



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55

Google Bewertungen
4,9 ★★★★★
Bewerte uns jetzt!



CATERING GÄNGE MENÜS



DAS SIND **WIR**

STREET-KITCHEN Catering & Events ist dein Partner für unvergessliche Genussmomente und Events mit Wow-Faktor. Wir sind dein Full-Service-Team für professionelles Catering, das jedes Event – egal ob Business oder privat – in ein kulinarisches Highlight verwandelt.

Unsere Leidenschaft ist es, Geschmack neu zu definieren. In unserer innovativen Crossover-Küche verschmelzen hochwertige, bevorzugt regionale Zutaten zu modernen Kreationen, die Tradition und Trend gekonnt verbinden. Wir lieben es, kulinarische Grenzen zu überschreiten und maßgeschneiderte Genusskonzepte zu entwickeln, die perfekt auf deine Bedürfnisse zugeschnitten sind. Vom eleganten Menü für dein Business-Event über ein aufregendes Buffet für deine Traumhochzeit bis hin zu kreativen Streetfood-Konzepten für deine Groß-Veranstaltung realisieren wir (fast) alle Wünsche.

Wir wissen, dass jeder Anlass und jede Veranstaltung einzigartig ist. Von einer familiären Runde mit 30 Personen bis zum B2B-Event mit 3.000 Gästen decken wir jede Eventgröße ab. Dabei reicht unser Angebot von erstklassigem Catering bis zum Full-Service-Paket mit umfassender Expertise in Konzeption, detaillierter Planung, Budgetierung und professionellem Projektmanagement.



Entdecke unser vielseitiges Portfolio – von klassischen Buffets über außergewöhnliches Grill- und BBQ-Catering bis hin zu modernen vegetarischen und veganen Konzepten, trendigem Fingerfood und saisonalen Spezialitäten. Auch in den Bereichen Office-Catering und Betriebsverpflegung sind wir dein erfahrener Partner.

Für ein ganz besonderes Event-Erlebnis bieten wir Live Cooking direkt an deinem Standort an und bringen unsere Foodtrucks, Smoker und mobilen Küchen mit. Zwei unserer Highlights: zart gegarte BBQ-Spezialitäten wie Pulled Beef und Pulled Oyster-Mushroom oder saftige Burger – natürlich auch plant-based – direkt vom Grill.

Erlebe die kulinarische Vielfalt unserer Speisekarte bei einem exklusiven Tasting in Köln. Wir sind gespannt auf deinen Besuch bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wein.

Dein Team von **STREET-KITCHEN Catering & Events**

Alles aus einer Hand!

Von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung gestalten wir dein Event mit Sorgfalt bis ins kleinste Detail. Genieße eine kuratierte Auswahl an erlesenen Weinen, aufregenden Cocktails und charmantem Bar-Service. Stilvolles Equipment von Geschirr bis Mobiliar sowie beeindruckende Licht- und Tontechnik sind bei uns Standard und die perfekte Location haben wir auf Wunsch auch.

Und für das besondere Etwas bieten wir vielseitige Entertainment-Optionen an, z.B. unsere kubanischen Zigarrenrollerinnen oder exklusive Rum-Tastings. Zudem setzen unsere originalen, aufwendig restaurierten VW T1 Bullis mit Chauffeur stilvolle Akzente bei Hochzeiten, Events und Promotion-Aktionen. Kontaktiere uns gern für deine individuelle Komplettlösung!

INHALTSVERZEICHNIS

01-05

siehe separate PDF
Catering/Download

01. SMOKER, GRILL & STREETFOOD

- 06-08 BBQ & Grill-Specials
- 09-11 Burger-Baukasten, Burger, vegane & vegetarische Burger
- 12-13 Klassisches vom Grill
- 14-15 Gemüsespeisen & vegetarisches vom Grill
- 16-17 Fritten Deluxe, Fresh-Falafel & Fried Scamorza

02. SALATE, SAUCEN & BOWLS

- 18-20 Salate aus der Knolle & mediterran, Salate asiatisch & Salate querbeet
- 21 Saucen, Butter & Dips
- 22-23 Superfood-Bowls

03. BAGUETTES, WRAPS & QUICHE

- 24-25 Club-Baguettes & asiatische Brote
- 26-29 Wraps, Bagels, Quiche & Tarte
- 30 Overnight Oats

