tropischer Salat

bunter Salat mit Gurken, Mango, Avocado und Jalapeños





SALATE ASIATISCH

Japchae

koreanischer Glasnudelsalat mit Möhren, Shiitake-Pilzen, geröstetem Sesam und Soja-Knoblauch-Dressing



Oi Muchim

koreanischer Gurkensalat mit Sesam, Zwiebeln, koreanischem Reis und Soja-Honig-Dressing



Tropischer Glasnudelsalat

mit frischer Mango, gerösteten Erdnüssen, Lauch, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und pikantem Chili-Limetten-Dressing



Bohnensalat mit Wasabi-Ingwer-Dressing

dicke Bohnen, Edamame, Feldsalat, Radicchio, Chicorée und frische Minze



Thailändischer Papaya-Salat

mit Chinakohl, Erdnüssen und Chili-Dressing



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

SALATE QUERBEET

Gemischter Blattsalat

mit Essig-Öl, Joghurt-, Himbeer- und Avocado-Limetten-Dressing oder Mango-Vinaigrette



Couscous-Salat klassisch

mit Paprika, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup



Couscous-Salat mit Feta

mit Fenchel, Sellerie, Kürbiskernen, Orange, Minze und Fetakäse



Linsensalat von der Belugalinse

mit Zwiebeln, Oliven, Fetakäse und Kirschtomaten



Quinoa-Rotkohl-Salat

mit gerösteten Kürbiskernen, Birne, Lauch und Granatapfelkernen, dazu Chia-Limetten-Dressing



Coleslaw

Krautsalat nach amerikanischer Art



Kidneybohnen-Salat

mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Knoblauch und Dijon-Senf-Dressing



Zucchini-Salat

mit Äpfeln, Granatapfelkernen und Walnüssen



SAUCEN UND DIPS



DELIVERY & LIVE COOKING



Mayonnaise



Avocado-Mayonnaise



Limetten-Mayonnaise



Kräuter-Aioli



Sour Cream



Bacon-Jam

Hausgemachter Ajvar mit mediterranen Kräutern



Tahini-Dip mit weißem und schwarzem Sesam



Salsa Rancheros Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chili



Knoblauch-Öl



Chili-Öl



Kräutersalz



Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



Kräuterbutter



Oliven-Mandelbutter



Chili-Rosmarin-Butter mit grobem Pfeffer



Butter mit getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup



Senf



Hummus klassisch



Paprika-Hummus



Dr. Pepper BBQ-Sauce



Guacamole



Erdnuss-Chili-Dip



Chimichurri-Sauce



Mango-Ketchup



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

16



SUPERFOOD BOWLS



BOWL ROASTED-POT

- Quinoa
- Steckrübe mit Rosmarin
- gebackene Süßkartoffel mit Kokosraspeln
- gebackener Romanesco mit gerösteten Mandeln
- schwarze Bohnen mit getrockneten Cranberries und frischem Estragon
- marinierte Kirschtomaten
- Parmesan-Splitter
- Granatapfelkerne
- Tahini-Sour-Creme
- Rote-Beete-Creme
- geröstete Pistazien
- Dukkha
- Pastinaken-Chips



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



BOWL JACK-POT

- Wildreis
- Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit, Baby-Blattspinat und Koriander
- gebackene Kräuter-Steckrübe mit Rosmarin
- Möhren-Spaghetti
- kurz geschmorter Vanille-Zimt-Rotkohl
- hausgemachtes Mango-Chutney
- Hummus mit geröstetem Sesam
- Frühlingszwiebeln & Radisprossen
- Koriander-Minz-Pesto
- kandierte Walnüsse
- knusprige Rote-Beete-Chips



EXTRA BOWL-TOPPING

Tofu mediterran – mit Kräutern der Provence, Knoblauch und groben Pfeffer



Hähnchenbruststreifen – in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

CLUB-SANDWICH

Club-Sandwich Beef

mit hausgemachtem Roastbeef, Cheddar-Käse, Kräuter-Aioli, Gewürzgurken und Ei



Club-Sandwich Chicken

mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar-Käse, Guacamole, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Balsamico-Creme



Club-Sandwich Veggie

mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, Roter Beete und geschmorten Zwiebeln



