



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

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, 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 knallbunten Superfood-Bowls, das beliebte Fingerfood und eine große Auswahl an Buffet- und natürlich auch kontaktlosen Speisen.

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

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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



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 würzige 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 würzige 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 würzige Avocado-Mayonnaise





GRILLSPECIALS



ONLY LIVE COOKING

Lachs in Zitronengras-Ingwer-Reduktion

im Bananenblatt gegrillt

Ecuadorianische Hayacas

pikant gewürztes Hähnchenfleisch im Maismehlteig mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Chilli, Limette und Koriander im Bananenblatt gegrillt

Vegane Ecuadorianische Hayacas

pikant gewürzte Jackfruit im Maismehlteig mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Chilli, Limette und Koriander im Bananenblatt gegrillt



Vegetarische Ecuadorianische Hayacas

Zucchini und getrocknete Tomaten im Maismehlteig mit Lauch, Chilli, Limette, Frühlingszwiebeln und Koriander im Bananenblatt gegrillt



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 Apfelingern



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





VEGETARISCHE & VEGANE BURGER

Beyond Meat-Burger

Beyond Meat-Patty, rote Zwiebeln, vegane Wakame-Mayo, süss-saure Gurken, geräucherter Quittenketchup, Lollo Bianco & veganer Cheddar



Soja-Burger

Saftiger Soja-Patty, Ananasmayonnaise, Portwein-Zwiebeln, Wildkräutersalat, Salsa Roja im Kölner Meisterbäcker-Brioche



Kimchi-Burger

Seitan-Patty auf hausgemachtem Kimchi, mit veganer koreanischer Mayonnaise, Blattsalat & Meisterbäcker-Bun



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

VEGETARISCHE & VEGANE BURGER

Halloumi-Burger

Halloumi, Brioche vom Kölner Meisterbäcker, Portulak-Mayonnaise, Romana-Salat & süß-saure eingelegte Zucchini und Avocado-Creme



Jackfruit-Burger

Frittierter Jackfruit-Patty im Cajun-Mantel, Meisterbäcker-Brioche, Mixed Pickles-Relish, gegrillte Paprika, vegane Mayonnaise & Eichblattsalat



Mushroom-Burger

Pulled Mushrooms, BBQ-Sauce, eingelegte Koriander-Zwiebeln, Gurken-Senf-Relish auf veganer Mayo-Basis, serviert im Meisterbäcker-Brioche



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 Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade in Koriander-Mango-Chili-Marinade in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade
Putenbrustfilet	in Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade in Koriander-Mango-Chili-Marinade in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade
Schweinenackensteak	in Malzbier-Marinade in Apfel-Paprika-Knoblauch-Marinade
Crispy-Pork-Belly	knuspriger Schweinebauch vom Grill
Rinderfilet	in Kräuter-Knoblauch-Marinade in Boston-BBQ-Marinade
Rinderhüftsteak	in Kräuter-Knoblauch-Marinade in Boston-BBQ-Marinade
Flanksteak-Rolls	vom Grill, mit Zwiebelmarmelade
Flanksteak-Burger	mit Rucola-Salat, Bacon-Jam, Craftbeer-Zwiebeln und Tomaten-Chutney
Adana-Spieße vom Lamm	nach türkischer Art mariniert
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
Gefüllter-Mangold	vom Grill, mit Garnelen-Harissa-Farce



GEMÜSESPEISEN & VEGETARISCHES VOM GRILL

Mediterranes Grillgemüse

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und Kräuter-Nuss-Pesto, im Bananenblatt gegart



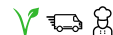
Marokkanisches Grillgemüse

mit Möhren, Kartoffeln, Kichererbsen, Pastinake, Bulgur und frischer Petersilie, im Bananenblatt gegart



Asiatisches Grillgemüse

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



Ofen-Süßkartoffel

mit Avocado-Koriander-Creme



Folienkartoffel vom Grill

mit Sour Cream

mit Joghurt-Schafskäse-Dip



Tofustrami	marinierter Tofu vom Grill	  
Gegrillter Pak Choi	mit Sesam, Zwiebeln, Limette, Sojasauce, Chili und Knoblauch	 
Gefüllte Spitzpaprika	mit Bohnenmus und Cheddar-Käse überbacken	  
Gegrillte oder gesmoke Edamame	mit Räuchersalz und groben Pfeffer	  
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	  
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	  
Feta im Zucchini-Mantel	mit Zitronenabrieb, rosa Beeren & Zitronenthymian	  
Gefüllter-Mangold vom Grill	mit Soja-Harissa-Farce	  



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

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



Maniok-Pommes

hausgemachte Pommes aus der lateinamerikanischen Wurzelknolle (Vitaminreich, hoher Energieanteil & glutenfrei)



Yamswurzel-Pommes

hausgemachte Pommes aus der westafrikanischen Yamswurzel

(ähnlich der Süßkartoffel, steckt voller Vitamine und zellschützenden Antioxidantien)



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges
und veganes Pflanzenöl.

