



| STERN+KREIS

# CATERING-ANGEBOT

Preisstand 2026, 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)**



**STERN+KREIS**

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

# BBQ



# GRILLEN AN BORD - BBQ LIGHT

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

## VORSPEISEN

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

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

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

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

## BROTAUSWAHL

### AUSWAHL AN STANGENBROTEN <sup>1, 6, 7, 11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

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

### MANGO-CURRY-DIP <sup>6, 9, 10</sup>

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

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

Grillkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

### GEGRILLTER MAISKOLBEN

mit Chili und Knoblauch

## DESSERT

### HAUSGEMACHTER

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

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



# GRILLEN AN BORD - BBQ I

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

## VORSPEISEN

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

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

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

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

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

mit roten Zwiebeln und Dill

### KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

## BROTAUSWAHL

### AUSWAHL AN STANGENBROTEN <sup>1, 6, 7, 11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

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

### MANGO-CURRY-DIP <sup>6, 9, 10</sup>

### BBQ-SAUCE <sup>10, F</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%

### VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

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

### MAISKOLBEN

## DESSERT

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

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

### 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 | 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 <sup>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 <sup>9,5</sup>

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

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

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

## BROTAUSWAHL

### AUSWAHL AN STANGENBROTEN <sup>1,6,7,11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

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

### MANGO-CURRY-DIP <sup>6,9,10</sup>

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

### VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

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

### MAISKOLBEN

## DESSERT

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

mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

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

im gerösteten Kokosflockenmantel

**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 | B=Blattgelatine | 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 <sup>6</sup>

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

### CAESAR SALAD <sup>1,3,7,10,5</sup>

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

### VITELLO TONNATO <sup>3,4,10,5</sup>

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

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

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

## BROTAUSWAHL

### AUSWAHL AN STANGENBROTEN <sup>1,6,7,11</sup>

mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

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

### MANGO-CURRY-DIP <sup>6,9,10</sup>

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

### VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

### RED OAT-BRATLING <sup>1,10</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

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

mit Erdbeere und Mandeln

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

mit Karamell-Topping

**59,50 EUR** pro Person



# GRILLEN AN BORD - BBQ VEGAN

(Grillen ist nicht auf allen Schiffen möglich)

## VORSPEISEN

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

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

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

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

### KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

## BROTAUSWAHL

### AUSWAHL AN STANGENBROTEN <sup>1,6,7,11</sup>

mit Margarine und Rote-Bete-Hummus

## DIPS

### MANGO-CURRY-DIP <sup>6,9,10</sup>

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

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

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

## GRILLGUT

### VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

### GEGRILLTER MAISKOLBEN MIT CHILI

### RED OAT BRATLING <sup>1,10</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

### KOKOS-MILCHCREIS <sup>1,6</sup>

mit Ananas-Limetten-Ragout

**43,00 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



# 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** <sup>9,10,A,F</sup> 4,90 EUR

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

**SALSICCIA MIT FENCHEL** <sup>9,10,A</sup> 4,90 EUR

Italienische Bratwurst mit Fenchel

**CHORIZO BRATWURST** <sup>A,F,S</sup> 4,90 EUR

Spanische Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

**HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS** <sup>9,10,G</sup> 5,50 EUR

mit Paprika und roten Zwiebeln

**SPARE RIBS** <sup>10,F,K</sup> 8,50 EUR

Schweinerippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt

## FISCH

**GARNELEN-SPIESS (80 g)** <sup>2</sup> 7,80 EUR

Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander

**LACHSFILET (100 g)** <sup>4</sup> 9,90 EUR

mit Zitronenpfeffer

## VEGETARISCH

**HALLOUMI** <sup>7</sup> 5,50 EUR

Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

## VEGAN

**HALBER MAISKOLBEN** <sup>3</sup> 3,50 EUR

mariniert mit Knoblauch und Chili

**GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL** 4,50 EUR

**GEMÜSE-SPIESS** <sup>3</sup> 8,50 EUR

Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon

**VEGANE BRATWURST (90 g)** 5,50 EUR

auf Erbsenproteinbasis

**PLANTED STEAK (120 g)** <sup>6</sup> <sup>3</sup> 12,50 EUR

Saftig, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack



STERN+KREIS

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

**BUFFETS**



## BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL

### VORSPEISEN

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

mit roten Zwiebeln und Dill

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

mit Gurke, Ei und Radieschen

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

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

### HAUPTGÄNGE


#### GEBACKENER KASSELER SPEER <sup>1,9,10,K,N</sup>

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

#### DAZU

Kartoffeln in Petersilien-Butter geschwenkt <sup>7</sup> 

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

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

### DESSERT

#### ROTE GRÜTZE <sup>6</sup>

mit veganer Vanillesauce

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

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



# BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

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

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

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

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

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN <sup>7,9</sup>

#### DAZU

Karotten-Erbsen-Gemüse, kleine Röstkartoffeln und heller Sauce <sup>1,7,9</sup> 

### QUINOA-BOULETTE <sup>9</sup>

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

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

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

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

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



# 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 AUSWAHL VON BERLINER BROT- UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN <sup>1, 7</sup>

mit Kräuterbutter und Schmalz

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENER KASSELER SPEER <sup>1, 9, 10, K, N</sup>

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

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

mit Schmorzwiebel-Sauce und grünen 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 (extra) <sup>7</sup>

## DESSERT

### ROTE GRÜTZE <sup>6</sup>

mit veganer Vanillesauce

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



# BUFFET - LEICHTMATROSE

## VORSPEISEN

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

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

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

mit Rucola und Pesto-Dressing

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

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

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

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

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

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN <sup>7,9</sup>

### GESCHMORTE SEMERROLLE <sup>9,12</sup>

vom Rind in Rotweinsauce

### DAZU

gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup> 

*vegetarisch/vegane Anteil 10%*

### QUINOA-BOULETTE <sup>9</sup>

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

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

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

### 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 | B=Blattgelatine | 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>9,10,G,K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1,3,7,10,5</sup>

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

### VITELLO TONNATO <sup>3,4,7,10,12,F</sup>

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

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

Auswahl an Stangenbroten 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>9,12</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Champignons

### GEMÜSE

von Rüben und Zucchini

### GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI <sup>1,7</sup>

mit geriebenem italienischen Käse

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

vegetarisch/veganer Anteil 10%

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1,8,9</sup>

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

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

mit Erdbeeren und Mandeln

### SCHOKOMOUSSE <sup>3,5,7</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 | 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 <sup>7,10</sup>

mit Rucola und Pesto-Dressing

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

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

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

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

### MARINIERTER SPARGELSALAT <sup>10</sup>

mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

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

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

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

mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble mit Schafskäse auf Kichererbsencurry

### TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA <sup>1,9</sup>

mit marinierten Kräuterseitlingen und Pesto

### GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI <sup>1,7</sup>

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

## DESSERT

### KOKOS-MILCHREIS <sup>1,6</sup>

mit Ananas-Limetten-Ragout

### VEGANE ERDBEERMUSSE <sup>1,6</sup>

mit Rhabarber

**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 | 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** <sup>1,11</sup>

von Brötchen und Stangenbroten

### **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 Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten

## WARM

### **GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN** <sup>7,9</sup>

### **DAZU**

Karotten-Erbsen-Gemüse, kleine Röstkartoffeln und heller Sauce

### **PENNE LUPARA** <sup>1,9,12</sup>

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

## DESSERT

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

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

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

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

# FINGERFOOD



# EMPFANGSHÄPPCHEN

## EMPFANGSHÄPPCHEN - COCKTAILEMPFANG

Mindestabnahme 30 Stück pro Sorte

### FLEISCH

#### MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

#### HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES <sup>1,7</sup>

Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen

### FISCH

#### CRÊPES ROULADE <sup>1,3,4,7</sup>

mit Rauchlachs und Dill-Creme

#### GERÄUCHERTE FORELLE <sup>4,7,10</sup>

auf Apfel-Gurken-Salat und Meerrettich

#### HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES <sup>1,4,7</sup>

Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs

### VEGETARISCH

#### ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL <sup>1,7</sup>

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpnickel und getrockneter Kirschtomate

#### TEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN <sup>7,8,10</sup>

mit Schafskäsecreme, gepickelter Paprika und gerösteten Cashewkernen

#### BASILIKUM-FRISCHKÄSE-CREME <sup>1,7</sup>

auf Pumpnickel-Taler mit Pinienkernen und Kresse

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

im gerösteten Kokosflockenmantel

### VEGAN

#### EDAMAME-BÄLLCHEN <sup>6</sup>

auf fruchtigem Mango-Chutney

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

mit Tahin-Dip

#### TORTILLA-RÖLLCHEN <sup>1,12,A</sup>

Creme aus Tomate, Spinatsalat und Couscous

#### ROTE-BETE-CRÊPES <sup>1,6</sup>

mit veganer Bärlauchcreme und veganem Bacon

#### VEGANE BÄLLCHEN <sup>6,10</sup>

auf Linsen-Curry-Creme

#### HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES <sup>1,9,10,11</sup>

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 <sup>1,3,7</sup>

mit Schmand und Schafskäsedecke

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

mit Ziegenkäsecreme 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 oder mit veganem Bällchen <sup>6</sup>

### 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 Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika und Blattsalat

### ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT <sup>1,8,7,9</sup>

Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und Schafskäse

### 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

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

mit Erdbeeren und Mandeln

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

mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

48,00 EUR pro Person

## FINGER FOOD PAKET VEGAN - 6 KOMPONENTE

Buchbar ab 30 Personen

### WRAP VEGAN <sup>1,11</sup>

weiße Bohne, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat

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

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

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

mit Tahin-Dip

### TORTILLA-RÖLLCHEN <sup>1,12,A</sup>

mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous

### VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT <sup>1,5,6,11</sup>

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

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

mit Passionsfrucht-Mango-Salat

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

MENÜ

# MENÜ 1

Menü Service ist nicht auf allen Schiffen möglich.

## VORSPEISEN

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** <sup>1,7,A</sup>   
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

**CREME BRULEE VOM ZIEGENKÄSE** <sup>1,3,7,10,11,K</sup>   
mit grünem Apfel-Chutney, Blattsalaten und Crostini

## HAUPTGANG

**GESCHMORTE SEMERROLLE VOM RIND** <sup>1,9,12</sup>   
mit Gemüse-Gersten-Risotto und Portwein-Jus

alternativ

**GEMÜSE-GERSTEN-RISOTTO** <sup>1,6,9,E</sup>   
mit marinierten Kräuterseitling und Bärlauchschaum

## DESSERT

**OPERA-SCHNITTE** <sup>1,3,6,7,8,E</sup>   
mit Himbeercoulis und Crème pâtissière

3-Gang Menü  
**50,00 EUR** pro Person

# MENÜ 2

## VORSPEISEN

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** <sup>1,7,A</sup>   
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

**CARPACCIO VON ROTER BETE** <sup>7,9,10,K</sup>   
mit geflammtem Ziegenkäse, Friséesalat & Schnittlauch-Salsa

## HAUPTGANG

**MEDITERRAN GEFÜLLTE  
MAISHÄHNCHENBRUST** <sup>7,9,12,A</sup>  
mit Grillgemüse, cremiger Maispolenta und  
Zitronen-Butter-Sauce

alternativ

**ZWEIERLEI KIBBEH** <sup>1,6,9,11</sup>   
mit Grillgemüse, Rote-Bete-Hummus und Baba Ganoush

## DESSERT

**MOUSSE D'ABRICO IM TUMBLER** <sup>1,3,6,7,8,A,B,E</sup>  
Deko Streusel, Amarettini und Minze

3-Gang Menü  
**50,00 EUR** pro Person

# MENÜ 3

## VORSPEISEN

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** <sup>1,7,A</sup>   
und zweierlei aromatisierte Butter; auf dem Tisch eingedeckt

**TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST** <sup>9,10</sup>  
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomaten

alternativ

**GESCHMORTER FENCHEL** <sup>9,10</sup>   
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomaten

## HAUPTGANG

**GEBRATENES RINDERFILET** <sup>7,9,12</sup>  
mit glasiertem Karotten-Gemüse, Kartoffel-Sellerie-Stampf  
und Portwein-Jus

alternativ

**WÜRFEL VOM GEBACKENEM HALLOUMI** <sup>1,7,9,10</sup>   
auf Kichererbsencurry mit Paprika und Roten Zwiebeln

## DESSERT

**DUETT VON DUNKLER UND  
WEISSER SCHOKOLADE** <sup>1,3,6,7,E</sup>   
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

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

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

Geschäftsführer:  
Sandra Schumacher, Andreas Behrens