Vollkorn-Sandwich Beef

frisches Vollkornbrot, belegt mit hausgemachtem Roastbeef, Cheddar-Käse, Kräuter-Aioli, Gewürzgurken und Ei



Vollkorn-Sandwich Chicken

frisches Vollkornbrot, belegt mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar-Käse, Guacamole, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Balsamico-Creme



Vollkorn-Sandwich Veggie

frisches Vollkornbrot, belegt mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, Roter Beete und geschmorten Zwiebeln





FRISCHE BAGUETTES

Baguette Beef

frisches Baguette, belegt mit hausgemachtem Roastbeef, Cheddar-Käse, Kräuter-Aioli, Gewürzgurken und Ei



Baguette Chicken

frisches Baguette, belegt mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar-Käse, Guacamole, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Balsamico-Creme



Baguette Veggie

frisches Baguette, belegt mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, Roter Beete und geschmorten Zwiebeln



FRISCHE BAGELS

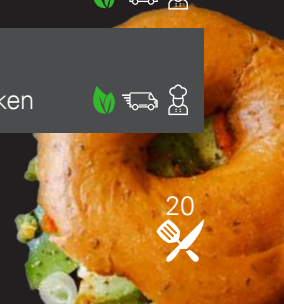
Bagel Hummus

mit hausgemachtem Hummus, Paprika, Tomaten und Gurken



Bagel Käse

mit Frischkäse, Rucola-Salat, Tomaten, würzigem Bergkäse und Gurken





FRISCHE WRAPS

Wrap Antipasti

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, gefüllt mit Antipasti und Avocado-Creme



Wrap Caesar-Salad

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit knackigem Römersalat, Parmesan, Croutons, frischen Tomaten und Caesar-Dressing



frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit knackigem Römersalat, Parmesan, Croutons, frischen Tomaten, Caesar-Dressing und mariniertes Hähnchenbrust



Wrap Sea

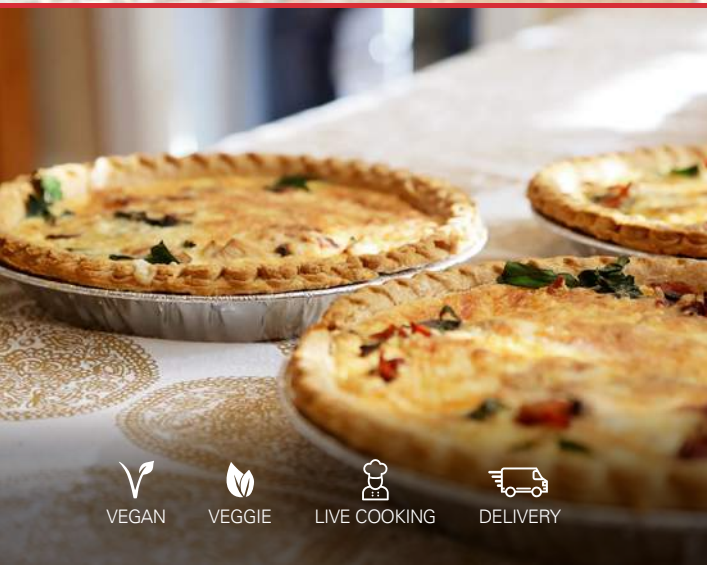
frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Lachs, Limetten-Frischkäse, Rucola-Salat und frischen Tomaten



Wrap Arabic

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Falafel, Tahini-Sour-Cream, marinierten Linsen und Tomaten





QUICHE & TARTE

Quiche Lorraine

mit Speck und Lauch



Quiche Tofu

mit Tomaten, frischen Kräutern und Tofu



Süßkartoffel-Walnuss-Tarte

mit Frischkäse, Butter, Ei und Sahne



Feigen-Ziegenkäse-Tarte

mit Feigensenf, Walnüssen, Thymian und Honig



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



DELIVERY & LIVE COOKING

KLASSISCHE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten
mit Thunfisch-Creme und Kapern

Antipasti-Variationen

mit Zucchini, Aubergine, Champignons,
Paprika, Oliven und Balsamico-Zwiebeln



Crêpe-Röllchen

mit Lachs, Rucola-Salat und Honig-Senf-Dill-Sauce

Black-Tiger-Shrimps

mit Mango-Salsa



Kleine Reibekuchen

mit Sous-vide gegartem Roastbeef und hausgemachter
Remoulade mit Lachs und Honig-Senf-Dill-Creme