FRESH FALAFEL & FRIED SCAMORZA



Rote-Bete-Falafel

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



Spinat-Falafel

mit Minzjoghurt, Gemüsejulienne und Knoblauchchampignons – auch als Sandwich erhältlich



Frische Falafal aus Kichererbsen

mit Petersilie, Minze, Koriander und Tahini-Sauce



Frittierter Scamorza

italienischer Filata-Käse in Tramezzini-Kruste mit Basilikum-Remoulade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges
und veganes Pflanzenöl.

Kartoffelsalat in Essig-Öl

mit Gewürz- & Salatgurken, Speck, Zwiebeln und Lauch

Veganer Kartoffelsalat

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



Steirischer Kartoffelsalat

mit Frühllauch, Radieschen, Gurke, süß-saure eingelegter Senf-Saat und einem French-Dressing vom Kürbis-Öl & Sauerrahm



Mediterraner Kichererbsen-Salat

mit Zucchini, Chili, Paprika und Zwiebeln



Mediterraner Nudelsalat

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



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



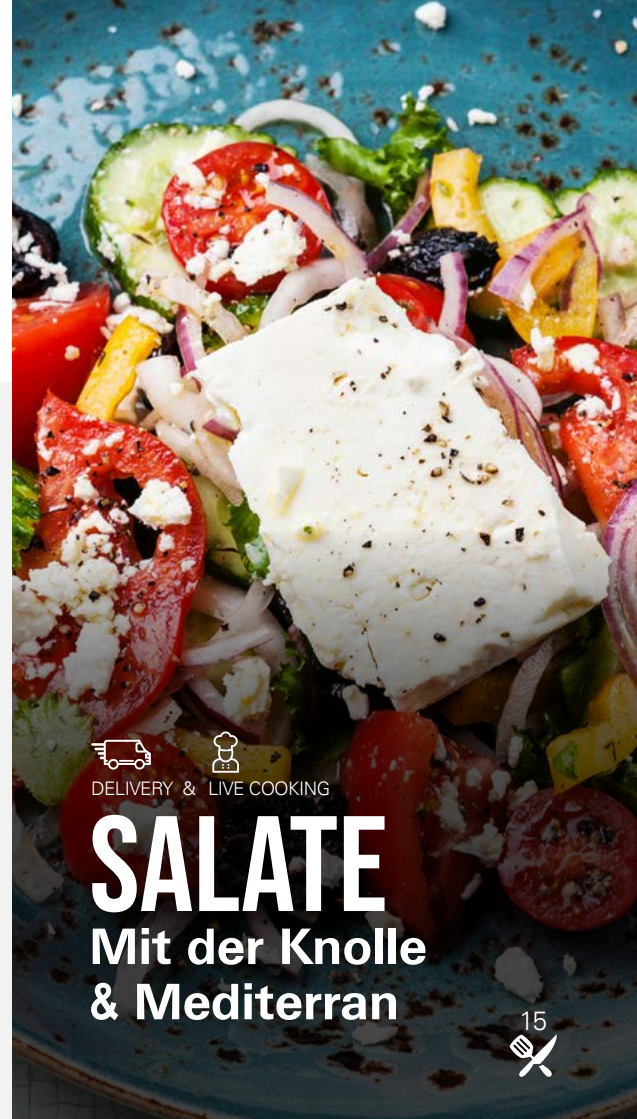
Fenchel-Mango-Salat

mit Cashewkernen und frischem Koriander



Tropischer Salat

bunter Salat mit Gurken, Mango, Avocado und Jalapeños



DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

Mit der Knolle & Mediterran

15





 
DELIVERY & LIVE COOKING

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



Asiatischer Kartoffelsalat

mit veganer Wasabi-Mayonnaise, Koriander-Minz-Pesto, Reisessig, süß-sauren Zwiebeln, Gurke & Staudensellerie



Thailändischer Papaya-Salat

mit Chinakohl, Erdnüssen und Chili-Dressing



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Gemischter Blattsalat

mit Essig-Öl, Joghurt-, Himbeer- und Matcha-Dressing,
Birne-Curry- oder Rote-Bete-Dressing



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 Granatap-
felkernen, dazu Chia-Limetten-Dressing



Coleslaw

Krautsalat nach amerikanischer Art



Zucchini-Salat

mit Äpfeln, Granatapfelkernen und Walnüssen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



