



| STERN+KREIS

CATERING-ANGEBOT

Preisstand 2025, Preise inkl. Mehrwertsteuer

www.sternundkreis.de



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

BBQ



GRILLEN AN BORD - BBQ I

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10,K,G}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

HIRTENSALAT ⁷

mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Schafskäse (separat) 

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALE MEHRKORNBAQUETTE ^{1,6,7,11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{9,10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

THÜRINGER BRATWURST ^{9,10, A,P}

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9,10, G}

mit Paprika und Zwiebeln

PULLED BEEF ¹⁰

24 Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

HALLOUMI ⁷

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

Vegetarischer Anteil: 10%

TOFU BRATWURST ⁶

QUINOA ERBSEN BRATLING ⁹

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6,8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1,3,7,8}

mit Walnüssen, Frischkäsetopping und Trauben

47,50 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



GRILLEN AN BORD - BBQ 2

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7,8,A}

mit Rucola und Pesto Dressing angemacht

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

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

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE ^{1,6,7,11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{9,10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9,10, A}

italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN ^{5,9,10}

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

GARNELEN-SPIESS ²

Garnelen in pikant-süßer Chili-Marinade

FLANKSTEAK

klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuter Emulsion

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI ⁷

TOFU BRATWURST ⁶

QUINOA ERBSEN BRATLING ⁹

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

ANANAS-CAKE-BALL ^{1,3,7,8}

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

53,50 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




GRILLEN AN BORD - BBQ 3

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili 
und gegrillter Garnele (separat) ²

CAESAR SALAD ^{1,3,7,10}

Römerherzen mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{1,4,10}

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9,10,G,K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALE MEHRKORNBAQUETTE ^{1,6,7,11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{9,10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

MERGUEZ ^{9,10,A,F}

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

LACHSFILET IN FOLIE ⁴

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medaillons in Aromaten eingelegt

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI ⁷

TOFU BRATWURST ⁶

MARINIRTER TEMPEH ^{1,6,9}

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

ERDBEER-TIRAMISU ^{1,3,7,8}

mit Erdbeer-Topping

NUSS GUGELHUPF ^{1,3,7,8}

mit Karamell-Topping

59,50 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 - SCHIFFSJUNGE

VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3,10,G,K}

mit Gurke, Ei und Radieschen

BERLINER MINI-BOULETTEN ^{1,3,7,10}

mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE „MÜGGELSPREE“ ^{1,3,4,7,10}

mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

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

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7,9,10}

mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und grüne Bohnen mit jungem Lauch
dazu Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt ⁷

vegetarisch/vegane Anteil 10%

SCHUPFNUDELPFANNE ¹

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie
dazu Kräuterschmand ⁷

DESSERT

ROTE GRÜTZE

mit veganer Vanillesauce ⁶

KÄSEKUCHENCREME ^{1,3,7}

mit Aprikosen und Cookie-Crunch

45,80 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 - LEICHTMATROSE

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,8,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

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

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort dazu geröstete Karotten

„BRASATO“ ⁹

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie
dazu gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und
italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹

vegetarisch/vegane Anteil 10%

QUINOA-BOULETTE

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout ⁹

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6,8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

50,50 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



BUFFET - BOOTSMANN

VORSPEISEN

PANZANELLA ^{1, 8, 10}

italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkern und Balsamico-dressing

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST ^{1, 3, 7, 10, F}

auf Salatherzen mit Parmesandressing, Croutons und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 7, 10}

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 9}

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

RINDERRAGOUT ⁹

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE VON ZWEIERLEI RÜBEN ⁹

und gegrillter Zucchini

GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER ^{1, 7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8}

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOMOUSSE ^{3, 5, 7, 8}

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

58,00 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



VEGETARISCH-VEGAN AUF DER SPREE

VORSPEISEN

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröstete Mandeln und Kräutern

BUNTER QUINOA-SALAT ¹⁰

mit Gemüse der Saison, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,8,11}

(herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7,8,10}

mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble mit Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienpesto

GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER GEBRATEN ^{1,7,8}

mit Grana Padano und mit hausgemachtem Basilikumpesto

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6}

mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH

mit Ananasragout, Limette und Basilikum

50,50 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



BRUNCHBUFFET

(Angebot zeitlich begrenzt buchbar, bis 13 Uhr)