Carpaccio von Roter Beete

mit Ziegen-Fetakäse, Thymianhonig
und Walnüssen



Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto im Weckgläschen





DELIVERY & LIVE COOKING

FINGERFOOD



Melonen-Fetakäse-Spieße

mit aromatischem Ziegen-Fetakäse



marinierte Kirschtomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen



Saté-Spieße

mit Erdnuss-Chili-Dip

Toskanische Hackbällchen

auf pikanter Tomatensalsa im Weckgläschen

Champignonköpfe

gefüllt mit Frischkäse-Creme



Antipasti Variationen

im Weckgläschen, dazu Grissini



Toskanischer Brotsalat

im Weckgläschen



Mediterrane Hähnchen-Spieße

mit Chili-Mango-Salsa

Geräucherter Lachs

mit Dillcreme auf Torteletts

Black-Tiger-Shrimps

auf Mango-Chutney



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Roastbeef-Torteletts

mit Gurke und Sahne-Meerrettich-Creme

Garnelen-Torteletts

mit Zitronen-Koriander-Creme und frischem Dill

Canapé mit Roastbeef

Zwiebelbaguette mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade

Canapé Käse

Baguette mit Camembert, Gouda und Paprika-Frischkäse

Canapé Lachs

Baguette mit frischem Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Canapé Hummus

Baguette mit Hummus, Tomate, Gurke, Paprika und frischen Sprossen

**Canapé Avocado**

Nussbrot mit Avocado, Hummus, Tomate und frischen Sprossen

**Canapé Guacamole**

Nussbrot mit Guacamole, Tomate, Jalapeños und frischen Koriander





DELIVERY & LIVE COOKING

SUMMERROLLS

Noodle-Roll

Summer Roll mit roten Glasnudeln, Zucchini, Sesam, Rotkohl, Minze und Koriander



Chickpea-Roll

Summer Roll mit Kichererbsen, Paprika, Gurke, Chili, frischer Mango und Koriander



Tropic-Roll

Summer Roll mit Kiwi, Mango, Papaya und Granatapfelkernen



Saucen zur Auswahl:

Erdnussdip, Süß-Sauer-Sauce und Tahini-Sauce



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



DELIVERY & LIVE COOKING

KÖLSCHE TAPAS



Kölsche Praline

Blutwurst mit Apfel auf Zwiebelbrot

Halven Hahn

Röggelchen mit Gouda, saurer Gurke und Senf

Flönz Salat

mit Gurken und Zwiebeln in einem süß-saurem-Senfdressing

Klassischer Kartoffelsalat

mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke

Kölner Leberwurst

mit Butter und Röggelchen

Mini-Röggelchen

mit frischem Mett und roten Zwiebeln

Mini Reibekuchen

mit Apfelmus

Kölsche Rote Beerengrütze

mit einem Schuss Vanillesoße im Weckgläschen





DELIVERY & LIVE COOKING

SUPPEN & EINTÖPFE

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Pastinaken-Chips



Vegane Linsensuppe

mit buntem Gemüse und Rote-Beete-Chips



Rucola-Cremesuppe

mit gerösteten Walnüssen und Balsamico-Creme



Bergische Kartoffelsuppe

ohne Speck

wahlweise mit Speck



Rosenkohleintopf

mit Sternanis, Süßkartoffel, Harissa und Orange

wahlweise mit Cabanossi



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





Rote-Beete-Eintopf

mit Ananas und Minze



Spitzkohleintopf

mit Kichererbsen



Gulaschsuppe

mit Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln und
frischem Rosmarin

Chili con Carne

mit aromatisiertem Orangenreis, Crème fraîche,
Koriander und Cheddar-Käse

mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream
und gebröselten Tortilla-Chips

Chili sin Carne

mit aromatisiertem Orangenreis, Crème fraîche,
Koriander und Cheddar-Käse

mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream
und gebröselten Tortilla-Chips