04. FINGERFOOD & SUPPEN

- 31-34 Klassisches Vorspeisen & Fingerfood
- 35-36 Kölsche Tapas & Summerrolls
- 37-39 Suppen & Eintöpfe

05. HAUPTGÄNGE & DESSERTS

- 40-43 Hauptgänge
- 44-46 Desserts & Käseplatte

INHALTSVERZEICHNIS

06-08

beliebte Menü- & Buffetvorschläge

06. GÄNGE MENÜS

- 47 3-Gang-Menü Fisch
- 48 3-Gang-Menü Gefügel
- 49 3-Gang-Menü Schwein
- 50 3-Gang-Menü Rind
- 51 3-Gang-Menü Vegan

07. BUFFET-VORSCHLÄGE

- 52-56 1. Klassisches Grillbuffet | 2. American BBQ-Buffet
- 57-60 3. Korean BBQ-Bufet | 4. Vegan Summer-BBQ
- 61-64 5. Streetfood-Buffet | 6. Smoker Grillbuffet
- 65-68 7. Office-Catering | 8. Buffet Oldschool
- 69-72 9. Buffet Start-Up | 10. Buffet Chic
- 73-76 11. Buffet Très Chic | 12. Buffet Super Chic

08. PERSONAL, GETRÄNKE & ZUBEHÖR

- 77-78 Full-Service Catering
- 79 Locations, Zubehör, Künstler & Event-Module
- 80-81 Softdrinks, Biere, Sekt & Weine
- 82-83 Cocktails, Longdrinks & Kaffee-Spezialitäten
- 84 Kontakt & Social-Media

3-GANG-MENU



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

Vorspeise Gegrillte Pflaumen mit Burrata, Prosciutto und Rucola

Hauptgang Gebratener Lachs auf Erbsenpüree und Zuckerschoten-Minze-Salat

Dessert Gebackene Quitten mit Vanillecreme

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

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



47



3-GANG-MENÜ



GEFLÜGEL

Vorspeise

Scamorza – geräucherter Mozzarella und Radicchio vom Grill

Hauptgang

Maispoulardenbrust mit Aprikosenkruste auf Pfifferling-Lauch-Ragout

Dessert

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

Vorspeise

Melanzani mit Pistazien und Limette

Hauptgang

Hähnchenbrust im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

Dessert

Crème von gerösteter Kokosnuss & Whiskygel

Vorspeise

Lauwarmer Schafsfrischkäse mit Molkesauce und Rhabarber-Chutney

Hauptgang

Mild geräuchertes Huhn mit Selleriepüree, Thymianbutter und Tonka-bohnen-Möhren

Dessert

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

1

2

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



48

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

Vorspeise Gekräuterter Ziegenkäse, Chorizo & Baguette

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

Dessert Topsy Laird – Schottischer Beeren-Trifle

Vorspeise Frühlingswurzeln-Gröstl, Wildkräuteremulsion und mariniertes Amur

Hauptgang Schweinemedallions mit gratiniertem Chicorée nach Alain Ducasse

Dessert Schokolade-Bieramisu

1

2

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



49



3-GANG-MENU



RIND

Vorspeise Geschmorte gelbe Rüben mit Jamón Ibérico und Frisée

Hauptgang Rinderfilet mit Steinpilzfarce im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

Dessert Gebackenes Kompott aus Rhabarber und Äpfeln mit Kardamom und Earl Grey

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

Hauptgang Geschmorte Rinderschulter mit Schalottenpüree und Rosenkohlstampf

Dessert Avocado-Matcha-Tiramisu

Vorspeise Marinierte Sellerie mit Yuzu und knusprigen Kapern

Hauptgang Kalbsfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

Dessert Schoko-Kaffee-Mousse auf Orangensalat

1

2

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



50



3-GANG-MENÜ



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

Vorspeise

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

Hauptgang

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

Dessert

Polentapudding mit Johannisbeersirup

Vorspeise

Linsen-Feigen-Salat mit Backobst und Frisée

Hauptgang

Im Ganzen gegrillter Sellerie mit Steinpilzknöpfe und Petersilie

Dessert

Himbeersahnecreme mit Hibiskus

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY, LIVE COOKING & VEGAN



51

VEGAN

1
2
3



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55

Google Bewertungen
4,9 ★★★★★
Bewerte uns jetzt!



