

Winter

2025/2026

Weihnachts- markt *für Firmen.*

BUDEN-KLASSIKER & FESTLICHES CATERING

Ihr exklusiver Firmen-Weihnachtsmarkt –
direkt bei Ihnen vor Ort

Erleben Sie mit Ihrem Team einen unvergesslichen Jahresabschluss – und das ganz bequem auf Ihrem Firmengelände, in der Werkshalle oder an einem Ort Ihrer Wahl. Mit unserem mobilen Firmen-Weihnachtsmarkt bringen wir das festliche Markterlebnis direkt zu Ihnen – komplett aufgebaut mit mobilen Buden, winterlicher Dekoration und dem vollen STREET-KITCHEN Full-Service.



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

INHALT



Überblick

3-5

Wir bringen den Weihnachtsmarkt direkt zu Ihnen. Festliche Buden/Easy-Up-Zelte, Glühwein und Lichterglanz – auf Ihrem Firmengelände, in Ihrer Halle oder wo auch immer Sie möchten.

Event-Konzept

6

Unser exklusives Weihnachtsmarkt-Konzept für Unternehmen: Indoor & Outdoor, flexibel gestaltbar und komplett auf die Wünsche Ihrer Mitarbeiter & Kunden abgestimmt.

Speisen & Getränke

7-9

Kulinarische Vielfalt aus unserer Crossover-Küche – von herzhaften BBQ-Kreationen, über Feuerzangenbowlen, bis hin zu süßen Weihnachtsmarkt-Klassikern.

Weihnachtspaket

10

Alles aus einer Hand: Planung, Projektmanagement, Marktstände, Catering, Dekoration, Technik – plus vielfältige Upgrade-Optionen für Ihr perfektes Fest. Sie feiern, wir machen den Rest.

