



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 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

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



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



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

Vegane 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



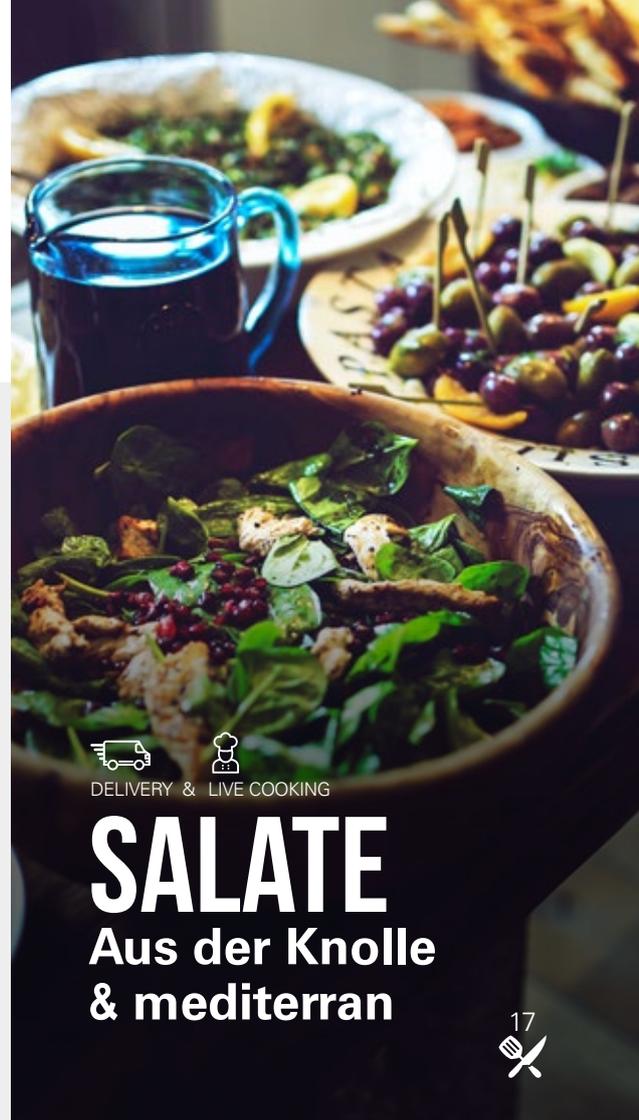
Fenchel-Mango-Salat

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 Granatapfelkernen und Orangen-Dressing



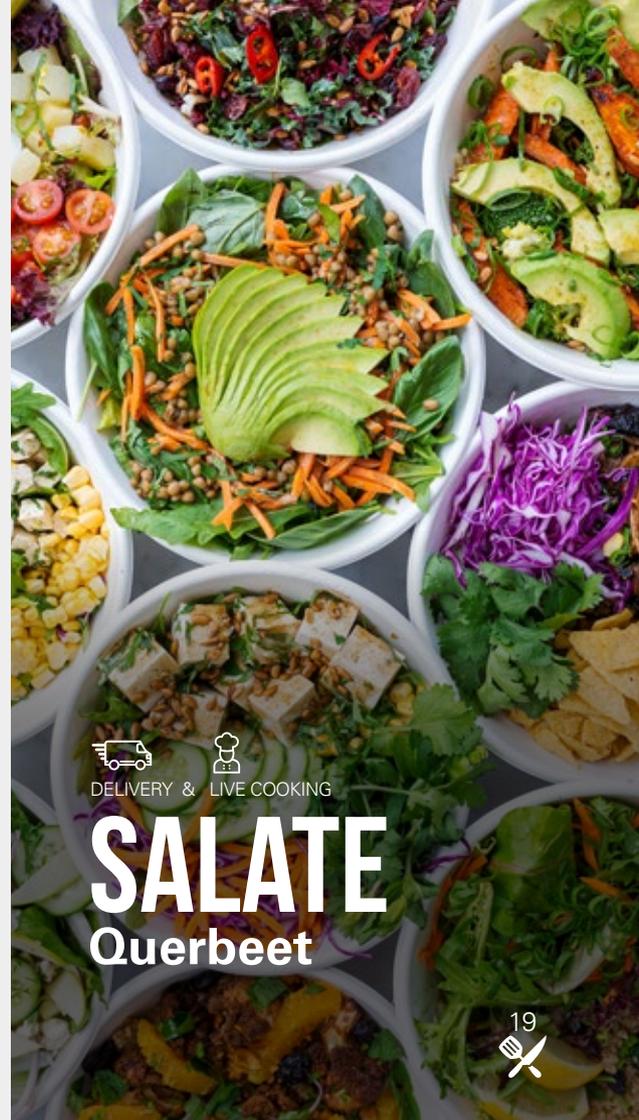
Coleslaw

Krautsalat nach amerikanischer Art



Zucchini-Salat

mit Äpfeln, Granatapfelkernen 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 Mi Char Siu