Schweinegeschnetzeltes

in Pfeffersauce mit Serviettenknödeln und gebackenem Blumenkohl

Rindergulasch

mit Champignons und frischen Kräutern, dazu Spätzle, Rotkohl und Apfelmus

Lachsfilet auf Vanille-Spinat

mit Süßkartoffeln und Sour Cream

Zanderfilet unter Kartoffelhaube

auf karamellisierten Kirschtomaten und Dillcreme

Confierter Lachs

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis

Hähnchen-Curry

mit Möhren, Mango, Staudensellerie und Paprika, dazu Wildreis oder geschwenkter Bulgur

Süßkartoffel-Curry

mit Ananas, Mungosproßen, Möhren, Sellerie und frischem Koriander, dazu Basmatireis



Kichererbsen-Curry

mit Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Masala, dazu Kräuter-Bulgur



Chili sin carne

mit Baguette oder Basmatireis, frischem Koriander und Crème fraîche



Bunte Nudelpfanne

mit Zucchini, Champignons, Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola-Salat und Basilikum, dazu Parmesan, Pesto und Balsamico-Creme



Fenchel-Paprika-Gemüse

in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit frischer Minze



Pilzpfanne

in Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelklöße und Möhren-Limetten-Salat



Spaghetti-Gemüse-Bolognese

mit gehobeltem Parmesan und Basilikum-Pesto



Gemüse-Moussaka

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Kartoffeln in Tomaten-Béchamelsauce und überbackenem Käse, dazu Dill-Gurken-Salat



Gebratene Reismudeln

mit Zuckerschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Pak Choi, Steckrübe, Minze und Koriander, abgeschmeckt mit Sojasauce



Gnocchi-Gemüsepfanne

mit Tomaten, Paprika, Aubergine, frischen Kräutern, hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





DESSERT

Schokobananen

gegrillte Bananen vom Grill, verfeinert mit Zartbitterschokolade



Karamellisierte Ananas

frische Ananas vom Grill



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise im Weckgläschen



Popcorn-Mousse

mit hausgemachter Karamell-Sauce im Weckgläschen



Panna Cotta

italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckgläschen



Kokos-Creme

mit Rosmarin-Kirschen und Haselnuss-Crunch im Weckgläschen



Limonen-Cheesecake

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



Fondant au Chocolat

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



Minz-Panna-Cotta

mit gehobelter Schokolade und frischer Minze im Weckgläschen



Schoko-Chili-Mousse

mit einem Kern aus Passionsfrucht-Gelee im Weckgläschen



Süßkartoffel-Kokos-Apfel-Gratin

mit Kokos-Zimt-Krokant gratiniert



Geschmorter Apfel küsst Rosine

unter einer Haselnuss-Makronen-Haube im Weckgläschen





Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt
mit knusprigen Bacon in Ahornsirup-Marinade



Weißer Schoko-Panna-Cotta

mit rosa Pfeffer und Mango-Granatapfel-Topping im Weckgläschen



Tropischer Obstsalat

mit gerösteten Walnüssen und Pistazien im Weckgläschen



Gegrillter Pfirsich

mit Tonkabohnen-Creme im Weckgläschen



Gemischte Käseplatte für Genießer

mit Camembert AOP Normandi (Kuhmilch), Morbier AOP (Kuhmilch), Franche-Comté, Petit Reblochon AOP (Kuhmilch), Rhône-Alpes, Bleu D'Auvergne AOP (Kuhmilch), Auvergne, St. Maure de la Dragonnière (Ziegenkäse), Beaufort AOP (Kuhmilch), Kirchäs (Kuhmilch), dazu Feigensenf, Weintrauben und Salzgebäck





INFO HOTLINE
0221- 98 74 74 55



CATERING BUFFETVORSCHLÄGE



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS



KLASSISCHES GRILLBUFFET

KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Schweinenackensteak

in hausgemachter Malzbier-Marinade



Hähnchenbrust- oder Putenbrustfilet

in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Marinade



Bratwurst

vom Metzger aus dem Bergischen Land, im Brötchen serviert



Marokkanische Merguez

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Folienkartoffel

mit hausgemachter Sour Cream



Mediterranes Grillgemüse (Variante 1)

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und hausgemachtem Kräuter-Nuss-Pesto



Marokkanisches Grillgemüse (Variante 2)

mit Möhren, Kartoffeln, Kichererbsen, Pastinake, Bulgur und frischer Petersilie



SALATE

Mediterraner Nudelsalat

mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Oliven, Rucola-Salat und gerösteten Kürbiskernen



