

CATERING-ANGEBOT





IHR EVENT. UNSER SCHIFF. EINE WELLENLÄNGE.

Wir freuen uns sehr, Ihre Gastgeber sein zu dürfen! Ob festliche Anlässe, geschäftliche Events oder entspannte Touren im Kreise der Liebsten – wir sind bestrebt, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten, das alle Sinne begeistert.

Um unseren Gästen einen perfekten Service gewährleisten zu können, berechnen wir eine Servicekostenpauschale in Höhe von 4,90 € pro Person.

Diese Pauschale umfasst nicht nur die fachkundige Betreuung und Organisation, durch unser engagiertes Team, im Vorfeld der Veranstaltung. Sondern selbstverständlich auch Geschirr, Besteck und Tischwäsche die für eine stilvolle Atmosphäre sorgen.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und Sie voller Vorfreude in die Planung starten möchten. Gerne stehen wir jederzeit für ein weiteres Beratungsgespräch zur Verfügung, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen und gemeinsam das perfekte Catering für Ihr Event zu gestalten.

Ihr Ansprechpartner:

Felix Fortagne – felix.fortagne@sternundkreis.de



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

BUFFETS



BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL

VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3, 10, G, K} 
mit Gurke, Ei und Radieschen-Topping

GURKENSALAT ^{10, G, K} 
mit roten Zwiebeln und Dill

BROTAUSWAHL

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{9, 10, K, N}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

dazu Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt ⁷ 

SCHUPFNUDELPFANNE

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie ¹ 

dazu Kräuterschmand ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE
mit veganer Vanillesauce ⁶ 

KÄSEKUCHENCREME
mit Aprikosen und Cookie-Crunch ^{1, 3, 7, 8} 

39,50 EUR pro Person

1 | Gluten | 2 | Krebstiere | 3 | Eier | 4 | Fische | 5 | Erdnüsse | 6 | Soja | 7 | Laktose | 8 | Schalenfrüchte | 9 | Sellerie | 10 | Senf | 11 | Sesam | 12 | Schwefeldioxid | 13 | Lupinen | 14 | Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN

VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröst. Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI

geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

BROTAUSWAHL

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und Oliven dazu gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

QUINOA-BOULETTE

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout ⁹ 

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6, 8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

WALNUSS-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

39,50 EUR pro Person

| Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



Stellen Sie Ihr Buffet aus verschiedenen Komponenten selbst zusammen. Buchbar ab 50 Personen.


Wir berechnen:	pro Vorspeise	4,90 €
	Salatstation	10,90 €
	Ein Hauptgang	19,90 €
	Zwei Hauptgänge	27,90 €
	Drei Hauptgänge	30,90 €
	pro Dessert	4,90 €

LUNCH / DINNER BAUKASTEN

VORSPEISEN SAISON (Mai-Oktober):

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{3, 10, G, K} 
mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill


MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräuter

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7, 10} 
mit Rucola und Pestodressing angemacht

VORSPEISEN NEBENSAISON (November - April):

UMBRISCHEN KARTOFFELSALAT ^{3, 9, 10, G, K} 
mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

ROTE-BETE-SALAT ¹⁰ 
mit Meerrettich-Schmand und Schnittlauch

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

PANZANELLA ^{1, 10} 
Brotsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico Dressing

KLEINE SALATSTATION

AUSWAHL VON HEIMISCHEN BLATTSALATEN
mit Himbeer-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing, dazu eine bunte Auswahl von Gemüse zum selbst zusammenstellen, mit Feta-Würfeln und gerösteten Kernen

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

LUNCH BAUKASTEN



HAUPTGÄNGE Fleisch und Fisch

IN WEISSWEIN GESCHMORTE HÄHNCHENKEULE ^{1,3,7,9,12}

mit Karotten, Champignons und Perlzwiebeln
dazu gebratene Schupfnudeln

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK ^{1,3,7,9,12}

vom Rind in Rotweinsauce mit Röstgemüse und gratinierten
Kartoffeln

HÄHNCHEN-CURRY ^{2,6,11}

mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander, dazu frisches saisonales
Gemüse und Basmatireis

GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK ^{7,12}

mit mediterranem Marktgemüse, Thymianjus und
Grillkartoffeln

RINDERRAGOUT IN ROTWEIN GESCHMORT

mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons ⁹
kleine Röstkartoffeln mit Meersalz und Rosmarinöl

ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort dazu gebackene Karotten und kleine
Röstkartoffeln

GEBACKENER KASSELER SPEER

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner
Sauerkraut mit Karotten ^{9,10,N,K}
dazu Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

GEBRATENES LACHSFILET ^{1,4,7,9}

an Safrangemüse und Basmati-Wildreis

HAUPTGÄNGE Vegan & Vegetarisch

ORIENTALISCHER PILAW ⁹

mit gerösteten Kichererbsen, Gemüse-Tomaten-Sauce,
Frühlingslauch und Petersilie

GERÖSTETE KRÄUTERSEITLINGE ⁸

auf Kartoffel-Möhren-Durcheinander mit getrockneten
Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

VEGANE MAULTASCHEN ^{1,9}

mit geschmolzenen Zwiebeln, auf Gemüse aus feinen Wurzeln
dazu Petersiliensalsa

HAUSGEMACHTES CHILI SIN CARNE ^{6,9}

mit Gemüse-Reis

RUSTIKALE SCHUPFNUDEL-PFANNE ^{1,3,7,9}

mit Brandenburger Gemüse, Champignonrahm und
Schnittlauch

QUINOA-GEMÜSE-BRATLING ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER GEBRATEN ^{1,7}

mit Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto

LUNCH BAUKASTEN

DESSERTS

(serviert im Weckglas)

JOGHURT-LIMETTENCREME ^{1,7} 
mit Himbeere und Crumble

KAFFEE-AMARETTO-CREME ^{1,6,8} 

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8} 
mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

KÄSEKUCHENCREME ^{1,3,7,8} 
mit Aprikosen und Cookie-Crunch

NEW YORK CHEESECAKE ^{1,3,7,8} 
mit Blaubeeren

TONKABOHNEN-QUARK-CREME ⁷ 
mit karamellisierten Basilikum-Pfirsich

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,5,7} 
mit Karamell und gerösteten Erdnüssen





BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

„ZEKT“ SEKT 0,1L 4,90 EUR
trocken

APEROL SPRITZ 0,2L 8,50 EUR
Prosecco (10cl), Aperol (5cl)

CRÉMANT DE LOIRE 0,75L FI. 39,90 EUR
BOUVET-LADUBAY, BRUT
Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich
und reife Birnen

CRÉMANT DE LOIRE 0,75 L FI. 39,90 EUR
BOUVET-LADUBAY, BRUT ROSE
Aromen von roten (Johannisbeeren und Wald-Him)beeren,
dazu ein wenig weißer Pfirsich

GETRÄNKEPAUSCHALEN (Alternativ erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch)

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI“
pro Person und pro Stunde beinhaltet:

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft,
Kaffee | Cappuccino | Espresso | Tee

8,50 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC“
pro Person und pro Stunde beinhaltet:

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft
Rauch Fruchtsaftschorle
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner | Schöfferhofer Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
Weißwein | Rotwein
Kaffeespezialitäten und Tee

10,90 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“
pro Person und pro Stunde beinhaltet:

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft
Rauch Fruchtsaftschorle
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner | Schöfferhofer Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
Weißwein | Rotwein
Kaffeespezialitäten und Tee
Cuba Libre | Gin-Tonic | Aperol-Spritz

14,90 EUR

| Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

Stern und Kreisschiffahrt GmbH
12435 Berlin | Puschkinallee 15

www.sternundkreis.de

Sitz der Gesellschaft: Berlin
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg
HRB 41029B

Geschäftsführer:
Christina Aue, Andreas Behrens