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

Bánh Mi Thit

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

Bánh Mi 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-Salad

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



Optional: mit marinierter 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

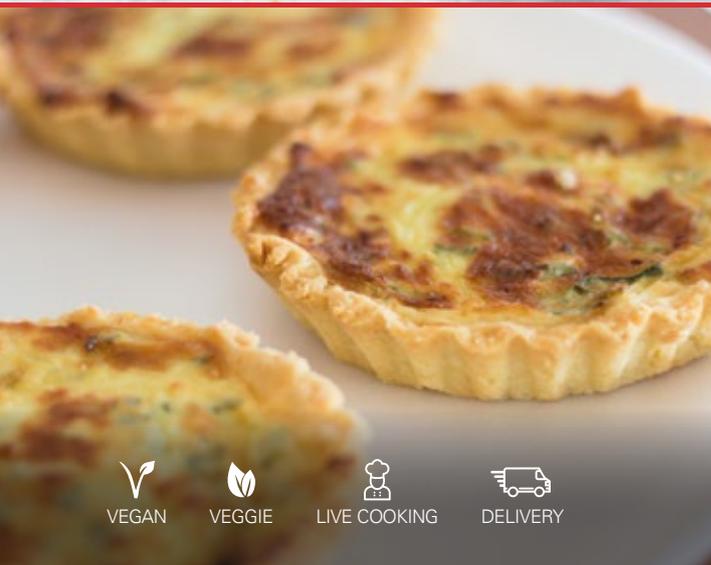
mit griechisch gewürzten Sojastreifen, gemischtem Salat, roten Zwiebeln, Oregano und Soja-Zaziki



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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

28





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



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



Antipasti Variationen

im Weckgläschen, dazu Grissini



Toskanischer Brotsalat

im Weckgläschen



Rote Bete-Falafel

mit Petersilien-Tomaten in Tahini-Minz-Dip



Vegane Zucchini-Törtchen

mit Cashew-Creme, mariniertes Zucchini und frischen Kräutern



Polenta-Sticks

auf frischen Wildkräutern und Avocado-Dressing



Mini Gemüse-Tarte

mit Gemüse der Saison und frischen Kräutern



Vegetarische Würstchen im Schlafrock

mit Tomaten-Gurken-Chutney und Dijon-Senf im Blätterteig



Pralinen vom Ziegenkäse

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



Erbse auf Baguette

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



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.





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

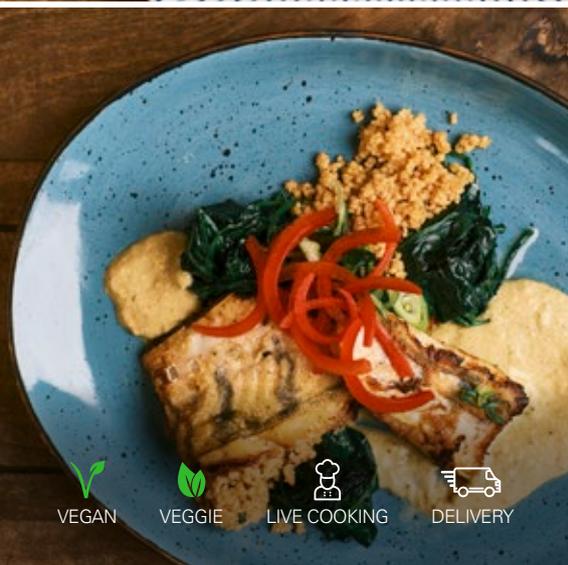
mit Kartoffeln, Kichererbsen und knackigem Gemüse



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

Confierter 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



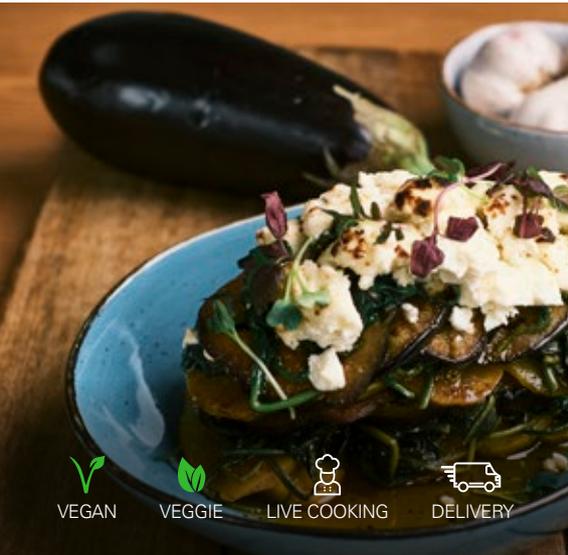
Vegane Kartoffel-Spargelpfanne

junge Kartoffeln mit sautiertem grünen Spargel
in einer feinen Kräutermarinade



Peruanisches Lomo Saltado

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



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 Portweifeigen

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





VEGGIE



ONLY DELIVERY

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.



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY



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

47



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



48

3-GANG-MENU



Geflügel

Vorspeise

Scamorza – geräucherter Mozzarella und Radicchio vom Grill

Hauptgang

Maispouardenbrust 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



49

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-Bieramis

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



50

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

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

Kalbfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout

Dessert

Schoko-Kaffee-Mousse auf Orangensalat

3

1 , 2 oder 3 Sie haben die Wahl!



DELIVERY & LIVE COOKING



51

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 Steinpilzknöpfele 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



VEGAN



VEGGIE



LIVE COOKING



DELIVERY

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



57

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



GEMÜSESPESSEN 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,  
Zwiebeln, Sesam und Soja-Honig-Dressing

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



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



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



60



GEMÜSESPESISEN 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)



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-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



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 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: 28,80€/PERSON*
2 Port. je Person



71



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



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



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 gemörkert



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

77





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/Streubst/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 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

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

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. 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

Weitere Infos unter:

www.street-kitchen.de

Info-Hotline: 0 221-98 74 74 55

E-Mail: kontakt@street-kitchen.de



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS