



Schloss Hülchrath

Ihre Event-Location
für traumhafte
Hochzeiten &
stilvolle Feiern

Bankettmappe 2025 *by Street Kitchen*



Inhaltsverzeichnis

Umgebung

- 04 Willkommen
- 05 Anfahrt – Metropolen der Region
- 06 Lageplan

Eventflächen

- 07 Rittersaal & Turmzimmer
- 08 Gewölbekeller
- 09 Trauzimmer
- 10 Burgruine
- 11 Festwiese am Schlossteich

Hochzeitspakete

- 13 Hochzeitspakete im Überblick
- 14 Trau-Paket
- 15-16 Wie möchten Sie feiern?
- 17 Klassik-Paket
- 18 First-Class-Paket
- 19 Luxus-Paket

Hochzeitsbuffets

- 21 Buffet No. 1 – Frühlingserwachen
- 22 Buffet No. 2 – Mittsommer
- 23 Buffet No. 3 – Fein vom Rhein
- 24 Buffet No. 4 – Grillbuffet Classic
- 25 Buffet No. 5 – Grillbuffet Mediterran
- 26 Buffet No. 6 – Grillbuffet Global
- 27 Canapés & Flying-Fingerfood

Gut zu wissen

- 29 Zusätzliche Optionen
- 30 Wir sind STREET-KITCHEN
- 31 Geschichte Schloss Hülchrath
- 32 Kontakt



**Schloss
Hülchrath**

BUSINESS- & HOCHZEITSLOCATION



Willkommen!

Herzlich Willkommen auf Schloss Hülchrath, Ihrer besonderen Event-Location! Ob Sie in der historischen Kulisse eines Schlosses aus dem 9. Jahrhundert "Ja" sagen, einen runden Geburtstag oder einen anderen Anlass zelebrieren möchten: hier werden Ihre Träume wahr.

Als exklusiver Schloss-Caterer und Event-Profi realisieren wir Ihre Wünsche und kreieren einmalige Erlebnisse für Sie und Ihre Gäste.

Lassen Sie sich von unserer Bankettmappe inspirieren und kontaktieren Sie uns jederzeit für eine persönliche Beratung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot für eine unvergessliche Feier.

Herzlich,

*Ihr Team von
Street-Kitchen Catering & Events*

STREET-KITCHEN Catering & Events



Schloss Hülchrath: *In guter Lage* und bester Gesellschaft

05

Duisburg 55 km

Wuppertal 50 km

Köln 45 km

M'gladbach 30 km

Düsseldorf 23 km

Neuss 13 km

Grevenbroich 9 km



Schloss Hülchrath: *Historisches Schloss* inmitten der Natur

Schon bei Ihrer Ankunft am Schloss Hülchrath bleibt die Zeit gefühlt ein wenig stehen. Das denkmalgeschützte, über 1.100 Jahre alte Schloss befindet sich am Rande eines Naturschutzgebiets, umrahmt von grünen Wiesen, blühenden Wildblumen und üppigen Baumkronen. Wer Natur und Ursprünglichkeit liebt, fühlt sich hier direkt zuhause. Und das inmitten der aufregenden Metropolregion Rheinland, zentral zwischen Düsseldorf und Köln gelegen.



Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

01

Rittersaal & Turmzimmer

Der **Rittersaal** befindet sich im Hauptgebäude des Schlosses. Schwere Holztüren, ein riesiger Kamin, historische Kunstwerke und eine große Fensterfront mit Glasmalerei, die den großen Saal in bunte Lichtreflexe taucht, geben diesem Raum seinen einzigartigen Charakter. Im Rittersaal finden an festlich eingedeckten Tischen mit Bankettbestuhlung bis zu 60 Gäste Platz.

Das angrenzende **Turmzimmer** bietet Ihnen einen Blick auf den idyllischen Schlossteich. Brautpaare finden hier ein geschmackvolles Ambiente für eine freie oder standesamtliche Hochzeitszeremonie.

