

CULISSEUM™

Speisen- und Getränkevorschlage



CULISSEUM™

Die Culisseum Gastro GmbH ist beheimatet in der Wunderino Arena der ehemaligen Ostseehalle im Herzen der Stadt Kiel. Hier betreuen wir unsere Gäste seit über 25 Jahren kulinarisch : im Food Court oder individuell in den Logen zu den Heimspielen des THW Kiel, zu großen Konzerten und anderen Hallenveranstaltungen.

Auch im Konferenz- und Bankettbereich der Wunderino Arena, sowie in der Business Lounge ist unser Team für kulinarische Genüsse wie zum Beispiel feinem Fingerfood, Live Cooking, Menüservice oder auch zu später Stunde an einer Cocktailbar für Sie da.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem kulinarischen Portfolio. Hier können Sie sich nach Ihren Wünschen Ihr Paket zusammen stellen. Auch auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein. Scheuen Sie sich nicht, uns auf diese anzusprechen.

Sie haben bereits eine Location, aber Ihnen fehlt ein Caterer? Kein Problem, unser Team kommt auch gerne zu Ihnen und versorgt Sie vor Ort!

Sie erreichen uns folgendermaßen:

Per Telefon: +49 (0)431 – 98 210 8260/8263
Ansprechpartner: Hanno Grode, Wulf Jesse, Peer Seefeldt

Per Fax: +49(0)431 – 98 210 169

Per Mail: info@culisseum.de

Eindrücke, Bilder und Impressionen finden Sie unter:

Im Internet: www.culisseum.de

Facebook: facebook.com/culisseum

Inhaltsverzeichnis

Getränkekarte	Seite 3/4/5	Live Cooking	Seite 13
Zur Kaffeepause	Seite 6	Fingerfoodbüffets	Seite 14
Belegte Brötchen	Seite 7	Holsteiner Büffet	Seite 15
Schnittchen und Canapés	Seite 8	Mediterranes Büffet	Seite 16
Fingerfood Snackbaukasten	Seite 9	Weihnachtsbüffet	Seite 17
Lunchbüffets	Seite 10	Menüvorschläge	Seite 18
Aus dem Suppentopf	Seite 11	A la Carte Logen	Seite 19
Snackteller	Seite 12	Impressionen	Seite 20

CULISSEUM™

Getränkekarte

Softgetränke

Sinalco Cola	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Sinalco Cola light	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Sinalco Orange	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Sinalco Zitrone	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Sinalco Apfelschorle	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Sinalco Spezi	0,2l	2,20 € / 0,4l	4,40 €
Aquintell feinperlig (Mineralwasser)	0,25l	2,00 € / 0,4l	4,00 €
Aquintell naturelle			0,25l 2,00 €
Aquintell feinperlig (Mineralwasser)			0,75l 5,50 €

Soft und Redbull

Rauch Orangensaft	0,2l	2,60 €
Rauch Apfelsaft	0,2l	2,60 €
Redbull Organics Bitter Lemon	0,25l	3,00 €
Redbull Organics Ginger Ale	0,25l	3,00 €
Redbull Organics Tonic Water	0,25l	3,00 €
Red Bull Energy Drink	0,25l	3,50 €

Bier

Flensburger Pilsener vom Fass oder Radler	0,3l	3,00 €
Flensburger Frei	0,3l	3,00 €
Flensburger Kellerbier	0,3l	3,00 €
Flensburger Edles Helles	0,3l	3,00 €
Flensburger Dunkel	0,3l	3,00 €
Flensburger Fassbrause Zitrone	0,3l	3,00 €
Flasche Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5l	4,50 €
Flasche Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50 €

CULISSEUM™

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Glas Tee	2,00 €
Espresso	2,50 €
Capucciono	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiatto	3,70 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Aperitifs

Hugo Spritz	0,2l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Redbull Organics Bitter Lemon	0,25l	3,00 €

Digestifs

Jägermeister	2cl	2,00 €
Baileys	4cl	3,50 €
Jubiläumsaquavit	2cl	2,00 €
Oldesloer Korn	2cl	3,00 €

