



**INFO HOTLINE**  
**0221 - 98 74 74 55**



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!



**CATERING**  
**SPEISENANGEBOT**



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS

# DAS SIND **WIR**

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. Dafür verarbeiten wir hochwertige, bevorzugt regionale Produkte maximaler Frische, die wir nach allen Regeln der Kunst zubereiten und dabei auch mal die Regeln brechen oder neu erfinden! In unserer erfahrenen Crossover-Küche kombinieren wir Tradition mit Moderne, Klassik mit Kreativität und Regionalität mit Internationalität. Gemäß Ihrer Bedürfnisse und Wünsche erarbeiten wir individuelle Genuss-Konzepte, elegante Menu-Vorschläge und facettenreiche Buffet-Variationen, die perfekt auf Ihr Business-Event, Ihren Messeauftritt, Ihre Hochzeitsfeier, Ihren Geburtstag und alle anderen geschäftlichen wie privaten Anlässe zugeschnitten sind. Als passionierter Dienstleister wissen wir, dass jede Veranstaltung für Gastgebernde und Gäste etwas ganz Besonderes ist und legen stets die gleiche Professionalität und Liebe zum Detail zugrunde. Ob Sie mit 3000 Personen feiern oder mit 30 Personen, Ihr Event erhält unsere volle Aufmerksamkeit!

Unser serviceorientiertes, kompetentes Team stellt Ihnen gerne die zu Ihrem Veranstaltungsformat passenden Catering-Optionen vor, berät Sie zu allen Fragen und begleitet Sie mit Sorgfalt und Expertise von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung.



Neben klassischem Buffet-Catering, Grill- und BBQ-Catering, vegetarischem und veganem Catering, Streetfood, Fingerfood, festlichen Mehrgang-Menüs, saisonalen Spezialitäten aus der Jahreszeitenküche und kontaktlosen Speisen umfasst unser Portfolio auch Business-Catering sowie einen Mobilen Mittagstisch für Unternehmen.

Wir laden Sie herzlich auf ein Probe-Essen in unseren Kölner Räumlichkeiten ein oder dazu, unseren erfahrenen Köchen in der gläsernen STREET-KITCHEN Produktionsküche über die Schulter zu schauen. Gerne realisieren wir aber auch ein Live Cooking am Ort Ihrer Veranstaltung und kommen mit unseren Foodtrucks, Smokern, Grillstationen oder mobilen Gastronomie-Küchen zu Ihnen. Highlights sind hier u.a. unsere schonend gegarten BBQ-Spezialitäten, z.B. Pulled-Beef, Pulled-Jackfruit oder die zarten Spareribs sowie unsere saftigen Burger vom Grill, auf Wunsch selbstverständlich auch in köstlicher pflanzlicher Version.

Lassen Sie sich von unserer vielseitigen Speisekarte inspirieren, schauen Sie auf unserer Internetseite [www.street-kitchen.de](http://www.street-kitchen.de) vorbei oder noch besser, rufen Sie uns einfach direkt persönlich an. Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen zu dürfen!

Ihr Team von STREET-KITCHEN Catering & Events

### **Alles aus einer Hand!**

Als Full-Service-Caterer bieten wir Ihnen alles, was Sie für den Erfolg Ihres Events benötigen: edle Weine, aufregende Cocktails, professionelles Bar-Personal, stilvolles Essgeschirr, Besteck & Gläser, aber auch beheizte Zelte, geräumige Pavillons, bequeme Sitzmöbel, Licht- & Tontechnik und sogar die passende Location. Und wenn Sie als besonderes I-Tüpfelchen noch originelle Momente für Ihre Gäste kreieren möchten, buchen Sie z.B. die kubanischen, diplomierten Zigarrenrollerinnen, ein traditionelles Rum-Tasting oder weitere Künstlerinnen und Künstler jeglicher Couleur hinzu – vom Feuerspucker bis zum Kinderclown vermitteln wir Ihnen gern das passende Programm.

Außerdem vermieten wir unsere geliebten, aufwendig restaurierten VW T1 Bullis inkl. Chauffeure für Hochzeitsfahrten, TV-, Messe- und Promotion-Einsätze, Shuttle-Dienste und Rundfahrten. Sprechen Sie uns einfach an!

# BBQ CATERING AUS DEM SMOKER

## Spareribs

glasiert mit fruchtig-scharfer Barbacoa-Sauce

glasiert mit rauchig-scharfer Blueberry-BBQ-Sauce



## Koreanische Spareribs

mariniert mit Ingwer, Sesam, Zwiebeln und Sojasauce



## Pineapple-Chicken-Bites

marinierter Hähnchenbrust-Ananas-Spieß im Speckmantel,

glasiert mit würziger BBQ-Sauce



## Gesmokter Ziegenkäse im Speckmantel

mariniert mit Kräuterhonig



## Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am ganzen Stück gegart



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





## Pulled Pork

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und würzige Avocado-Mayonnaise



## Pulled Beef

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und würzige Avocado-Mayonnaise



## Pulled Jackfruit

Oldschool – im Kölner Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce



Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und würzige Avocado-Mayonnaise



## Pulled Oyster-Mushroom

Gezupfte Austernpilze, rote Schmorzwiebeln, Zitronen-Chiffonade vom Eisbergsalat, pikante Gurken-Tomaten-Salsa, vegane Koriander-Minz-Mayonnaise im Kölner-Meisterbäcker-Brioche



# GRILLSPECIALS



ONLY LIVE COOKING

## **Lachs am Stück**

aus dem Smoker, mit Dill und Limette

## **Lachs in Zitronengras-Ingwer-Reduktion**

in der Papillote gegart

## **Gegrillte kleine Forelle**

im Ganzen gegrillt mit Dill-Limetten-Glasur

## **Mediterrane Riesengarnelen**

im Ganzen gegrillt in Knoblauchmarinade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



# BURGER CATERING VOM GRILL

## Raclette-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), geschmolzenem Raclette-Käse, pikanter Tomatensalsa, Lollo Rosso und Barbacoa-Sauce



## Rucola-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), hausgemachter Zwiebelmarmelade, Gorgonzolacreme, Rucola-Salat und karamellisierten Apfelringen



