



INFO HOTLINE
0221 - 98 74 74 55



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

CATERING SPEISEKARTE 2026



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

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
beliebig variieren

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

siehe separate PDF
Catering/Download

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



BBQ CATERING AUS DEM SMOKER

Spareribs

glasiert mit rauchig-scharfer Blueberry-BBQ-Sauce



Koreanische Spareribs

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



Gesmokter Ziegenkäse im Speckmantel

mariniert mit Kräuterhonig



Kräuterroastbeef vom Grill

am ganzen Stück gegart



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



6

Asia-Pulled-Chicken

Asia-Pulled-Oyster Mushroom (gezupfte Austernpilze)

mariniert in Hoisin- & Ketjap Manis, mit Frühlingslauch, Baby-Spinat, Rheinischem Kimchi aus Spitzkohl und Zwiebelmarmelade im Kölner Brioche-Bun



Pulled Pork

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



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



Pulled Beef

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



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



Pulled Oyster Mushroom (gezupfte Austernpilze)

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



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





GRILLSPECIALS



ONLY LIVE COOKING

Sous-Vide gegarter Pulpo
vom Grill

Wildfang-Garnelen-Pfanne
in feiner Knoblauchmarinade

Wildfang-Garnelen-Pfanne
in Kokos-Chili-Marinade

Wildfang-Garnelen-Pfanne
mit Knoblauch, Limette und frischen Chilis mariniert

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

Ganze Forelle vom Grill
mit Zitrone und Kräutern gefüllt



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

8





BURGERBAUKASTEN VOM GRILL

Basic-Burger | Fleisch oder vegan

100% Dry-Aged-Rindfleisch-Patty, Lollo Bianco, Tomate, Ketchup & Senf

100% Redefine-Meat-Patty, Lollo Bianco, Tomate, Ketchup & Senf  

Add Ons

Blauschimmelkäse mit Blueberry-Barbecue-Sauce, Zwiebelmarmelade und Feigensenf, Cheddar, gesmokter Apfelbacon, gesmokter Mozzarella, marinierte rote Zwiebeln und Rheinischer Kimchi aus Spitzkohl

Saucen

Blueberry Barbecue-Sauce  

Honey-Barbecue-Sauce  

Ketchup & Senf  

Südamerikanische Barbacao-Sauce  

Trüffel-Mayonnaise   

Yuzu-Miso-Mayonnaise   

Zwiebelmarmelade 



BURGER CATERING VOM GRILL

Deluxe Burger

100% Dry-Aged-Rindfleisch-Patty, Tomaten, Lollo Bianco, Trüffelmayonnaise



Klassik Cheese Burger

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



Lachs-Teriyaki-Burger

mit Miso-Mayonnaise, Tomaten, Blattspinat und roten Zwiebeln





VEGETARISCHE & VEGANE BURGER

Topinambur-Burger

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



Veganer Cheese Burger

Klassik Redefine-Meat-Burger, Lollo Bianco, marinierte rote Zwiebeln, irischem Cheddar (oder veganer Käse), Ketchup, Senf, hausgemachte Mixed Pickles



Deluxe Burger V

100% Redefine-Meat-Patty, Tomaten, Lollo Bianco, Trüffelmayonnaise



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



11



ONLY LIVE COOKING

KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

Chistorra

grobe spanische Landwurst vom Duroc-Schwein
im Brötchen serviert

Bratwurst

im Brötchen serviert

Currywurst

im Brötchen serviert

Krakauer

Knoblauchwurst vom Grill

Türkische Suçuk

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch

Marokkanische Merguez

grobe Bratwurst mit frischem Fenchel

Italienische Salsiccia

Spanische Chorizo

feste, grobkörnige Wurst, mit Paprika und Knoblauch

Hähnchenbrustfilet

in Koriander-Mango-Chili-Marinade
in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade

Putenbrustfilet

in Koriander-Mango-Chili-Marinade
in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade

Schweinenackensteak vom Freilandschwein

in hausgemachter Malzbier-Paprika-Marinade
in hausgemachter Bulgogi (Birnen)-Marinade

Crispy-Pork-Belly vom Freiland Schwein

knuspriger Schweinebauch vom Grill mit Sojasauce,
Knoblauch, Ingwer

Brisket

langsam gegarte Rinderbrust in Boston-BBQ-Marinade

Adana-Spieße vom Lamm

nach türkischer Art mariniert

Hidden Fjord-Lachs

am Stück auf Holzbrettern gegart, mit Dill und Limette

Pulpo vom Gril

sous-vide gegart

Wildfang-Garnelen-Pfanne

in feiner Knoblauchmarinad
in Kokos-Chili-Marinade
mit Knoblauch, Limette und frischen Chilis mariniert