Bei Buchung des Rittersaals und Turmzimmers steht Ihnen und Ihren Gästen zusätzlich der halbe **Schlosshof** zur Verfügung.



Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

02

Gewölbekeller

Der **Gewölbekeller** macht seinem Namen bereits beim Betreten alle Ehre. Über eine massive Naturstein-Treppe erreichen Sie das 300 m² große Schloss-Gewölbe. Kronleuchter hängen von den hohen Decken, Kerzenleuchter lassen die rustikalen Wände in einem warmen Licht erstrahlen.

Das **Gewölbe** erinnert an einen alten Weinkeller und bietet Raum für bis zu 120 Gäste. Hier können Sie nicht nur elegant dinieren, eine große Tanzfläche mit angrenzender Bar schafft zudem die Voraussetzung für rauschende Feste bis in die Nacht.

Bei Buchung des Gewölbekellers steht Ihnen zusätzlich der halbe **Schlosshof** zur Verfügung.



Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

03

Trauzimmer

Der Zugang zum **historischen Trauzimmer** befindet sich in einem der eindrucksvollen Torbögen. Paare, die sich eine freie oder standesamtliche Trauung auf Schloss Hülchrath wünschen, ihre Hochzeit aber an einem anderen Ort feiern möchten, finden im **Trauzimmer** die Möglichkeit dazu.

Bei Reihenbestuhlung können Ihrer Trauung hier 25 – 30 Gäste beiwohnen.

Nach Ihrer Eheschließung empfangen wir Sie, Ihre Trauzeugen und Gäste mit einem prickelnden Crémant & Fingerfood.



Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

04

Burgruine

Die **Burgruine** befindet sich oberhalb des Gewölbekellers. Durch ein verwunschenes Tor schreiten Sie über eine kleine Treppe auf die von der Natur zurückeroberte Ruine, wo Sie sich unter freiem Himmel das Ja-Wort geben und mit Ihren Gästen auf Ihre Liebe anstoßen können. Auf Wunsch ist hier auch ein **elegantes Dinner** möglich.

Die **Burgruine** ist ein Ort, der für Beständigkeit und Stabilität, aber auch für Bewegung und Wachstum steht. Vom Ruinen-Plateau haben Sie zudem eine hervorragende Sicht auf das Schloss Hülchrath. Abhängig von Ihrem Event-Format und der Art der Bestuhlung eignet sich die Burgruine für Feiern mit 25 bis 60 Gästen.



Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

05

Festwiese am Schlossteich

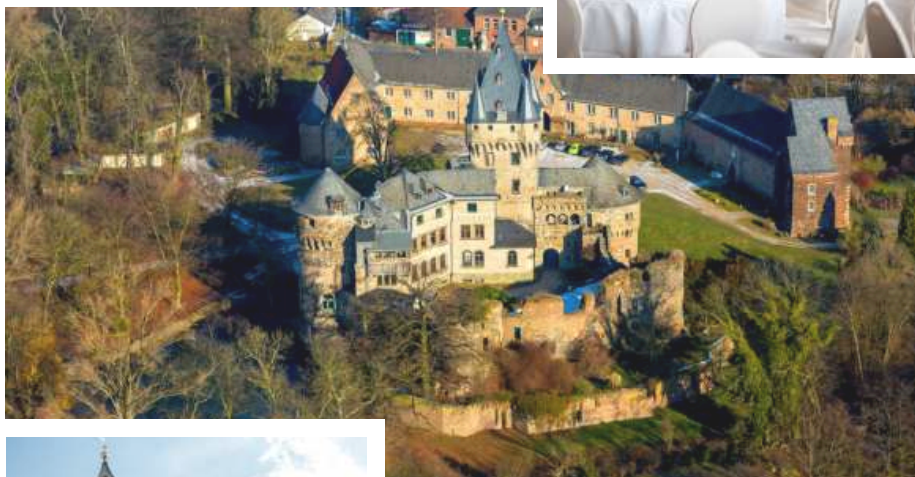
Die **Festwiese am Schlossteich** ist der ideale Ort für alle, die ganz mit der Natur verschmelzen wollen und sich bei englischem Rasen eher unbehaglich fühlen.

Umrahmt von alten Bäumen, hohen Trauerweiden und üppigen Schilfgräsern finden am idyllischen Schlossteich nicht nur Enten und andere Wasservögel Platz, sondern auch bis zu 150 Gäste.

Ob Sie unmittelbar vor den imposant in den Himmel ragenden Schlosstürmen in den Bund der Ehe treten oder mit Familie und Freunden an langen Tafeln unter Baumkronen essen, trinken und zusammen feiern möchten, auf der **Festwiese** werden (fast) alle Ihre Wünsche wahr.



Impressionen *Hochzeiten* auf Schloss Hülchrath





Heiraten & Feiern auf Schloss Hülchrath

Von Trauung mit Sektempfang & Fingerfood bis All-Inclusive-Feier: unsere Rundum-Sorglos-Pakete für Ihre Hochzeit.

ALLE HOCHZEITSPAKETE AUF EINEN BLICK

- ✓ **Trau-Paket:** Zeremonie im Trauzimmer inkl. Sektempfang & Fingerfood (ab 25 Pers, ca. 2 Std., ohne Feier)
- ✓ **Klassik-Paket:** Trauung, Sektempfang, 3-Gang-Buffer, Kaffee- & Getränkepauschale (8 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.
- ✓ **First-Class-Paket:** Trauung, Sektempfang, 4-Gang-Buffer, Kaffee- & Getränkepauschale (10 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.
- ✓ **Luxus-Paket:** Trauung, Sektempfang & Fingerfood, 4-Gang-Buffer, Kaffee- & Getränkepauschale (12 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.

Ja, ich will!

Trau-Paket

Das Trau-Paket ist ein Arrangement für Paare, die im Schloss Hülchrath in den Bund der Ehe treten, aber nur im engsten Kreis heiraten oder Ihre Hochzeitsfeier an einem anderen Tag/Ort gestalten möchten. Im Trauzimmer haben Sie die Möglichkeit hierzu.



Inklusive

- ✓ Freie oder standesamtliche Trauung im Trauzimmer
- ✓ Bestuhlung für Brautpaar, Trauzeugen und 25 Gäste
- ✓ Empfang mit Crémant, alkoholfreiem Sekt und Orangensaft
- ✓ Stehtische mit weißen Hussen & Tischblumen und Sonnenschirme
- ✓ Flying Fingerfood Auswahl (3 Stk./Pers.)
- ✓ Personal & Service, Endreinigung

Preise

Raummiete Trauzimmer: 280 €
 Sektempfang & Fingerfood: 45,80 €/Pers.
 zzgl. Kosten Standesamt

BERATUNG

KONTAKT

+49 221-98747455

kontakt@street-kitchen.de

WEBSITE

www.street-kitchen.de

INSTAGRAM

[@street_kitchen_catering_events](https://www.instagram.com/street_kitchen_catering_events)

STANDESAMT

+49 2181 608-3366

dirk.eberhard@revenbroich.de

Wie möchten Sie feiern: Klassik, First-Class, Luxus?

Ihre Hochzeitsfeier ist ein unvergessliches Ereignis in Ihrem Leben. Damit Sie sich an diesem Tag ganz auf Ihre Gefühle konzentrieren können, kümmern wir uns um alles Weitere! Und ganz besonders um das Wohl Ihrer Gäste. Unsere **Klassik**-, **First-Class**- und **Luxus-Arrangements** enthalten neben dem Set-Up der Schloss-Räumlichkeiten ein elegantes Hochzeitsessen, ausgewählte Getränke, aufmerksames Personal und festlich eingedeckte Tische. Welche Details Sie wünschen, entscheiden Sie selbst.