Weißwein

Glas Chardonnay Culisseum, trocken Pfalz	0,1l 3,50€	0,2l 6,00 €
Flasche Chardonnay Culisseum, trocken Pfalz	1,0l	29,00 €

Rotwein

Glas Merlot Culisseum, trocken, Pfalz	0,1l 3,50€	0,2l 6,00 €
Flasche Merlot Culisseum, trocken Pfalz	1,0l	29,00 €

Sekt & Prosecco

Gosch Jahrgangssekt	0,1l 3,50 €	0,75l 21,00 €
Gosch Secco Rose	0,1l 3,50 €	0,75l 21,00 €
Scavi & Ray Prosecco	0,1l 3,50 €	0,75l 21,00 €

CULISSEUM™



Cocktails aus dem Hause Shatler's

Virgin Colada (alkoholfrei)	6,00 €
Pina Colada	7,50 €
Caipirinha	7,50 €
Sex on the Beach	7,50 €

Longdrinks inclusive Softdrink*

Kyle's Club Rum	5 cl	7,50 €
Kyle's Club Vodka	5 cl	7,50 €
Kyle's Club Gin	5 cl	7,50 €
Havana Club (3 Jahre)	5 cl	7,50 €

*mit Red Bull Energy Drink + 1,00 €



KYLE'S CLUB

Auf Vorbestellung erfüllen wir Ihnen gerne weitere Getränkewünsche.

FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco



CULISSEUM™

Zur Kaffeepause

Gebäck

Keksteller mit Haselnusstalern, Waffeln, Schwarzweiß-Gebäck, Florentinern und Johannisbeertörtchen

pro Person 2,00 €

Auswahl süßer Mini Croissants
gefüllt mit Schokolade, Marzipan oder Aprikose

pro Stück 1,30 €

Auswahl an dänischem Plundergebäck
gefüllt mit Vanille, Heidelbeere oder Quark

pro Stück 1,30 €

Vital

Frisch aufgeschnittene Obstspieße
Limonenjoghurt mit feinem Obstsalat im Weckglas
Maracuja-Mangosmoothie 0,1 l

Portion 2,00 €

pro Glas 1,50 €

pro Stück 1,00 €

Hausgemachte Cup Cakes

wahlweise mit Erdbeere, Schokolade, Vanille oder Blaubeere

pro Stück 2,50 €

Blechkuchen

Butterkuchen
Apfelkuchen mit Streuseln und Mandeln
Käse-Mandarinenschnitte
Birnen-Nusskuchen
Schokoladenkuchen
Bienenstich
Donauwelle
Pflaumen-Streuselkuchen

pro Stück 2,50 €

Portion Sahne 0,50 €

Creemeschnitten

Erdbeer-Joghurt-Schnitte
Mousse au Chocolate-Schnitte
Zitronen-Limetten-Schnitte
Mango-Crème-Fraîche-Schnitte
Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

pro Stück 3,00 €

Portion Sahne 0,50 €

CULISSEUM™

Halbe belegte Brötchen

frisch aus dem Ofen und reichlich garniert mit...

- mediterranem Gemüseaufstrich mit Peperoni und Brunnenkresse
- Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto
- Eieraufstrich, grünem Spargel und Champignons
- Peppadewfrischkäsecreme, Kräutern und Olive
- Schnittlauchquark, Radieschen und Gartenkresse
- Brie, Salzcracker und Trauben
- Friesisch Blue Käse, Orangenfilet und Feige
- Appenzeller, Birnensenf und Datteln
- Deichkäse und Früchten
- gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce
- geräucherter Pfeffermakrele
- Kräuterrührei und Garnelen
- gegrilltem Hähnchenfilet, Currysauce und Kiwi
- geräucherter Putenbrust, Chilisauce und Mango
- gekochtem Saftschinken, Remouladensauce und Maiskölbchen
- Zwiebelmett und Petersilie
- Küstenmettwurst und saurer Gurke
- Holsteiner Katenschinken und Cornichon
- rosa gebratener Rinderhüfte, Guacamole und Rucola
- geräuchertem Schweinelachsschinken und Mixed Pickels
- ungarischer Salami und Oliven
- italienischer Mortadella mit Pistazien

Gerne können Sie alternativ zum Weizenbrötchen aus unseren verschiedenen Brötchensorten (Laugenbrötchen, Ciabattabrötchen, Kürbiskernbrötchen, Roggenbrötchen, Schwarzbrotbrötchen, glutenfreien Brötchen) wählen.

pro ½ belegtem Brötchen 2,50 €

GOSCH
SYLT



Gosch Fischbrötchen

mit...

Matjesfilet Nordische Art	3,00 €
Bismarckhering	3,00 €
Bratheringsfilet	3,00 €
Backfisch mit Remouladensauce	4,00 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Dill-Senfsauce	4,00 €
Nordseekrabben mit Cocktail- oder Knoblauchsauce	4,50 €

CULISSEUM™

Schnittchen, Crostinis und Canapés reichlich garniert mit...

- Munsterkäse, Traubenchutney und Kerbel
- Roquefort, Honig und Walnüssen
- Manchego und Feigen
- Friesisch Blue und Salzcracker
- Tete de Moine und Birnensenf
- Comte und Apfelgele
- Nordseekrabben und Orangenfilets
- gegrillten Riesengarnelen, Safransauce und Keta Kaviar
- geräucherter Regenbogenforelle und Cranberry-Kren
- geräuchertem Lachs, Meerrettichfrischkäse und Dill
- schwarzem geräuchertem Heilbutt und Senftopping
- rosa gebratenem Roastbeef, Remoulade und Spargel
- Parmaschinken mit Cantaloup Melone und Oliven
- italienischem Coppa di Parma und Pfefferone
- geräucherter Entenbrust und Heidelbeerentopping
- Bündner Fleisch
- rosa gebratenem Hirschrücken und Casistopping
- geräuchertem Hirschschinken und Pfirsichchutney
- Lammfilet und provencialischem Gemüsesalat
- Poulardengalantine mit getrockneten Tomaten und Pistazien
- getrüffeltem Gänselebermousse und Portweingelee

wahlweise auf Baguette, geröstetem, hausgebackenen Foccacia oder in Butter gebratenen Toastscheiben

pro Stück 2,50€

Schnittchenplatte „Exquisit“

5 Schnittchen mit Roastbeefröllchen, Remouladensauce und grünem Spargel, Riesengarnelen mit Aioli, Graved Lachs mit Dillsenfsauce und Keta Kaviar, Backensholzer Friesisch Blue mit Trauben und Walnüssen und Parmaschinken mit Feige

pro Platte 12,50€

Canapéplatte „Exklusiv“

5 Canapés mit Büsumer Krabbensalat und Orangenfilets, weißem Heilbutt mit Pommery- Senf Dip und Dill, Bündner Fleisch mit Staudensellerie-Apfel Topping, feurigem Beef-Tatar mit Crème Fraîche und Backensholzer Deichkäse mit Birnensenf, Trauben und Pinienkernen

pro Platte 14,50€

CULISSEUM™

Fingerfood Snackbaukasten

Stellen Sie sich Ihren individuellen Snack zusammen

Drei Tortillawrapscheiben wahlweise mit...

- Feta, Gurke, Olive und Schalotte Thunfisch, Mixsalat und Olive geräucherter Putenbrust, Chilisauce und Ananas
- Hähnchenbrust, Tomate, Gurke und Eisbergsalat
- Rosa gegartem Roastbeef, Guacamole und Salat

Zwei kleine Quiches wahlweise mit...