GEMÜSESPEISEN & VEGETARISCHES VOM GRILL



Mediterranes Grillgemüse

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse und Kräuter-Nuss-Pesto, in der Papillote gegart



Marokkanisches Grillgemüse

mit Möhren, Kartoffeln, Kichererbsen, Pastinake, Bulgur & frischer Petersilie



Asiatisches Grillgemüse

mit kurz geschwenkten Möhren, Chinakohl, Shiitake-Pilzen, Zuckerschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce



Ofen-Süßkartoffel

mit Avocado-Koriander-Creme



Mediterrane Kräuterdrillinge

mit Sour Cream

mit Joghurt-Schafskäse-Dips



Gegrillter Romanasalat

mit Limette, Kräutern und Agavendicksaft



Butternut-Kürbis	vom Grill mit frischen Kräutern (nur in der Saison)	   
Gegrillte Aubergine	würziges Tomaten-Relish mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto	   
Karamellierte gelbe- & orange Ur-Möhren	in orientalischer Marinade	  
Kanarische Salzkartoffeln	Drillinge in Salzkruste mit Sour Cream und Joghurt-Schafskäse-Dip	  
Rosmarin-Drillinge	kleine Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl und frischem bunten Pfeffer	  
Tofustrami	marinierter Tofu vom Grill	  
Champignon	gefüllt mit einer Kräuter-Schafskäse-Creme	  
Champignon-Pfanne	mit Zwiebeln in Kräuter-Knoblauchmarinade	  
Mushroom Schawarma	vom Grill mit gepickeltem Gemüse, Knoblauch-Minz-Joghurt und Sumak	  
Süß-Sauer marinierter Fenchel	vom Grill mit frisch gemahlenem Pfeffer	  
Mediterraner Fenchel vom Grill	mit frisch gemahlenem Pfeffer	  
Gegrillter Maiskolben	mit gesalzener Butter mit Ingwer-Limetten-Glasur	  
Grilltomate	gefüllt mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und gerösteten Kürbiskernen	  



FRITTEN DELUXE

POMMES-FRITES

Rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale



Maniok-Pommes



Süßkartoffel-Pommes



ADD-ONS

Avocado, Tomate, Frühlingszwiebeln & Lemon Sour-Cream



Onion-Bacon Jam, Sour Cream oder Guacamole



Chili con/sin Carne & Sour Cream



Pulled Chicken

Chili con/sin Carne, cremiger Käsesoße und feurigen Jalapeños



Pulled Beef
Pulled Pork

Grillgemüse mit Estragon-Schmand



Pulled Oyster Mushroom



Marinierter Rotkohlsalat mit Cashewcreme und halbierten Kräuterseitlingen



Bunter Coleslaw



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges und veganes Pflanzenöl.

16



FRESH FALAFEL & FRIED SCAMORZA



Edamame-Rote-Bete-Falafel

mit Zuckerschoten-Möhren-Julienne, mit hausgemachten Creme-Joghurt mit Gurke, Paprika und Schnittlauch



Frische Falafel aus Kichererbsen

mit Petersilie, Minze, Koriander und Tahini-Sauce



Frittierter Scamorza

italienischer Filata-Käse in Tramezzini-Kruste mit Basilikum-Remoulade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges und veganes Pflanzenöl.

17



Kartoffelsalat in Essig-Öl

mit Gewürz- & Salatgurken, Speck, Zwiebeln und Lauch

Veganer Kartoffelsalat

mit Äpfeln, Radieschen, Paprika, Zwiebeln, Walnüssen und Lauch

Mediterraner Kichererbsen-Salat

mit Zucchini, Chili, Paprika und Zwiebeln

Mediterraner Nudelsalat

mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Oliven, Rucola-Salat, gerösteten Kürbiskernen und Parmesan-Splitter

Griechischer Salat

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

Toskanischer Brotsalat

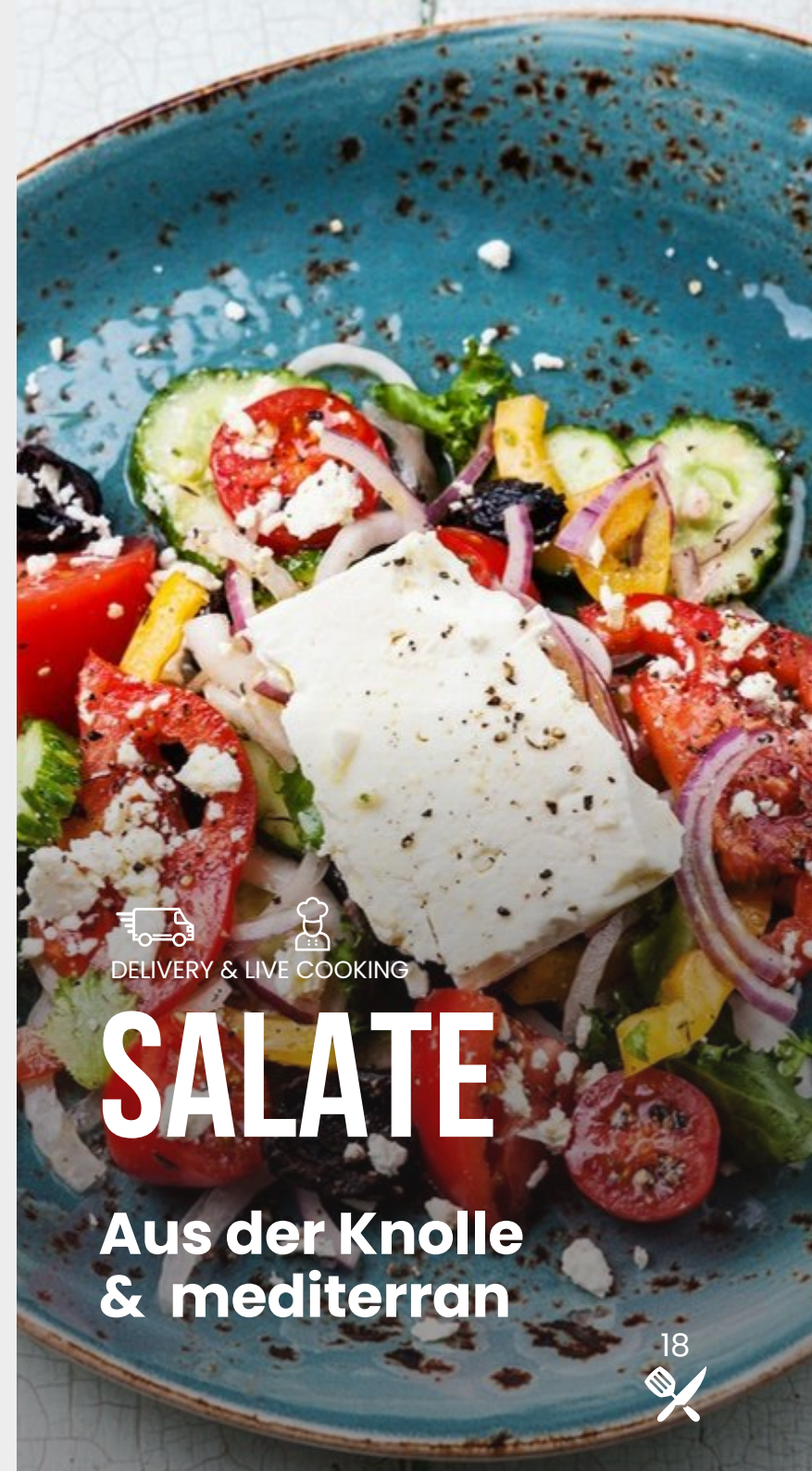
mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Brot-Croutons

Fenchel-Mango-Salat

mit Cashewkernen und frischem Koriander

Tropischer Salat

bunter Salat mit Gurken, Mango, Avocado und Jalapeños



 
DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

Aus der Knolle & mediterran





DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

Asiatisch

Kidneybohnen-Salat

mit Paprika Mais, Zwiebeln, Knoblauch
und Dijon-Senf-Dressing



Thailändischer Papaya-Salat

mit Chinakohl, Erdnüssen und Chili-Dressing



Avocado-Gurke-Kichererbsen Salat

mit Schafskäse, Kirschtomaten und Limettendressing



Oi Muchim

koreanischer Gurkensalat mit Sesam, Zwiebeln,
koreanischem Reis und Soja-Honig-Dressing



Asiatischer Kartoffelsalat

mit veganer Wasabi-Mayonnaise, Koriander-Minz-Pesto,
Reisessig, süß-sauren Zwiebeln, Gurke & Staudensellerie



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Gemischter Blattsalat

mit Essig-Öl, Joghurt-, Himbeer- und Matcha-Dressing, Birne-Curry- oder Rote-Bete-Dressing