DELIVERY &



LIVE COOKING

SALATE

Querbeet



17

SAUCEN & DIPS



DELIVERY



LIVE COOKING

Kräuterbutter



Oliven-Mandelbutter



Chili-Rosmarin-Butter mit grobem Pfeffer



Butter mit getrockneten Tomaten
und mediterranen Kräutern



Dashi-Butter – asiatische Kräuterbutter
mit Nori-Algen & Limettenblättern



Jalapeño-Holunder-Butter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Hausgemachter Ketchup, fruchtig pikant



Hausgemachter Senf



Hummus klassisch



Guacamole



Erdnuss-Chili-Dip



Chimichurri-Sauce



Yuzukoshō – japanischer Dip aus grünen Chilis &
fruchtiger Yuzu-Orange



Mango-Koriander-Salsa



Geräuchertes Paprika-Chutney Mayonnaise



Mayonnaise



Avocado-Mayonnaise



Kräuter-Aioli



Sour Cream



Mixed-Pickles-Dip
mit Schmand oder Soja-Sahne



Knoblauch-Öl



Chili-Öl



Kräutersalz



Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



SUPERFOOD BOWLS



BOWL ROASTED-POT

- Quinoa
- gebackene Steckrübe
- Süßkartoffel mit Kokosraspeln
- gebackener Romanesco
- marinierte Kirschtomaten
- Parmesan-Splitter
- Granatapfelkerne
- Tahini-Rote-Beete-Creme
- Gartenkresse
- Dukkha



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



BOWL JACK-POT

- Wildreis
- Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit
- Baby-Blattspinat
- Möhren-Spaghetti
- Vanille-Zimt-Rotkohl
- Mango-Chutney
- Frühlingszwiebeln
- 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



20

CLUB-BAGUETTES

Club-Baguette Beef

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



Club-Baguette Chicken

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



Club-Baguette Veggie

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



Vollkorn-Baguette Beef

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



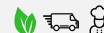
Vollkorn-Baguette Chicken

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



Vollkorn-Baguette Veggie

frisches Vollkorn-Baguette, belegt mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, Roter Bete und geschmorten Zwiebeln





DELIVERY & LIVE COOKING

ASIATISCHE & INDISCHE BROTE

Bánh Mì Char Siu

vietnamesisches Baguette belegt mit kantonesischem BBQ-Schweinbauch, Koriander, Zwiebeln, gegrillter Tomaten & Wakame

Bánh Mì Thit

vietnamesisches Baguette belegt mit Hackfleisch, Sprossen, Koriander, Wakame, eingelegten Möhren, Gurken, Lauchzwiebeln & süß-saurer Chili-Marmelade

Bánh Mì Thit V

vietnamesisches Baguette belegt mit Soja-Hackfleisch, Sprossen, Koriander, Wakame, eingelegten Möhren, Gurken, Lauchzwiebeln & süß-saurer Chili-Marmelade



Aloo Paratha

indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Kräutern & Frühlingslauch



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



DELIVERY & LIVE COOKING

FRISCHE BAGELS

Bagel Salami

mit Salame Vecchia Osteria, Pesto-Butter und Brunnenkresse



Bagel Fenchel & Trüffel

mit Trüffelbutter, milder Fenchelsalami und Brunnenkresse



Bagel Pastrami

mit Pastrami, süss-sauer eingelegten Eiszapfen, Senf-Relish und Wildkräutersalat



Bagel Italiano

mit Parmeggiano, Prosciutto di San Daniele und Rucola-Pesto



Bagel Hähnchenbrust

mit saftiger Hähnchenbrust im Panko-Tortilla-Mantel, Baby Leaf-Salat und Harissa-Mayonnaise