CATERING

BUFFETVORSCHLÄGE





KLASSISCHES GRILLBUFFET

KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Schweinenackensteak

vom Freilandschwein in hausgemachter
Malzbier-Paprika-Marinade



Hähnchenbrust- oder Putenbrustfilet

in Koriander-Mango-Chili-Marinade



Bratwurst

vom Metzger, im Brötchen serviert



Marokkanische Merguez

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch



GEMÜSEPEISEN VOM GRILL

Kräuter-Drillinge

vom Grill 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

Griechischer Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse

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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **29,90** €/PERSON*
2 Port. je Person



54



AMERICAN BBQ-BUFFET

AUS DEM SMOKER

Pulled Pork oder Pulled Beef

im Kölner Brioche Bun auf hausgemachtem buntem Coleslaw, Zwiebelmarmelade und Honey-BBQ-Sauce



Pulled Oyster-Mushroom

im Kölner Brioche Bun auf hausgemachtem buntem Coleslaw, Zwiebelmarmelade und Honey-BBQ-Sauce



Gesmokter Ziegenkäse

mit Kräuterrhonig mariniert
wahlweise im Speckmantel



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Bratwurst

vom Metzger, im Brötchen serviert



Hähnchenbrustfilet

in Koriander-Mango-Chili-Marinade



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Süßkartoffel vom Grill
mit Avocado-Koriander-Creme



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



SIE HABEN DIE WAHL



SALATE

„STREET-KITCHEN“ - Coleslaw
Krautsalat nach amerikanischer
Art mit Rotkohl



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



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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

56



KOREAN BBQ-BUFFET

AUS DEM SMOKER

Koreanische Spareribs

vom Ibaïama Schwein mit Ingwer, Sojasauce, Zwiebeln und Sesam mariniert



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Putenbrustfilet

in hausgemachter Soja-Sesam-Ingwer-Marinade



Wildfang-Garnelen-Pfanne

in Kokos-Chili-Marinade



GEMÜSEPEISEN VOM GRILL

Süßkartoffel vom Grill

mit Avocado-Koriander-Creme



Asiatisches Grillgemüse

mit kurz geschwenkten Möhren, Chinakohl, Shiitakepilzen, Zuckerschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce



Tofustrami

marinierter Tofu vom Grill



SALATE

Japchae

koreanischer Glasnudelsalat mit Möhren, Shiitake-Pilzen, geröstetem Sesam und Soja-Knoblauch-Dressing



Bohnensalat

mit dicken Bohnen, Edamame, Feldsalat, Radicchio, Chicorée, frischer Minze und Wasabi-Ingwer-Dressing



Tropischer Salat

bunter Salat mit Gurken, Mango, Avocado und Jalapeños



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Erdnuss-Chili-Sauce



Chimichurri-Sauce



Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



PREIS: **34,90** €/PERSON*
2 Port. je Person



VEGAN SUMMER-BBQ

AUS DEM SMOKER

Pulled Oyster-Mushroom | Gezupfte Austernpilze

mit Frühlingslauch, Zitronen-Chiffonade vom Römersalat, veganer Yuzu-Mayonnaise im Kölner Meisterbäcker Brioche-Bun



SUPERFOOD-BOWLS

Bowl JACK-POT

Wildreis, Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit, Baby-Blattspinat, Möhren-Spaghetti, Vanille-Zimt-Rotkohl, Mango-Chutney, Frühlingszwiebeln, kandierten Walnüssen, knusprigen Rote Bete-Chips



BOWL-TOPPINGS

Tofu mediterran

mit Kräutern der Provence, Knoblauch und grobem Pfeffer



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Gegrillter Romanasalat

mit Limette, Kräutern und Honig



Gegrillte Edamame

mit Räuchersalz und grobem 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



Hummus klassisch



Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **34,60** €/PERSON*
2 Port. je Person



60

STREETFOOD BUFFET

FALAFEL

Rote Bete-Falafel

Edamame-Rote-Bete-Falafel mit Zuckerschoten-Möhren-Julienne, mit hausgemachten Creme-Joghurt mit Gurke, Paprika und Schnittlauch



BURGER

Klassik Cheese Burger

100% Dry-Aged-Rindfleisch-Patty, Lollo Bianco, marinierte rote Zwiebeln, irischen Cheddar, Ketchup, Senf, hausgemachte Mixed Pickles



Topinambur-Burger

mit Purple-Curry-Crunch, Tomaten, Lollo Bianco, Miso-Mayonnaise





POMMES

Rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale



Maniok-Pommes



Süßkartoffel-Pommes



TOPPINGS

Pulled Pork & Coleslaw

Pulled Oyster-Mushroom



Ketchup & Mayo

Avocado-Mayonnaise



ADD-ONS

Avocado, Tomate, Frühlingszwiebeln & Lemon Sour-Cream



Chili con/sin Carne & Sour Cream



Chili con/sin Carne, cremiger Käsesoße und feurigen Jalapeños



Grillgemüse mit Estragon-Schmand



Marinierter Rotkohlsalat mit Cashew-creme und halbierten Kräuterseitlingen



Onion-Bacon Jam, Sour Cream und Guacamole

Pulled-Chicken/-Beef/-Pork/-Oyster-Mushroom oder bunter Coleslaw



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **35,80** €/PERSON*
2 Port. je Person

62



SMOKER GRILLBUFFET

AUS DEM SMOKER

Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am Stück gegart



Lachs am Stück

Hidden Fjord-Lachs, am Stück auf Holzbrettern gegart, mit Dill und Limette



KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Putenbrustfilet

in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Marinade



Crispy-Pork-Belly vom Freiland Schwein

knuspriger Schweinebauch vom Grill mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer



Chistorra

grobe spanische Landwurst vom Duroc Schwein



GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

Gegrillte Aubergine

würziges Tomaten-Relish mit Büffelmozzarella & Basilikum-Pesto



Mediterrane Kräuterdrilling

mit Guacamole



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: **39,80** €/PERSON*
2 Port. je Person

64



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 würzigem Gorgonzola-Käse, gegrillter Birne und Estragon-Senf





SALATE IM WECKGLAS

Mediterraner Kichererbsen-Salat

mit Zucchini, Chili, Paprika und Zwiebeln



Couscous Salat

mit Paprika, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup



DESSERT IM WECKGLAS

Limonen-Cheesecake

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



Hafer-Tiramisu

mit Banane im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **29,90** €/PERSON*
2 Port. je Person

66





BUFFET OLDSCHOOL

HAUPTSPEISEN

Pulled-Pork/-Beef

im Kölner Brioche Bun auf hausgemachtem buntem Coleslaw, Zwiebelmarmelade und Honey-BBQ-Sauce



Pulled Oyster Mushroom

gezupfte Austernpilze im Kölner Brioche Bun auf hausgemachtem buntem Coleslaw, Zwiebelmarmelade und Honey-BBQ-Sauce



Lachs-Spinat-Pfanne

mit roter Paprika, frischem Blattspinat, Zwiebeln in Zitronen-Knoblauch-Rahmsauce



BEILAGEN

Ofen-Süßkartoffel

mit Avocado-Koriander-Creme



Champignonspieße

mit Zwiebeln in Kräuter-Knoblauchmarinade



Mediterraner Fenchel vom Grill

mit frisch gemahlenem Pfeffer



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Ketchup & Mayonnaise



hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Whisky-Brombeeren

mit Biskuit und Mascarpone-Creme im Weckgläschen (nur im Sommer)



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **34,70** €/PERSON*
2 Port. je Person



68



BUFFET START-UP

VORSPEISEN

Süßkartoffel-Kokos-Suppe
mit Gemüse-Chips



Carpaccio von Roter Bete
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 gemörsert



DESSERT

Panna Cotta

Italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckgläschen



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **29,60** €/PERSON*
2 Port. je Person

70





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



Dunkle Schokomousse

mit Verona-Schokolade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **34,90** €/PERSON*
2 Port. je Person



72

BUFFET TRÈS CHIC

VORSPEISEN

Kalbstatar mit gepickelter Melone

dezent gewürzt, mit der erfrischenden Süße und Säure von gepickelter Melone



Dreierlei von der Roten Bete

mit Honig-Himbeeren und Ziegenkäse im knusprigen Bricteig, im Weckgläschen



Hausgebeizter Lachs mit Limonencreme

serviert auf einem knusprigen, dünnen Crostino



HAUPTGÄNGE

Rotbarschfilet in Curry-Sauce

mit Tomaten und Erbsen, Ingwer, Limettenblättern, grünem Curry und Koriander



Kalbsragout

in einer Estragon-Senf-Sahne-Sauce mit Bratkartoffeln und Ratatouille-Gemüse



Fenchel-Paprika-Gemüse

in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit frischer Minze



DAZU REICHEN WIR IHNEN

Baguette und Brötchen
vom Kölner Meisterbäcker



Kräuterbutter & Chili-Rosmarin-Butter
mit grobem Pfeffer



Kräuter-Aioli



Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



DESSERT

Matcha-Schokoladenkuchen
mit Beerentopping oder Vanillesauce



"San Sebastian"-Cheesecake



PREIS: **35,80** €/PERSON*
2 Port. je Person





BUFFET SUPER CHIC

VORSPEISEN (bitte wählen Sie zwei Vorspeisen aus)