Couscous-Salat klassisch

mit Paprika, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup



Couscous-Salat mit Feta

mit Fenchel, Sellerie, Kürbiskernen, Orange, Minze und Fetakäse



Linsensalat von der Belugalinse

mit Zwiebeln, Oliven, Fetakäse und Kirschtomaten



„STREET-KITCHEN“-Coleslaw

Krautsalat nach amerikanischer Art mit Rotkohl



 
DELIVERY & LIVE COOKING

SALATE

Querbeet

20



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

SAUCEN & DIPS



DELIVERY & LIVE COOKING



Chimichurri-Sauce



Französische Salzbutter



Miso-Mayonnaise



Onion-Bacon Marmelade

Mayonnaise



Limetten-Mayonnaise



Trüffel-Mayonnaise



Avocado-Mayonnaise



Kräuter-Aioli



Sour Cream



Grober Rosmarin-Birnen-Senf



Bunter Pfeffer & Kräutersalz



Knoblauch- & Chili-Öl



Kräuterbutter



Oliven-Mandelbutter



Chili-Rosmarin-Butter mit grobem Pfeffer



vegane Alternative zur Butter möglich

Blueberry-BBQ-Sauce



STREET-KITCHEN Classic-BBQ-Sauce



Barbacoa-Sauce



Chili-Mango-Chutney



Hummus klassisch



Guacamole



Erdnuss-Chili-Dip



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

21



SUPERFOOD BOWLS



BOWL ROASTED-POT

- Quinoa
- gebackene Steckrübe
- Süßkartoffel mit Kokosraspeln
- gebackener Romanesco mit gerösteten Mandeln
- marinierte Kirschtomaten
- Parmesan-Splitter
- Granatapfelkerne
- Tahini-Rote-Bete-Creme
- Gartenkresse
- Dukkha und knusprige Pastinaken-Chips



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



BOWL JACK-POT

- Wildreis
- Süßkartoffel-Curry mit Jackfruit
- Baby-Blattspinat
- Möhren-Spaghetti
- Vanille-Zimt-Rotkohl
- Mango-Chutney
- Frühlingszwiebeln
- kandierte Walnüsse
- knusprige Gemüse-Chips



EXTRA BOWL-TOPPINGS

Tofu mediterran – mit Kräutern der Provence, Knoblauch und grobem Pfeffer



Tofu mediterran – mit Kräutern der Provence, Knoblauch und grobem Pfeffer



Hähnchenbruststreifen – in Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade

23



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

CLUB-BAGUETTES

Club-Baguette Beef

mit hausgemachtem Roastbeef, Cheddar-Käse, Kräuter-Aioli, Gewürzgurken, Ei und Salat



Club-Baguette Chicken

mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar-Käse, Guacamole, Mayonnaise, Ei, Tomaten, Balsamico-Creme und Salat



Club-Baguette Veggie

mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, Roter Bete, geschmorten Zwiebeln und Salat



Vollkorn-Baguette Beef

frisches Vollkorn-Baguette, belegt mit hausgemachtem Roastbeef, Cheddar-Käse, Kräuter-Aioli, Gewürzgurken, Ei und Salat



Vollkorn-Baguette Chicken

frisches Vollkorn-Baguette, belegt mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar-Käse, Guacamole, Mayonnaise, Ei, Tomaten, Balsamico-Creme und Salat



Vollkorn-Baguette Veggie

frisches Vollkorn-Baguette, belegt mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika, Guacamole, geschmorten Zwiebeln und Salat





DELIVERY & LIVE COOKING

ASIATISCHE BROTE

Bánh Mì Char Siu

vietnamesisches Baguette belegt mit kantonesischem BBQ-Schweine-bauch, Koriander, Zwiebeln, gegrillten Tomaten & Wakame

Bánh Mì Thit

vietnamesisches Baguette belegt mit Hackfleisch, Sprossen, Koriander, Wakame, eingelegten Möhren, Gurken, Lauchzwiebeln & süß-saurer Chili-Marmelade

Bánh Mì Thit V

vietnamesisches Baguette belegt mit Soja-Hackfleisch, Sprossen, Koriander, Wakame, eingelegten Möhren, Gurken, Lauchzwiebeln & süß-saurer Chili-Marmelade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

