



| STERN+KREIS

CATERING-ANGEBOT



Preisstand 2025,
Preise inkl. Mehrwertsteuer
www.sternundkreis.de



IHR EVENT. UNSER SCHIFF. EINE WELLENLÄNGE.

Wir freuen uns sehr, Ihre Gastgeber sein zu dürfen! Ob festliche Anlässe, geschäftliche Events oder entspannte Touren im Kreise der Liebsten – wir sind bestrebt, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten, das alle Sinne begeistert.

Um unseren Gästen einen perfekten Service gewährleisten zu können, berechnen wir eine Servicekostenpauschale in Höhe von 4,90 € pro Person.

Diese Pauschale umfasst nicht nur die fachkundige Betreuung und Organisation durch unser engagiertes Team, im Vorfeld der Veranstaltung, sondern selbstverständlich auch Geschirr, Besteck und Tischwäsche für eine stilvolle Atmosphäre.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und Sie voller Vorfreude in die Planung starten möchten. Gerne stehen wir jederzeit für ein weiteres Beratungsgespräch zur Verfügung, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen und gemeinsam das perfekte Catering für Ihr Event zu gestalten.

Ihr Ansprechpartner:
Felix Fortagne – felix.fortagne@sternundkreis.de



www.sternundkreis.de

BUFFETS



BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL

VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT BERLINER ART 3, 10, G, K

mit Gurke, Ei und Radieschen-Topping

GURKENSALAT 10, G, K

mit roten Zwiebeln und Dill

BROTAUSWAHL

KLEINE BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 11

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER 9, 10, K, N

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

dazu Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt 7

SCHUPFNUDELPFANNE

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie 1

dazu Kräuterschmand 7

DESSERT

ROTE GRÜTZE

mit veganer Vanillesauce 6

KÄSEKUCHENCREME

mit Aprikosen und Cookie-Crunch 1, 3, 7, 8

39,50 EUR pro Person

| Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN

VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröst. Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI

geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und Oliven dazu gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

QUINOA-BOULETTE

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout 9

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA 6, 8

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

WALNUSS-BROWNIE 1, 3, 7, 8

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

BROTAUSWAHL

KLEINE BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 11

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

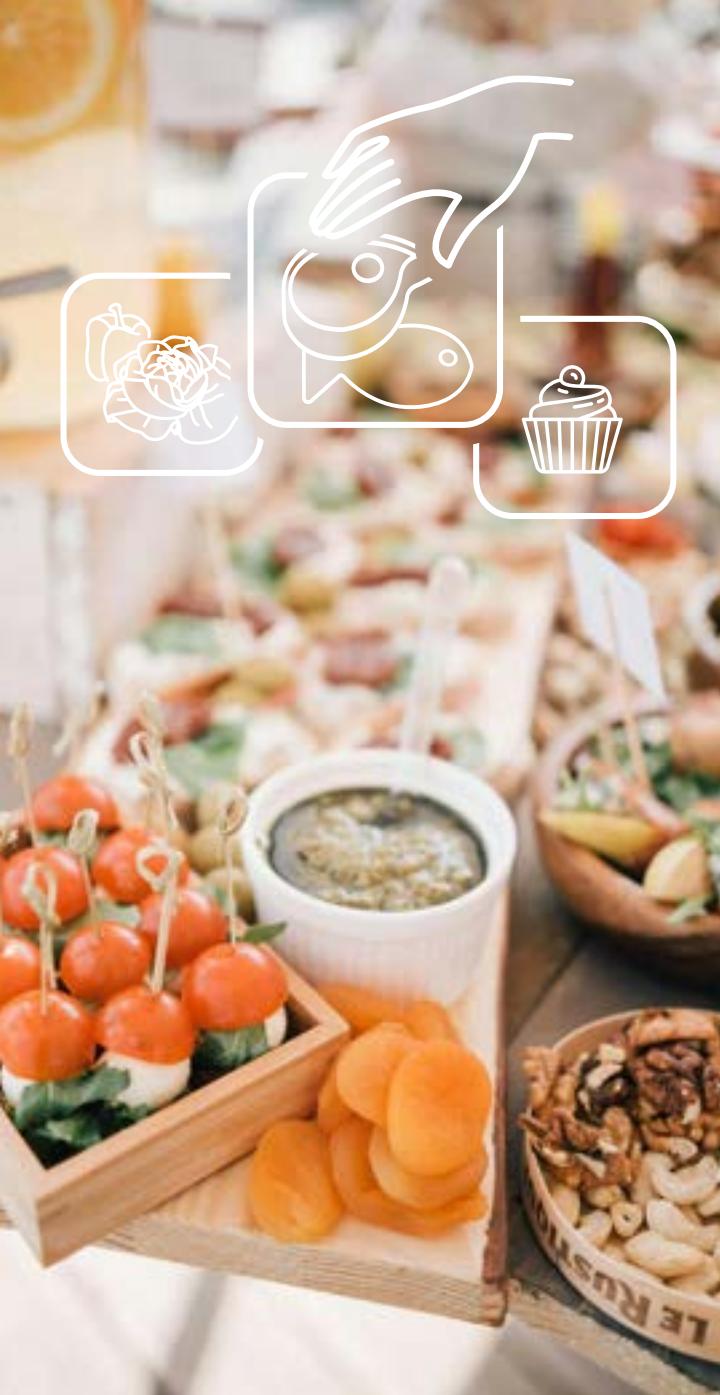
39,50 EUR pro Person

I Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



**Stellen Sie Ihr Buffet aus verschiedenen Komponenten
selbst zusammen.** Buchbar ab 50 Personen.

Wir berechnen:	pro Vorspeise	4,90 €
	Salatstation	10,90 €
	Ein Hauptgang	19,90 €
	Zwei Hauptgänge	27,90 €
	Drei Hauptgänge	30,90 €
	pro Dessert	4,90 €



LUNCH / DINNER BAUKASTEN

VORSPEISEN SAISON (Mai-Oktober):

BADISCHER KARTOFFELSALAT 3, 10, G, K

mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

GURKENSALAT 10

mit roten Zwiebeln und Dill

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräuter

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 10

mit Rucola und Pestodressing angemacht

KLEINE SALATSTATION

AUSWAHL VON HEIMISCHEN BLATTSALATEN

mit Himbeer-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing, dazu eine bunte Auswahl von Gemüsen zum selbst zusammenstellen, mit Feta-Würfeln und gerösteten Kernen

KLEINE BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 11

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

VORSPEISEN NEBENSAISON (November - April):

UMBRISSCHEN KARTOFFELSALAT 3, 9, 10, G, K

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

ROTE-BETE-SALAT 10

mit Meerrettich-Schmand und Schnittlauch

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

PANZANELLA 1, 10

Brotsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico Dressing



LUNCH BAUKASTEN

HAUPTGÄNGE

Fleisch und Fisch

IN WEISSWEIN GESCHMORTE

HÄHNCHENKEULE 1, 3, 7, 9, 12

mit Karotten, Champignons und Perlzwiebeln
dazu gebratene Schupfnudeln

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK 1, 3, 7, 9, 12

vom Rind in Rotweinsauce mit Röstgemüse und gratinierten Kartoffeln

HÄHNCHEN-CURRY 2, 6, 11

mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander; dazu frisches saisonales Gemüse und Basmatireis

GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK 7, 12

mit mediterranem Marktgemüse, Thymianjus und Grillkartoffeln

RINDERRAGOUT IN ROTWEIN GESCHMORT

mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons 9
kleine Röstkartoffeln mit Meersalz und Rosmarinöl

ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort dazu gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

GEBACKENER KASSELER SPEER

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten 9, 10, N, K
dazu Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt 7

GEBRATENES LACHSFILET 1, 4, 7, 9

an Safrangemüse und Basmati-Wildreis

HAUPTGÄNGE

Vegan & Vegetarisch

ORIENTALISCHER PILAW 9

mit gerösteten Kichererbsen, Gemüse-Tomaten-Sauce, Frühlingslauch und Petersilie

GERÖSTETE KRÄUTERSEITLINGE 8

auf Kartoffel-Möhren-Durcheinander mit getrockneten Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

VEGANE MAULTASCHEN 1, 9

mit geschmolzenen Zwiebeln, auf Gemüse aus feinen Wurzeln
dazu Petersiliensalsa

HAUSGEMACHTES CHILI SIN CARNE 6, 9

mit Gemüse-Reis

RUSTIKALE SCHUPFNUDEL-PFANNE 1, 3, 7, 9

mit Brandenburger Gemüse, Champignonrahm und Schnittlauch

QUINOA-GEMÜSE-BRATLING 9

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

GNOCCI IN TOMATENBUTTER GEBRATEDEN 1, 7

mit Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto



LUNCH BAUKASTEN

DESSERTS

(serviert im Weckglas)

JOGHURT-LIMETTENCREME 1,7

mit Himbeere und Crumble

KAFFEE-AMARETTO-CREME 1,6,8

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3,7,8

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA 6

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

KÄSEKUCHENCREME 1,3,7,8

mit Aprikosen und Cookie-Crunch

NEW YORK CHEESECAKE 1,3,7,8

mit Blaubeeren

TONKABOHNEN-QUARK-CREME 7

mit karamellisierten Basilikum-Pfirsich

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3,5,7

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen



 | STERN+KREIS
www.sternundkreis.de

GETRÄNKE



BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

„ZEKT“ SEKT
trocken

0,1L 4,90 EUR

APEROL SPRITZ
Prosecco (10cl), Aperol (5cl)

0,2L 8,50 EUR

CRÉMANT DE LOIRE
BOUVET-LADUBAY, BRUT
Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich
und reife Birnen

0,75L FI. 39,90 EUR

CRÉMANT DE LOIRE
BOUVET-LADUBAY, BRUT ROSE
Aromen von roten (Johannisbeeren und Wald-Himbeer)beeren,
dazu ein wenig weißer Pfirsich

GETRÄNKEPAUSCHALEN

(Alternativ erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch)

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI“ pro Person und pro Stunde beinhaltet:

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft,
Kaffee | Cappuccino | Espresso | Tee

8,50 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC“ pro Person und pro Stunde beinhaltet

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft
Rauch Fruchtsaftschorle
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner | Schöfferhofer Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
Weißwein | Rotwein
Kaffeespezialitäten und Tee

10,90 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“ pro Person und pro Stunde beinhaltet:

Pepsi Cola / ZERO | Mirinda | 7up
Selters Mineralwasser in Naturell und Classic
Rauch Apfel- und Orangensaft
Rauch Fruchtsaftschorle
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner | Schöfferhofer Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
Weißwein | Rotwein
Kaffeespezialitäten und Tee
Cuba Libre | Gin-Tonic | Aperol-Spritz

14,90 EUR

I Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

Stern und Kreisschiffahrt GmbH
12435 Berlin | Puschkinallee 15

www.sternundkreis.de

Sitz der Gesellschaft: Berlin
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg
HRB 41029B

Geschäftsführer:
Christina Aue, Andreas Behrens