DELIVERY & LIVE COOKING

FRISCHE BAGELS

Bagel Gorgonzola

mit würzigen Gorgonzola-Käse, gegrillter Birne und Estragon-Senf



Bagel Manchego

mit spanischen Schafskäse, Roter Bete und Kiwi



Bagel Gruyère

mit würzigem Gruyère-Käse, Radieschen und Cornichons



Bagel Hummus

mit hausgemachtem Hummus, Paprika, Tomaten und Gurken



Bagel mit Karottenlachs

geräucherte Karottenstreifen mit Rauke & einer Honig-Senf-Cremé



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



24





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



Optional: mit marinierter 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



Wrap Greek

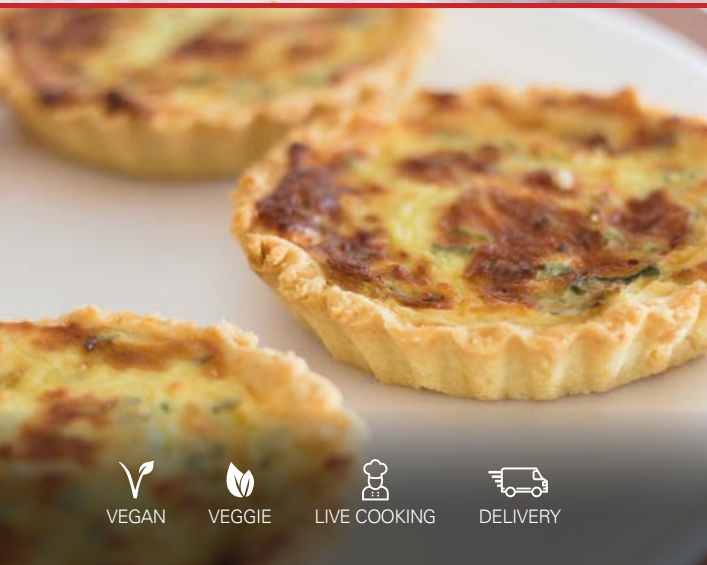
mit griechisch gewürzten Sojastreifen, gemischter Salat, roten Zwiebeln, Oregano und Soja-Zaziki



BBQ-Wrap

mit Pulled-Beef, Wrap, Wildkräuter-Salat, Tomate, Gurke, Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce





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





OVERNIGHT OATS



ONLY DELIVERY

Overnight Oats Berry

mit Johannisbeeren in Bananenmilch



Overnight Oats Mango-Strawberry

mit Mango-Lassi und Erdbeerpüree



Overnight Oats Nuts & Berry

Erdnussmilch-Oats mit Himbeerjoghurt



Overnight Oats Yellow-Mix

mit Orangen und Ananas



Overnight Oats Kokos-Kaffee

Kokos-Kaffee-Oats mit Himbeeren und Kakaonibs



Overnight Oats Kiba-Colada

mit Kirsche und Banane



Overnight Oats Apple & Carrot

mit Apfel, Möhren und Minze



Overnight Oats Summer

mit knusprig-cremiger Erbeer-Trifle (nur im Sommer)



Overnight Oats Autumn

herbstliche Erntedank-Oats mit Apfel, Möhre und Walnuss



Overnight Oats Winter

Mandarinen-Oats mit Spekulatius-Chia-Pudding



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 Bete

mit Ziegen-Fetakäse, Thymianhonig
und Walnüssen



Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto im Weckgläschen





DELIVERY & LIVE COOKING

FINGERFOOD

Lollipop vom Romana-Salat

mit Ceasars-Dressing, Croutons & Parmesan



Lollipop vom Romana-Salat

mit Ceasars-Dressing, Croutons & veganen Parmesan



marinierte Kirschtomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen



Saté-Spieße

mit Erdnuss-Chili-Dip

Toskanische Hackbällchen

auf pikanter Tomatensalsa im Weckgläschen
mit Soja-Hack, auf pikanter Tomatensalsa im Weckgläschen



Antipasti Variationen

im Weckgläschen, dazu Grissini



Toskanischer Brotsalat

im Weckgläschen



Mediterrane Hähnchen-Spieße

mit Chili-Mango-Salsa

Black-Tiger-Shrimps

auf Mango-Chutney

Chili-Marmeladen-Lachs

im Brickteig, mit Pflaumensauce, Sellerie, Apfel, Radieschen,
grüne & rote Chilis, Senfsaat und Schmand



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Crostini

mit gebackenem italienischem Scamorza, Basilikum-Remoulade & Rauke



Maronensuppe

mit Whiskey, Ahornsirup und Schwarzbrot-Croutons



Canapé 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

Vegane Jackfruit-Corndogs

mit Koriander-Limetten-Mayo



Korean-Corn-Dogs

mit Panko-Cornflakes-Panade & Yuzu-Jalapeno-Dip





DELIVERY & LIVE COOKING



FINGERFOOD CHIC

Frühlingsrollen

von Grünkohl und Kochwurst dazu Moutarde de Patate

Ceviche vom Kabeljau

mit roten Zwiebeln, Koriander, Maracuja, Staudensellerie, roter und grüner Chilli, gegart in Kölner Urwiess und Limettensaft