- Speck, Lauch und Emmentaler
- Grönland Garnelen und Kräutern
- Wildlachs und Frischkäse
- Ziegenkäse, Honig und Thymian
- Chorizo und Manchego

Zwei herzhaftes Gebäckstücke

Pikante Mini-Buttercroissants mit Frischkäse-, Tomaten-, und Schinkenfüllung

Kleines Blätterteiggebäck mit Käsecreme

Kleines Blätterteiggebäck mit Lachscreme

Cocktailgebäck mit vegetarischen Füllungen

Drei Stücke gebackenes, hausgemachtes Fingerfood

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilisauce

Sesam Wan Tan mit Ente und Soja

Knusprige Chilischoten mit Frischkäse

Garnelen im Knuspermantel mit Mangochutney

Drei Stücke rustikale Klassiker

Kleine gebackene Camemberts mit Preiselbeeren

Haugemachte Frikadellen mit Senf

Nürnberger Rostbratwürstchen im Schlafrock mit Senf

Kleine Wiener Schnitzel mit Limonenmayonnaise

Zwei Stücke Sushirollen mit Wasabi, Sojasauce und Ingwer wahlweise mit..

- Lachs
- Avocado, Gurke und Paprika
- Thunfisch

pro ausgesuchtem Snack 1,75 € (Mindestabnahme pro Sorte : Zehn Stücke)

CULISSEUM™

Lunchbuffets zur Stärkung in der Mittagspause

Variante I

Salatecke oder als Salatteller

- Eisbergsalat mit Eismeergarnelen, Strauchtomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, ausgelassenem Speck, Joghurtdressing und Italian Dressing
- Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Hauptgänge

- Polentaschnitte mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella gratiniert und grüner Sauce
- In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz mit cremiger Weißweinjus, Mandelbroccoli, Möhrengemüse und Kartoffelschupfnudeln

Desserts

- Frischer Obstsalat mit Pfefferminze
- Zweierlei Waldbeerenmousse mit Schokofächer

Pro Person 17,50 €

Variante II

Salatecke oder als Salatteller

- Salatherzen mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Sprossen und gerösteten Brotwürfeln dazu Balsamicodressing
- Hähnchensatays mit Ananas und Chilisauce

Hauptgänge

- Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen, Wurzeln, Petersilie und Tomaten-Frischkäsecremesauce
- Wiener Schnitzel in Limettenbutter gebraten mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln

Desserts

- Frische Obstplatte
- Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Pro Person 17,00 €

Variante III

Salatecke oder als Salatteller

- Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments und zweierlei Dressings
- Wrapröllchen mit Thunfisch, Oliven und Kräutern

Hauptgänge

- Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta, getrockneten Tomaten, Ratatouille, gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan
- Gefüllte Maispoularde mit Pistazien und Kräutern, Limonenjus, Romanescogemüse und Parmesan-Polenta

Desserts

- Exotischer Obstsalat im Weckglas
- Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze

Pro Person 17,50 €

CULISSEUM™

Aus dem Suppentopf

Als warmer Snack in der Konferenzpause oder als Mitternachtsimbiss
Ihrer Feier

Tomatenessenz mit gebratenen Putenstreifen, Gemüserauten und Basilikumquarknocken	Portion 5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen und kleinen Markklößchen	Portion 5,00 €
Hühnerbouillon mit Eierstich, Pistanziennocken und eigener Einlage	Portion 4,50 €
Klare Steinpilzbrühe mit Pilzbiskuit, Gemüseperlen und Schnittlauch	Portion 5,00 €
Passierte Broccolicremesuppe mit gegrillten Garnelen und Sesam	Portion 5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Zitronengras, Ingwer, Orange gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Portion 5,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan cracker	Portion 4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	Portion 5,00 €
Cappuccino von gelben Paprika mit Flusskrebse	Portion 5,50 €
Karottencremesuppe mit Orange und Croutons	Portion 4,00 €
Brunnenkresseschaumsüppchen mit Lachsnocken	Portion 5,00 €
Linseneintopf mit gepökeltem Schweinebauch, Petersilie und Wurzeln	Portion 4,50 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenschinken	Portion 4,50 €
Currycremesuppe mit Kokosmilch, Chili, gegrillten Putenstreifen und gebratenen Shii Taki Pilzen	Portion 5,00 €
Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	Portion 6,00 €

Zu den Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Brot und Brötchenkonfekt

CULISSEUM™

Snackteller

Als kleine Mahlzeit für Ihren Empfang oder zum Get together nach Ihrer Veranstaltung