Festliches Buffet

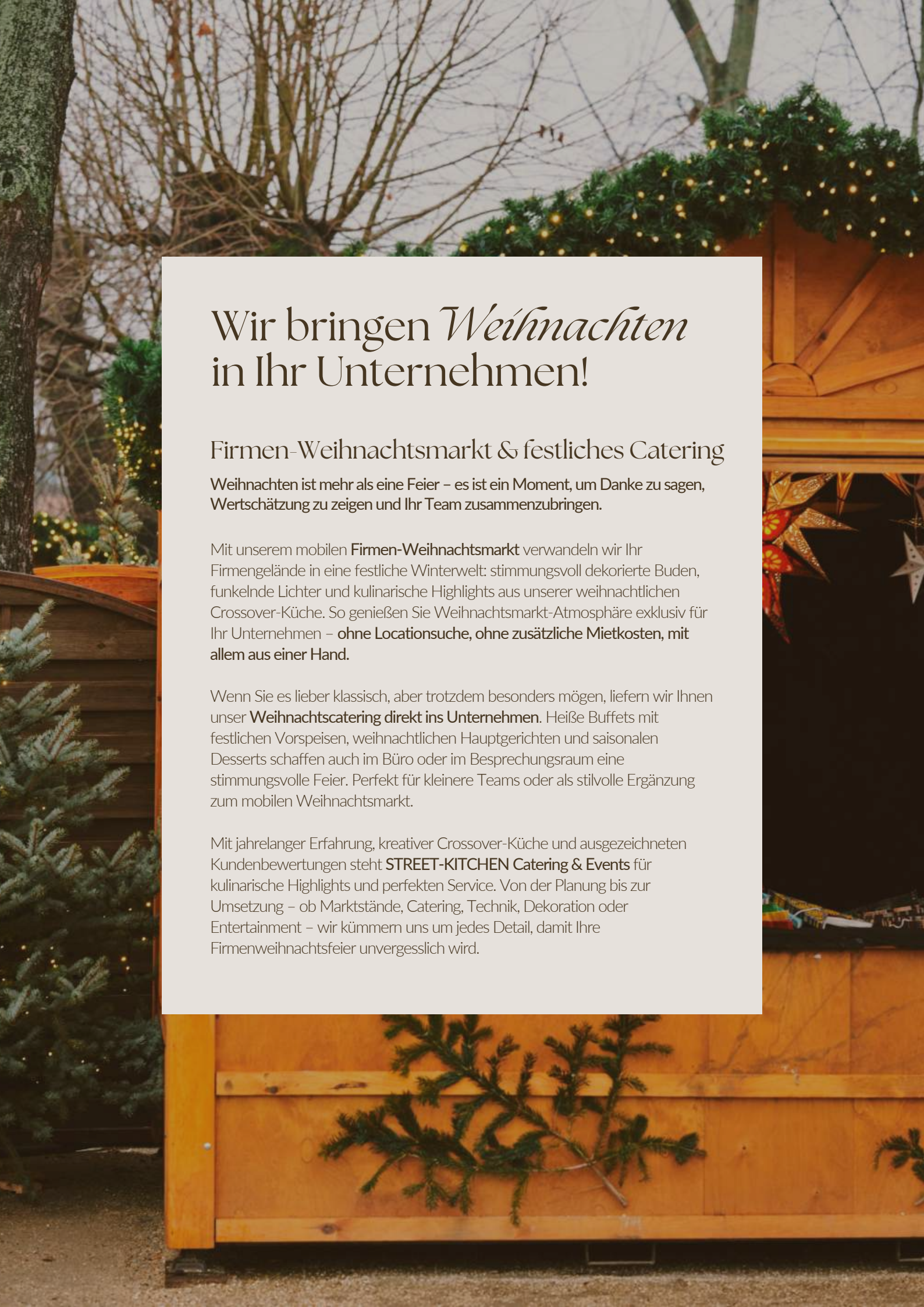
11

Sie wünschen es klassisch, aber festlich? Dann ist unser Weihnachtsbuffet inkl. Vorspeisen, Hauptgang & Dessert das richtige – frisch und heiß zu Ihnen geliefert.

Kontakt

12

Alle Informationen, um direkt mit unserem Team in Verbindung zu treten – für Beratung, Buchung und individuelle Fragen zu Ihrem Firmen-Weihnachtsmarkt.



Wir bringen *Weihnachten* in Ihr Unternehmen!

Firmen-Weihnachtsmarkt & festliches Catering

Weihnachten ist mehr als eine Feier – es ist ein Moment, um Danke zu sagen, Wertschätzung zu zeigen und Ihr Team zusammenzubringen.

Mit unserem mobilen **Firmen-Weihnachtsmarkt** verwandeln wir Ihr Firmengelände in eine festliche Winterwelt: stimmungsvoll dekorierte Buden, funkelnde Lichter und kulinarische Highlights aus unserer weihnachtlichen Crossover-Küche. So genießen Sie Weihnachtsmarkt-Atmosphäre exklusiv für Ihr Unternehmen – **ohne Locationsuche, ohne zusätzliche Mietkosten, mit allem aus einer Hand.**

Wenn Sie es lieber klassisch, aber trotzdem besonders mögen, liefern wir Ihnen unser **Weihnachtscatering direkt ins Unternehmen**. Heiße Buffets mit festlichen Vorspeisen, weihnachtlichen Hauptgerichten und saisonalen Desserts schaffen auch im Büro oder im Besprechungsraum eine stimmungsvolle Feier. Perfekt für kleinere Teams oder als stilvolle Ergänzung zum mobilen Weihnachtsmarkt.

Mit jahrelanger Erfahrung, kreativer Crossover-Küche und ausgezeichneten Kundenbewertungen steht **STREET-KITCHEN Catering & Events** für kulinarische Highlights und perfekten Service. Von der Planung bis zur Umsetzung – ob Marktstände, Catering, Technik, Dekoration oder Entertainment – wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihre Firmenweihnachtsfeier unvergesslich wird.

Firmen-Weihnachtsmarkt

Das Event-Konzept, individuell zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.



Firmen-Weihnachtsfeiern mit Wow-Effekt!



Ein Konzept,
unzählige
Möglich-
keiten.

Feiern Sie drinnen oder
draußen oder feiern
Sie drinnen & draußen!

Mobiler Firmen-Weihnachtsmarkt

Outdoor & Indoor – flexibel und autark



Warum in die Ferne schweifen, wenn die perfekte Location direkt vor Ihrer Tür liegt? Wir verwandeln Ihr Betriebsgelände, Ihre Werkshalle oder Ihren Parkplatz in einen stimmungsvoll geschmückten Weihnachtsmarkt. Mit Lichterketten, Tannen, Buden und festlicher Dekoration entsteht eine einzigartige Atmosphäre, die Ihre Mitarbeiter sofort begeistert – ganz ohne Anfahrtswege und zusätzliche Locationkosten.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir ein Event, das zu Ihrem Unternehmen passt: individuell, hochwertig und emotional. Ob als Dankeschön an Ihre Mitarbeiter, als Kunden-Event oder als Highlight für das gesamte Team – Ihr mobiler Firmen-Weihnachtsmarkt wird zu einem Erlebnis, das Nähe schafft und nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Konzept	Mobiler Firmen-Weihnachtsmarkt – komplett individualisierbar mit Buden, Speisen, Getränken & Entertainment direkt bei Ihnen vor Ort
Kapazitäten	Flexibel für kleine Teams bis zu mehreren tausend Gästen, skalierbar je nach Firmengelände & Konzept
Indoor/Outdoor	Aufbau in Werkshallen, auf Parkplätzen oder Firmengeländen – kombinierbar & bei schlechtem Wetter flexibel nach innen verlegbar
Full-Service	Planung, Auf-/Abbau, Catering, Technik, Deko & Entertainment – alles aus einer Hand, inkl. vielfältiger Zusatzoptionen

Jetzt
Angebot
anfordern!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Aus dem BBQ-Smoker

Pulled-Sauerbraten-Burger | Rosinen-BBQ-Jus, Coleslaw v. Rotkohl, Apfel-Chutney & gerösteten Mandeln

Pulled-Goose-Burger (Gans) | Coleslaw vom Rotkohl und Orangen-BBQ-Jus

Pulled-Flammlachs-Burger | Honig-Senf-Dill-Sauce und Wildkräutersalat

Saftiger Nussbraten-Burger | süß-saures Apfelchutney, Coleslaw v. Rotkohl & Wildkräutersalat

Veganer Pulled Oyster-Mushroom-Burger | Minzjoghurt und Tomaten-Gurken-Chutney

Winter-Grillen

grobe Wildbratwurst | mit Preiselbeersenf

Thüringer Wildbratwurst | mit Preiselbeersenf

Thüringer Wild-Curry-Wurst | mit Apfel-Birne-Rosmarin-Currysauce

Hot Dog von der Wilden Wiener | Rotkraut, glasierte Zwiebeln, Preiselbeersenf & süß-saures Apfel-Chutney

Pulled-Sauerbraten-Dog | Coleslaw vom Rotkohl, Rosinen-BBQ-Jus und geröstete Mandeln

Suppe & Eintopf aus der Pfanne

Gulaschsuppe | vom Hirsch oder Rind, mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse

Gebratene Champignons aus der Pfanne | mit Schweizer-Käsesauce, Tomaten-Chutney & glasierte Zwiebeln

Gebratene Champignons aus der Pfanne | Knoblauchsauce oder Kräuter-BBQ-Sauce

Möhren-Apfel-Gemüse | mit Kartoffeln & weihnachtlichen Aromen aus der großen Pfanne

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Reibekuchen & Folienkartoffeln

Reibekuchen | mit Flammlachs & marinierten Wildkräutern

Reibekuchen | mit süß-saurem Apfel-Chutney

Reibekuchen | mit Roastbeef, Portweinjus & Zimt-Rotkohl

Folienkartoffel | mit Roastbeefstreifen, Portweinjus und Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream

Raclette-Stand

geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Rucola und frischen Kräutern

geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Tiroler Speck und frischen Kräutern

Mediterranes Grillgemüse mit geschmolzenem Raclette-Käse vom Raclette-Grill

Germknödel & Crêpes

Germknödel gefüllt mit mediterranem Gemüse, übergossen mit Käsesauce oder gebräunter Mandelbutter

Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit geschmolzener Butter und Mohn

Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit Vanillesauce

Crêpes mit Bratapfelmarmelade und Mandelsplittern

Crêpes klassisch mit Nutella oder Bionella

Crêpes mit Marzipan, Rumrosinen und Zartbitterschokolade

www.street-kitchen.de





SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Weihnachtliche Sweets

gebrannte Mandeln mit Spekulatiusgeschmack

gebrannte Macadamia-Nuss mit Zimt

Lebkuchen vom regionalen Meister-Bäcker

Mutzen vom regionalen Meister-Bäcker

Getränkesspezialitäten

Eierpunsch, auch als veganer Eierpunsch und Feuerzangenbowle

Feuerzangenbowle

Glühwein weiß und rot, natürlich in Winzer-Qualität

Hot Aperol

Lumumba mit Amaretto

Optional gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo & Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter.

