



Mobiler Firmen- Weihnachts- markt Köln



**IHR MOBILER WEIHNACHTSMARKT, DIREKT BEI IHNEN
AUF DEM FIRMENGELÄNDE | WEIHNACHTSGRILLEN U.V.M.**

**INDIVIDUELL GEBRANDETER WEIHNACHTSMARKT
FULL-SERVICE CATERING | GETRÄNKE, DEKO & FEUERSCHALEN**

**NOVEMBER + DEZEMBER 2023 | MOBILER WEIHNACHTSMARKT
JANUAR 2024 | WINTERZAUBERMARKT | JETZT ANGEBOT ANFORDERN!**



Für mehr Informationen,
Fragen & Angebote

0221 -98747455



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

WIR HABEN AN ALLES GEDACHT!

Sie feiern und genießen, wir machen den Rest.

- Mobiler Weihnachtsmarkt mit 3-4 Easy-Up Zelten (keine Holzbuden), weihnachtlicher Dekoration, Beleuchtung, Feuerschalen u.v.m.
- Weihnachtliches Speisen-/Getränkeangebot und Full-Service-Catering (s.u.)
- Stehtische, Festzeltgarnituren & opt. Outdoor-Musikanlage
- auf Wunsch gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo und Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter
- **Alternativ erstellen wir Ihnen ein weihnachtliches Liefer-Catering mit 3 Gängen (Auswahl s.u.)**

Sie haben keinen Platz oder möchten noch mehr Weihnachtsfeeling? Dann fragen Sie doch nach einem freien Termin auf unserem Firmen-Weihnachtsmarkt an der Alten Schokoladenfabrik! Hier bieten wir in exklusiver und geschlossener Gesellschaft einen festinstallierten Weihnachtsmarkt speziell für Unternehmern an. Dies mit aus Holz gefertigten Weihnachtsmarkt-buden, weihnachtlicher Dekoration, Tannenbäumen, winterlichem Biergarten u.v.m.

Dies im übrigen auch mit angeschlossener Indoor-Location für Gänge- und Buffet-Menüs, Getränke- und Cocktail-Pauschalen und Party ohne Sperrstunde (100 m² - 600 m²). Jetzt Infos anfordern!

Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Website www.street-kitchen.de
Bei Fragen und Angebotswünschen erreichen Sie uns unter 0221-98747455
oder schreiben Sie eine E-Mail an kontakt@street-kitchen.de.



Kulinarischer Weihnachtszauber







AUS DEM BBQ-SMOKER

- Pulled-Sauerbraten-Burger mit Rosinen-BBQ-Jus, Coleslaw vom Rotkohl, Apfel-Chutney und gerösteten Mandeln
- Pulled-Goose-Burger (Gans), Coleslaw vom Rotkohl und Orangen-BBQ-Jus
- Pulled-Flammlachs-Burger, Honig-Senf-Dill-Sauce und Wildkräutersalat
- Saftiger Nussbraten-Burger mit süß-saurem Apfelchutney (Veggie), Coleslaw vom Rotkohl und Wildkräutersalat
- Veganer Pulled Oyster-Mushroom-Burger, Minzjoghurt und Tomaten-Gurken-Chutney



Kulinarischer Weihnachtszauber


WINTER-GRILLEN

- grobe Wildbratwurst mit Preiselbeersenf
 - Thüringer Wildbratwurst mit Preiselbeersenf
 - Thüringer Wild-Curry-Wurst mit Apfel-Birne-Rosmarin-Currysauce
- 
- Hot Dog von der Wilden Wiener, mit Rotkraut, glasierten Zwiebeln, Preiselbeersenf & süß-saurem Apfelchutney
 - Pulled-Sauerbraten-Dog mit Coleslaw vom Rotkohl, Rosinen-BBQ-Jus und gerösteten Mandeln
- 
- 
- 
- 
- 



Kulinarischer Weihnachtszauber

SUPPE, EINTOPF & AUS DER PFANNE

- Gulaschsuppe vom Hirsch oder Rind, mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse
- Gebratene Champignons aus der Pfanne „Käsefondue Style“, mit Schweizer-Käse-Sauce, Tomaten-Chutney und glasierten Zwiebeln
- Gebratene Champignons aus der Pfanne, mit Knoblauchsauce oder Kräuter-BBQ-Sauce 
- Möhren-Apfel-Gemüse, mit Kartoffeln & weihnachtlichen Aromen aus der großen Pfanne

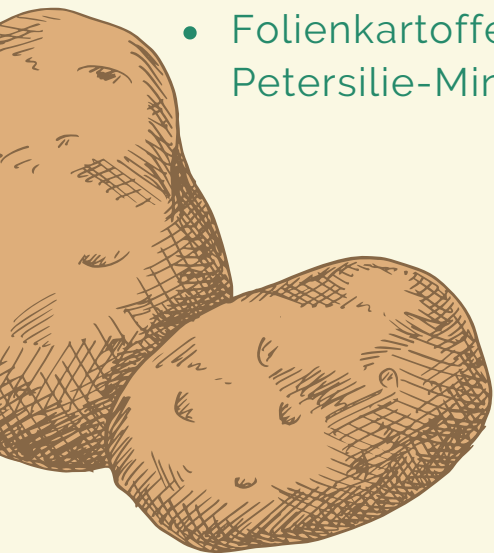


Kulinarischer Weihnachtszauber

REIBEKUCHEN & FOLIENKARTOFFELN

- Reibekuchen mit Flammkuchs & marinierten Wildkräutern
- Reibekuchen mit süß-saurem Apfel-Chutney
- Reibekuchen mit Roastbeef, Portweinjus & Zimt-Rotkohl


- Folienkartoffel mit Roastbeefstreifen, Portweinjus und Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream
- Folienkartoffel mit geröstetem Winter-Gemüse-Mix, Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream





Kulinarischer Weihnachtszauber

RACLETTE STAND

- geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Rucola und frischen Kräutern
 - geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Tiroler Speck und frischen Kräutern
 - Mediterranes Grillgemüse mit geschmolzenem Raclette-Käse vom Raclette-Grill
- 

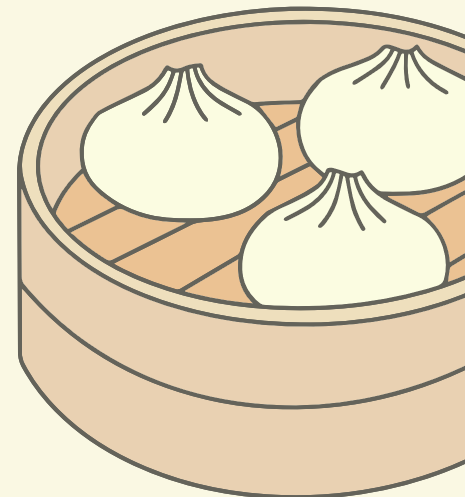
Kulinarischer Weihnachtszauber

GERMKNÖDEL & CRÊPES



- Germknödel gefüllt mit mediterranem Gemüse, übergossen mit Käsesauce oder gebräunter Mandelbutter
- Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit geschmolzener Butter und Mohn
- Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit Vanillesauce



- Crêpes mit Bratapfelmarmelade und Mandelsplittern
- Crêpes klassisch mit Nutella oder Bionella
- Crêpes mit Marzipan, Rumrosinen und Zartbitterschokolade

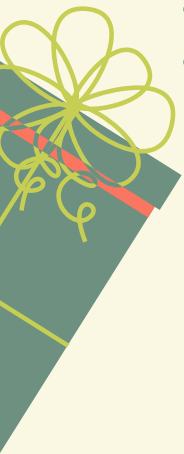




Kulinarischer Weihnachtszauber

WEIHNACHTLICHE SWEETS

- 
- gebrannte Mandeln mit Spekulatiusgeschmack
 - gebrannte Macadamia-Nuss mit Zimt
 - Lebkuchen vom Kölner Meister-Bäcker
 - Mutzen vom Kölner Meister-Bäcker
 - kandierter Bratapfel am Spieß
 - Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rumrosinen und Mandelsplittern, dazu heiße Vanillesauce
 - Spekulatius-Milchreis mit Rosmarinkirschen
 - Lebkuchen Mousse mit kandierten Apfel-Zimt-Würfeln
- 



Kulinarischer Weihnachtszauber




HEISSE KLASSIKER

- Eierpunsch
- veganer Eierpunsch
- Feuerzangenbowle
- hausgemachter weißer Glühwein
- hausgemachter roter Glühwein
- Hot Aperol
- Lumumba mit Amaretto
- auf Wunsch gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo und Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter
- Fragen Sie nach unserer Karte für **kalte Getränke**, **Longdrinks** und **Cocktails**



Kulinarischer Weihnachtszauber

3-GANG-MENÜ VORSPEISEN

- 
- 
- 
- Hummer-Curry-Süppchen mit sautierter Garnele
 - Lachs-Tartar mit Limetten-Vinaigrette und frischem Koriander
 - Feldsalat mit mariniertem Ziegenkäse, Croutons und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
 - Carpaccio vom irischen Rinderfilet
 - Rote-Bete-Tartar mit Sonnenblumenkernen, feinem Walnussöl und Gartenkresse
 - Getränkter Honigkuchen mit Dessert-Wein-Tropfen unter Pfeffermakrele

Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.



Kulinarischer Weihnachtszauber

3-GANG-MENÜ HAUPTSPEISEN

- Pulled Beef mit hausgemachter BBQ-Pflaumen-Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Kräuterdrillingen & frischem Wintergemüse
- Kräuter-Roastbeef vom Simmentaler Rind auf Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse
- Geschmorte Keule von der Freilandgans mit glasierten Vichy-Karotten, kleinen Semmelknödeln und karamellisiertem Apfel-Rotkohl
- Schweinefilet im Dukkah-Mantel, mit getrüffeltem Kartoffelgratin, Marktgemüse und Minzjus

- Vegetarischer Nussbraten mit Süßkartoffelpüree und Granatapfel-Taboulé (V)
- Vegetarischer Nussbraten auf geschmortem Radicchio, mit Süßkartoffelgratin und vegetarischer Jus (V)
- Kürbis-Gulasch in Kakao-Orangensauce mit roter Bete, Hokkaido Kürbis, roter Paprika und Zwiebeln (V)

Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.

Kulinarischer Weihnachtszauber

3-GANG-MENÜ DESSERT

- Lebkuchen-Mousse mit Pinienkrokant im Weckgläschen
- Panna Cotta mit Zimt und Orangenfilets im Weckgläschen
- Geschmorter Bratapfel mit hausgemachter Apfel-Mandel-Marzipanfüllung, serviert im Weckgläschen
- Spekulatius-Milchreis mit Rosmarinkirschen im Weckgläschen
- Lebkuchen Mousse mit kandierten Apfel-Zimt-Würfeln, serviert im Weckgläschen
- Nougat-Mousse mit Orangen-Maracuja-Kompott im Weckgläschen

Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.