Gemischter Blattsalat

mit Joghurt-, Essig-Öl, Himbeerdressing, Avocado-Limetten-Dressing oder Mango-Vinaigrette



Toskanischer Brotsalat

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Brot-Croutons



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup & Senf



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



PREIS: **22,90€**/PERSON*
2 Port. je Person

AMERICAN BBQ-BUFFET

AUS DEM SMOKER

Pulled Pork oder Pulled Beef

Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und hausgemachte Avocado-Mayonnaise



Pulled Jackfruit

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem veganen Coleslaw, feinen Bourbon-Schalotten und BBQ-Sauce



Gesmokter Ziegenkäse

mit Kräuterhonig mariniert
wahlweise im Speckmantel



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Bratwurst

vom Metzger aus dem Bergischen Land, im Brötchen serviert



Hähnchenbrustfilet

in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Süßkartoffel vom Grill
mit Avocado-Koriander-Creme



SIE HABEN DIE WAHL

Butternut-Kürbis vom Grill (Variante 1)
mit frischen Kräutern, nur in der
Saison erhältlich



Gegrillter Maiskolben (Variante 2)
mit gesalzener Butter
mit Ingwer-Limetten-Glasur



SALATE

Coleslaw
Krautsalat nach amerikanischer Art



Kidneybohnen-Salat
mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Knoblauch und
Dijon-Senf-Dressing



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und **Brötchen**
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup & Senf



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: 24,50€/PERSON*
2 Port. je Person



04

KOREAN-BBQ-BUFFET

AUS DEM SMOKER

Koreanische Spareribs

mit Ingwer, Sesam, Zwiebeln und Sojasauce mariniert



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Putenbrustfilet

in hausgemachter Soja-Sesam-Ingwer Marinade



Garnelenspieße

in Kokos-Chili Marinade



GEMÜSESPESSEN VOM GRILL

Süßkartoffel vom Grill

mit hausgemachter Avocado-Koriander-Creme



Asiatisches Grillgemüse

kurz geschwenkte Möhren, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zuckerschoten, Okraschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce




Gegrillter Pak Choi

mit Sesam, Zwiebeln, Limette, Sojasauce, Chili und Knoblauch




SALATE

Japchae

koreanischer Glasnudelsalat mit Möhren, Shiitake-Pilzen,  

Oi Muchim

koreanischer Gurkensalat mit koreanischem Reis,  

DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker 

Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter

Tahini-Sauce

Erdnuss-Chili-Sauce

Mango-Ketchup

hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl

Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **29,90€**/PERSON*
2 Port. je Person





VEGAN- SUMMER-BBQ

AUS DEM SMOKER

Pulled Jackfruit

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem veganen Coleslaw, feinen Bourbon-Schalotten und BBQ-Sauce



SUPERFOOD-BOWLS

Bowl JACK-POT

Wildreis, Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit, Baby-Blattspinat und Koriander, gebackene Kräuter-Steckrübe mit Rosmarin, Möhren-Spaghetti, Vanille-Zimt-Rotkohl, Mango-Chutney, Hummus mit geröstetem Sesam, Frühlingszwiebeln und Radiesprossen, Koriander-Minz-Pesto, kandierte Walnüsse und knusprige Rote-Beete-Chips



BOWL-TOPPINGS

Tofu mediterran

mit Kräuter der Provence, Knoblauch und groben Pfeffer



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Gegrillter Romanasalat

mit Limette, Kräutern und Honig



Mushroom-Schawarma vom Grill

mit Minzjoghurt und hausgemachten Tomaten-Pesto



Gegrillte Edamame

mit Räuchersalz und groben Pfeffer



SALATE

Zucchini-Salat

mit Äpfeln, Granatapfelkernen und Walnüssen



Couscous-Salat

mit Paprika, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



Paprika-Hummus



hausgemachter Ajvar mit mediterranen Kräutern



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **31,50€/PERSON***
2 Port. je Person



08

STREETFOOD- BUFFET

FALAFEL

Rote-Beete-Falafel

mit Tomaten-Chutney, Tahini-Sour-Cream und Linsenpüree –
auch als Sandwich erhältlich