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten
mit Thunfisch-Creme und Kapern



Black-Tiger-Shrimps

auf Mango-Chutney



Crostino mit Dreierlei vom Blumenkohl

gegrillt, fermentiert und als Creme, mit feiner Kokos-Note



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



Dunkle Schokomousse

mit Verona Schokolade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **49,90** €/PERSON*
2 Port. je Person

76





INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55

Google Bewertungen
4,9 ★★★★★
Bewerte uns jetzt!



GETRÄNKE, KAFFEE,
PERSONAL & ZUBEHÖR



DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN?

FULL SERVICE – ALLES AUS EINER HAND

Unser leidenschaftliches Team blickt auf jahrelange Erfahrung und viele tausend erfolgreich durchgeführte Events zurück. Wir beraten dich gerne in allen wichtigen Fragen und Entscheidungen – dies vom erstklassigen Catering bis zum Full-Service-Paket mit umfassender Expertise in Konzeption, detaillierter Planung, Budgetierung und professionellem Projektmanagement.

So wie wir bei der Auswahl unserer Zutaten auf eine hohe Qualität und regionale Produkte achten, setzen wir dies auch bei unseren Getränken fort. Neben den beliebten Getränke-Klassikern stellen wir dir immer wieder neue, aufregende Getränke-Trends vor. Diese sind größtenteils bio-zertifiziert und passen perfekt zu deinem nächsten Event. Gerne bieten wir dir auch hier eine Getränkepauschale pro Gast an.

Natürlich erhältst du über uns auch Zugang zu Locations, Künstlern, Zubehör und weiteren Event-Highlights. Eine kleinen Vorgeschmack findest du 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), exklusive Locations, Festzelte u.v.m.

Bühnen & Tribünen

Licht- & Tontechnik

Hüpfburgen, Hindernisbahnen, Kletterwände, Bull-Riding und weitere Event-Module

Künstler-Bookings (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

Tagträumer, Riesling feinherb
Sommerblüten, Zitrus, feine Säure

Menzatia Primitivo & Negroamaro
Rotwein, trocken, fein & aromatisch

Auszug aus unserer Weinkarte. Für individuelle Wünsche sprechen Sie uns bitte an.

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, weißer Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft und Crushed Ice
- Gin Basil Smash** mit Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup
- Negroni** mit Gin, Campari, rotem Wermuth (süß), Eiswürfeln und Orangenzesten/-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

- Havana 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

Auszug aus unserer Cocktaillkarte. Für individuelle Wünsche sprechen Sie uns bitte an.

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN, BARISTA & ZUBEHÖR

Du planst eine Hochzeit, ein Firmenfest oder ein Office-Meeting und bist neben außergewöhnlichen und wohlschmeckenden Speisen auf der Suche nach einem ebenso hochwertigem Kaffee-Catering? Dann bist du bei uns genau richtig.

Wir realisieren dein individuelles Kaffee-Catering genau so, wie du es brauchst: als Self-Service Station mit einem hochwertigen Gastronomie-Vollautomaten bis zum Baristi mit einer original italienischen Siebträgermaschine und Show-Faktor. Dies natürlich inkl. Barista-Mühle und schicker Retro-Holztheke. Als besonderen Eyecatcher empfehlen wir auch unsere original italienische Kaffee-Ape von Piaggio.

STANDARDREPERTOIRE

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Café Crema

Espresso

Soja-, Hafer- und Mandelmilch

Milch

Kaffeegebäck

Kaffeegeschirr/-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. 7%/19% und sind exemplarisch kalkuliert für Anfragen ab 75 Personen. Für Großveranstaltungen sowie kleinere Anlässe erstellen wir dir eine individuelle Kalkulation. 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

Telefon: 0 221 - 98 74 74 55

E-Mail: kontakt@street-kitchen.de



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS