



STERN+KREIS

# CATERING-ANGEBOT

Preisstand 2025, Preise inkl. Mehrwertsteuer  
[www.sternundkreis.de](http://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](mailto:felix.fortagne@sternundkreis.de)**





# GRILLEN AN BORD - BBQ I

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

## VORSPEISEN

### SOMMERLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

### BADISCHER KARTOFFELSALAT <sup>10,K,G</sup>

mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen

### GURKENSALAT <sup>10</sup>

mit roten Zwiebeln und Dill

### HIRTENSALAT <sup>7</sup>

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

## BROTAUSWAHL

### RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE <sup>1,6,7,11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

### SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

### MANGO-CURRY-DIP <sup>9,10</sup>

### BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

### KETCHUP <sup>9,10</sup>

### SENF <sup>10</sup>

## GRILLGUT

### THÜRINGER BRATWURST <sup>9,10, A,P</sup>

### HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS <sup>9,10, G</sup>

mit Paprika und Zwiebeln

### PULLED BEEF <sup>10</sup>

24 Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

### HALLOUMI <sup>7</sup>

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

Vegetarischer Anteil: 10%

### TOFU BRATWURST <sup>6</sup>

### QUINOA ERBSEN BRATLING <sup>9</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6,8</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

### HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE <sup>1,3,7,8</sup>

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 | 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 <sup>8,10</sup>

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

### TOMATE-MOZZARELLA-SALAT <sup>7,8,A</sup>

mit Rucola und Pesto Dressing angemacht

### ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

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

## BROTAUSWAHL

### RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALE MEHRKORNBAQUETTE <sup>1,6,7,11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

### SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

### MANGO-CURRY-DIP <sup>9,10</sup>

### BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

### KETCHUP <sup>9,10</sup>

### SENF <sup>10</sup>

## GRILLGUT

### SALSICCIA MIT FENCHEL <sup>9,10, A</sup>

italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

### TANDOORI HÄHNCHEN <sup>5,9,10</sup>

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

### GARNELEN-SPIESS <sup>2</sup>

Garnelen in pikant-süßer Chili-Marinade

### FLANKSTEAK

klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuter Emulsion

Vegetarischer Anteil: 10%

### HALLOUMI <sup>7</sup>

### TOFU BRATWURST <sup>6</sup>

### QUINOA ERBSEN BRATLING <sup>9</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>1,7</sup>

mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

### ANANAS-CAKE-BALL <sup>1,3,7,8</sup>

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

**53,50 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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz






# GRILLEN AN BORD - BBQ 3

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

## VORSPEISEN

### SÜSSKARTOFFELSALAT

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili   
und gegrillter Garnele (separat) <sup>2</sup>

### CAESAR SALAD <sup>1,3,7,10</sup>

Römerherzen mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>1,4,10</sup>

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>9,10,G,K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

## BROTAUSWAHL

### RUSTIKALES BAUERNBAQUETTE, CIABATTA UND VITALES MEHRKORNBAQUETTE <sup>1,6,7,11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

### SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

### MANGO-CURRY-DIP <sup>9,10</sup>

### BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

### KETCHUP <sup>9,10</sup>

### SENF <sup>10</sup>

## GRILLGUT

### MERGUEZ <sup>9,10,A,F</sup>

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

### MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

### LACHSFILET IN FOLIE <sup>4</sup>

mit Zitronenpfeffer

### RINDERFILET

Medaillons in Aromaten eingelegt

Vegetarischer Anteil: 10%

### HALLOUMI <sup>7</sup>

### TOFU BRATWURST <sup>6</sup>

### MARINIRTER TEMPEH <sup>1,6,9</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1,3,7,8</sup>

mit Erdbeer-Topping

### NUSS GUGELHUPF <sup>1,3,7,8</sup>

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



STERN+KREIS

[www.sternundkreis.de](http://www.sternundkreis.de)

**BUFFETS**





# BUFFET - SCHIFFSJUNGE

## VORSPEISEN

### GURKENSALAT <sup>10</sup>

mit roten Zwiebeln und Dill

### KARTOFFELSALAT BERLINER ART <sup>3,10,G,K</sup>

mit Gurke, Ei und Radieschen

### BERLINER MINI-BOULETTEN <sup>1,3,7,10</sup>

mit Mostrich und Gewürzgurke

### FISCHPLATTE „MÜGGELSPREE“ <sup>1,3,4,7,10</sup>

mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

### KLEINE BROTAUSWAHL <sup>1,6,7,11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENER KASSELER SPEER <sup>9,10,K,N</sup>

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

### GEBRATENE HÄHNCHENKEULE <sup>7,9,10</sup>

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

vegetarisch/vegane Anteil 10%

### SCHUPFNUDELPFANNE <sup>1</sup>

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie  
dazu Kräuterschmand <sup>7</sup>

## DESSERT

### ROTE GRÜTZE

mit veganer Vanillesauce <sup>6</sup>

### KÄSEKUCHENCREME <sup>1,3,7</sup>

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



# BUFFET - LEICHTMATROSE

## VORSPEISEN

### SOMMERLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

### MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT <sup>7,8,10</sup>

mit Rucola und Pesto-Dressing

### ANTIPASTI

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

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

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

### ITALIENISCHE BROTAUSWAHL <sup>1,7,11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort dazu geröstete Karotten

### „BRASATO“ <sup>9</sup>

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

### MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie  
dazu gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und  
italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup>

*vegetarisch/vegane Anteil 10%*

### QUINOA-BOULETTE

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout <sup>9</sup>

## DESSERT

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6,8</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

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





# BUFFET - BOOTSMANN

## VORSPEISEN

### PANZANELLA <sup>1, 8, 10</sup>

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

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>10, G, K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1, 3, 7, 10, F</sup>

auf Salatherzen mit Parmesandressing, Croutons und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3, 7, 10</sup>

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

### ITALIENISCHE BROTAUSWAHL <sup>1, 7, 11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4, 9</sup>

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

### RINDERRAGOUT <sup>9</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE VON ZWEIERLEI RÜBEN <sup>9</sup>

und gegrillter Zucchini

### GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER <sup>1, 7</sup>

gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

vegetarisch/veganer Anteil 10%

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1, 9</sup>

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

### TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

### SCHOKOMOUSSE <sup>3, 5, 7, 8</sup>

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



# VEGETARISCH-VEGAN AUF DER SPREE

## VORSPEISEN

### MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT <sup>7,10</sup>

mit Rucola und Pesto-Dressing

### ANTIPASTI

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

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

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

### BUNTER QUINOA-SALAT <sup>10</sup>

mit Gemüse der Saison, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7,8,11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN <sup>7,8,10</sup>

mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble mit Schafskäse auf Kichererbsencurry

### GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienpesto

### GNOCCHI IN TOMATEN-BUTTER GEBRATEN <sup>1,7,8</sup>

mit Grana Padano und mit hausgemachtem Basilikumpesto

## DESSERT

### GRIESSFLAMMERIE <sup>1,6</sup>

mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

### PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH

mit Ananasragout, Limette und Basilikum

**50,50 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=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





# BRUNCHBUFFET

(Angebot zeitlich begrenzt buchbar, bis 13 Uhr)

## KALT

### **KLEINE BROTAUSWAHL** <sup>1, 11</sup>

von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette

### **BUTTER UND PFLANZLICHE BROTAUFSTRICHE KRÄUTER-HUMMUS, MARMELADEN UND NUTELLA** <sup>3, 7</sup>

### **CREMIGER JOGHURT** <sup>1, 7, 8</sup>

mit Beeren und Müsli-Topping

### **MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** <sup>7, 8, 10</sup>

mit Rucola und Pesto-Dressing

### **KLEINE WURST- UND KÄSEAUSSWAHL** <sup>7, 8, 9</sup>

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** <sup>1, 9, 12</sup>

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten  
Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln  
und extra Parmesan <sup>7</sup>

## DESSERT

### **SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3, 7, 8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

### **VEGANE PANNA COTTA** <sup>6, 8</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**47,00 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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





| STERN+KREIS

[www.sternundkreis.de](http://www.sternundkreis.de)

# FINGERFOOD





## EMPFANGSHÄPPCHEN - COCKTAILEMPFANG

Mindestabnahme 30 Stück pro Sorte

### ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL <sup>1,7</sup>

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

### GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN <sup>7,8</sup>

mit Schafskäse und Cashewkernen

### CRÊPES ROULADE <sup>1,3,4,7</sup>

mit Rauchlachs und Dill-Sauerrahm

### KALBSFRIKADELLE <sup>1,3,7,10,11</sup>

mit Kapern-Mayonnaise und Rote Bete

### MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

### ROTE BETE FALAFEL <sup>1,11</sup>

mit Tahin-Dip

### TORTILLA-RÖLLCHEN <sup>1</sup>

Creme aus Tomate, Spinatsalat und Couscous

### FRISCHKÄSECREME <sup>1,7</sup>

mit Trüffelaromen auf Pumpernickel-Taler und Kerbel

### „ANANAS-CAKE-BALL“ <sup>1,3,7,8</sup>

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

5,50 EUR pro Stück

## FINGER FOOD PAKET BASIC - 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

### QUICHE BLATTSPINAT FETA <sup>1,3,7</sup>

mit Schmand und Schafskäsedecke

### BELUGALINSENSALAT <sup>1,7,9,10</sup>

mit Ziegenkäsecrème und Croûtons

### WRAP HÄHNCHENBRUST <sup>1,7,9</sup>

gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander

### BADISCHER KARTOFFELSALAT <sup>1,3,7,10</sup>

mit kleiner Kalbsfrikadelle

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>1,7</sup>

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

### WALNUSS-BROWNIE <sup>1,3,7,8</sup>

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

36,00 EUR pro Person

## FINGER FOOD PAKET PREMIUM - 8 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

### WRAP MIT RATATOUILLE <sup>1,11</sup>

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

### ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT <sup>1,8,9</sup>

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

### SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP <sup>1,5,6</sup>

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

### QUICHE LORRAINE <sup>1,3,7</sup>

mit Tiroler Schinken, Lauch und Schmand

### GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN <sup>1,2,5,6,11</sup>

Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili und Knoblauch

### MAISPOULARDENBRUST <sup>12</sup>

gegrillt auf Spitzkohl-Salat mit roter Zwiebel-Marmelade

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1,3,7</sup>

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

### SCHOKOMOUSSE <sup>3,5,7,8</sup>

mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

48,00 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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





| STERN+KREIS

[www.sternundkreis.de](http://www.sternundkreis.de)

MENÜ





## MENÜ 1

Menü Service ist nicht auf allen Schiffen möglich.

### VORSPEISEN

#### CAESAR SALAT <sup>1,3,7,10</sup>

Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croutons

### HAUPTGANG

#### GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK <sup>7,9</sup>

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

### DESSERT

#### KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH <sup>1,7,8</sup>

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen und Lavendel-Streuseln

3-Gang Menü

**45,00 EUR** pro Person

## MENÜ 2

### VORSPEISEN

#### CARPACCIO VON ROTER BETE <sup>1,10</sup>

mit gebläutem Ziegenkäse, Blattsalaten und Schnittlauch-Salsa

### HAUPTGANG

#### GESCHMORTE OCHSENBACKE <sup>7,9</sup>

mit grünem Spargel und Kartoffelgratin, dazu Rotweinjus

### DESSERT

#### DUETT VON DUNKLER UND WEISSER SCHOKOLADE <sup>1,3,7,8</sup>

mit Himbeeren und Salbei

3-Gang Menü

**62,00 EUR** pro Person

## MENÜ 3

### VORSPEISEN

#### TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST <sup>9,10</sup>

mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

### HAUPTGANG

#### ROSA GEBRATENES RINDERFILET <sup>7</sup>

mit Kräuter-Butter mit Ofen-Tomaten und Rosmarinkartoffel

### DESSERT

#### MOUSSE D'ABRICOT IM GLAS <sup>1,3,7,8</sup>

mit Amarettini und Minze

3-Gang Menü

**57,50 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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz







## BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

**„ZEKT“ SEKT** 0,1L 4,90 EUR  
trocken

**APEROL SPRITZ** 0,2L 8,50 EUR  
Prosecco (10cl), Aperol (5cl)

**CRÉMANT DE LOIRE** 0,75L FL. 39,90 EUR  
**BOUVET-LADUBAY, BRUT**  
Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich  
und reife Birnen

**CRÉMANT DE LOIRE** 0,75 L FL. 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

**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**

| 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=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz





**STERN+KREIS**

Stern und Kreisschifahrt GmbH  
12435 Berlin | Puschkinallee 15

[www.sternundkreis.de](http://www.sternundkreis.de)

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

Geschäftsführer:  
Christina Aue, Andreas Behrens