25





FRISCHE BAGELS

 
DELIVERY & LIVE COOKING

Bagel Salami

mit Salame Vecchia Osteria, Pesto-Butter und Brunnenkresse



Bagel Fenchel & Trüffel

mit Trüffelbutter, milder Fenchelsalami und Brunnenkresse



Bagel Pastrami

mit Pastrami, süß-sauer eingelegten Eiszapfen, Senf-Relish und Wildkräutersalat



Bagel Italiano

mit Parmeggiano, Prosciutto di San Daniele und Rucola-Pesto





Bagel Hähnchenbrust

mit saftiger Hähnchenbrust im Panko-Tortilla-Mantel, Baby Leaf-Salat und Harissa-Mayonnaise



VEGGIE BAGELS

 
DELIVERY & LIVE COOKING

Bagel Gorgonzola

mit würzigem Gorgonzola-Käse, gegrillter Birne und Estragon-Senf



Bagel Gruyère

mit würzigem Gruyère-Käse, Radieschen und Cornichons



Bagel Hummus

mit hausgemachtem Hummus, Paprika, Tomaten und Gurken



Bagel mit Karottenlachs

geräucherte Karottenstreifen mit Rauke & einer Honig-Senf-Creme



Bagel mit gebackenem Sellerie

Rucola und veganer Kräuter-Aioli




VEGAN


VEGGIE


LIVE COOKING


DELIVERY



FRISCHE WRAPS



Wrap Antipasti

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, gefüllt mit Antipasti & Avocado-Creme



Wrap Caesar-Salad

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit knackigem Römersalat, Parmesan, Croutons, frischen Tomaten und Caesar-Dressing
Optional: mit mariniertes Hähnchenbrust



Wrap Sea

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Lachs, Limetten-Frischkäse, Rucola-Salat und frischen Tomaten



Wrap Arabic

frisch gerollter Weizentortilla-Wrap, mit Falafel, Tahini-Sour-Cream, marinierten Linsen und Tomaten



Wrap Greek

mit griechisch gewürzten Sojastreifen, gemischtem Salat, roten Zwiebeln, Oregano und Soja-Zaziki



BBQ-Wrap

mit Pulled Beef, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce





QUICHE & TARTE

Quiche Lorraine
mit Speck und Lauch



Süßkartoffel-Walnuss-Tarte
mit Frischkäse, Butter, Ei und Sahne



Feigen-Ziegenkäse-Tarte
mit Feigensenf, Walnüssen, Thymian
und Honig



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

29





OVERNIGHT OATS



ONLY DELIVERY

Overnight Oats Berry

mit Johannisbeeren in Bananenmilch



Overnight Oats Nuts & Berry

Erdnussmilch-Oats mit Himbeerjoghurt



Overnight Oats Kiba-Colada

mit Kirsche und Banane



Overnight Oats Autumn

herbstliche Erntedank-Oats mit Apfel, Möhre und Walnuss



Overnight Oats Winter

Mandarinen-Oats mit Spekulatius-Chia-Pudding



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

30





DELIVERY & LIVE COOKING

KLASSISCHE VORSPEISEN



Bunter Tomatensalat

aus sizilianischen Tomaten, frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen und Buratta

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Creme und Kapern

Antipasti-Variationen

mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Oliven und Balsamico-Zwiebeln



Black-Tiger-Shrimps

mit Mango-Salsa

Carpaccio von der „Alten Kuh“

mit Wildkräutersalat und Parmesan Cremé

Carpaccio von Roter Bete

mit Ziegen-Fetakäse, Thymianhonig und Walnüssen




Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto im Weckgläschen



Chili-Marmeladen-Lachs

im Brickteig an Limetten-Kräuter-Dip

 
DELIVERY & LIVE COOKING

FINGERFOOD

Marinierte Kirschtomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen



Saté-Spieße

mit Erdnuss-Chili-Dip

Toskanische Hackbällchen

aus Rindfleisch, auf frischer Basilikum-Tomaten-Salsa
aus Soja-Hack, auf frischer Basilikum-Tomaten-Salsa



Mediterrane Hähnchen-Spieße

mit Chili-Mango-Salsa

Black-Tiger-Shrimps

auf Mango-Chutney

Roastbeef-Tartelettes

mit Gurke und Sahne-Meerrettich-Creme

Garnelen-Tartelettes

mit Zitronen-Koriander-Creme und frischem Dill



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Antipasti Variationen

im Weckgläschen, dazu Grissini



Toskanischer Brotsalat

im Weckgläschen



Vegane Zucchini-Tartelettes

mit Cashew-Creme, mariniertes Zucchini und frischen Kräutern



Mini Gemüse-Tarte

mit Gemüse der Saison und frischen Kräutern



Pralinen vom Ziegenkäse

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





FINGERFOOD CHIC

Frühlingsrollen | nur im Herbst/Winter

von Grünkohl und Kochwurst dazu Moutarde de Patate

Ceviche vom Kabeljau

mit roten Zwiebeln, Koriander, Maracuja, Staudensellerie, roter und grüner Chili, gegart in Kölner Urwiess und Limettensaft

Gebackene Wachtelkeulen

mit Quitten-Zwiebel-Chutney

Gegrillte Jakobsmuschel

im Holundersud auf Orangen-Kürbis-Salat

Carpaccio vom geräucherten Sellerie

mit Feldsalat, Haselnussdressing und Grapefruit



Gebratenes Entenbrustfilet von der Barbarie-Ente

mit Orangenmarmelade und Physalis auf Crostini

KÖLSCHE TAPAS



DELIVERY & LIVE COOKING



Krokette vom Hähnchen

mit Senf-Mayonnaise

Metthappen 2.0 vom Eifeler-Landschwein

mit gepickelten roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch

Kölsche-Rheinische Sülze

mit Selleriepüree und Kartoffelcrunch

Lachs-Tartar

im Cornetto

Rheinische Zwiebel-Tartelettes

mit Crème fraiche und frischen Kräutern



Matjes Salat „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahne

Crostini mit Leberwurst

Gurken-Relisch und Adenauer-Crumble

Kleiner rheinischer Kartoffelsalat

im Weckgläschen - wahlweise mit Kalbsfrikadelle

Halve Hahn auf Roggenbrot-Crostini

mit Zwiebel-Thymian Senf und Rotwein Schalotten

Halver Hahn vom Scamorza

Crostini mit geräuchertem Mozzarella auf Basilikum-Remoulade und Feigensenf

Himmel un Äd

süß-saures Apfel-Chutney mit gebackenem Flönz-Crumble und Rosmarin Kartoffel-Chip

Metthappen „SiaStyle“

Mett vom Freilandschwein mit Zwiebel Chutney auf einem Sauerteigbrot





DELIVERY & LIVE COOKING

SUMMERROLLS

Noodle-Roll

Summer Roll mit roten Glasnudeln, Zucchini, Sesam, Rotkohl, Minze und Koriander



Chickpea-Roll

Summer Roll mit Kichererbsen, Paprika, Gurke, Chili, frischer Mango und Koriander



Vegan-Roll

gefüllt mit Chinakohl, Möhren, Erdnüssen, Sprossen, Granatapfelkernen und Minze



Saucen zur Auswahl:

Erdnussdip, Süß-Sauer-Sauce und Tahini-Sauce



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

36





ONLY DELIVERY

SUPPEN & EINTÖPFE

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Gemüse-Chips

Indisches Auberginen-Curry



Kichererbsen-Curry

mit Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Masala, dazu Kräuter-Bulgur



Rucola-Crèmesuppe

mit gerösteten Walnüssen und Balsamico-Crème



Gulaschsuppe

mit Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln und frischem Rosmarin



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet geliefert werden oder portioniert, im schicken Glasbehälter.





Bergische Kartoffelsuppe

ohne Speck
wahlweise mit Speck



Chili con Carne

mit aromatisiertem Orangenreis, Crème fraîche, Koriander und Cheddar-Käse

mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream und gebröselten Tortilla-Chips

Chili sin Carne

mit Sojahack, aromatisiertem Orangenreis, Crème Vega, Koriander und Cheddar-Käse

mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream und gebröselten Tortilla-Chips



Vegane Linsensuppe

mit buntem Gemüse und Gemüse-Chips



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet geliefert werden oder portioniert, im schicken Glasbehälter.



38



Hähnchen-Curry

mit Möhren, Mango, Staudensellerie und Paprika, dazu Wildreis oder geschwenkter Bulgur

Süßkartoffel-Curry

mit Ananas, Mungosprossen, Möhren, Sellerie und frischem Koriander, dazu Basmatireis

Kichererbsen-Curry

mit Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Masala, dazu Kräuter-Bulgur



Massaman-Curry

mit Kartoffeln, Kichererbsen und knackigem Gemüse



Mallorquinischer Chorizo-Eintopf

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln



HAUPTGÄNGE



ONLY DELIVERY

Soja-Pfannengeschnetzeltes griechische Art

mit roten Zwiebeln, Oregano, Reis und einem veganen Gurkenjoghurt

Schweinefilet in Soja-Pflaumen-Reduktion

an Marktgemüse und Petersilien-Gnocchi

Putengeschnetzeltes

in Pfeffersauce mit Serviettenknödeln und gebackenem Blumenkohl

Gnocchi-Gemüsepfanne

mit Tomaten, Paprika, Aubergine, frischen Kräutern, hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan



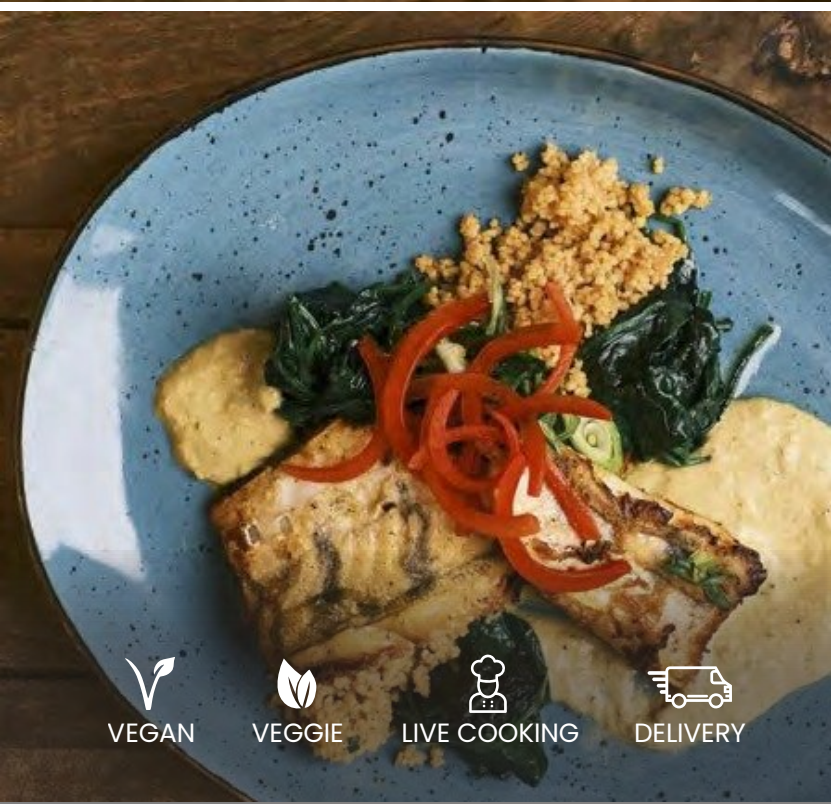
Fenchel-Paprika-Gemüse

in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit Minze



Rotbarschfilet in Curry-Sauce

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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet geliefert werden oder portioniert, im schicken Glasbehälter.

40



Lachsfilet auf Rahm-Spinat

mit Süßkartoffeln und Sour Cream



Confierter Lachs

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis

Pulled Pork oder Pulled Beef

mit geschwenktem Weißkohl, Kräuterdrillingen und Sour Cream

Thailändische Hackbällchen

mit gemischtem Gemüse, Ingwer, Chili und Limette, in einer asiatischen Zitronengrassauce auf Wildreis-Mix auch als vegane Variante mit Soja-Hackbällchen



Koreanische Sojahack-Gemüsepfanne

mit Ei, Erdnüssen, Babyspinat und Sprossen, dazu ein Wildreis-Mix



Klassische Lasagne

mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Käse überbacken

Vegetarische Lasagne

mit Spinat, Tomate und Mozzarella



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet geliefert werden oder portioniert, im schicken Glasbehälter.



Bœuf Bourguignon

mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Gemüse-Käse-Auflauf

mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Appenzeller Käse

Putenbrustfilet

in hausgemachter Koriander-Mango-Chili-Sauce, dazu Kräuter-Bulgur

Spanisches Sherry-Hähnchen

mit gebackenem Gemüse und einer Kräuter-Aioli

Schwäbische Hähnchen-Pfanne

mit Käsespätzle

Vegetarische Moussaka

mit Kartoffeln, Spinat, Aubergine und Schafskäse





Pilzpfanne

in Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelklöße



Indisches Kartoffelgratin

mit Blumenkohl und Curry



Veganes Seitangeschnetzeltes

mit Champignons und gebratenen Drillingen



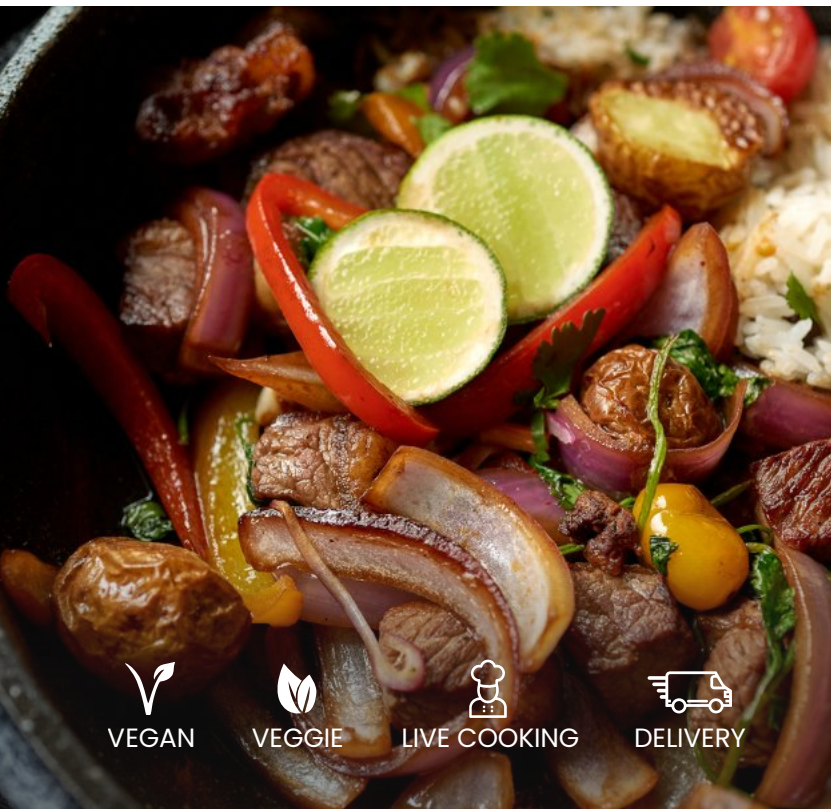
Vegane Kartoffel-Spargelpfanne

junge Kartoffeln mit sautiertem grünen Spargel
in einer feinen Kräutermarinade



Peruanisches Lomo Saltado

peruanisches Pfannengericht mit Rindfleisch, Paprika, roten
Zwiebeln, Tomaten, Sojasauce und Koriander



Alle Speisen können als Buffet geliefert werden
oder portioniert, im schicken Glasbehälter.



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



ONLY DELIVERY

DESSERT

Matcha-Schokokuchen

mit Beerentopping oder Vanillesauce



Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta

mit Maracuja-Spiegel



Hafer-Tiramisu

mit Banane



Pistazien-Tiramisu

im Weckglas



Mango Crumble

im Weckgläschen



“San Sebastian“-Cheesecake

im Weckgläschen



Karamellisierte Banane

in einer Kokoscreme



Dunkle Schokomousse

mit Verona Schokolade, im Weckgläschen



Mango-Pudding

mit Limette und Tamarinde



Vanillie Creme

mit gesalzene Karamell, im Weckgläschen



Schokobananen

Bananen vom Grill, verfeinert mit Zartbitterschokolade



Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise im Weckgläschen



Panna Cotta

italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckgläschen



Tropischer Obstsalat

mit gerösteten Walnüssen im Weckgläschen



Limonen-Cheesecake

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



Weißer Schoko-Panna Cotta

mit rosa Pfeffer und Mango-Granatapfel-Topping im Weckgläschen



KÄSEPLATTE FÜR GENIESSER

Individuelles Arrangement aus schmackhaften internationalen Käsespezialitäten. Wählen Sie aus milden, pikanten und würzigen sowie weichen, halbfesten und festen Käsesorten Ihre Favoriten aus oder definieren Sie Ihre bevorzugte(n) Geschmacksrichtung(en). Begleitet wird Ihre Komposition mit hausgemachtem Estragon-Holunder-Senf, karamellisierten Feigen, frittierten Kapern, süß-sauren Radieschen und Kräuter-Crostini.



KÄSE-VARIATIONEN

mit 7 verschiedenen Sorten, z.B. italienischer Hartkäse, französischer Camembert AOP Normandie (Kuhmilch), Morbier AOP (Kuhmilch), Franche-Comté, Petit Reblochon AOP (Kuhmilch), Rhône-Alpes, Bleu D´Auvergne AOP (Kuhmilch), Auvergne, St. Maure de la Dragonnière (Ziegenkäse), Beaufort AOP (Kuhmilch), Kirchäs (Kuhmilch), dazu Feigensenf, Weintrauben und Salzgebäck



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