Spinat-Falafel

mit Minzjoghurt, Gemüsejulienne und Knoblauchchampignons –
auch als Sandwich erhältlich



BURGER

Avocado-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), Avocado-Mayonnaise,
knusprigen Tortillas, knackigem Bacon und Cheddar-Käse



Black-Beans-Burger

saftiges Patty aus schwarzen Bohnen, mit Roter Beete,
geschmortem Fenchel und hausgemachter Chimichurri-Sauce





POMMES

SIE HABEN DIE WAHL

Rustic Fries (Variante 1)

rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale



Sweet-Potato Fries (Variante 2)

Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Mayonnaise



Wir nutzen ausschließlich hochwertiges und veganes Pflanzenöl.

TOPPINGS

Pulled Pork & Coleslaw

Pulled Jackfruit & veganer Coleslaw



Mango-Ketchup



Avocado-Mayonnaise



PREIS: 25,50€/PERSON*
2 Port. je Person





SMOKER GRILLBUFFET

AUS DEM SMOKER

Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am Stück gegart



Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Putenbrustfilet

in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



Crispy-Pork-Belly

knuspriger Schweinebauch vom Grill



Italianische Salsiccia

mit Fenchel



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Grilltomate

gefüllt mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und gerösteten Kürbiskernen



Gefüllte Zucchini

mit Schafskäse und Tomatensalsa



Folienkartoffel

mit hausgemachter Sour Cream



SALATE

Fenchel-Mango Salat

mit Cashewkernen und frischem Koriander



Linsensalat von der Belugalinse

mit Zwiebeln, Oliven, Fetakäse und Kirschtomaten



Griechischer Salat

mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Schafskäse



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup & Senf



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **32,90€**/PERSON*
2 Port. je Person



12



OFFICE-CATERING

LUNCH CATERING

WRAPS

Wrap Caesar-Salat

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit knackigem Römersalat, Parmesan, Croutons, frischen Tomaten und Caesar-Dressing



wahlweise auch mit gebratener Hähnchenbrust

Wrap Sea

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Lachs, Limetten-Frischkäse, Rucola-Salat und frischen Tomaten



QUICHE

Quiche Lorraine

mit Speck und Lauch





SALATE IM WECKGLAS

Mediterraner Kichererbsen-Salat

mit Zucchini, Chili, Paprika und Zwiebeln



Quinoa-Rotkohl-Salat

mit gerösteten Kürbiskernen, Birne, Lauch und Granatapfelkernen, dazu Chia-Limetten-Dressing



DESSERT IM WECKGLAS

Limonen-Cheesecake

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **17,90€**/PERSON*
2 Port. je Person

BUFFET-BBQ

HAUPTSPEISEN

Pulled Pork oder **Pulled Beef**

Wild Herbs – im Kölner Brìoche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und hausgemachte Avocado-Mayonnaise



Pulled Jackfruit

Oldschool – im Kölner Brìoche auf hausgemachtem veganen Coleslaw, feinen Bourbon-Schalotten und BBQ-Sauce



Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



BEILAGEN

Gratiniertes Kartoffelpüree

mit Cheddar-Käse überbacken



Gegrillte Edamame

mit Räuchersalz und groben Pfeffer



Parmesan-Möhren

mit gelben und orangenen Möhren



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup & Ketchup



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Süßkartoffel-Kokos-Apfel-Gratin
mit Kokos-Zimt-Krokant gratiniert



Karamell-Fudge
mit knusprigen Bacon in Ahornsirup-Marinade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: 25,90€/PERSON*
2 Port. je Person



16



BUFFET START-UP

VORSPEISEN

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Pastinaken-Chips



Carpaccio von Roter Beete

mit Ziegen-Fetakäse, Thymianhonig und Walnüssen



HAUPTGÄNGE

Kichererbsen-Curry

mit Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Masala, dazu Kräuter-Bulgur



Bunte Nudelpfanne

mit Zucchini, Champignons, Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola-Salat und Basilikum, dazu Parmesan, Pesto und Balsamico-Creme



Putenbrustfilet

in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Sauce, dazu Kräuter-Bulgur



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörst



DESSERT

Panna Cotta

Italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckglas



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise
im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **24,50€/PERSON***
2 Port. je Person



BUFFET CHIC

VORSPEISEN

Antipasti-Variationen

mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Oliven und Balsamico-Zwiebeln



