



| STERN+KREIS

CATERING-ANGEBOT

Preisstand 2026, 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 die für eine stilvolle Atmosphäre sorgen.

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



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

BBQ



GRILLEN AN BORD - BBQ LIGHT

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, K, G}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

BROTAUSWAHL

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 6, 7, 11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ^{10, F}

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

THÜRINGER BRATWURST ^{9, 10, A, P}

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G}

mit Paprika und Zwiebeln

HALLOUMI ⁷

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

GEGRILLTER MAISKOLBEN

mit Chili und Knoblauch

DESSERT

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8}

mit Walnüssen, Frischkäsetopping und Trauben

36,50 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



GRILLEN AN BORD - BBQ I

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, K, G}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

BROTAUSWAHL

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 6, 7, 11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ^{10, F}

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

THÜRINGER BRATWURST ^{9, 10, A, P}

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G}

mit Paprika und Zwiebeln

PULLED BEEF ¹⁰

24 Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

HALLOUMI ⁷

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

Vegetarischer Anteil: 10%

VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

QUINOA ERBSEN BRATLING ⁹

MAISKOLBEN

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8}

mit Walnüssen, Frischkäsetopping und Trauben

47,50 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



GRILLEN AN BORD - BBQ 2

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7,8,A}

mit Rucola und Pesto Dressing angemacht

ANTIPASTI ^{9,5}

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

BROTAUSWAHL

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1,6,7,11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6,9,10}

BBQ-SAUCE ^{10,F}

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9,10,A}

italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN ^{9,10}

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

GARNELEN-SPIESS ²

Garnelen in pikant-süßer Chili-Marinade

FLANKSTEAK

klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuter Emulsion

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI ⁷

VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

QUINOA ERBSEN BRATLING ⁹

MAISKOLBEN

DESSERT

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

CAKE-BALL ^{1,3,7,8}

im gerösteten Kokosflockenmantel

53,50 EUR pro Person



GRILLEN AN BORD - BBQ 3

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili  und gegrillter Garnele (separat) ²

CAESAR SALAD ^{1, 3, 7, 10, S}

Römerherzen mit Caesar-Dressing, Croûtons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 10, S}

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

BROTAUSWAHL

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 6, 7, 11}

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTCLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ^{10, F}

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

MERGUEZ ^{9, 10, A, F}

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERTER HÄHNCHENSTEAKS

mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

LACHSFILET IN FOLIE ⁴

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medaillons in Aromaten eingelegt

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI ⁷

VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

RED OAT-BRÄTLING ^{1, 10}

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

HOLUNDER-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeere und Mandeln

MINI-NUSS GUGELHUPF ^{1, 3, 7, 8}

mit Karamell-Topping

59,50 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



GRILLEN AN BORD - BBQ VEGAN

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI ^{9,5}

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

BROTAUSWAHL

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1,6,7,11}

mit Margarine und Rote-Bete-Hummus

DIPS

MANGO-CURRY-DIP ^{6,9,10}

BBQ-SAUCE ^{10,F}

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

GRILLGUT

VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

GEGRILLTER MAISKOLBEN MIT CHILI

RED OAT BRATLING ^{1,10}

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

KOKOS-MILCHREIS ^{1,6}

mit Ananas-Limetten-Ragout

43,00 EUR pro Person

1 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



GRILLEN AN BORD - BBQ ADD-ONS

(Die Preise sind pro Portion zu verstehen.)

Ergänzen Sie Ihre BBQ-Auswahl mit folgenden Add-Ons:

FLEISCH

FLANKSTEAK 7,80 EUR

Klassisches Steak aus der Rinderflanke
mit Kräuteremulsion

RINDERFILET (100 g) 11,90 EUR

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

LAMMKOTELETTES (100 g) 13,50 EUR

mariniert mit Knoblauch und Rosmarin

MERGUEZ ^{9, 10, A, F} 4,90 EUR

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9, 10, A} 4,90 EUR

Italienische Bratwurst mit Fenchel

CHORIZO BRATWURST ^{A, F, S} 4,90 EUR

Spanische Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G} 5,50 EUR

mit Paprika und roten Zwiebeln

SPARE RIBS ^{10, F, K} 8,50 EUR

Schweinerippchen in BBQ-Soße
mariniert und gegrillt

FISCH

GARNELEN-SPIESS (80 g) ² 7,80 EUR

Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß
mit Koriander

LACHSFILET (100 g) ⁴ 9,90 EUR

mit Zitronenpfeffer

VEGETARISCH

HALLOUMI ⁷ 5,50 EUR

Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

VEGAN

HALBER MAISKOLBEN ³ 3,50 EUR

mariniert mit Knoblauch und Chili

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL 4,50 EUR

GEMÜSE-SPIESS ³ 8,50 EUR

Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon

VEGANE BRATWURST (90 g) 5,50 EUR

auf Erbsenproteinbasis

PLANTED STEAK (120 g) ⁶ ³ 12,50 EUR

Saftig, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

BUFFETS



BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL

VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3,10,G,K}

mit Gurke, Ei und Radieschen

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{1,9,10,K,N}

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus und Berliner Sauerkraut

DAZU

Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt ⁷ 

SCHUPFNUDELPFANNE ¹

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶

mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1,3,7,8}

mit Aprikosen und Cookie-Crunch

39,50 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN

VORSPEISEN

ANTIPASTI ^{9,5}

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN

mit Oliven geschmort dazu geröstete Karotten

DAZU

Karotten-Erbsen-Gemüse, kleine Röstkartoffeln und heller Sauce ^{1,7,9} 

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

WALNUSS-BROWNIE ^{1,3,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

39,50 EUR pro Person

1 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



BUFFET - SCHIFFSJUNGE

VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3, 10, G, K}

mit Gurke, Ei und Radieschen

BERLINER MINI-BOULETTEN ^{1, 3, 7, 10}

mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE „MÜGGELSPREE“ ^{1, 3, 4, 7, 10}

mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT- UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN ^{1, 7}

mit Kräuterbutter und Schmalz

HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{1, 9, 10, K, N}

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus und Berliner Sauerkraut

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7, 9, 10}

mit Schmorzwiebel-Sauce und grünen Bohnen
mit jungem Lauch

DAZU

Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt ⁷ 

vegetarisch/veganer Anteil 10%

SCHUPFNUDELPFANNE ¹

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶

mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 3, 7}

mit Aprikosen und Cookie-Crunch

45,80 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



BUFFET - LEICHTMATROSE

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,8,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI ^{9,5}

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN ^{1,7,9}

dazu Karotten-Erbsen-Gemüse und heller Sauce

GESCHMORTE SEMERROLLE ^{9,12}

vom Rind in Rotweinsauce

DAZU

gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹ 

vegetarisch/veganer Anteil 10%

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

50,50 EUR pro Person

1 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



BUFFET - BOOTSMANN

VORSPEISEN

PANZANELLA ^{1, 8, 10}

italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkern und Balsamico-Dressing

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST ^{1, 3, 7, 10, 5}

auf Salatherzen mit Caesar-Dressing, Croûtons, italienischen Hartkäse und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 7, 10, 12, F}

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 9}

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlwiebeln und Champignons

GEMÜSE

von Rüben und Zucchini

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7}

mit geriebenem italienischen Käse

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

vegetarisch/vegane Anteil 10%

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

HOLUNDER-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeeren und Mandeln

SCHOKOMOUSSE ^{3, 5, 7}

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

58,00 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



VEGETARISCH-VEGAN AUF DER SPREE

VORSPEISEN

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI ^{9,5}

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

MARINierter SPARGELsalat ¹⁰

mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7,8,10}

mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble mit Schafskäse auf Kichererbsencurry

TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA ^{1,9}

mit marinierten Kräuterseitlingen und Pesto

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1,7}

mit Karotten-Zucchini-Gemüse, dazu geriebenem italienischen Hartkäse und Basilikum-Pesto

DESSERT

KOKOS-MILCHREIS ^{1,6}

mit Ananas-Limetten-Ragout

VEGANE ERDBEERMousse ^{1,6}

mit Rhabarber

50,50 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





BRUNCHBUFFET

(Angebot zeitlich begrenzt buchbar, bis 13 Uhr)

KALT

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 11}

von Brötchen und Stangenbroten

BUTTER UND PFLANZLICHE BROTAUFSTRICHE

Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella ^{3, 7}

CREMIGER JOGHURT ^{1, 7, 8}

mit Beeren und Müsli-Topping

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7, 8, 10}

mit Rucola und Pesto-Dressing

KLEINE WURST- UND KÄSEAUSSWAHL ^{7, 8, 9}

wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten

WARM

GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN ^{7, 9}

DAZU

Karotten-Erbсен-Gemüse, kleine Röstkartoffeln und heller Sauce

PENNE LUPARA ^{1, 9, 12}

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra geriebenem italienischen Käse ⁷ 

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 7, 8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

37,50 EUR pro Person

1 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

FINGERFOOD



EMPFANGSHÄPPCHEN

EMPFANGSHÄPPCHEN - COCKTAILEMPFANG

Mindestabnahme 30 Stück pro Sorte

FLEISCH

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES ^{1,7}

Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen

FISCH

CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}

mit Rauchlachs und Dill-Creme

GERÄUCHERTE FORELLE ^{4,7,10}

auf Apfel-Gurken-Salat und Meerrettich

HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES ^{1,4,7}

Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs

VEGETARISCH

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL ^{1,7}

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8,10}

mit Schafskäsecreme, gepickelter Paprika und gerösteten Cashewkernen

BASILIKUM-FRISCHKÄSE-CREME ^{1,7}

auf Pumpernickel-Taler mit Pinienkernen und Kresse

CAKE-BALL ^{1,3,7,8}

im gerösteten Kokosflockenmantel

VEGAN

EDAMAME-BÄLLCHEN ⁶

auf fruchtigem Mango-Chutney

ROTE BETE FALAFEL ^{1,11}

mit Tahin-Dip

TORTILLA-RÖLLCHEN ^{1,12,A}

Creme aus Tomate, Spinatsalat und Couscous

ROTE-BETE-CRÊPES ^{1,6}

mit veganer Bärlauchcreme und veganem Bacon

VEGANE BÄLLCHEN ^{6,10}

auf Linsen-Curry-Creme

HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES ^{1,9,10,11}

Kichererbsen-Curry-Creme und gegrillte Paprika

5,50 EUR pro Stück

1 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





FINGER FOOD PAKET BASIC – 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

QUICHE BLATTSPINAT FETA ^{1,3,7}

mit Schmand und Schafskäsedecke

BELUGALINSENSALAT ^{1,7,9,10}

mit Ziegenkäsecreme und Croûtons

WRAP HÄHNCHENBRUST ^{1,7,9}

gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{1,3,7,10}

mit kleiner Kalbsfrikadelle oder mit veganem Bällchen ⁶

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

WALNUSS-BROWNIE ^{1,3,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

FINGER FOOD PAKET PREMIUM - 8 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

WRAP MIT RATATOUILLE ^{1,11}

mit Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika und Blattsalat

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT ^{1,8,7,9}

Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und Schafskäse

SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP ^{1,5,6}

Marinierte Hühnerschenkel mit Chili, Honig und Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip

QUICHE LORRAINE ^{1,3,7}

mit Tiroler Schinken, Lauch und Schmand

GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN ^{1,2,5,6,11}

Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili und Knoblauch

MAISPOULARDENBRUST ¹²

gegrillt auf Spitzkohl-Salat mit roter Zwiebel-Marmelade

HOLUNDER-TIRAMISU ^{1,3,7,8,B}

mit Erdbeeren und Mandeln

SCHOKOMOUSSE ^{3,5,7}

mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

FINGER FOOD PAKET VEGAN – 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

WRAP VEGAN ^{1,11}

weiße Bohnen, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT ^{1,8,9}

Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, gerösteten Mandeln

ROTE-BETE FALAFEL ^{1,11}

mit Tahin-Dip

TORTILLA-RÖLLCHEN ^{1,12,A}

mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous

VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT ^{1,5,6,11}

Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Passionsfrucht-Mango-Salat

36,00 EUR pro Person

48,00 EUR pro Person

36,00 EUR pro Person

1 | 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



| STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

MENÜ

MENÜ 1

Menü Service ist nicht auf allen Schiffen möglich.

VORSPEISEN

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT ^{1,7,A} 
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

CREME BRULEE VOM ZIEGENKÄSE ^{1,3,7,10,11,K} 
mit grünem Apfel-Chutney, Blattsalaten und Crostini

HAUPTGANG

GESCHMORTE SEMERROLLE VOM RIND ^{1,9,12} 
mit Gemüse-Gersten-Risotto und Portwein-Jus

alternativ

GEMÜSE-GERSTEN-RISOTTO ^{1,6,9,E} 
mit marinierten Kräuterseitling und Bärlauchschaum

DESSERT

OPERA-SCHNITTE ^{1,3,6,7,8,E} 
mit Himbeercoulis und Crème pâtissière

3-Gang Menü

50,00 EUR pro Person

MENÜ 2

VORSPEISEN

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT ^{1,7,A} 
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

CARPACCIO VON ROTER BETE ^{7,9,10,K} 
mit gebläutem Ziegenkäse, Friséesalat & Schnittlauch-Salsa

HAUPTGANG

**MEDITERRAN GEFÜLLTE
MAISHÄHNCHENBRUST** ^{7,9,12,A}
mit Grillgemüse, cremiger Maispolenta und
Zitronen-Butter-Sauce

alternativ

ZWEIERLEI KIBBEH ^{1,6,9,11} 
mit Grillgemüse, Rote-Bete-Hummus und Baba Ganoush

DESSERT

MOUSSE D'ABRICO IM TUMBLER ^{1,3,6,7,8,A,B,E}
Deko Streusel, Amarettini und Minze

3-Gang Menü

50,00 EUR pro Person

MENÜ 3

VORSPEISEN

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT ^{1,7,A} 
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST ^{9,10}
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomaten

alternativ

GESCHMORTER FENCHEL ^{9,10} 
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomaten

HAUPTGANG

GEBRATENES RINDERFILET ^{7,9,12}
mit glasiertem Karotten-Gemüse, Kartoffel-Sellerie-Stampf
und Portwein-Jus

alternativ

WÜRFEL VOM GEBACKENEM HALLOUMI ^{1,7,9,10} 
auf Kichererbsencurry mit Paprika und Roten Zwiebeln

DESSERT

**DUETT VON DUNKLER UND
WEISSER SCHOKOLADE** ^{1,3,6,7,E} 
mit Himbeer und Salbei

3-Gang Menü

57,50 EUR pro Person





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
Kaffeespezialitäten und 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 | Schaumwein
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 | Schaumwein
Kaffeespezialitäten und Tee
Cuba Libre | Gin-Tonic | Aperol-Spritz | Lillet Wildberry

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



STERN+KREIS

Stern und Kreisschiffahrt GmbH
Puschkinallee 15 | 12435 Berlin
www.sternundkreis.de

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

Geschäftsführer:
Sandra Schumacher, Andreas Behrens