## Avocado-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), Avocado-Mayonnaise, knusprigen Tortillas, knackigem Bacon und Cheddar-Käse



## Flanksteak-Burger

mit Rucola-Salat, Bacon-Jam, Craftbeer-Zwiebeln und Tomaten-Chutney



# BURGER CATERING VOM GRILL

## Brisket-Burger

mit Rucola-Salat, Bacon-Jam, Craftbeer-Zwiebeln und Tomaten-Chutney



## Thunfisch-Burger

gegrilltes Thunfischsteak mit Wildkräutersalat, Limetten-Mayonnaise, Tomatensalsa und Wakame



## Choripan

gegrillte Chorizo mit Chimichurri und mariniertem Gurken-Tomaten-Salat im Burger Bun



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY







# VEGETARISCHE & VEGANE BURGER



## Beyond Meat-Burger

Beyond Meat-Patty, rote Zwiebeln, vegane Wakame-Mayonnaise, süß-saure Gurken, geräucherter Quittenketchup, Lollo Bianco & veganer Cheddar



## Soja-Burger

Saftiger Soja-Patty, Ananas-Mayonnaise, Portwein-Zwiebeln, Wildkräutersalat, Salsa Roja im Kölner Meisterbäcker-Brioche



## Kimchi-Burger

Seitan-Patty auf hausgemachtem Kimchi, mit veganer koreanischer Mayonnaise, Blattsalat & Meisterbäcker-Bun



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

# VEGETARISCHE & VEGANE BURGER

## Halloumi-Burger

Halloumi, Brioche vom Kölner Meisterbäcker, Portulak-Mayonnaise, Romana-Salat & süß-saure eingelegte Zucchini und Avocado-Creme



## Pulled Oyster-Mushroom-Burger

Gezupfte Austernpilze, rote Schmorzwiebeln, Zitronen-Chiffonade vom Eisbergsalat, pikante Gurken-Tomaten-Salsa, vegane Koriander-Minz-Mayonnaise im Meisterbäcker-Brioche



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



10





ONLY LIVE COOKING

# KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

**Bratwurst**

**Currywurst**

**Krakauer**

**Türkische Suçuk**

**Marokkanische Merguez**

**Italienische Salsiccia**

**Spanische Chorizo**

**Lamm Bratwurst**

**Wilde Rostbratwurst**

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

vom bergischen Metzger, im Brötchen serviert

Knoblauchwurst vom Grill

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch

grobe Bratwurst mit frischem Fenchel

festе, grobkörnige Wurst, mit Paprika und Knoblauch

mit Rosmarin, vom bergischen Metzger

vom bergischen Metzger, aus frischem Wildfleisch



<b>Hähnchenbrustfilet</b>	in Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade in Koriander-Mango-Chili-Marinade in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade
<b>Putenbrustfilet</b>	in hausgemachter Tandoori-Marinade in Koriander-Mango-Chili-Marinade in Soja-Sesam-Ingwer-Marinade
<b>Schaschlik-Spieß</b>	zartes Rind mit Paprika, Zwiebeln und Champignons
<b>Schweinenackensteak</b>	in Malzbier-Marinade in Apfel-Paprika-Knoblauch-Marinade
<b>Crispy-Pork-Belly</b>	knuspriger Schweinebauch vom Grill
<b>Rinderfilet</b>	in Kräuter-Knoblauch-Marinade
<b>Rinderhüftsteak</b>	in Kräuter-Knoblauch-Marinade in Boston-BBQ-Marinade
<b>Brisket</b>	langsam gegarte Rinderbrust in Boston-BBQ-Marinade
<b>Anticuchos</b>	Rindfleischspieße mit einer peruanischen Aji Panca Marinade gewürzt
<b>Anticuchos de Pollo</b>	marinierter Hähnchenspieß Aji Panca Style
<b>Adana-Spieße vom Lamm</b>	nach türkischer Art mariniert
<b>Lachs vom Grill</b>	mit Jack Daniels Glasur
<b>Lachs am Stück</b>	auf der Holzplanke gegart mit Dill & Limette
<b>Garnelen-Spieße</b>	in feiner Knoblauch-Marinade in Kokos-Chili-Marinade mit Knoblauch, Limette und frischen Chili mariniert
<b>Gefüllter Mangold</b>	vom Grill, mit Garnelen-Harissa-Farce





# 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 und frischer Petersilie, in der Papillote gegart



## Asiatisches Grillgemüse

kurz geschwenkte Möhren, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zuckerschoten, Okraschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce, im Bananenblatt gegart



## Ofen-Süßkartoffel

mit Avocado-Koriander-Creme



## Marinierte Ofen-Süßkartoffel

mit Erdnuss-Chili-Sauce



## Folienkartoffel vom Grill

mit Sour Cream  
mit Joghurt-Schafskäse-Dip



<b>Kanarische Salzkartoffeln</b>	Drillinge in Salzkruste mit Sour Cream mit Joghurt-Schafskäse-Dip	      
<b>Rosmarin-Drillinge</b>	kleine Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl und frischem bunten Pfeffer	  
<b>Tofustrami</b>	marinierter Tofu vom Grill	  
<b>Champignons</b>	gefüllt mit einer Kräuter-Schafskäse-Creme	  
<b>Gefüllte Spitzpaprika</b>	mit Bohnenmus und Cheddar-Käse überbacken	  
<b>Pulled Oyster-Mushroom Shawarma</b>	vom Grill mit veganer Koriander-Minz-Mayonnaise und hausgemachtem Gurken-Tomaten-Chutney	   
<b>Champignonspieße</b>	mit Zwiebeln und würziger Kräuter-Knoblauchmarinade	  
<b>Süß-Sauer marinierter Fenchel</b>	vom Grill mit frisch gemahlenem Pfeffer	  
<b>Mediterraner Fenchel vom Grill</b>	mit frisch gemahlenem Pfeffer	  
<b>Gefüllte Zucchini</b>	mit Schafskäse und Tomatensalsa	  
<b>Gegrillter Maiskolben</b>	mit gesalzener Butter mit Ingwer-Limetten-Glasur	  
<b>Grilltomate</b>	gefüllt mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und gerösteten Kürbiskernen	  
<b>Gegrillter Romanasalat</b>	mit Limette, Kräutern und Honig	  
<b>Gefüllter Mangold vom Grill</b>	mit Soja-Harissa-Farce	  