Rote-Beete-Eintopf

mit Ananas und Minze



HAUPTGÄNGE

Schweinefilet in Soja-Pflaumen-Reduktion

an Marktgemüse und Petersilien-Gnocchi



Lachsfilet auf Vanille-Spinat

mit Süßkartoffeln und Sour Cream



Süßkartoffel-Curry

mit Ananas, Mungosprossen, Möhren, Sellerie und frischem Koriander, dazu Basmatireis





DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter







Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Minz-Panna-Cotta

mit gehobelter Schokolade und frischer Minze    
im Weckgläschen

Fondant au Chocolate

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: 28,90 €/PERSON*
2 Port. je Person



20



BUFFET TRÈS CHIC

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Creme und Kapern



Crêpe-Röllchen

mit Lachs, Rucola-Salat und Honig-Senf-Dill-Sauce



Rucola-Cremesuppe

mit gerösteten Walnüssen und Balsamico-Creme



HAUPTGÄNGE

Confierter Lachs

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis



Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus

mit Schwenkkartoffeln und Apfel-Möhren-Gemüse





DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Hummus klassisch



Tahini-Dip mit weißem und schwarzem Sesam



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Limonen-Cheesecake
mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



Schoko-Chili-Mousse
mit einem Kern aus Passionsfrucht-Gelee
im Weckgläschen



PREIS: 34,90€/PERSON*
2 Port. je Person



BUFFET SUPER CHIC

VORSPEISEN

Black-Tiger-Shrimps

mit Mango-Salsa



Kleine Reibekuchen

mit Sous-vide gegartem Roastbeef und hausgemachter Remoulade



Chickpea-Rolls

Summer Roll gefüllt mit Kichererbsen, Paprika, Gurke, Chili, frischer Mango und Koriander



HAUPTGÄNGE

Zanderfilet unter Kartoffelhaube

auf karamellisierten Kirschtomaten mit Dillcreme



Roastbeef vom Simmentaler Rind (Sous-vide gegart)

auf Minzjus, buntem Marktgemüse und Kräuterspätzle



Fenchel-Paprika-Gemüse

in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit frische Minze



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



**Kräuterbutter & Chili-Rosmarin-Butter
mit groben Pfeffer**



Kräuter-Aioli



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Fondant au Chocolat

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



Fondant au Chocolat

mit rosa Pfeffer und Mango-Granatapfeltopping im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: 35,90€/PERSON*
2 Port. je Person



24



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55



GETRÄNKE, CAFÉ
PERSONAL & ZUBEHÖR



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN?

FULL SERVICE — ALLES AUS EINER HAND

Unser kompetentes und motiviertes Team kann auf viele Jahre Erfahrung und hunderte von Veranstaltungen zurückblicken und hilft Ihnen gerne bei den wichtigen & richtigen Entscheidungen.

So wie wir bei unseren Catering-Zutaten auf höchste Qualität und regionale Produkte achten, setzen wir dies auch bei unseren Getränken fort. Neben unseren Getränke-Klassikern, möchten wir Ihnen auch etwas ausgefallene Getränke-Trends ans Herz legen. Diese sind größtenteils Bio zertifiziert und passen perfekt zu unserer Street-Food-Mentalität. Gerne bieten wir Ihnen auch hier eine pro Gastpauschale an.



LOCATIONS, ZUBEHÖR, KÜNSTLER & EVENT-HIGHLIGHTS

Event-Zubehör wie Stehtische, Festzeltgarnituren, Hussen, Theken, Gläser, Besteck, Geschirr, Dekoration u.v.m.

Cocktailbar & Cocktail-Mixer

Getränketheken & Ausschankwagen in unterschiedlichen Größen

Kaffeebars, Kaffee-Fahrrad & Baristi

Locations (in-/outdoor), Pagodenzelte, Event-Zelte & Festzelte

Licht- & Tontechnik

Bühnen & Tribünen

Hüpfburgen, Hindernisbahnen, Kletterwände, Bull-Riding und weitere Event-Module

Künstler-Booking (DJ's/Party-Bands/Comedians)

Original kubanische Zigarrendreherinnen

VW T1 Bullis, Hochzeitsfahrzeuge, Oldtimer für Promotion-, Messe- und TV-Einsätze

Catering- & Event-Personal jeglicher Art





GETRÄNKE

SOFTDRINK-KLASSIKER

Coca-Cola, Fanta, Sprite

Coca-Cola, Fanta, Sprite (Zero und Light)

Wasser mit und ohne Kohlensäure u.v.m.

