

CATERING-ANGEBOT

WEIHNACHTEN 2025

Preisstand 2025, Preise inkl. Mehrwertsteuer



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



KLEINER WINTERZAUBER

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,10}

mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

FRISCHES BAGUETTE ^{1,7}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,12}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

vegetarisch/vegane Anteil 10%

GRATINIERTER SÜSSKARTOFFEL ⁸

mit gerösteten Haselnüssen auf Kichererbsenragout

DESSERT

MANDEL-PANNA-COTTA ^{1,8,E}

mit Gewürzkirschen und Pumpnickel-Crunch



43,50 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



GROSSER WINTERZAUBER

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,10}

mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6,8,9,10}

mit Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1,7}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ

mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,12}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

vegetarisch/veganer Anteil 10%

TIROLER SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE ^{1,3,7}

auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ¹

mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,3,7,8}

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch



51,00 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



WEIHNACHTSSCHMAUS I

VORSPEISEN

SALAT VON GEGRILTEM KÜRBIS UND LINSEN ^{9,10}

mit Kürbiskernen und Feldsalat

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6,8,9,10}

mit Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

BROTAUSWAHL ^{1,6,7}

Rustikale Brotauswahl mit französischem Baguette und Krustenbrot dazu Schalotten-Zimt-Butter

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,12}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

POCHIERTES KABELJAUFILET ^{4,9}

auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GRATINIERTER SÜSSKARTOFFEL ^{6,9,10}

mit gerösteten Haselnüssen und frittierten Grünkohl auf Kichererbsen-Curry

DESSERT

STOLLENMOUSSE ^{3,6,7,8,E}

mit Moccasauce und Pistazienkrokant

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,3,7,B}

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch



55,00 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 | B = Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



WEIHNACHTSSCHMAUS 2

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,10} 
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1,8,9} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika
und Fetawürfeln ⁷  (separat)

SALAT VON ROTER BETE
mit Apfel, Meerrettich und gebeiztem Lachs ⁴ (separat)

FRISCHES BAGUETTE ^{1,7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter
und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ 
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

HIRSCHGULASCH ^{1,3,7,12}
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren
und in Butter gebratene Spätzle

POCHIERTES KABELJAUFLET ^{4,9}
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

vegetarisch/vegane Anteil 10%

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ⁹ 
mit Petersilienöl, dazu Kartoffel-Rüben-Gemüse mit
Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

DESSERT

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,3,7,8}
mit Gewürzkirschen und
Pumpenickel Crunch

MARONEN PANNA COTTA ^{1,7,12} 
mit Portweifeigen



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



WINTERZAUBER DE LUXE

VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE ⁸

mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und Entenbrust (separat)

LINSENSALAT MIT GEGRILTEM KÜRBIS ^{9, 10}

mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10}

mit Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 7}

und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ⁷

mit Calvados, Birne und feinem Rahm

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 12}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER ^{7, 9, 12}

zwölf Stunden gegart mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GEBRATENE GNOCCHI ^{3, 7, 8, 12}

mit Blattspinat, pochierter Rotweibirne in Blauschimmelsahne, Kürbis und gerösteten Walnüssen

DESSERT

STOLLENMOUSSE ^{3, 6, 7, 8, E}

mit Moccasauce und Pistazienkrokant

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

mit Haselnussstreusel



69,50 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

GETRÄNKE



BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE

„ZEKT“ SEKT 0,1L 4,90 EUR
trocken

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

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET-LADUBAY, BRUT 0,75L FI. 39,90 EUR

Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich und reife Birnen

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET-LADUBAY, BRUT ROSE 0,75 L FI. 39,90 EUR

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,
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, Tee und Glühwein

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, Tee und Glühwein
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 | B = Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | 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:
Andreas Behrens, Sandra Schumacher