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



# FRITTEN DELUXE

## Rustic Fries

rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale

rustikale Pommes, Guacamole, Sour Cream und Tomatenwürfel

rustikale Pommes mit Pulled Oyster-Mushrooms, Avocado-Mayonnaise und veganem Coleslaw

rustikale Pommes, Pulled Pork, Avocado-Mayonnaise und Coleslaw



## Sweet Potato Fries

Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Mayonnaise



## Chili-Cheese Fries

mit hausgemachtem Chili con Carne, cremiger Käse-Sauce und feurigen Jalapeños



## Vegane Chili Fries

mit hausgemachtem Chili sin Carne, Rucola und Basilikum-Pesto



## Rösti Fries

mit Guacamole, Sour Cream und Tomatenwürfeln

mit Pulled Pork, Avocado-Mayonnaise und Coleslaw



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges  
und veganes Pflanzenöl.

15



# FRESH FALAFEL & FRIED SCAMORZA



## Rote-Bete-Falafel

mit Tomaten-Chutney, Tahini-Sour-Cream und Linsenpüree – auch als Sandwich erhältlich



## Spinat-Falafel

mit Minzjoghurt, Gemüsejulienne und Knoblauchchampignons – auch als Sandwich erhältlich



## Frische Falafel aus Kichererbsen

mit Petersilie, Minze, Koriander und Tahini-Sauce



## Frittierter Scamorza

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



## Vegane Buffalo Wings

aus Blumenkohl mit Blueberry-BBQ-Sauce



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges  
und veganes Pflanzenöl.

16





### **Kartoffelsalat in Essig-Öl**

mit Gewürz- & Salatgurken, Speck, Zwiebeln und Lauch

### **Veganer Kartoffelsalat**

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



### **Steirischer Kartoffelsalat**

mit Frühllauch, Radieschen, Gurke, süß-sauer eingelegter Senf-Saat und einem French-Dressing vom Kürbis-Öl & Sauerrahm



### **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

### Japchae

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



### Oi Muchim

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



### Tropischer Glasnudelsalat

mit frischer Mango, gerösteten Erdnüssen, Lauch, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und pikantem Chili-Limetten-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



### **Salat vom Rotkohl**

mit Granatapfeln und Orangen-Dressing



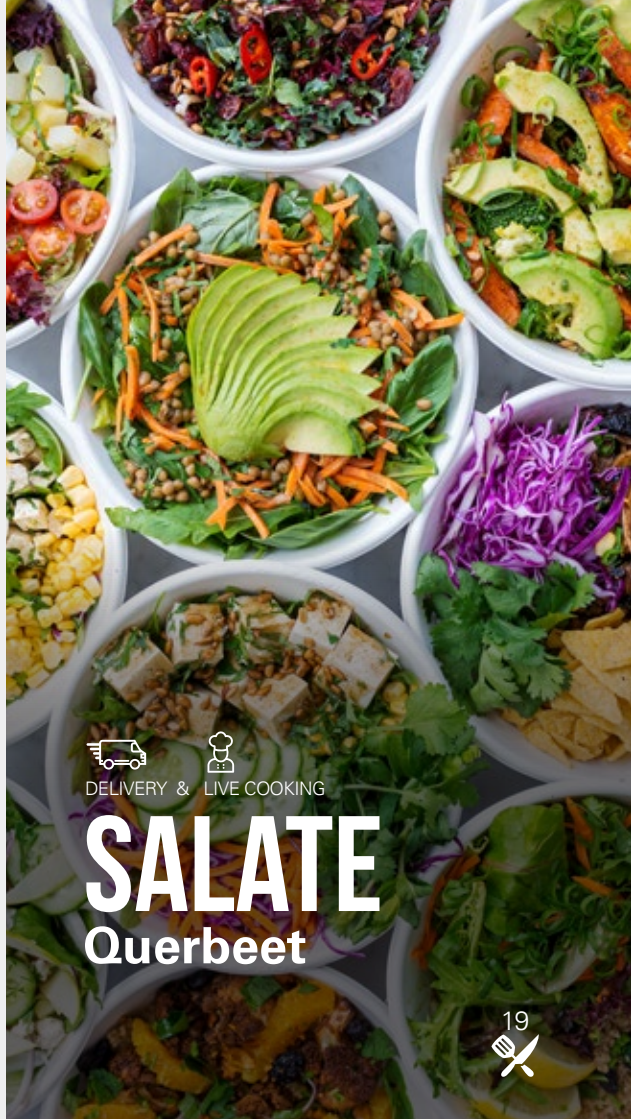
### **Coleslaw**

Krautsalat nach amerikanischer Art



### **Zucchini-Salat**

mit Äpfeln, Granatapfeln und Walnüssen



DELIVERY &



LIVE COOKING

# **SALATE**

**Querbeet**



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

19



# SAUCEN & DIPS



DELIVERY



LIVE COOKING



**Kräuterbutter**



**Oliven-Mandelbutter**



**Chili-Rosmarin-Butter mit grobem Pfeffer**



**Butter mit getrockneten Tomaten  
und mediterranen Kräutern**



**Feurige Jalapeño-Limetten-Butter**



**Trüffel-Butter**



Vegane Alternative zur Butter möglich

**Blueberry-BBQ-Sauce**



**Asia-BBQ-Sauce**



**Jamaika-BBQ-Sauce**



**STREET-KITCHEN Classic-BBQ-Sauce**



**Barbacoa-Sauce**



**Chili-Mango-Chutney**



**Hummus klassisch**



**Guacamole**



**Erdnuss-Chili-Dip**



**Mango-Koriander-Salsa**



**Mango-Ketchup**



**Jalapeño-Ketchup**



**Mayonnaise**



**Limetten-Mayonnaise**



**Trüffel-Mayonnaise**



**Avocado-Mayonnaise**



**Chipotle-Chili-Mayonnaise**



**Kräuter-Aioli**



**Sour Cream**



**Cocktailsauce mit feinem Meerrettich**



**Roasted Red-Paprika-Chutney**



**STREET-KITCHEN Hot-Sauce**



**Grillsenf mit Knoblauch und Kräutern**



**Grober Rosmarin-Birnen-Senf**



**Preiselbeer-Wildkräuter-Senf**



**Bunter Pfeffer & Kräutersalz**



**Knoblauch- & Chili-Öl**





# 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-TOPPING

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



Hähnchenbruststreifen – in hausgemachter Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