1 Hochzeitsessen

Das Hochzeitsessen ist ein besonderer Höhepunkt Ihrer Hochzeitsfeier. Sie haben soeben "Ja" gesagt und speisen das erste Mal als Ehepaar, gemeinsam mit Familie und Freunden. Wählen Sie aus köstlichen Hochzeitsbuffets mit 3 oder 4 Gängen und verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Gäste.

2 Getränkeangebot

Das richtige Getränkeangebot ist der Schlüssel zu einem stimmungsvollen Fest. Duftender Kaffee zur Hochzeitstorte, prickelnder Crémant zum Anstoßen, edler Wein zum Dinner oder ein leckerer Cocktail zum Tanz – wir planen Ihre Getränkekarte ganz nach Ihren Wünschen. Und das als praktische Pauschale für 8 Stunden, 10 Stunden oder 12 Stunden. Selbstverständlich auch ganz ohne Alkohol!





3

Personal & Service

Unser professionelles Servicepersonal ist die unsichtbare Hand, die Ihre Hochzeit zu einem reibungslosen Event macht. Mit viel Erfahrung und Herzlichkeit sorgt unser Team über einen Zeitraum von 8, 10 oder 12 Stunden dafür, dass sich jeder Gast wertgeschätzt, verwöhnt und glücklich fühlt – das macht den Unterschied!



4

Festlich eingedeckte Tische

Ein festlich eingedeckter Tisch verleiht Ihrer Feier eine stilvolle und warme Atmosphäre. Schöne Tischwäsche, elegantes Porzellan und Besteck, polierte Gläser, edle Stoffservietten, brennende Kerzen, frische Blumen, hochwertige Getränke- und Menükarten oder personalisierte Platzschilder für Ihre Gäste – wählen Sie die Leistungen aus, die für Sie und Ihre Hochzeit wichtig sind.

Hochzeitsfeier: *Klassik-Paket*

Inklusive

- ✓ Sektempfang
- ✓ 3-Gang-Buffer, Menükarten am Buffet
- ✓ Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (8 Std.)
- ✓ Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, Kerzenleuchter
- ✓ Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- ✓ Personalkosten, Service, Toilettenservice für 8 Std.



BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

Hochzeitsfeier: *First-Class-Paket*

Inklusive

- ✓ Sektempfang
- ✓ 4-Gang-Buffer (inkl. Mitternachtssnack)
- ✓ Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (10 Std.)
- ✓ Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, 2 Menükarten, Kerzenleuchter, saisonale Blumen
- ✓ Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- ✓ Personalkosten, Service, Toilettenservice für 10 Std.



BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

Hochzeitsfeier: *Luxus-Paket*

Inklusive

- ✓ Sektempfang & Fingerfood
- ✓ 4-Gang-Buffer (inkl. Mitternachtssnack)
- ✓ Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (12 Std.)
- ✓ Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, 2 Menükarten, Kerzenleuchter, saisonale Blumen, personalisierte Platzschilder
- ✓ Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- ✓ Personalkosten, Service, Toilettenservice für 12 Std.



BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

„Die Liebe ist wie ein
feines Essen: Sie
entfaltet sich in zarten
Aromen, verbindet
Herzen und zaubert
köstliche
Erinnerungen für die
Ewigkeit.“

Street-Kitchen Catering & Events

Buffet No.1

Frühlings- erwachen

Feb-Mai

01

Vorspeisen

- Frühlingsalat mit veganem Dressing | vegan
- Carpaccio Ringelbeete – Crottin de Chavignol und Eifler Nüsse | veggie
- Vitello Tonnato – Kalbshüfte, MSC-Thunfisch und See-Salzkapern

02

Hauptgang

- Pasta-Bar mit Pasta vom Bio-Hof Fattoria La Violla Toscana, wahlweise mit:
 - Tomaten-Basilikum-Sugo | vegan
 - Alba-Trüffel-Weißwein-Velouté | veggie
 - Scampis mit Kräutern der Provence, Peperoni & Knoblauch
- Kikok-Hähnchen in Amalfi-Zitronen-Lorbeer-Kräutersud mit Okraschoten-Paprika-Reis
- No-Meat-Hühnchen in Amalfi-Zitronen-Lorbeer-Kräutersud mit Okraschoten-Paprika-Reis | vegan

03

Desserts

- Rhabarberkompott | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.2

Mitt- sommer

Mai-Juni

01

Vorspeisen

- Gnocchi-Bärlauch-Salat mit sonnengereiften Kirschtomaten, Spitzpaprika und Oliven | veggie
- Antipasti aus vier Mittelmeergemüsen | vegan

02

Hauptgang

- Boeuf Bourguignon vom Weiderind mit Fingermöhren, Erbsenschoten, Urrüben und einem getrüffeltem Kartoffelstampf
- Deutscher Spargel, mit Estragon-Butter, Neuen Kartoffeln und Schinken vom Meistermetzger
- Grünes Thai-Curry mit No-Meat-Chicken, Wok-Gemüse und Limettenreis | vegan

03

Desserts

- Erdbeeren, mit Rhabarber & Holunder | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.3

Fein vom Rhein

ab Juli

01

Vorspeisen

- Möhrensalat mit Pinienkernen, Staudensellerie & Birne | vegan
- Bornheimer Kartoffelsalat mit Bio-Mayonnaise, Ei, Gurke und Schnittlauch | veggie
- Kopfsalatherzen mit einem süß-saurem Dressing und Liebstöckel | vegan

02

Hauptgang

- Krustenbraten vom Schwein in einer Honig-Malzbier-Glasur mit Röstkartoffeln und Gemüse vom Kölner Wochenmarkt
- Zanderfilet in einer Kräuterkruste mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Rüben, dazu Zitronenreis

optionale Hauptgänge

- Roastbeef vom Margarethenhof aus Andernach mit einer Senfkruste
- Lamm-Carré vom Salzwiesenlamm mit einer Thymian-Rosmaringlasur
- Fang des Tages – Loup de mer, Dorade, Seeteufel o. ä.

03

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.4

Grillbuffet Classic

Früh-
Herbst

01 Fleisch vom Grill

- Land-Puten- oder Hähnchenbrust mit pikanter Marinade
- Bratwurst vom Landmetzger
- Schweinenackensteak in Malzbier-Marinade

02 Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Grillkäse in Kräuter-Knoblauch-Marinade | veggie
- Mittelmeergemüse mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Schafskäse und hausgemachtem Kräuter-Nuss-Pesto
- Kräuterdrillinge mit Sour Cream | veggie

03 Salate

- Bornheimer Kartoffelsalat, mit Bio-Mayonnaise, Ei, Gurke und Lauch | veggie
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Pesto | vegan möglich

04 Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

05 Desserts

- Panna-Cotta mit Himbeersauce | veggie
- Limonen-Cheesecake mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen | vegan



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.5

Grillbuffet

Mediterran

01 Fleisch vom Grill

- Flanksteak Chimichurri-Style, am Stück gegart
- Land-Puten- oder Hähnchenbrust mit pikanter Marinade
- Bratwurst vom Landmetzger

02 Fisch vom Grill

- Wildwasser-Scampis mit provenzalischen Aromen

03 Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Halloumi Kreta-Style | veggie
- Fenchel mit frisch gemahlenem Pfeffer | vegan
- Parmesan-Möhren | vegan

04 Salate

- Berglinsensalat mit Kalamata-Oliven, Rucola und einer Tomatensalsa | vegan
- Toskanischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Brot-Croutons | vegan

05 Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

06 Desserts

- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan
- Tiramisu mit Beeren | veggie



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.6

Grillbuffet

Global

Früh-
Herbst

01 Fleisch vom Grill

- Pikant marinierte Picanha vom Weiderind
- Pulled-Smoked-Chicken als Tellergericht
- Marokkanische Merguez-Wurst | pikante Wurst aus Rind und Lamm