Gebackene Wachtelkeulen

mit Quitten-Zwiebel-Chutney

Gegrillte Jakobsmuschel

im Holundersud auf Orangen-Kürbis-Salat

Carpaccio vom geräucherten Sellerie

mit Feldsalat, Haselnussdressing und Grapefruit



Gebratenes Entenbrustfilet von der Barbarie-Ente

mit Orangenmarmelade und Physalis auf Crostini



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





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



KÖLSCHE TAPAS MAL ANDERS

Himmel un Äd

im Weckglas

Crostini

mit Zwiebelmarmelade, Flönz, Kapuzinerkresse und Kaviar vom Dijonsenf

Halver Hahn vom Scamorza

Crostini mit geräuchertem Mozzarella auf Basilikum-Remoulade und Feigensenf



Salat vom Rheinischen Sauerbraten

mit Rotkohl, Apfel und Kartoffeln

Asiatisches Backhendl

auf süss-saurem-Rettichgemüse und Wasabi-Mayonnaise



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



ONLY DELIVERY

SUPPEN & EINTÖPFE

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Pastinaken-Chips



Vegane Linsensuppe

mit buntem Gemüse und Rote-Bete-Chips



Gulaschsuppe

mit Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln
und frischem Rosmarin

Vegane Gulaschsuppe

mit Jackfruit, Champignons, Zwiebeln,
Kartoffeln und frischem Rosmarin



Rosenkohleintopf

mit Sternanis, Süßkartoffel, Harissa und Orange
wahlweise mit Cabanossi



Bergische Kartoffelsuppe

ohne Speck
wahlweise mit Speck



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet
geliefert werden oder kontaktlos portio-
niert, im schicken Glasbehälter.





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 Sojahack, aromatisiertem Orangenreis, Crème Vega, Koriander und Cheddar-Käse
mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream und gebröselten Tortilla-Chips



Vegane Erbsensuppe

mit veganer Seitan-Wurst



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



Jambalaya

kreolischer Hühnereintopf mit Reis



VEGAN



VEGGIE

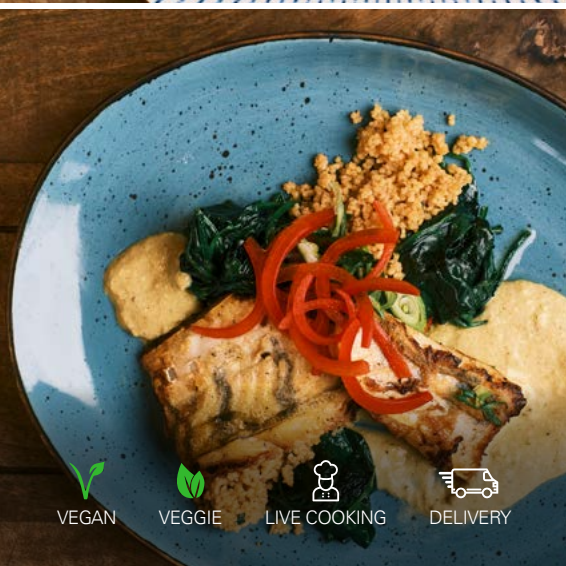


LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet
geliefert werden oder kontaktlos portioniert, im schicken Glasbehälter.




HAUPTGÄNGE



ONLY DELIVERY

Soja-Pfannengeschnetzeltes griechischer Art

mit roten Zwiebeln, Oregano, Reis und einem veganen Gurkenjoghurt 


Schweinefilet in Soja-Pflaumen-Reduktion

an Marktgemüse und Petersilien-Gnocchi


Schweinegeschnetzeltes

in Pfeffersauce mit Serviettenknödeln und gebackenem Blumenkohl

Gnocchi-Gemüsepfanne

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

Fenchel-Paprika-Gemüse

in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit Minze 

Zanderfilet unter Kartoffelhaube

auf karamellisierten Kirschtomaten und Dillcreme

Alle Speisen können als Buffet
geliefert werden oder kontaktlos portio-
niert, im schicken Glasbehälter.



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

37



Lachsfilet auf Vanille-Spinat

mit Süßkartoffeln und Sour Cream

Confierter Lachs

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis

Pulled Pork oder Pulled Beef

mit geschwenktem Weißkohl, Bratkartoffeln und Sour Cream

Pilzpfanne

in Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelklöße



Thailändische Hackbällchen

mit gemischtem Gemüse, Ingwer, Chilli und Limette, in einer asiatischen Zitronengrassauce & einem Wildreis-Mix

Koreanische Sojahack-Gemüsepfanne

mit Ei, Erdnüssen, Babyspinat und Sprossen, dazu ein Wildreis-Mix



Klassische Lasagne

mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Käse überbacken

Vegetarische Lasagne

mit Spinat, Tomate und Mozzarella



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet
geliefert werden oder kontaktlos portio-
niert, im schicken Glasbehälter.