SOFTDRINKS — BIO & FAIR

Proviant (Rhabarber/Zitrone-Ingwer/Orange u.v.m.)

fritz-spritz (Bio-Traubenschorle/Bio-Apfelschorle/Bio-Rhabarberschorle)

Bionade (Ingwer-Orange/Streuobst/Himbeer-Pflaume u.v.m.)

Viva con Agua laut oder leise

BIERE

Kölsch & Pils vom Fass (n. Kundenwunsch)

Alkoholfreies Kölsch & Pils aus der Flasche

Augustiner Hell vom Fass

Mühlen Kölsch vom Fass u.v.m.



Auszug aus unserer Getränkekarte. Für individuelle Wünsche sprechen Sie uns bitte an.



SEKT & WEINE

PRICKELNDES

Sekt (Hausmarke)

Sekt mit Orangensaft

Sekt mit Maracujasaft

PRICKELNDES VOM WINZER

Winzersekt ROSÉ brut

Winzersekt RIESLING brut

Winzersekt mit Orangensaft

Winzersekt mit Maracujasaft

WEINE

MAHLZEIT Weiß trocken
frisch, leicht & verträglich

MAHLZEIT Rosé trocken
frisch, leicht & verträglich

MAHLZEIT Rotwein
trocken, fein & aromatisch

COCKTAILS & LONGDRINKS



COCKTAILS MIT ALKOHOL

Caipirinha	feiner weißer Rohrzucker, Crushed Eis, Cachaça und frische Limetten
Sex on the Beach	Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft und Wodka
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sprudelwasser und Orange
Gin Basil Smash	mit Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup
Negroni	mit Gin, Campari, roter Wermuth (süß), Eiswürfel und Orangenzesten/-scheiben

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Florida	Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und ein Schuss Grenadine
Ipanema	Alkoholfreier Caipirinha mit Ginger Ale und Maracujasaft

LONGDRINKS

Tanqueray
mit Schweppes und Zitrone

Havana Club
mit Cola

Wodka
mit Energydrink
mit Mate

Gin-Tonic
Gin Sul mit Fever Tree Tonic

Tequila Paloma
Grapefruit oder Watermelon

markmans – finest Herbal Drinks
Herbal Elixir (alkoholfrei)
Golden Booze (mit braunem Rum)

CAFÉ-SPEZIALITÄTEN, BARISTA & ZUBEHÖR

Sie haben eine Hochzeit, ein Firmenfest oder ein Office-Lunch und sind neben außergewöhnlichen und wohlschmeckenden Speisen auf der Suche nach einem ebenso hochwertigem Kaffee-Catering? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir bieten Ihnen verschiedenste Formen des Kaffee-Caterings an. Als Self-Service Station mit einem unserer hochwertigen WMF-Vollautomaten oder Sie lassen sich von unseren Baristi ein Café an der original italienischen Astoria-Siebträgermaschine zaubern. Dies natürlich inkl. Barista-Mühle und schicker Retro-Holztheke. Als besonderen Eyecatcher empfehlen wir auch unser Kaffee-Fahrrad oder die original italienische Café-Ape von Piaggio.

STANDARDREPERTOIRE

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Café Crema

Espresso

Soja-, Hafer- und Mandelmilch

Milch

Kaffeegebäck

Kaffeeeschirr/-Besteck

Kaffee-Becher





www.facebook.com/streetkitchen



www.instagram.com/street_kitchen_catering_events



*Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt. i.H.v. 19% und sind exemplarisch kalkuliert für Anfragen ab 50 Personen. Für Großveranstaltungen, aber auch für kleinere Gästeeufkommen, kommen Sie gerne auf uns zu. Wir haben für jeden Anlass und für jede Größenordnung das passende Angebot. Allgemeine Geschäftsbedingungen: www.street-kitchen.de/AGBs

Weitere Infos unter:

www.street-kitchen.de

Info-Hotline: 0 221-98 74 74 55

E-Mail: kontakt@street-kitchen.de



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS