



**INFO HOTLINE**  
**0221 - 98 74 74 55**

# **CATERING** **SPEISEANGEBOT**



**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, hippestes 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](http://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



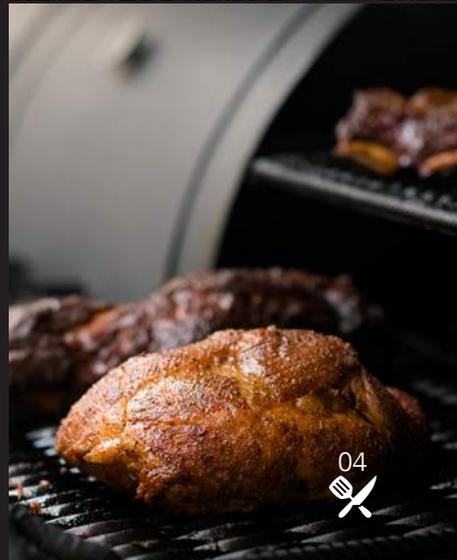
### Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am ganzen Stück gegart



### Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



04

# 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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



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

feste, 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



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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





# 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



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	
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	



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

# 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





## 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

18



# 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



VEGAN



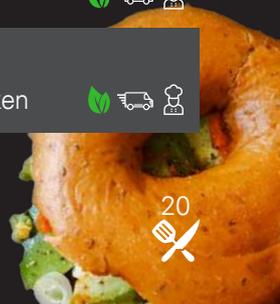
VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



20





# FRISCHE WRAPS

## Wrap Antipasti

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



## Wrap Caesar-Salat

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

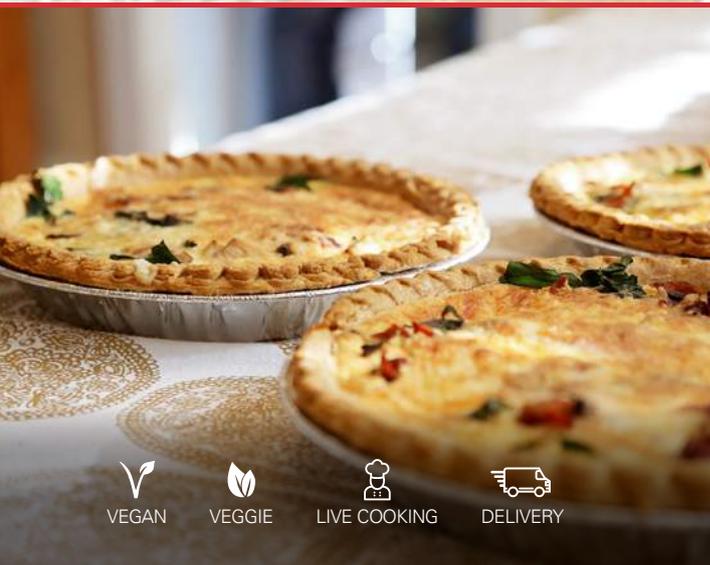
frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Lachs, Limetten-Frischkäse, Rucola-Salat und frischen Tomaten



## 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

24



**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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



### **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**



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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



02

# 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

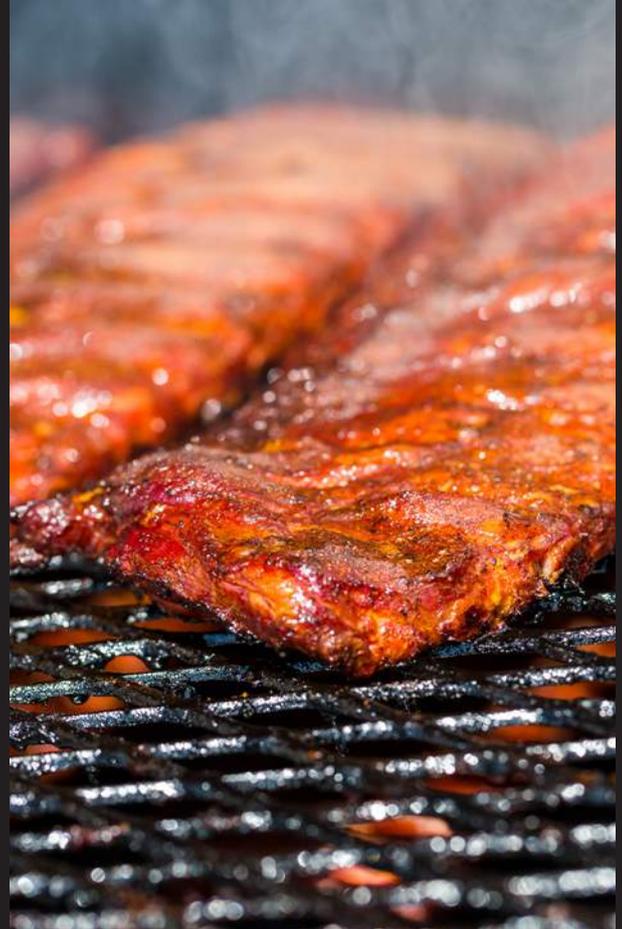
### Tahini-Sauce

### 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



06



# 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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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



10



# 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



### Italienische 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-Salad

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



14

# BUFFET-BBQ

## HAUPTSPEISEN

### **Pulled Pork** oder **Pulled Beef**

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



### **Pulled Jackfruit**

Oldschool – im Kölner Bröche 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



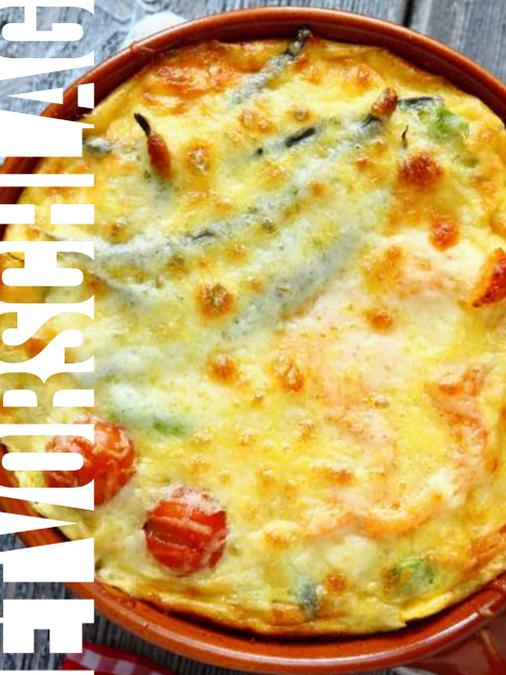
### **Gegrillte Edamame**

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 gemörsert**



## 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



18



# 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



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





# 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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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



22

# 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 ausgefallenerere 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

VWT1 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/Streubst/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

Kaffeegeschirr/-Besteck

Kaffee-Becher



06



[www.facebook.com/streetkitchen](https://www.facebook.com/streetkitchen)



[www.instagram.com/street\\_kitchen\\_catering\\_events](https://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 Gästeaufkommen, 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](http://www.street-kitchen.de/AGBs)

Weitere Infos unter:

[www.street-kitchen.de](http://www.street-kitchen.de)

Info-Hotline: 0 221-98 74 74 55

E-Mail: [kontakt@street-kitchen.de](mailto:kontakt@street-kitchen.de)



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS