

CATERING-ANGEBOT

WEIHNACHTEN 2026

Preisstand 2026, 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, E}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 10, 12, A, K, N}

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

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL ^{8, E}

mit gerösteten Haselnüssen auf Kichererbsenragout

DESSERT

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

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel-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



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



GROSSER WINTERZAUBER

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 10}

mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{8, 9, 10}

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

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 7, E}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ ^{9, E}

mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 10, 12, A, K, N}

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, 9, 12}

auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ¹

mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

QUARKMOUSSE ^{1, 3, 7, B}

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



STERN+KREIS

www.sternundkreis.de



WEIHNACHTSSCHMAUS I

VORSPEISEN

LINSENSALAT MIT GEGRILTEM KÜRBIS ^{9, 10}

mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{8, 9, 10}

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

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 7, E}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 10, 12}

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

POCHIERTES KABELJAUFLET ^{4, 9, E}

auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL ^{8, E}

mit gerösteten Haselnüssen auf Kichererbsen-Curry

DESSERT

MOHN-MARZIPAN-MOUSSE ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Aprikosen

QUARKMOUSSE ^{1, 3, 7, B}

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch



55,00 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



WEIHNACHTSSCHMAUS 2

VORSPEISEN

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

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

SALAT VON ROTER BETE 
mit Meerrettich und gebeiztem Lachs ^{4, 12} (separat)

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 7, E} 
mit Schalotten-Zimt-Butter & veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ ^{9, E} 
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

WILDRAGOUT ^{1, 3, 7, 9, 12}
mit Preiselbeeren und Pilzen, dazu Apfel-Rotkraut und
in Butter gebratene Spätzle

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

vegetarisch/veganer Anteil 10%

VEGANE PAELLA ^{6, 9, S} 
Safranreis mit buntem Gemüse, Artischockenherzen und
veganen „Chicken“ Chunks

DESSERT

QUARKMOUSSE ^{1, 3, 7, B}
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

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



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 | 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

SALAT VON BROKKOLI ^{8, 10}

mit Birne und Haselnüssen

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1, 7, E}

mit Schalotten-Zimt-Butter & veganer Kürbiscrème

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ^{7, 9}

mit Calvados, Birne und feinem Rahm,
mit Croûtons ¹ (separat)

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 10, 12, A, K, N}

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

GESCHMORTE SEMERROLLE ^{7, 9, 12}

mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse
und Kartoffelgratin

vegetarisch/veganer Anteil 10%

GEBRATENE GNOCCHI ^{3, 7, 8, 9, 12, E}

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

DESSERT

SPEKULATIUS-MOUSSE ^{1, 3, 7, A, B}

mit Aprikosen

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



| STERN+KREIS

www.sternundkreis.de

GETRÄNKE



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
Glühwein | alkoholfreier Punsch

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
Glühwein | alkoholfreier Punsch
Cuba Libre | Gin-Tonic | Aperol-Spritz | Lillet Wildberry

14,90 EUR

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**

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