



# **STRANDBAD WENDENSCHLOSS XMAS CATERING**



**STRANDBAD  
WENDENSCHLOSS**



# STRANDBAD WENDENSCHLOSS



Im Jahr 2019 haben wir das Strandbad Wendenschloss in Berlin - Köpenick nach einer gewonnenen Ausschreibung übernommen und gestalten es seitdem mit viel Freude neu.

Das Gelände wurde komplett aufbereitet, saniert und mit viel Liebe zum Detail weiterentwickelt. Es entstand neben einem neuen Biergarten mit 200 Sitzplätzen und einer Tankbieranlage, ein neues Café, ein neuer Bootsverleih und zwei Veranstaltungssäle, die seit der Eröffnung der Ort der Begegnung vieler privater Anlässe bei uns sind.

Die letzten vier Jahre haben wir stetig unser kulinarisches Angebot verbessert und in unserem Biergarten gezeigt, dass wir mehr als eine Imbissküche sind. Die Auswahl unserer Produkte, unsere Qualität und moderne Umsetzung überzeugen seit Anfang an unsere Gäste.

In diesem Jahr möchten wir zusammen mit unserem ambitionierten Küchenchef unser Angebot erweitern und auch unsere Veranstaltungsgäste von unserer Küche überzeugen.

# INHALT



Auf den folgenden Seiten findet ihr einen Einblick in unser Cateringangebot. Neben den Empfehlungen unseres Küchenchefs gehen wir natürlich auch individuell auf eure Wünsche ein.

Lasst euch inspirieren und sprecht uns gerne darauf an. Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

<b>Fingerfood</b>	<b>Seite 04</b>
<b>Weihnachtsmenü 1</b>	<b>Seite 05</b>
<b>Weihnachtsmenü 2</b>	<b>Seite 06</b>
<b>Weihnachtsmenü 3</b>	<b>Seite 07</b>
<b>Kontakt</b>	<b>Seite 08</b>

# FINGERFOOD WEIHNACHTEN

## Fingerfood Weihnachten 1

- Getrüffeltes Rindertatar, frittierte Kapern, Röstbrot
- Pulpo, Zitronen-Aioli, Traube
- Entenleberterrine, Preiselbeere, Röstbrot
- Lachstatar, Sesam, Dill, Mango, Röstbrot

2 Teile für 8,00 €

## Fingerfood Weihnachten 2

- Zucchini, getrocknete Tomate, Feta
- Ziegenkäse, Thymian, Karamell, Preiselbeere
- Sherry Champignons, Frischkäse
- Drillingskartoffel, Sprossen, Topfen

2 Teile für 7,00 €

## Fingerfood Süßes

- Topfenknödel, Marille

2 Teile für 7,00 €

# WEIHNACHTSMENÜ 1

## Vorspeisen

- gefüllte Artischocke, Kürbispüree
- gebeizter Lachs, Radieschen, Apfel
- Pastinaken-Lauchsüppchen, Croutons
- Winterlicher Feldsalat, Walnüsse, Orange

## Hauptgänge

- gebratener Rehrücken, Portweinsoße, Rosenkohl, Kartoffel-Selleriepüree
- Entenbrust, Orangen-Jus, Rotkohl, Kartoffelklöße
- Schupfnudeln, Steinpilzrahm, Wintergemüse, Röstzwiebeln

## Dessert: 2 aus 3

- Schokoküchlein, Kirschen
- Kaiserschmarrn, Saisonales Obst
- Weiße Schokocreame, Passionsfrucht, Minze, Honigcrumble

zzgl. Baguette, Winterliche Butter, Olivenöl



**49,50€**

+5€ für Besteck,  
Geschirr & Service  
pro Person

# WEIHNACHTSMENÜ 2

## Vorspeisen

- Steinpilzsüppchen
- Winterlicher Feldsalat, Walnüsse, Orange, Croutons
- Winterliches Antipasti Gemüse

## Hauptgänge

- Brandenburger Landente, Rotkohl, Kartoffelklöße
- Zander, Beurre blanc, grüner Spargel, Pastinaken-Selleriepüree

## Dessert

- Schokoküchlein, Kirschen

zzgl. Baguette, Winterliche Butter, Olivenöl



**42,50€**

+5€ für Besteck,  
Geschirr & Service  
pro Person

# WEIHNACHTSMENÜ 3

## Vorspeisen

- Winterlicher Feldsalat, Walnüsse, Orange, Croutons
- Winterliches Antipasti Gemüse
- Rote Beete, Birne, Walnüsse
- Maronensuppe, Schnittlauchöl, Croutons

zzgl. Baguette, Winterliche Butter, Olivenöl

## Hauptgänge

- gebratener Rehrücken, Portweinjus, Kräuterseitlinge, Kartoffelklöße
- Lachs, Romanesco, Weißwein, Fenchel-Selleriepüree
- Pilzstrudel, Zitronencreme, Haselnuss

## Dessert: 2 aus 3

- geflämmte Zimtcreme mit Cassisbeeren
- weiße Schokoladencreme, Passionsfrucht, Minze, Honigcrumble
- Schokoküchlein, Kirschen



**45,50€**

+5€ für Besteck,  
Geschirr & Service  
pro Person

# KONTAKT



**Max Wagner**  
*Küchenchef*

**Gina Attenhauser**  
*Eventmanagement*

**Anfragen sendet ihr bitte per Mail an:**  
[catering@strandbad-wendenschloss.berlin](mailto:catering@strandbad-wendenschloss.berlin)