Putenbrustfilet

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

Gemüse Risotto

mit Reis, frischem Bärlauch, Soja-Sahne, Champignons, Zucchini und Kirschtomaten



Mairübchen-Auflauf

mit Käsesoße, Kartoffeln, Karotten, Appenzeller-Käse & Sonnenblumenkernen



Spanisches-Sherry-Hähnchen

mit gebackenem Gemüse und einer Kräuter-Aioli

Kohlrabi-Schnitzel

mit Kerbel-Polenta, Orangen-Ingwer Möhren und einer andalusischen Sauce



Schwäbische Hähnchen-Pfanne

mit Käsespätzle

Mallorquinischer Chorizo-Eintopf

mit Kartoffeln und Wirsing

Vegetarische Moussaka

mit Kartoffeln, Spinat, Aubergine und Schafskäse



Indisches Kartoffelgratin

mit Blumenkohl und Curry



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet geliefert werden oder kontaktlos portioniert, im schicken Glasbehälter.





ONLY DELIVERY

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

serviert im Weckgläschen



Kokos-Joghurt-Mousse

mit Mango-Passionsfruchtpüree, serviert im Weckgläschen



Mousse von weißer Schokolade

mit Zitronengras, serviert im Weckgläschen



Sülze von Rumfrüchten

mit Macadamia-Gewürzsauce, serviert im Weckgläschen



Sherry-Creme mit Portweifeigen

serviert im Weckgläschen



40



Schokobananen

gegrillte Bananen vom Grill, verfeinert mit Zartbitterschokolade



Mango-Cassata-Trifle

serviert im Weckgläschen



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise im Weckgläschen



Panna Cotta

italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckgläschen



Whiskey-Brombeeren

mit Biskuit und Mascarponecrème im Weckglas (nur im Sommer)



Preiselbeer-Joghurt-Mousse

mit Birnenpüree (nur im Herbst)



Schokoladen-Kokos Panna Cotta

auf süßem Kürbis-Kompott (nur im Herbst)



Kürbis-Mandarinen-Granite

mit weihnachtlichen Gewürz-Mousse



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





ONLY DELIVERY

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



Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



Weißer Schoko-Panna-Cotta

mit rosa Pfeffer und Mango-Granatapfel-Topping im Weckgläschen



Tropischer Obstsalat

mit gerösteten Walnüssen im Weckgläschen



KÄSEPLATTEN FÜR GENIEßER

Variante 1

Mit Manchego (spanischer Schafskäse), Bel Paese (Italienischer halbfester Schnittkäse), Fourme d'Ambert (milder französischer Blauschimmelkäse), Quadrello di Bufala (Italienischer Schnittkäse aus Büffelmilch), Ländle Weinkäse (Österreichischer Schnittkäse mit Rotwein gereifter Rinde, die zum Verzehr geeignet ist), Fontina (Würziger Italienischer Rohmilchkäse mit würzig-süßlichem Geschmack), Reblochon (Halbfester fein-würziger französischer Traditionskäse), dazu reichen wir unseren hausgemachten Estragon-Holunder-Senf, Karamellisierte Feigen, Frittierte Kapern, süß-saure-Radieschen und Kräuter-Crostini.



Variante 2

Mit Camembert AOP Normandi (Kuhmilch), Morbier AOP (Kuhmilch), Petit Reblochon AOP (Kuhmilch), Rhône-Alpes, Bleu D'Auvergne AOP (Kuhmilch), Auvergne, St. Maure de la Dragonnière (Ziegenkäse), Beaufort AOP (Kuhmilch), Kirchäs (Kuhmilch), dazu reichen wir unseren hausgemachten Estragon-Holunder-Senf, Karamellisierte Feigen, Frittierte Kapern, süß-saure-Radieschen und Kräuter-Crostini.

3-GANG-MENÜ



Fisch

Vorspeise

Zitrusfruchtsalat mit gesalzenen Pistazien, Minze und Granatapfel

Hauptgang

Nocken vom Kabeljau und Flusskrebse auf Mangold-Gemüse und Krebsschaumsoße

Dessert

Kaiserschmarrn mit Rosenblüten-Hibiskus-Apfelmus

1

Vorspeise

Gegrillte Pflaumen mit Burrata, Prosciutto und Rucola

Hauptgang

Gebratener Lachs auf Erbsenpüree und Zuckerschoten-Minze-Salat

Dessert

Gebackene Quitten mit Vanillecreme

2

Vorspeise

Gebackene Ricotta mit Fenchel-Orangen-Salat und gerösteten Nüssen

Hauptgang

Miesmuscheln im würzigem Paprika-Safran-Sud mit Spargel

Dessert

»Autumn-Crown«: Birne, Pecanüsse und Crème fraîche

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



3-GANG-MENÜ



Geflügel

Vorspeise

Scamorza – geräucherte Mozzarella und Radicchio vom Grill

Hauptgang

Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste auf Pfifferling-Lauch-Ragout