02 Fisch vom Grill

- Lachs am Stück mit Dill und Limette

03 Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Tofustrami – mariniertes Tofu | vegan
- Römersalat mit Limette, Kräutern und Honig | vegan, wahlweise mit Parmesan
- Kräuterdrillinge mit Sour Cream | veggie

04 Salate

- Coleslaw – Krautsalat nach amerikanischer Art | veggie
- Avocado-Gurke-Kichererbsen Salat mit Schafskäse, Kirschtomaten und Limettendressing | veggie

05 Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

06 Desserts

- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan
- Tropischer Obstsalat mit gerösteten Walnüssen und Pistazien im Weckgläschen | vegan



BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Canapés & *Flying* Fingerfood



Canapé Roastbeef

Zwiebelbaguette mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade

Canapé Lachs

Baguette mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Zucchini-Tartelettes

mit Cashew-Crème, mariniertes Zucchini & frischen Kräutern | vegan

Pralinen vom Ziegenkäse

auf Rucola-Tomaten-Bouquet in Kräuter-Honig-Vinaigrette | veggie

Garnelen-Tartelettes

mit Zitronen-Koriander-Creme und frischen Dill

Marinierte Kirschtomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen | veggie





SPENCER

BOUILLON

LEGGHORN

10

LEGGHORN

10

LACHEN

10

LACHEN

10

STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS



Zusätzliche Optionen

Was benötigen Sie zusätzlich für Ihre persönliche Traumhochzeit?
Sprechen Sie uns an, wir machen (fast) alles möglich!

Getränke

- Longdrink-Pauschale
- Cocktail-Bar
- Signature-Drinks
- Barista-Bar

Speisen

- Flying-Buffer
- Hochzeitstorte
- Eiswagen /-Fahrrad
- Candy Bar

Dekoration

- Stuhl-Hussen
- Tischdekoration / Blumenschmuck-Arrangements
- Roter Teppich
- Luftballons u.v.m.

Unterhaltung

- Musiktechnik-Paket
- Lichttechnik-Paket
- DJ / Live-Musik
- Kubanische Zigarrendreherin u.v.m.

Erinnerungen

- Hochzeitsfotograf
- Foto-Box
- Hochzeitsbulli / Brautwagen
- Foto-Bulli

Wir sind Street-Kitchen Catering & Events

STREET-KITCHEN Catering & Events ist Ihr zuverlässiger Full-Service-Partner für professionelles Catering und erfolgreiche Events aller Art. Wir kreieren kulinarische Erlebnisse, bei denen Qualität, Genuss und Vielfalt im Fokus stehen. Als passionierter Dienstleister wissen wir, dass jede Veranstaltung für Gastgeber und Gäste etwas ganz Besonderes ist und legen stets die gleiche Liebe zum Detail zugrunde. Ob Sie mit 3.000 Personen feiern oder mit 30 Personen, Ihr Event erhält unsere volle Aufmerksamkeit.

Full-Service & persönliche Beratung

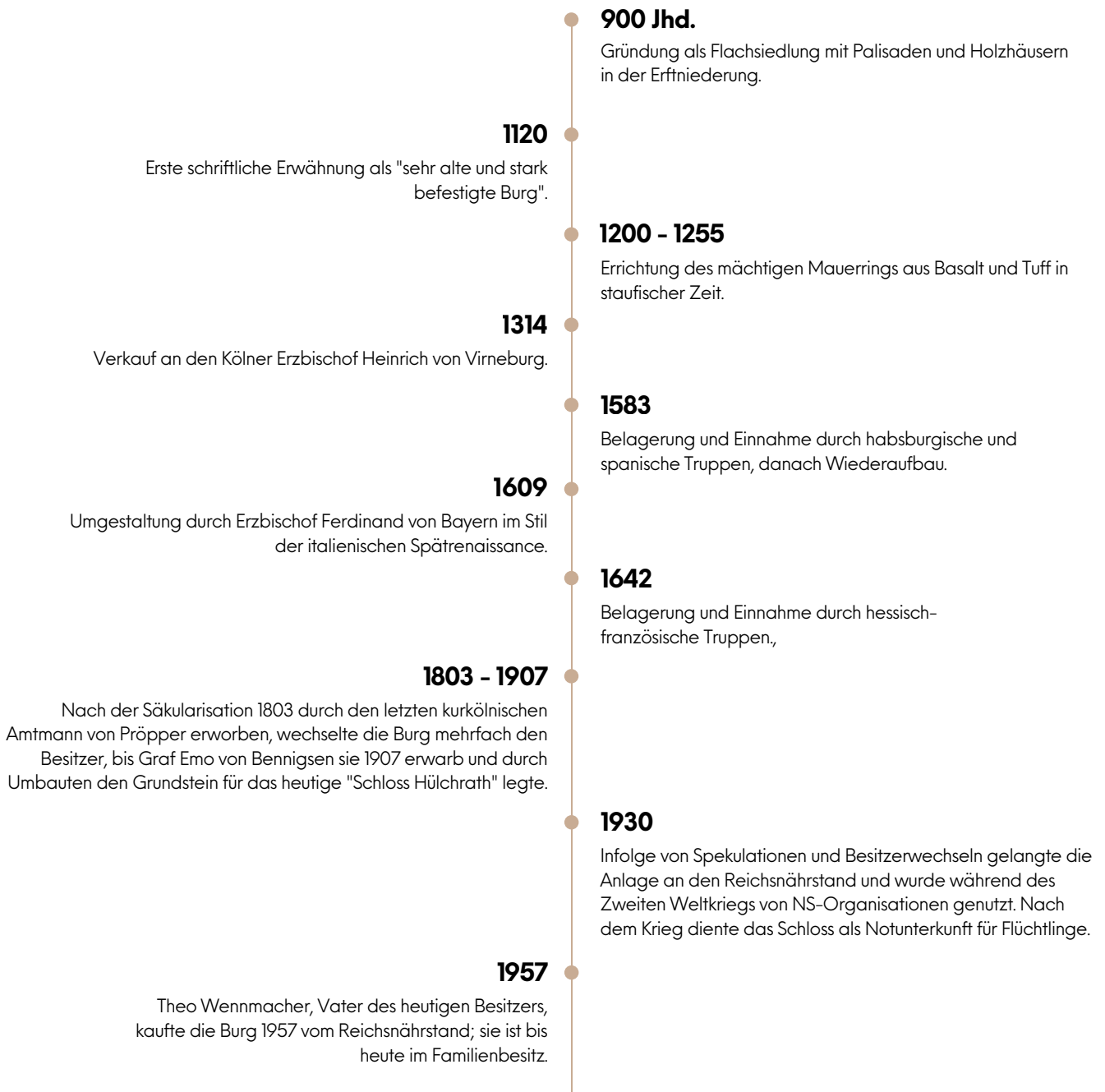
Neben dem perfekten Essen bieten wir Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt: edle Weine, aufregende Cocktails, professionelles Bar-Personal, stilvolles Essgeschirr, Besteck & Gläser, beheizte Zelte, geräumige Pavillons, bequeme Sitzmöbel, Licht- & Tontechnik und sogar die passende Location. Und wenn Sie zudem originelle Erlebnisse kreieren möchten, vermitteln wir Ihnen vom Feuerspucker bis zum Kinderclown Entertainment jeglicher Couleur. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

*Ihr Team von
Street-Kitchen Catering & Events*



Schloss Hülchrath: *Eine Zeitreise* durch die Geschichte



Kontakt *Beratung & Angebotserstellung*

32



STREET-KITCHEN Catering & Events
T: +49 (0) 221 98747455
M: kontakt@street-kitchen.de



**Schloss
Hülchrath**

BUSINESS- & HOCHZEITSLOCATION



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS