



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







GRILLEN AN BORD - BBQ 1

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT 10, K, G

mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen

GURKENSALAT 10 mit roten Zwiebeln und Dill

HIRTENSALAT 7

mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Schafskäse (separat) 🥏

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE 1,6,7,11

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SENF 10

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7 MANGO-CURRY-DIP 9, 10 BBQ-SAUCE 10 KETCHUP 9, 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 BBO-Sauce

HALLOUMI 7

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

Vegetarischer Anteil: 10%

TOFU BRATWURST 6

QUINOA ERBSEN BRATLING 9

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA 6.8

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE 1,3,7,8

mit Walnüssen, Frischkäsetopping und Trauben

47,50 EUR pro Person











GRILLEN AN BORD - BBQ 2

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT 7,8,A

mit Rucola und Pesto Dressing angemacht

ANTIPASTI 🥏

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT 1,8,10

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

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE 1.6.7.11

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7 MANGO-CURRY-DIP 9,10 BBQ-SAUCE 10 KETCHUP 9,10 SENF 10 SENF 10

GRILLGUT

SALSICCIA MIT FENCHEL 9, 10, A

italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN 5,9,10

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

GARNELEN-SPIESS²

Garnelen in pikant-süßer Chili-Marinade

FLANKSTEAK

klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuter Emulsion

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI 7

TOFU BRATWURST 6

QUINOA ERBSEN BRATLING 9

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL 🥏

DESSERT

JOGHURT-LIMETTEN-CREME 1.7 💋

mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

ANANAS-CAKE-BALL 1,3,7,8

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

53,50 EUR pro Person











GRILLEN AN BORD - BBQ 3

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT

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

CAESAR SALAD 1,3,7,10

Römerherzen mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO^{1,4,10}

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 9, 10, G, K

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

BROTAUSWAHL

RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE 1.6.7.11

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS

SENF 10

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7 MANGO-CURRY-DIP 9,10 BBQ-SAUCE 10 KETCHUP 9,10

GRILLGUT

MERGUEZ 9, 10, A, F

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

LACHSFILET IN FOLIE 4

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medaillons in Aromaten eingelegt

Vegetarischer Anteil: 10%

HALLOUMI 7 🕗

TOFU BRATWURST 6

MARINIERTER TEMPEH 1,6,9

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL 🥏

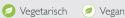
DESSERT

ERDBEER-TIRAMISU 1,3,7,8

mit Erdbeer-Topping

NUSS GUGELHUPF 1,3,7,8 mit Karamell-Topping

59,50 EUR pro Person









BUFFETS







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 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

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE 7,9,10

mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und grüne Bohnen mit jungem Lauch dazu Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt ⁷

vegetarisch/veganer Anteil 10%

SCHUPFNUDELPFANNE |

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie dazu Kräuterschmand 7

DESSERT

ROTE GRÜTZE

mit veganer Vanillesauce 6

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

45,80 EUR pro Person











BUFFET - LEICHTMATROSE

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 8, 10

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI 🥏

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

MEDITERRANER PASTASALAT 1,8,10

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

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL 1,7,11

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort dazu geröstete Karotten

"BRASATO" 9

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE 🥏

mit roten Zwieheln und Petersilie dazu gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern |

vegetarisch/veganer Anteil 10%

OUINOA-BOULETTE

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout 9 🥏

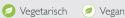
DESSERT

VEGANE PANNA COTTA 6,8

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3,7,8 mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

50,50 EUR pro Person











BUFFET - BOOTSMANN

VORSPEISEN

PANZANELLA 1,8,10

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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST 1,3,7,10,F auf Salatherzen mit Parmesandressing, Croutons und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO 3,7,10

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL 1,7,11

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia 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

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE VON ZWEIERLEI RÜBEN 9 und gegrillter Zucchini

GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER 1.7

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN mit Meersalz und Rosmarinöl

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GEGRILLTE ZUCCHINI 1,9

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

TIRAMISU 1, 3, 7, 8

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOMOUSSE 3,5,7,8

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

58,00 EUR pro Person











VEGETARISCH-VEGAN AUF DER SPREE

VORSPEISEN

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 10

mit Rucola und Pesto-Dressing

ANTIPASTI

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

MEDITERRANER PASTASALAT^{1,8,10}

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

BUNTER QUINOA-SALAT 10

mit Gemüse der Saison, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1,7,8,11

(herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN 7,8,10

mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble mit Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienpesto

GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER GEBRATEN 1,7,8

mit Grana Padano und mit hausgemachtem Basilikumpesto

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE 1, 6,

mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH

mit Ananasragout, Limette und Basilikum

50,50 EUR pro Person

STERN+KREIS











BRUNCHBUFFET (Angebot zeitlich begrenzt buchbar, bis 13 Uhr)

KALT

KLEINE BROTAUSWAHL

von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette

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 KÄSEAUSWAHL 7,8,9

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

WARM

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven dazu gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA 1, 9, 12

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan⁷

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3,7,8

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

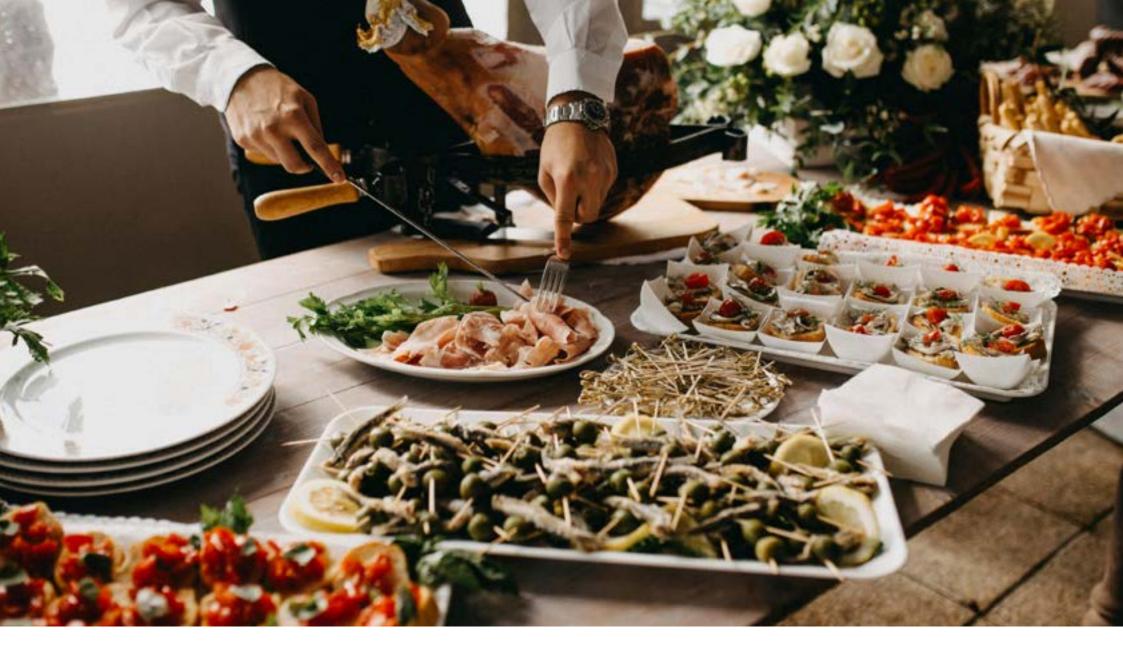
VEGANE PANNA COTTA 6.8

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

47,00 EUR pro Person

STERN+KREIS







FINGERFOOD







EMPFANGSHÄPPCHEN - COCKTAILEMPFANG

Mindestabnahme 30 Stück pro Sorte

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL 1.7 💋

marinierter Ziegenfrischekäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN 7,8

mit Schafskäse und Cashewkernen

CRÊPES ROULADE 1,3,4,7

mit Rauchlachs und Dill-Sauerrahm

KALBSFRIKADELLE 1, 3, 7, 10, 11

mit Kapern-Mayonnaise und Rote Bete

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

ROTE BETE FALAFEL 1,11

mit Tahin-Dip

TORTILLA-RÖLLCHEN |

Creme aus Tomate, Spinatsalat und Couscous

FRISCHKÄSECREME 1.7

mit Trüffelaromen auf Pumpernickel-Taler und Kerbel

..ANANAS-CAKE-BALL" 1,3,7,8

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

5,50 EUR pro Stück

PAKET MITTLERE SÄTTIGUNG – 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

OUICHE BLATTSPINAT FETA 1,3,7

mit Schmand und Schafskäsedecke

BELUGALINSENSALAT 1,7,9,10

mit Ziegenkäsecrème und Croûtons

WRAP HÄHNCHENBRUST 1,7,9

gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander

BADISCHER KARTOFFELSALAT 1,3,7,10

mit kleiner Kalbsfrikadelle

| IOGHURT-LIMETTEN-CREME 1,7 💋

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

WALNUSS-BROWNIE 1, 3, 7, 8

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

36,00 EUR pro Person

PAKET GUTE SÄTTIGUNG - 8 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

WRAP MIT RATATOUILLE 1,11

mit Frischkäse, Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika und Blattsalat

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT 1,8,9

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

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

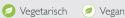
ERDBEER-TIRAMISU 1,3,7

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

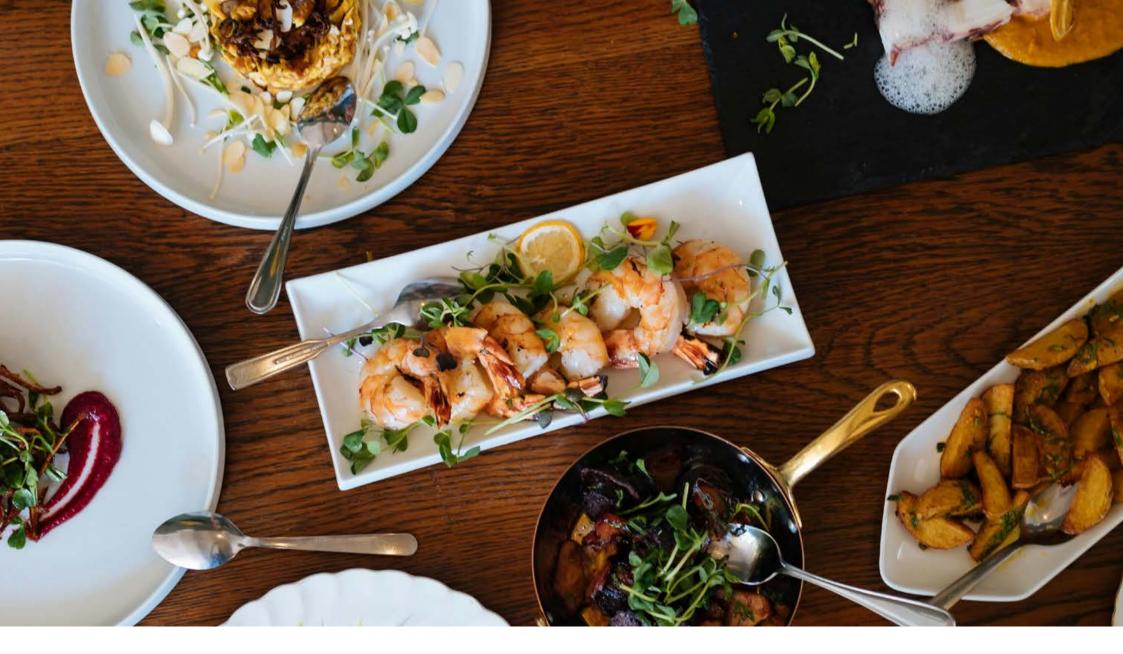
SCHOKOMOUSSE 3,5,7,8

mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

48,00 EUR pro Person

















MENÜ 1

MENÜ 2

MENÜ 3

Menü Service ist nicht auf allen Schiffen möglich.

VORSPEISEN

CAESAR SALAT 1, 3, 7, 10

Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croutons

HAUPTGANG

GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK 7.9

auf Püree von weißen Bohnen mit lauwarmem Salat von kandierten Zitronen, eingelegtem Rhabarber und grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

DESSERT

KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH 1.7.8

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen und Lavendel-Streuseln

VORSPEISEN

CARPACCIO VON ROTER BETE 1, 10

mit geflämmtem Ziegenkäse, Blattsalaten und Schnittlauch-Salsa

HAUPTGANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE 7,9

mit grünem Spargel und Kartoffelgratin, dazu Rotweinjus

DESSERT

DUETT VON DUNKLER UND WEISSER SCHOKOLADE 1,3,7,8

mit Himbeeren und Salbei

VORSPEISEN

TRANCHEN VON DER **BARBARIE ENTENBRUST** 9, 10

mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENES RINDERFILET 7

mit Kräuter-Butter mit Ofen-Tomaten und Rosmarinkartoffel

DESSERT

MOUSSE D'ABRICOT IM GLAS 1,3,7,8

mit Amarettini und Minze

3-Gang Menü

45.00 EUR pro Person

3-Gang Menü

62.00 EUR pro Person

3-Gang Menü

57,50 EUR pro Person



















BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

..ZEKT" SEKT 0.1L 4.90 EUR trocken

APEROL SPRITZ 0,2L Prosecco (10cl), Aperol (5cl)

8.50 EUR

CRÉMANT DE LOIRE 0.75L FI. 39.90 EUR **BOUVET-LADUBAY, BRUT**

Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich und reife Birnen

CRÉMANT DE LOIRE 0.75 L FI. 39.90 EUR **BOUVET-LADUBAY, BRUT ROSE**

Aromen von roten (Johannisbeeren und Wald-Him)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

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

8,50 EUR

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