Fragen Sie nach unserer Karte für kalte Getränke, Longdrinks und Cocktails.

WEIHNACHTSPAKET

Unser **Weihnachtspaket** vereint festliche Atmosphäre, einzigartige Weihnachtsmarktstimmung und kulinarische Highlights zu einem einzigartigen Gesamterlebnis. Perfekt für Firmenfeiern, die stilvoll, herzlich und unvergesslich sein sollen.



Leistungspaket

Weihnachtsmarkt

mit 4-5 mobilen Buden (Easy-Up-Zelte), festlich dekoriert und beleuchtet, inkl. Feuerschalen, Weihnachtsbäumen u.v.m.

Speisen & Getränke

Full-Service Catering von STREET-KITCHEN, alle Weihnachtsklassiker auch vegan erhältlich

Bestuhlung & Musik

Stehtische, Außenbestuhlung & Outdoor-Musikanlage

Ihre individuelle Weihnachtsfeier/-party

kombinieren Sie alle Outdoor- & Indoor-Angebote, Speisen-, Getränke- und Cocktailangebote

Upgrade-Optionen

- Buffet-Catering Innenbereich
- Cocktails & Barkeeper
- Kaffee-Station & Barista
- DJ für anschließende Party
- Musik- und Lichttechnik
- Event-Module & -Spiele
- Künstlervermittlung
- Ihr Firmen-Branding auf der Glühweintasse
- externe Locations o. unsere Firmen-Weihnachtsmärkte auf Schloss-Hülchrath und in der Zur Heide Troisdorf

FESTLICHES BUFFET-CATERING

Sie wünschen es klassisch, aber festlich? Mit unserem Weihnachtscatering liefern wir warme Buffets direkt ins Büro – von Vorspeisen über Hauptgerichte bis zu Desserts. Ideal für kleinere Teams oder als Ergänzung zum Weihnachtsmarkt.

Vorspeisen | ein kleiner Auszug

Hummer-Curry-Süppchen | mit sautierter Garnele

Lachs-Tartar | mit Limetten-Vinaigrette und frischem Koriander

Feldsalat | mit mariniertem Ziegenkäse, Croutons und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

Rote-Bete-Tartar | mit Sonnenblumenkernen, feinem Walnussöl und Gartenkresse

Hauptgang | ein kleiner Auszug

Geschmorte Keule | von der Freilandgans mit glasierten Vichy-Karotten, kleinen Semmelknödeln und karamellisiertem Apfel-Rotkohl

Schweinefilet im Dukkah-Mantel | mit getrüffelem Kartoffelgratin, Marktgemüse und Minzjus

Vegetarischer Nussbraten | auf geschmortem Radicchio, mit Süßkartoffelgratin und vegetarischer Jus

Kürbis-Gulasch | in Kakao-Orangensauce mit roter Bete, Hokkaido Kürbis, roter Paprika und Zwiebeln

Dessert | ein kleiner Auszug

Lebkuchen-Mousse | mit Pinienkrokant im Weckgläschen

Panna Cotta | mit Zimt und Orangenfilets im Weckgläschen

Geschmorter Bratapfel | mit hausgemachter Apfel-Mandel-Marzipanfüllung, serviert im Weckgläschen

Spekulatius-Milchreis | mit Rosmarinkirschen im Weckgläschen

www.street-kitchen.de





STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

Wir beraten Sie gern!

Ob erste Idee oder fertiges Konzept – unser Team unterstützt Sie mit Erfahrung, Kreativität und Herzblut bei der Umsetzung Ihrer Weihnachtsfeier.

STREET-KITCHEN Catering & Events

Wilhelm-Mauser-Str. 14-16

50827 Köln



Telefon: +49 (0) 221 98747455

E-Mail: kontakt@street-kitchen.de

Web: www.street-kitchen.de