Dessert

Budino al Caffè con Panna Montata Kaffee in Form von Pudding
– ein italienischer Dessert-Klassiker

1

Vorspeise

Melanzani mit Pistazien und Limette

Hauptgang

Hähnchenbrust im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

Dessert

Crème von gerösteter Kokosnuss & Whiskygel

2

Vorspeise

Lauwarmer Schaffrischkäse mit Molkesauce und Rhabarber-Chutney

Hauptgang

Mild geräuchertes Huhn mit Selleriepüree, Thymianbutter und Tonkabohnen-Möhren

Dessert

Budino al Caffè con Panna Montata Kaffee in Form von Pudding
– ein italienischer Dessert-Klassiker

3

1 . 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



3-GANG-MENÜ



Schwein

Vorspeise

Involtini von der Bresaola mit Schnittlauchsauce

Hauptgang

Schweinebauch im Teriyaki-Lack mit Pak Choi und Rettich

Dessert

Erdbeer-Chia-Kompott

1

Vorspeise

Gekräuterter Ziegenkäse, Chorizo & Baguette

Hauptgang

Schweinefilet mit Curry-Ingwer-Karotten und Rote Bete-Meerrettich-Püree

Dessert

Tipsy Laird – Schottischer Beeren-Trifle

2

Vorspeise

Frühlingswurz-Gröstl, Wildkräuteremulsion und marinierter Amur

Hauptgang

Schweinemedallions mit gratiniertem Chicorée nach Alain Ducasse

Dessert

Schokolade-Bieramisu

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



3-GANG-MENÜ



Rind

Vorspeise

Geschmorte gelbe Rüben mit Jamón Ibérico und Frisée

Hauptgang

Rinderfilet mit Steinpilzfauce im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

Dessert

Gebackenes Kompott aus Rhabarber und Äpfeln mit Kardamom und Earl Grey

1

Vorspeise

Rote Rüben, Estragon, Schafskäse von der Familie Nuart und eine Nocke Kaviar

Hauptgang

Geschmorte Rinderschulter mit Schalottenpüree und Rosenkohlstampf

Dessert

Avocado-Matcha-Tiramisu

2

Vorspeise

Marinierte Sellerie mit Yuzu und knusprigen Kapern

Hauptgang

Kalbsfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

Dessert

Schoko-Kaffee-Mousse auf Orangensalat

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



3-GANG-MENÜ



Vegan

Vorspeise

Caponata mit Kirschtomaten und Basilikum Siziliens süß-säuerlicher Gemüse-Mix mit Aubergine, Staudensellerie und Sultaninen

Hauptgang

Gebackene Rotkrautknödel auf rahmigem Waldpilz-Ragout

Dessert

Gegrillte Ananas auf Erdbeerspiegel

1

Vorspeise

Siziliens süßsäuerlicher Gemüse-Mix mit Aubergine, Staudensellerie und Sultaninen

Hauptgang

Asiatisches Sojahack im Brickteig mit Petersilienwurzel-Püree und gegrilltem Togarashi-Romanasalat

Dessert

Polentapudding mit Johannisbeersirup

2

Vorspeise

Linsen-Feigen-Salat mit Backobst und Frisée

Hauptgang

Im Ganzen gegrillter Sellerie mit Steinpilzknöpfe und Petersilie

Dessert

Himbeersahnecreme mit Hibiskus

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY &



LIVE COOKING &



VEGAN



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

CATERING **BUFFETVORSCHLÄGE**



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS



KLASSISCHES GRILLBUFFET

KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Schweinenackensteak

in Malzbier-Marinade



Hähnchenbrust- oder Putenbrustfilet

in 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 Sour Cream



Mediterranes Grillgemüse (Variante 1)

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



Marokkanisches Grillgemüse (Variante 2)

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



SIE HABEN DIE WAHL

SALATE

Mediterraner Nudelsalat

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



Gemischter Blattsalat

mit Essig-Öl, Joghurt-, Himbeer- und Matcha-Dressing, Birne-Curry-oder Rote-Bete-Dressing



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: **24,90€**/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 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 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



Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat
mit Schafskäse, Kirschtomaten und Limetten-
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



PREIS: 26,50€/PERSON*
2 Port. je Person





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



GEMÜSEPEISEN VOM GRILL

Süßkartoffel vom Grill

mit 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,  
Zwiebeln, Sesam und Soja-Honig-Dressing

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: **31,90€**/PERSON*
2 Port. je Person





VEGAN- SUMMER-BBQ

AUS DEM SMOKER

Pulled Jackfruit

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



SUPERFOOD-BOWLS

Bowl JACK-POT

Wildreis, Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit, Baby-Blattspinat, Möhren-Spaghetti, Vanille-Zimt-Rotkohl, Mango-Chutney, Frühlingszwiebeln, kandierte Walnüsse, knusprige Rote-Bete-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



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

STREETFOOD BUFFET

FALAFEL

Rote-Bete-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



Soja-Burger

Saftiger Soja-Patty, Ananasmayonnaise, Portwein-Zwiebeln,
Wildkräutersalat, Salsa Roja im Kölner Meisterbäcker-Brioche





POMMES

Rustic Fries (Variante 1)

rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale



Sweet-Potato Fries (Variante 2)

Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Mayonnaise



Maniok-Pommes (Variante 3)

hausgemachte Pommes aus der lateinamerikanischen Wurzelknolle (Vitaminreich, hoher Energieanteil & glutenfrei)



SIE HABEN DIE WAHL

TOPPINGS

Pulled Pork & Coleslaw

Pulled Jackfruit & veganer Coleslaw



Hausgemachter Ketchup, fruchtig pikant

Avocado-Mayonnaise



Wir nutzen ausschließlich hochwertiges und veganes Pflanzenöl.



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **27,90€/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 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 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



Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **33,90€**/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



BAGELS

Bagel Italiano

mit Parmeggiano, Prosciutto di San Daniele und Rucola-Pesto



Bagel Gorgonzola

mit würzigen Gorgonzola-Käse, gegrillter Birne und Estragon-Senf





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



PREIS: **18,90€**/PERSON*
2 Port. je Person



BUFFET-BBQ

HAUPTSPEISEN

Pulled Pork oder **Pulled Beef**

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



Pulled Jackfruit

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



Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



BEILAGEN

Ofen-Süßkartoffel

mit Avocado-Koriander-Creme



Feta im Zucchini-Mantel

mit Zitronenabrieb, rosa Beeren & Zitronenthymian



Mediterraner Fenchel vom Grill

mit frisch gemahlenen Pfeffer



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

Whiskey-Brombeeren

mit Biskuit und Mascarponecrème im Weckglas
(nur im Sommer)



Karamell-Fudge

mit knusprigen Bacon in Ahornsirup-Marinade



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



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



Moussaka
mit Kartoffeln, Spinat, Aubergine und Schafskäse



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



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörser



DESSERT

Panna Cotta

Italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckglas



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise
im Weckgläschen



PREIS: 26,50€/PERSON*
2 Port. je Person



BUFFET CHIC

VORSPEISEN

Antipasti-Variationen

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



Rote-Bete-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: 29,90€/PERSON*
2 Port. je Person



20



BUFFET TRÈS CHIC

VORSPEISEN

(bitte wählen Sie zwei Vorspeisen aus)

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Creme und Kapern



Crêpe-Röllchen

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



Grünes Spargel-Gazpachi

mit grünem Spargel, Paprika, Gurken, Limetten & Koriander
(nur zur Spargelzeit)



HAUPTGÄNGE

Confierter Lachs

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis



Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus

mit Schwenkkartoffeln und Apfel-Möhren-Gemüse



Gemüse-Risotto

mit Reis, Soja-Sahne, Champignons, Zucchini und Kirschtomaten





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



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 gemörser



DESSERT

Fondant au Chocolat

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **36,90€/PERSON***
2 Port. je Person



24



INFO HOTLINE
0221-98 74 74 55



Google Bewertungen

4.9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

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 ausgefallendere 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.

Natürlich erhalten Sie über uns auch Zugang zu Locations, Künstlern, Zubehör und weiteren Event-Highlights. Eine kleine Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten.



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 & Alt vom Fass (n. Kundenwunsch)

Alkoholfreies Kölsch, Pils & Alt 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

Crémant

WEINE

LITTLE LION Weiß trocken
frisch, leicht & verträglich

LITTLE LION Rosé trocken
frisch, leicht & verträglich

LITTLE LION 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

Mai Thai brauner Rum, wieder Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft und Crushed Ice

Gin Basil Smash mit Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup

Negroni mit Gin, Campari, roter Wermuth (süß), Eiswürfel und Orangenzen/-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

Havanna Club
mit Cola

Wodka
mit Energydrink
mit Mate

Gin-Tonic
Gin Sul mit Fever Tree Tonic

Tequila Paloma
Grapefruit oder Watermelon

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser
und Orange

CAFÉ-SPEZIALITÄTEN, BARISTA & ZUBEHÖR

Sie haben eine Hochzeit, ein Firmenfest oder ein Office-Meeting 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 Vollautomaten oder Sie lassen sich von unseren Baristi einen Café an der original italienischen 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



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

*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

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