KALT

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 11}

von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette

BUTTER UND PFLANZLICHE BROTAUFSTRICHE KRÄUTER-HUMMUS, MARMELADEN UND NUTELLA ^{3, 7}

CREMIGER JOGHURT ^{1, 7, 8}

mit Beeren und Müsli-Topping

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7, 8, 10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

KLEINE WURST- UND KÄSEAUSSWAHL ^{7, 8, 9}

wie Bergkäse, Camembert, Serano Schinken und Salami,
garniert mit Oliven und Früchten

WARM

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven dazu gebackene
Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA ^{1, 9, 12}

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten
Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln
und extra Parmesan ⁷

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 7, 8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA ^{6, 8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

47,00 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



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

FINGERFOOD



EMPFANGSHÄPPCHEN - COCKTAILEMPFANG

Mindestabnahme 30 Stück pro Sorte

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL ^{1,7}

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8}

mit Schafskäse und Cashewkernen

CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}

mit Rauchlachs und Dill-Sauerrahm

KALBSFRIKADELLE ^{1,3,7,10,11}

mit Kapern-Mayonnaise und Rote Bete

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

ROTE BETE FALAFEL ^{1,11}

mit Tahin-Dip

TORTILLA-RÖLLCHEN ¹

Creme aus Tomate, Spinatsalat und Couscous

FRISCHKÄSECREME ^{1,7}

mit Trüffelaromen auf Pumpernickel-Taler und Kerbel

„ANANAS-CAKE-BALL“ ^{1,3,7,8}

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

5,50 EUR pro Stück

PAKET MITTLERE SÄTTIGUNG - 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

QUICHE BLATTSPINAT FETA ^{1,3,7}

mit Schmand und Schafskäsedecke

BELUGALINSENSALAT ^{1,7,9,10}

mit Ziegenkäsecrème und Croûtons

WRAP HÄHNCHENBRUST ^{1,7,9}

gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{1,3,7,10}

mit kleiner Kalbsfrikadelle

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

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

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

36,00 EUR pro Person

PAKET GUTE SÄTTIGUNG - 8 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

WRAP MIT RATATOUILLE ^{1,11}

mit Frischkäse, Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika und Blattsalat

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT ^{1,8,9}

Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und gerösteten Mandeln

SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP ^{1,5,6}

Marinierte Hühnerschenkel mit Chili, Honig und Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip

QUICHE LORRAINE ^{1,3,7}

mit Tiroler Schinken, Lauch und Schmand

GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN ^{1,2,5,6,11}

Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili und Knoblauch

MAISPOULARDENBRUST ¹²

gegrillt auf Spitzkohl-Salat mit roter Zwiebel-Marmelade

ERDBEER-TIRAMISU ^{1,3,7}

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOMOUSSE ^{3,5,7,8}

mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

48,00 EUR pro Person



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

MENÜ



MENÜ 1

Menü Service ist nicht auf allen Schiffen möglich.

VORSPEISEN

CAESAR SALAT ^{1,3,7,10}

Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croutons

HAUPTGANG

GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK ^{7,9}

auf Püree von weißen Bohnen mit lauwarmem Salat von kandierten Zitronen, eingelegtem Rhabarber und grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

DESSERT

KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH ^{1,7,8}

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen und Lavendel-Streuseln

3-Gang Menü

45,00 EUR pro Person

MENÜ 2

VORSPEISEN

CARPACCIO VON ROTER BETE ^{1,10}

mit gebläutem Ziegenkäse, Blattsalaten und Schnittlauch-Salsa

HAUPTGANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE ^{7,9}

mit grünem Spargel und Kartoffelgratin, dazu Rotweinjus

DESSERT

DUETT VON DUNKLER UND WEISSER SCHOKOLADE ^{1,3,7,8}

mit Himbeeren und Salbei

3-Gang Menü

62,00 EUR pro Person

MENÜ 3

VORSPEISEN

TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST ^{9,10}

mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENES RINDERFILET ⁷

mit Kräuter-Butter mit Ofen-Tomaten und Rosmarinkartoffel

DESSERT

MOUSSE D'ABRICOT IM GLAS ^{1,3,7,8}

mit Amarettini und Minze

3-Gang Menü

57,50 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





| STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

GETRÄNKE



BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

„ZEKT“ SEKT 0,1L 4,90 EUR
trocken

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

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

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET-LADUBAY, BRUT ROSE 0,75 L FI. 39,90 EUR
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