Variation I

Laugenkonfekt mit Schweizer Emmentaler
Tramezzini mit Thunfischsalat und Olive
Kleine Hähnchenspieße mit Ananas und Kurkuma
Mini Kalbsfrikadellen mit Cornichon und scharfem Löwensenf
Pflaume und Aprikose im Speckmantel

pro Person 10,00 €

Variation II

Spieß mit gegrilltem Gemüse und Feta
Gefüllte Minikartoffeln mit Matjestatar
Spinatcrêpe mit Räucherlachs und Meerrettichschmand
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Remoulade
Parmaschinken mit getrockneter Feige und Grissini

pro Person 12,50 €

Variation III

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Oliven
Käsepralinen mit Pistazien und Pumpernickel
Geräucherter Heilbutt mit Honig-Senf Dip, Keta Kaviar und Kartoffelblini
Garnele im Knuspermantel mit Guacamole
Vitello Tonnato auf Walnussbrotcroûton mit Kapernbeeren
Röllchen von der Maispoularde mit getrockneten Früchten und Pistazien

pro Person 14,50 €

Variation IV

Vegetarische Samosas mit Thai Curry
Grüne Spargelpraline mit Kroepoek und gegrillter Garnele
Büsumer Krabbensalat in Mini Königin Pasteten
Kleine Tarte mit Rohschinken, jungem Lauch und Schmand
Kleine Wiener Schnitzelchen mit Limonenespuma
Gegrillter Spieß vom Rinderfilet und Ananas mit Barbecuesauce

pro Person 15,00 €

CULISSEUM™

Livecooking Station

Als warmer Snack frisch von unseren Köchen vor dem Gast zubereitet

Currywurst

Live im Raum gegrillt mit hausgemachter Currysauce, verschiedenen Currypulverschärfen, Tabasco, Chilisauce und Brötchenkonfekt

pro Person 4,00 €

mit Kartoffel Wedges, pro Person 6,00 €

Hot Dog

aus unserem mobilen Hot Dog Wagen mit Röstzwiebeln, Gurken, Senf, Remoulade, Ketchup, Maisrelish und Hot Pepper Relish im Sesambun

pro Person 4,00 €

Nürnberger Rostbratwürste vom Grill

mit Fasskraut, Senf und Brot

pro Person 4,50 €

Eat the Ball Burger vom Grill

Saftige Rinderhacksteaks mit Bacon, Jalapenos, Tomaten, Gurken, Cheddar

pro Person 7,50 €

Hähnchenstreifen aus dem Wok

mit Currysauce, asiatischen Gemüse mit Cashew und Sesam dazu Duftreis

pro Person 10,50 €

Gosch Scampi vom Grill

mit Knoblauchsauce und Remouladensauce dazu Kräuterbaguette

pro Person 12,50 €

Gosch Thai Nudeln

mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

pro Person 7,50 €

GOSCH
SYLT

CULISSEUM™

Fingerfoodbuffets

Als kleine Mahlzeit für Ihren Empfang oder zum Get together nach Ihrer Veranstaltung

Variation I

Kalte Snacks

- Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto
- Gebeizter Lachs mit Dillsauce auf kleinem Zucchini-Kartoffelpuffer
- Gegrillte Gambas mit Mangochutney, Koriander im Happy Spoon
- Roastbeefröllchen mit Remoulade und grünem Spargel

Warme Snacks

- Mini Flammkuchen mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln
- Gebackene Lachsrolle mit Nordseekrabben, Dill und Remouladensauce
- Kleines Wiener Schnitzel in einer Brezelkruste mit Limonenmayonnaise und Kartoffelwedges

Süßer Snack

- Schokoladen Walnussecke mit Chili
- Kleine Tartelettes mit Schokolade und Erdbeercrème

pro Person 22,50 €

Variation II

- Kalte Snacks
- Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten
- Nordseekrabbencocktail in der Königinpastete
- Kleine Kalbsfrikadellen mit Cornichon und Senf
- Grissinis und Feigen mit Parmaschinken

Warme Snacks

- Lauchquiche mit Emmentaler und Petersilie
- Zucchinipäckchen mit Seeteufel und Thymian auf lauwarmen Belugalinsen
- Satayspieße mit Maispouardenbrust und Chilisauce

Süßer Snack

- Cup Cakes mit Vanilla und Strawberry Yoghurt
- Kokos Pralinen mit exotischer Fruchtfüllung

pro Person 23,50 €

Variation III

Kalte Snacks

- Gefüllter Artischockenboden mit mediterranem Gemüsesalat und Kaninchenfilet
- Crostini mit Auberginenkaviar und Petersilie
- Geräucherter Aal mit Meerrettich, Kräuterrührei und Pumpernickel
- Spießchen mit Cabanossi, Emmentaler und saurem Gürkchen
- Gefülltes Wachtelbrüstchen mit Steckrübensgemüse

Warme Snacks

- Kleine Törtchen mit Grönlandgarnelen und Dill
- Gegrillte Zitronengrasspieße mit Rinderfilet und Ananas
- Filoteigtaschen gefüllt mit Feta, Kräutern der Provence und roten Zwiebeln

Süßer Snack

- Mousse au Chocolate in kleinen Schälchen serviert
- Auswahl an hausgemachten Petit Fours

pro Person 25,50 €

CULISSEUM™

Holsteiner Buffet

Vorspeisen

Rohkostsalate der Saison mit Joghurtdressing, Cocktail Dressing und Essig-Öl Dressing

Räucherfischauswahl mit Stremellachs, Pfeffermakrele, Forelle, Butterfisch, Heilbuttrosen, Schillerlocken und Kieler Sprotten dazu gehobelter Meerrettich, Preiselbeerekompott und Honig-Senfsauce

Holsteiner Sauerfleisch mit Kräuterespuma in kleinen Weckgläsern serviert

Katenschinken, Cabanossi und Mettwurst, kleine Frikadellen mit Mixed Pickles, Griebenschmalz und Brotauswahl

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauch, Büsumer Krabben und Croûtons

Hauptgänge

Holsteiner Rübenmus mit Kasselerwürfeln und Wurzeln

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit körniger Senfsauce, gedämpften Gemüsestreifen und Butterreis

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färse am Büffet tranchiert mit glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Käse

Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein mit Früchten garniert, Landbrot und Deichbutter

Desserts

Friesentorte – Gezuckertes Blätterteiggebäck mit Preiselbeersahne

Erdbeerschicht Dessert mit Joghurtcrème und Minze

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce

Hausgemachte Pralinen

Pro Person 34,50 €

CULISSEUM™

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln, Pesto Parmesandressing und Balsamicodressing

Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern, Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln und Schafskäsesalat

Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Kräutersaitlingen und Limonenmayonaise

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Sardellen

Parmaschinken, Coppa, Salami Milanese mit Honigmelone, eingelegten Oliven, Grissini und Tomatenbruschetta

Suppe

Tomatencreme mit Knoblauchcroutons und Flusskrebse

Hauptgänge

Gratinierte Cannelloni mit Trüffelüllung, Pinienkernen und Peperonata

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapern, Limonenfilets, Blattspinat und Safranrisotto

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, provencialischem Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

Käse

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Scamorza, Pecorino, Paglietta dazu Trauben, Butter und Ciabatta

Dessert

Passionsfruchtparfait mit exotischen Früchten

Schokoladentorte

Tiramisu mit Kaffeelikör

Pro Person 38,- €

CULISSEUM™

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit gegrillten Pilzen, Hähnchenstreifen, Schwarzwurzeln, Rote Beete, Möhren, Kresse, krossen Speckstreifen, Sylter Salatfrische und Honig-Balsamicodressing

Stremellachs auf Kartoffelblini mit Schmand und Keta Kaviar

Sushiauswahl mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Maispoularde, Wasabi, Ingwer und Sojasauce

Hausgemachte Rehpastete mit Pistazien und Waldorfsalat

Tandoori-Chickenspieße mit Gemüsesalat, Mango, Cashews und Granatapfel

Suppe

Krebsrahmsuppe mit Noilly Prat mit ofenfrischem Baguette und Küstenbutter

Hauptgänge

Steinpilzravioli mit Petersilienbutter, Kirschtomaten und Parmesanchips

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Proseccoschaum, Trauben, Rahmwirsing und gerösteten Kartoffelwürfeln

Rinderfiletspitzen in Calvados-Pfefferrahm

Gefüllte Bauernente mit Äpfeln, Schalotten und Thymian dazu Orangensauce, Mandel-Broccoli, Nussmuffin und Macaire Kartoffeln

Desserts

Mohnparfait mit Glühweinbirnen

Zimt mousse mit Mandelcracker

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwergorangenragout

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Pro Person 40,- €

CULISSEUM™

Menüvorschläge

Drei Gänge Menü Vorschlag I

Panna Cotta vom grünen Spargel mit Nordseekrabbensalat

Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Kräuterjus, Blattspinat und Kürbis-Kartoffelrösti

Charlotte mit Himbeermousse

Pro Person 28,00 €

Drei Gänge Menü Vorschlag II

Wildkräutersalate mit Croutons, Tomaten Concassée und Balsamicodressing

Gefüllte Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Limonenjus, Romanescogemüse und Polentaplätzchen

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

Pro Person 32,00 €

Drei Gänge Menü Vorschlag III

Fischvariation mit Räucherfischparfait mit Keta Kaviar und gefülltem Wachtelei, kleinem Garnelenspieß mit Aioli und Kräuterfoccacia, gratinierter Felsenauster, geräuchertem Lachs auf Zucchini rösti und Meerrettich

Rumpfsteak von der Holsteiner Färse mit Meerrettich-Schalottenkruste, Rote Beete Jus, glasiertem Gemüse und Haselnussbuchteln

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis

Pro Person 42,50 €

Drei Gänge Menü Vorschlag IV

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Limonenpesto und kleinem Salatbuoquet

Kalbsmedaillon im Strudelteig mit Morchelrahmsauce, glasiertem, tounierten Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dreierlei Mousse au Chocolate mit Erdbeersorbet

Pro Person 44,00 €

CULISSEUM™

Unsere Logen á la Carte Karte

Zum Bier

Kalte Platte mit Knapperkabanossi, Lotsenmettwurst, Holsteiner Katenschinken, kleinen Frikadellen, Paprika-Käsecrème, Cornichons und Laugengebäck

8,00 €

Zum Wein

Käseauswahl der Käserei Backensholz mit Deichkäse, Friesisch Blue, Cré Meer und Friesentaler, Küstenbutter und Brötchenkonfekt

9,00 €

Arena-Schnittchen

vier ausgesuchte Schnittchen mit Räucherlachs, Katenschinken, Hähnchenbrustfilet und französischem Brie auf Baguette und Vollkornbaguette

9,00 €

Culisseum Salat mit...

Blattsalate der Saison mit Strauchtomaten, Salatgurken, Croûtons, Sprossen, Radieschen und Balsamico-Honigdressing und offenfrischem Baguette

Hähnchenbruststreifen
gegrillten Garnelen

12,50 €

14,50 €

Tortillia Wrap mit Feta

eingelegten Oliven, Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat und Rucola

8,00 €

Club Sandwich

mit gebratener Hähnchenbrust, knusprigem Bacon, Tomaten, Salat, Spiegelei und Chips

12,50 €

Flammkuchen mit...

Frischkäse, Tomaten, Lauchzwiebeln und Emmentaler
Bacon, Schalotten, Tomaten und Emmentaler

8,00 €

11,50 €

Gosch's Thai Nudeln

Penne Pasta mit gegrillten Garnelen, Thai Sauce, Lauchzwiebeln und Tomaten

14,50 €

CULISSEUM™

Impressionen



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise gelten ab dem 01.09.2019 und ersetzen alle bisherigen Preise.

Caterings für Ihre Veranstaltung in den Räumlichkeiten der Sparkassen-Arena Kiel, bieten wir Ihnen ab 10 Personen mit einer Vorlaufzeit von 7 Werktagen an.

Caterings für Ihre Veranstaltung außerhalb der Wunderino Arena bieten wir Ihnen ab 20 Personen und mit einer Vorlaufzeit von 7 Werktagen an.