# CLUB-BAGUETTES

## Club-Baguette Beef

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



## Club-Baguette Chicken

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



## Club-Baguette Veggie

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



## Vollkorn-Baguette Beef

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



## Vollkorn-Baguette Chicken

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



## Vollkorn-Baguette Veggie

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





DELIVERY & LIVE COOKING

# ASIATISCHE & INDISCHE BROTE

## Bánh Mì Char Siu

vietnamesisches Baguette belegt mit kantonesischem BBQ-Schweinbauch, 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



## Aloo Paratha

indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Kräutern & Frühlingslauch



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

24





DELIVERY & LIVE COOKING

# FRISCHE BAGELS

## **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







DELIVERY & LIVE COOKING

# FRISCHE BAGELS

## **Bagel Gorgonzola**

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



## **Bagel Manchego**

mit spanischem Schafskäse, Roter Bete und Kiwi



## **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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





# FRISCHE WRAPS

## Wrap Antipasti

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



## Wrap Caesar-Salat

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



Optional: mit mariniertem 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

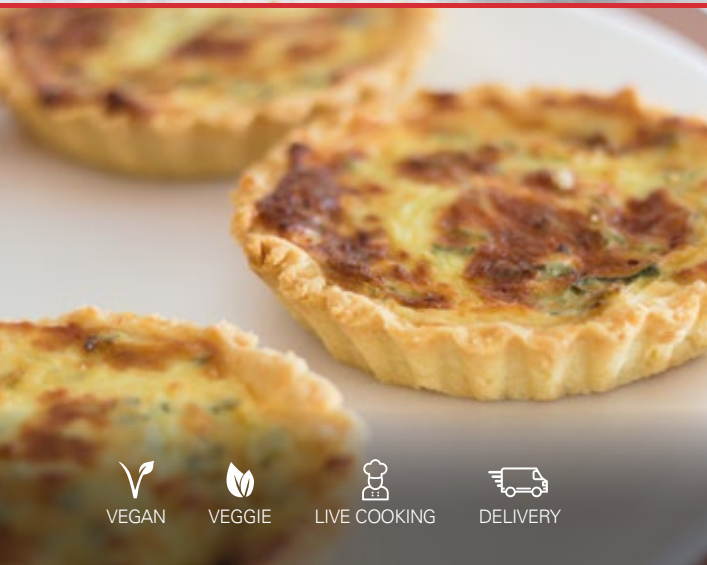
mit griechisch gewürzten Sojastreifen, gemischtem Salat, roten Zwiebeln, Oregano und Soja-Zaziki



## BBQ-Wrap

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





# QUICHE & TARTE

## Quiche Lorraine

mit Speck und Lauch



## Quiche Tofu

mit Tomaten, frischen Kräutern und Tofu



## Süßkartoffel-Walnuss-Tarte

mit Frischkäse, Butter, Ei und Sahne



## Feigen-Ziegenkäse-Tarte

mit Feigensenf, Walnüssen, Thymian und Honig





# OVERNIGHT OATS



ONLY DELIVERY

## Overnight Oats Berry

mit Johannisbeeren in Bananenmilch



## Overnight Oats Mango-Strawberry

mit Mango-Lassi und Erdbeerpüree



## Overnight Oats Nuts & Berry

Erdnussmilch-Oats mit Himbeerjoghurt



## Overnight Oats Yellow-Mix

mit Orangen und Ananas



## Overnight Oats Kokos-Kaffee

Kokos-Kaffee-Oats mit Himbeeren und Kakaonibs



## Overnight Oats Kiba-Colada

mit Kirsche und Banane



## Overnight Oats Apple & Carrot

mit Apfel, Möhren und Minze



## Overnight Oats Summer

mit knusprig-cremiger Erdbeer-Trifle (nur im Sommer)



## 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

29





DELIVERY & LIVE COOKING

# KLASSISCHE VORSPEISEN

## Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten  
mit Thunfisch-Creme und Kapern

## Antipasti-Variationen

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



## Crêpe-Röllchen

mit Lachs, Rucola-Salat und Honig-Senf-Dill-Sauce

## Black-Tiger-Shrimps

mit Mango-Salsa



## Kleine Reibekuchen

mit Sous-vide gegartem Roastbeef und hausgemachter  
Remoulade

## 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

## Lollipop vom Romana-Salat

mit Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschtomaten



mit Caesar-Dressing, veganem Parmesan, Croutons und Kirschtomaten



## Marinierte Kirschtomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen



## Saté-Spieße

mit Erdnuss-Chili-Dip

## Toskanische Hackbällchen

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-Torteletts

mit Gurke und Sahne-Meerrettich-Creme

## Garnelen-Torteletts

mit Zitronen-Koriander-Creme und frischem Dill



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

31



<b>Antipasti Variationen</b>	im Weckgläschen, dazu Grissini	✓
<b>Toskanischer Brotsalat</b>	im Weckgläschen	✓
<b>Rote Bete-Falafel</b>	mit Petersilien-Tomaten in Tahini-Minz-Dip	✓ ✓
<b>Vegane Zucchini-Törtchen</b>	mit Cashew-Creme, mariniertes Zucchini und frischen Kräutern	✓
<b>Polenta-Sticks</b>	auf frischen Wildkräutern und Avocado-Dressing	✓ ✓
<b>Mini Gemüse-Tarte</b>	mit Gemüse der Saison und frischen Kräutern	✓ ✓
<b>Vegetarische Würstchen im Schlafrock</b>	mit Tomaten-Gurken-Chutney und Dijon-Senf im Blätterteig	✓
<b>Pralinen vom Ziegenkäse</b>	auf Rucola-Tomaten-Bouquet in Kräuter-Honig-Vinaigrette	✓
<b>Erbse auf Baguette</b>	mit Erbsenmousse, süß-sauren Möhren und Kresse	✓





DELIVERY & LIVE COOKING



# FINGERFOOD CHIC

## Frühlingsrollen

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



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





DELIVERY & LIVE COOKING

# KÖLSCHE TAPAS



**Kölsche Praline**

Blutwurst mit Apfel auf Zwiebelbrot

**Halven Hahn**

Röggelchen mit Gouda, saurer Gurke und Senf



**Flönz Salat**

mit Gurken und Zwiebeln in einem süß-saurem-Senfdressing

**Klassischer Kartoffelsalat**

mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke



**Kölner Leberwurst**

mit Butter und Röggelchen

**Mini Röggelchen**

mit frischem Mett und roten Zwiebeln

**Mini Reibekuchen**

mit Apfelmus



**Kölsche Rote Beerengrütze**

mit einem Schuss Vanillesoße im Weckgläschen



**Mini Frikadellen**

mit Kölsch-Mostert

35







DELIVERY &



LIVE COOKING

# KÖLSCHE TAPAS MAL ANDERS

## Himmel un Äd

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

## Lachs auf lila Kartoffel

mit Dill-Limetten-Creme und Gemüsechip

## Halver Hahn vom Scamorza

Crostini mit geräuchertem Mozzarella auf Basilikum-Remoulade und Feigensenf 

## Salat vom Sauerbraten „Rheinische Art“

mit geschwenktem Rotkohl, Rosinen und Apfelwürfeln



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY





ONLY DELIVERY

# SUPPEN & EINTÖPFE

## Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Pastinaken-Chips



## Rote Linsensuppe

mit Auberginen, Rosinen, Kreuzkümmel, Limette und frischem Koriander



## Orientalische Linsensuppe

mit Auberginen, Rosinen, Kreuzkümmel, Petersilie und Koriander



## Linsen Dal

mit Minz-Soja-Joghurt



## Gulaschsuppe

mit Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln und frischem Rosmarin

## Vegane Gulaschsuppe

mit Jackfruit, Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln und frischem Rosmarin



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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





### **Rosenkohleintopf**

mit Sternanis, Süßkartoffel, Harissa und Orange  
wahlweise mit Cabanossi



### **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 Erbsensuppe**

mit veganer Seitan-Wurst



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

Alle Speisen können als Buffet  
geliefert werden oder kontaktlos portio-  
niert, 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



### **Jambalaya**

kreolischer Hühnereintopf mit Reis



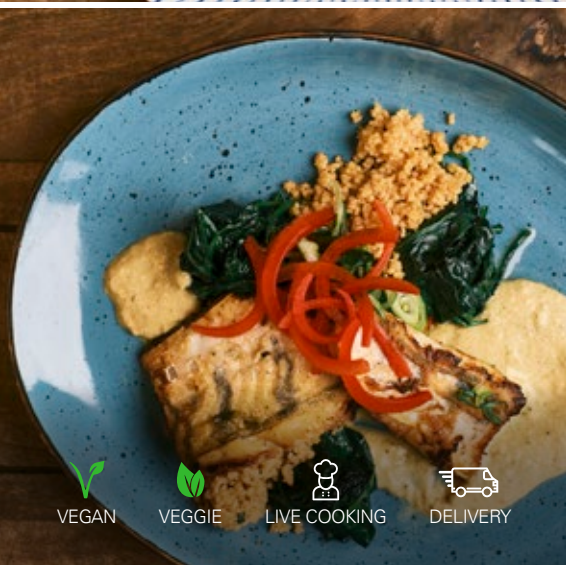
### **Massaman-Curry**

mit Kartoffeln, Kichererbsen und knackigem Gemüse



### **Mallorquinischer Chorizo-Eintopf**

mit Kartoffeln und Wirsing




# 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


## **Schweinegeschnetzeltes**

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

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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

40





### **Lachsfilet auf Rahm-Spinat**

mit Süßkartoffeln und Sour Cream

### **Confiierter Lachs**

auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und gepufftem Wildreis

### **Pulled Pork oder Pulled Beef**

mit geschwenktem Weißkohl, Bratkartoffeln 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 kontaktlos  
portioniert, im schicken Glasbehälter.

### **Putenbrustfilet**

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

### **Ajiaco**

traditionelle kolumbianische Hähnchen-Kartoffelsuppe aus einer Mischung von Kartoffeln und Süßkartoffeln, Mais, Hähnchen, Knoblauch sowie einem Schmand-Topping

### **Mairübchen-Auflauf**

mit Käsesoße, Kartoffeln, Karotten, Appenzeller-Käse & Sonnenblumenkernen



### **Kohlrabi-Schnitzel**

mit Kerbel-Polenta, Orangen-Ingwer-Möhren und einer andalusischen Sauce



### **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



### **Vanille-Chicken-Drumstick**

in Vanille-Tomatensugo

### **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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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





ONLY DELIVERY

# DESSERT

## **Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu**

serviert im Weckgläschen



## **Kokos-Joghurt-Mousse**

mit Mango-Passionsfruchtpüree, serviert im Weckgläschen



## **Mousse von weißer Schokolade**

mit Zitronengras, serviert im Weckgläschen



## **Sülze von Rumfrüchten**

mit Macadamia-Gewürzsauce, serviert im Weckgläschen



## **Sherry-Creme mit Portweinfeigen**

serviert 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



### Whisky-Brombeeren

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



### Tropischer Obstsalat

mit gerösteten Walnüssen im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY







ONLY DELIVERY

### **Kokos-Creme**

mit Rosmarin-Kirschen und Haselnuss-Crunch im Weckgläschen



### **Limonen-Cheesecake**

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



### **Fondant au Chocolat**

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



### **Minz-Panna Cotta**

mit gehobelter Schokolade und frischer Minze im Weckgläschen



### **Schoko-Chili-Mousse**

mit einem Kern aus Passionsfrucht-Gelee im Weckgläschen



### **Karamell-Fudge**

mit Blaubeeren und Zimt



### **Weißer Schoko-Panna Cotta**

mit rosa Pfeffer und Mango-Granatapfel-Topping im Weckgläschen



# KÄSEPLATTEN 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.



## VARIANTEN

1

Käse-Variationen, **5 verschiedene Sorten**, z.B. italienischer Hartkäse, französischer Brie, spanischer Manchego, würziger Schweizer Bergkäse und Ländle Weinkäse (mit Rotwein)

2

Käse-Variationen, **8 verschiedene Sorten**, z.B. pikanter Sauermilchkäse, milder Blauschimmelkäse, cremiger Camembert, würziger Comté, schnittfester milder Ziegenkäse, reifer italienischer Hartkäse, halbfester französischer Schnittkäse und süßlich-pikanter italienischer Rohmilchkäse



# 3-GANG-MENU



## Fisch

### 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

1

### Vorspeise

Gegrillte Pflaumen mit Burrata, Prosciutto und Rucola

### Hauptgang

Gebratener Lachs auf Erbsenpüree und Zuckerschoten-Minze-Salat

### Dessert

Gebackene Quitten mit Vanillecreme

2

### 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

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



# 3-GANG-MENU



## 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

1

### Vorspeise

Melanzani mit Pistazien und Limette

### Hauptgang

Hähnchenbrust im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

### Dessert

Crème von gerösteter Kokosnuss & Whiskygel

2

### Vorspeise

Lauwarmer Schafsfrischkäse mit Molkesauce und Rhabarber-Chutney

### Hauptgang

Mild geräuchertes Huhn mit Selleriepüree, Thymianbutter und Tonkabohnen-Möhren

### Dessert

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

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



# 3-GANG-MENU



## Schwein

### Vorspeise

Involtini von der Bresaola mit Schnittlauchsauce

### Hauptgang

Schweinebauch im Teriyaki-Lack mit Pak Choi und Rettich

### Dessert

Erdbeer-Chia-Kompott

1

### Vorspeise

Gekräuterter Ziegenkäse, Chorizo & Baguette

### Hauptgang

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

### Dessert

Tipsy Laird – Schottischer Beeren-Trifle

2

### Vorspeise

Frühlingswurz-Gröstl, Wildkräuteremulsion und marinierter Amur

### Hauptgang

Schweinemedallions mit gratiniertem Chicorée nach Alain Ducasse

### Dessert

Schokolade-Bieramisu

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY &



LIVE COOKING

50  
FORK & KNIFE



# 3-GANG-MENU



## Rind

### Vorspeise

Geschmorte gelbe Rüben mit Jamón Ibérico und Frisée

### Hauptgang

Rinderfilet mit Steinpilzfauce im Brickteig auf rahmigem Safrankraut

### Dessert

Gebackenes Kompott aus Rhabarber und Äpfeln mit Kardamom und Earl Grey

1

### Vorspeise

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

### Hauptgang

Geschmorte Rinderschulter mit Schalottenpüree und Rosenkohlstampf

### Dessert

Avocado-Matcha-Tiramisu

2

### Vorspeise

Marinierte Sellerie mit Yuzu und knusprigen Kapern

### Hauptgang

Kalbsfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

### Dessert

Schoko-Kaffee-Mousse auf Orangensalat

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



# 3-GANG-MENU



## Vegan

### 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

1

### Vorspeise

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

### Hauptgang

Asiatishes Sojahack im Brickteig mit Petersilienwurzel-Püree und gegrilltem Togarashi-Romanasalat

### Dessert

Polentapudding mit Johannisbeersirup

2

### Vorspeise

Linsen-Feigen-Salat mit Backobst und Frisée

### Hauptgang

Im Ganzen gegrillter Sellerie mit Steinpilzknöpfe und Petersilie

### Dessert

Himbeersahnecreme mit Hibiskus

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY &



LIVE COOKING &



VEGAN



52



**INFO HOTLINE**  
**0221 - 98 74 74 55**



Google Bewertungen

4,9 ★★★★★

Bewerte uns jetzt!

# **CATERING** **BUFFETVORSCHLÄGE**



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS



# KLASSISCHES GRILLBUFFET

## KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

### Schweinenackensteak

in Malzbier-Marinade



### Hähnchenbrust- oder Putenbrustfilet

in Koriander-Mango-Chili-Marinade



### Bratwurst

vom Metzger aus dem Bergischen Land, im Brötchen serviert



### Marokkanische Merguez

pikante Wurst aus Rind- und Lammfleisch



## GEMÜSESPEISEN 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



## Gemischter Blattsalat

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



## 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



PREIS: **26,40€**/PERSON\*  
2 Port. je Person



# AMERICAN BBQ-BUFFET

## AUS DEM SMOKER

### Pulled Pork oder Pulled Beef

Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und Avocado-Mayonnaise



### Pulled Oyster-Mushroom

Gezupfte Austernpilze, rote Schmorzwiebeln, Zitronen-Chiffonade vom Eisbergsalat, pikante Gurken-Tomaten-Salsa, vegane Koriander-Minz-Mayonnaise im Meisterbäcker-Brioche



### Gesmokter Ziegenkäse

mit Kräuterhonig mariniert  
wahlweise im Speckmantel



## KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

### Bratwurst

vom Metzger aus dem Bergischen Land, im Brötchen serviert



### Hähnchenbrustfilet

in Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



# GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

**Süßkartoffel** vom Grill  
mit Avocado-Koriander-Creme



SIE HABEN DIE WAHL

**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



## SALATE

**Coleslaw**  
Krautsalat nach amerikanischer Art



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



## 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**



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





# KOREAN-BBQ-BUFFET

## AUS DEM SMOKER

### Koreanische Spareribs

mit Ingwer, Sesam, Zwiebeln und Sojasauce mariniert



## KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

### Putenbrustfilet

in hausgemachter Soja-Sesam-Ingwer-Marinade



### Garnelenspieße

in Kokos-Chili-Marinade



## GEMÜSEPEISEN VOM GRILL

### Süßkartoffel vom Grill

mit Avocado-Koriander-Creme



### Asiatisches Grillgemüse

kurz geschwenkte Möhren, Chinakohl, Shiitake-Pilze, Zuckerschoten, Okraschoten, Koriander, Chili, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce





### Süß-sauer marinierter Fenchel




# SALATE



## Japchae

koreanischer Glasnudelsalat mit Möhren, Shiitake-Pilzen,  

## Oi Muchim

koreanischer Gurkensalat mit koreanischem Reis,  

## Asiatischer Linsensalat

mit geschwenktem Wurzelgemüse, frischen Kräutern  

## DAZU REICHEN WIR IHNEN

### Baguette und Brötchen

vom Kölner Meisterbäcker 

### Kräuterbutter & Oliven-Mandelbutter



### Tahini-Sauce



### Erdnuss-Chili-Sauce



### Mango-Ketchup



### hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



### Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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

59





# VEGAN- SUMMER-BBQ

## AUS DEM SMOKER

### Pulled Oyster-Mushroom

Gezupfte Austernpilze, rote Schmorzwiebeln, Zitronen-Chiffonade vom Eisbergsalat, pikante Gurken-Tomaten-Salsa, vegane Koriander-Minz-Mayonnaise im Meisterbäcker-Brioche



## 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



## Gefüllter Mangold

mit Soja-Harissa Farce



## 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 

### Paprika-Hummus



### Mango-Koriander-Salsa



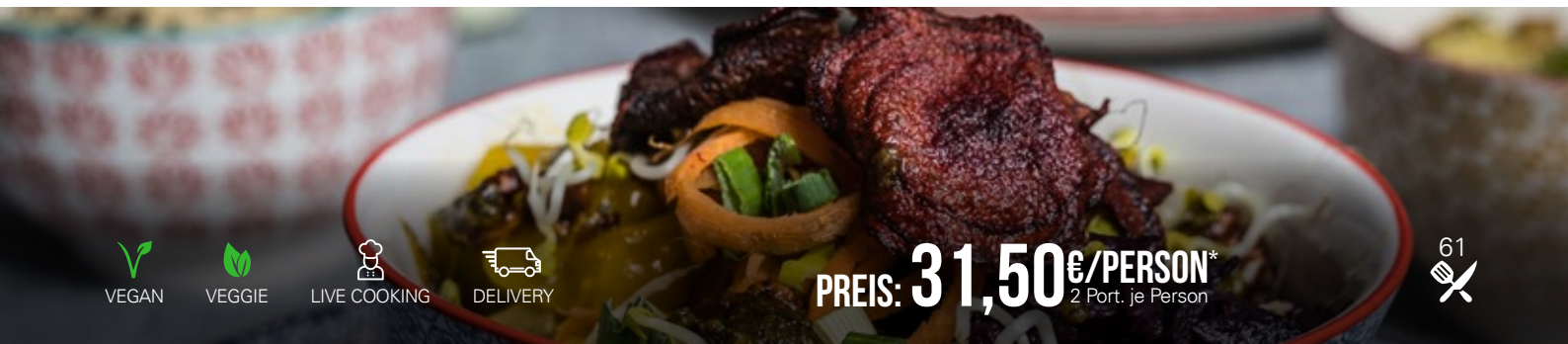
### hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl



### Kräutersalz & Bunter Pfeffer, frisch gemörsert



PREIS: **31,50€/PERSON\***  
2 Port. je Person



# STREETFOOD BUFFET

## FALAFEL

### Rote Bete-Falafel

mit Tomaten-Chutney, Tahini-Sour-Cream und Linsenpüree –  
auch als Sandwich erhältlich



### Spinat-Falafel

mit Minzjoghurt, Gemüsejulienne und Knoblauchchampignons –  
auch als Sandwich erhältlich



## BURGER

### Avocado-Burger

mit 100% Rindfleisch-Patty (frisch gewolft), Avocado-Mayonnaise,  
knusprigen Tortillas, knackigem Bacon und Cheddar-Käse



### Soja-Burger

Saftiger Soja-Patty, Ananas-Mayonnaise, Portwein-Zwiebeln,  
Wildkräutersalat, Salsa Roja im Kölner Meisterbäcker-Brioche





## POMMES

### Rustic Fries (Variante 1)

rustikale Pommes, naturbelassen mit Schale



### Sweet Potato Fries (Variante 2)

Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Mayonnaise



### Maniok-Pommes (Variante 3)

hausgemachte Pommes aus der lateinamerikanischen Wurzelknolle (Vitaminreich, hoher Energieanteil & glutenfrei)



SIE HABEN DIE WAHL

Wir nutzen ausschließlich hochwertiges und veganes Pflanzenöl.



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

## TOPPINGS

### Pulled Pork & Coleslaw

### Pulled Oyster-Mushroom



### Ketchup & Mayo

### Avocado-Mayonnaise



PREIS: **28,90€**/PERSON\*  
2 Port. je Person



# SMOKER GRILLBUFFET

## AUS DEM SMOKER

### Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am Stück gegart



### Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



## KLASSISCHES CATERING VOM GRILL

### Putenbrustfilet

in Ananas-Ingwer-Zitronengras-Marinade



### Crispy-Pork-Belly

knuspriger Schweinebauch vom Grill



### Italienische Salsiccia

mit Fenchel



# GEMÜSESPEISEN VOM GRILL

## Grilltomate

gefüllt mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und gerösteten Kürbiskernen



## Gefüllte Zucchini

mit Schafskäse und Tomatensalsa



## Kanarische Salzkartoffeln

mit Sour Cream



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

65





# OFFICE-CATERING

## LUNCH CATERING

### WRAPS

#### Wrap Caesar-Salat

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



### Salat vom Rotkohl

mit Granatapfelkernen in Orangen-Vinaigrette



## DESSERT IM WECKGLAS

### Limonen-Cheesecake

mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen



### Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **20,90€/PERSON\***  
2 Port. je Person



67



# BUFFET-BBQ

## HAUPTSPEISEN

### **Pulled Pork** oder **Pulled Beef**

Wild Herbs – im Kölner Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Mangoldsalat und Avocado-Mayonnaise



### **Pulled Jackfruit**

Oldschool – im Kölner Brioche auf veganem Coleslaw, feinen Bourbon-Schalotten und BBQ-Sauce



### **Lachs am Stück**

aus dem Smoker, mit Dill und Limette



## 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)



**Karamell-Fudge**

mit knusprigem Bacon in Ahornsirup-Marinade



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **35,60€**/PERSON\*  
2 Port. je Person



69





# BUFFET START-UP

## VORSPEISEN

### Süßkartoffel-Kokos-Suppe

mit Pastinaken-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 gemörst**



## DESSERT

### Panna Cotta

Italienische Creme mit Himbeer- oder Mango-Topping im Weckgläschen



### Apfel-Rosinen-Crumble

hausgemachte englische Nachspeise im Weckgläschen



**PREIS: 28,80€/PERSON\***  
2 Port. je Person





# BUFFET CHIC

## VORSPEISEN

### Antipasti-Variationen

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



### Rote Bete-Eintopf

mit Ananas und Minze



## HAUPTGÄNGE

### Schweinefilet in Soja-Pflaumen-Reduktion

an Marktgemüse und Petersilien-Gnocchi



### Lachsfilet auf Vanille-Spinat

mit Süßkartoffeln und Sour Cream



### Süßkartoffel-Curry

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





## 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



**Fondant au Chocolate**

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem  
Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

PREIS: **38,40€**/PERSON\*  
2 Port. je Person



73



# BUFFET TRÈS CHIC

## VORSPEISEN

### Black-Tiger-Shrimps

mit Mango-Salsa



### Kleine Reibekuchen

mit Sous-vide gegartem Roastbeef und hausg. Remoulade



### Chickpea-Rolls

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



## HAUPTGÄNGE

### Rotbarschfilet in Curry-Sauce

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



### Peruanisches Lomo Saltado

peruanisches Pfannengericht mit Rinderfilet, Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Sojasauce und Koriander, dazu buntes Marktgemüse und Kräuterspätzle



### 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

### Fondant au Chocolat

hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeer-Topping im Weckgläschen



### Karamell-Fudge

mit Blaubeeren und Zimt



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

**PREIS: 36,90€/PERSON\***  
2 Port. je Person



75





# BUFFET SUPER CHIC

## VORSPEISEN

(bitte wählen Sie zwei Vorspeisen aus)

### Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Creme und Kapern



### Crêpe-Röllchen

mit Lachs, Rucola-Salat und Honig-Senf-Dill-Sauce



### Grünes Spargel-Gazpachi

mit grünem Spargel, Paprika, Gurken, Limetten & Koriander  
(nur zur Spargelzeit)



## 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



**Schoko-Chili-Mousse**  
mit einem Kern aus Passionsfrucht-Gelee  
im Weckgläschen



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

**PREIS: 39,90€/PERSON\***  
2 Port. je Person



**INFO HOTLINE**  
**0221 - 98 74 74 55**



Google Bewertungen

**4,9** ★ ★ ★ ★ ★

Bewerte uns jetzt!



**GETRÄNKE, KAFFEE**  
**PERSONAL & ZUBEHÖR**



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS

# DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN?

## FULL SERVICE — ALLES AUS EINER HAND

Unser kompetentes und motiviertes Team kann auf viele Jahre Erfahrung und hunderte von Veranstaltungen zurückblicken und hilft Ihnen gerne bei den wichtigen & richtigen Entscheidungen.

So wie wir bei unseren Catering-Zutaten auf höchste Qualität und regionale Produkte achten, setzen wir dies auch bei unseren Getränken fort. Neben unseren Getränke-Klassikern möchten wir Ihnen auch etwas ausgefallene Getränke-Trends ans Herz legen. Diese sind größtenteils bio-zertifiziert und passen perfekt zu unserer Street-Food-Mentalität. Gerne bieten wir Ihnen auch hier eine Getränkepauschale pro Gast an.

Natürlich erhalten Sie über uns auch Zugang zu Locations, Künstlern, Zubehör und weiteren Event-Highlights. Eine kleine Auswahl finden Sie 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), Pagodenzelte, Event-Zelte & Festzelte

Licht- & Tontechnik

Bühnen & Tribünen

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

Künstler-Booking (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

**LITTLE LION Rosé trocken**  
frisch, leicht & verträglich

**LITTLE LION Rotwein**  
trocken, fein & aromatisch

# 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 Orangenzen/-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

**Havanna 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

# KAFFEE-SPEZIALITÄTEN, BARISTA & ZUBEHÖR

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

Wir bieten Ihnen verschiedenste Formen des Kaffee-Caterings an. Als Self-Service Station mit einem unserer hochwertigen Vollautomaten oder Sie lassen sich von unseren Baristi einen Kaffee an der original italienischen Siebträgermaschine zaubern. Dies natürlich inkl. Barista-Mühle und schicker Retro-Holztheke. Als besonderen Eyecatcher empfehlen wir auch unser Kaffee-Fahrrad oder die original italienische Kaffee-Ape von Piaggio.

## STANDARDREPERTOIRE

**Cappuccino**

**Latte Macchiato**

**Milchkaffee**

**Café Crema**

**Espresso**

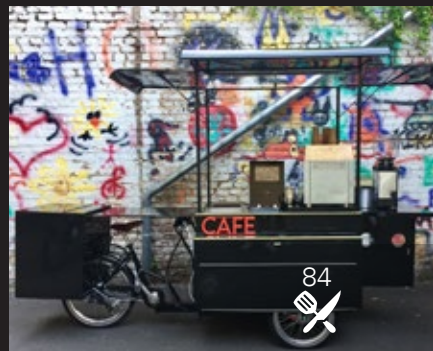
**Soja-, Hafer- und Mandelmilch**

**Milch**

**Kaffeegebäck**

**Kaffeeesgeschirr/-Besteck**

**Kaffee-Becher**







[www.facebook.com/streetkitchen](https://www.facebook.com/streetkitchen)



[www.instagram.com/street\\_kitchen\\_catering\\_events](https://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. 19% und sind exemplarisch kalkuliert für Anfragen ab 75 Personen. Für Großveranstaltungen sowie kleinere Anlässe erstellen wir Ihnen eine individuelle Kalkulation. Wir haben für jeden Anlass und für jede Größenordnung das passende Angebot. Allgemeine Geschäftsbedingungen: [www.street-kitchen.de/AGBs](http://www.street-kitchen.de/AGBs)

Weitere Infos unter:

**[www.street-kitchen.de](http://www.street-kitchen.de)**

Info-Hotline: 0 221-98 74 74 55

E-Mail: [kontakt@street-kitchen.de](mailto:kontakt@street-kitchen.de)



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS