

STRANDBAD WENDENSCHLOSS 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 unserer 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.

Finger Food

Variation 1: **Gemütlicher Grillabend**

Variation 2: **Sommerliches Grillbuffet**

Variation 3: **Mediterran am Strand**

Variation 4: **Am langen See**

Variation 5: **Unser Chefkoch empfiehlt: Große Krampe**

Variation 6: **(vegetarisch): Müggelberge**

Mitternachtssnack Optionen

Eis

Kontakt

Seite 04

Seite 05

Seite 06

Seite 07

Seite 08

Seite 09

Seite 10

Seite 11

Seite 12

Seite 13



FINGER FOOD



Vegetarische Auswahl

- Feta-Zucchini-Röllchen
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Quiche, Tomate, Ziegenkäse
- Kohlrabi Tartar, Dill
- Röstbrot, Avocado, Tomate

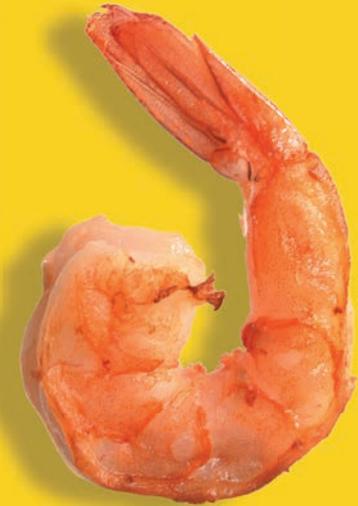
2 Teile für 5,00€



Vegane Auswahl

- Glasnudelsalat im Gläschen
- Falafel-Mango Spieß
- Sommerliche Gazpacho
- Rote Beete - Räuchertofu Spieß

2 Teile für 5,00€



Fleisch/Fisch Auswahl

- Lachstatar, Dill, Röstbrot
- Rindertatar, Kapern, Röstbrot
- Datteln im Speckmantel
- Chorizo in Cidre gegart mit Apfel

2 Teile für 5,50€

VARIATION 1: GEMÜTLICHER GRILLABEND

Starter

- frisch gebackenes Baguette 
- mediterraner Nudelsalat, Rucola, getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne 
- Kartoffelsalat, Gurken, Frühlingszwiebeln 
- frischer Blattsalat, Gartengemüse, Honig Senf Dressing 

BBQ

- Caipirinha-Hühnchen-Spieße
- Schweinenacken in Honig-Senf-Marinade
- Würzige Chorizo
- marinierter Grillkäse 
- marinierte Maiskolben auf mediterranem Ofengemüse 

Dips
Estragonsenf
Ketchup
BBQ-Soße
Kräuterbutter

Dessert

- Tischvitrine mit dreierlei Eis von unserer Berliner Eismanufaktur

41,00 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

VARIATION 2: SOMMERLICHES GRILLBUFFET

Starter

- frisch gebackenes Baguette 
- mediterraner Nudelsalat, Rucola, getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne 
- Kartoffelsalat, Gurken, Frühlingszwiebeln 
- frischer Blattsalat, Gartengemüse, Honig Senf Dressing 
- Mozzarella Caprese 

BBQ

- Caipirinha-Hühnchen-Spieße
- rosa gegrillte Rinderhüfte
- Würzige Chorizo (Auf Wunsch auch vegane Bratwürste)
- marinierter Grillkäse 
- gegrillter Lachs auf Fenchel
- marinierte Maiskolben auf mediterranem Ofengemüse 

Dips
Estragonsenf
Ketchup
BBQ-Soße
Kräuterbutter

Dessert

- Tischvitrine mit dreierlei Eis von unserer Berliner Eismanufaktur

43,00 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

VARIATION 3: MEDITERRAN AM STRAND

Starter

- Couscous, Mediterranes Gemüse, Minz Joghurt 
- karamellisierter Ziegenkäse, Honig Creme, Feige 
- gegrilltes, saisonales Antipasti Gemüse 
- Ceasar Salat, Blauschimmelkäse, Cherrytomate 

BBQ

- rosa gebratene Rinderhüfte mit Chimichurri
- gegrillte Hühnerbrust „Saltimbocca“, Ratatouillegemüse
- niedrig gegarter Lachs in Fenchelsoße, frische Pasta
- sautierte Gnocchi, Ziegenkäse, Tomate 

Dessert

- frisch geflämmte Creme Catalan, Heidelbeeren

43,00 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

VARIATION 4: AM LANGEN SEE

Starter

- Glasnudelsalat, Papaya, Minze 
- gebeizter Mojito Lachs, Dillcreme
- Tomatensalat, Wildkräuter, Zitrone 
- Brotvariation, Frischkäse, getrocknete Tomate, Aioli und gesalzene Butter 

BBQ

- langsam geschmorter Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße, Bunte Karotten
- Zander in Weißwein-Dill-Soße in rosmarin Butter geschwenkte Drillingskartoffeln
- Schupfnudel, saisonales Gemüse 

Dessert

- weiße Schokoladencreme, griechischer Joghurt, Passionsfrucht, Minze

43,00 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

VARIATION 5:

UNSER CHEFKOCH

EMPFIEHLT: GROSSE KRAMPE

Starter

- Rote Beete CousCous, Granatapfel, Dill Ayran 
- Feldsalat, Ziegenkäse, Walnuss 
- Baguette, getrocknete Tomate, Frischkäse 
- gegrillter grüner Spargel, Serrano

BBQ

- rosa gebratenes Rinderfilet, Portweinjus, Kartoffel-Sellerie-Püree, grüne Bohnen
- Risotto, sautierter Romana, Parmesan 
- niedrig gegarter Lachs, Zitronensoße, Romanesco

Dessert

- Mousse au Chocolate, Kirschen, Mandel (Auf Wunsch auch vegan möglich)

44,00 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

VARIATION 6 (VEGETARISCH): MÜGGELBERGE

Starter

- Wildkräutersalat, Kürbiskerne, Orangen
- Gazpacho, Baguette
- CousCous, Granatapfel, Minz Salsa
- gegrilltes saisonales Antipasti

BBQ

- gebackener Blumenkohl, Hollandaise
- Fenchel-Sellerie-Püree, gebratene Kräuterseitlinge, Gremolata
- Risotto, sautierter Romanesco, Parmesan
- Spinatstrudel, Pininenkerne

Dessert

- Haselnuss Crumble, Sorbet, Minze

39,50 €

pro Person

(+ 5,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

MITTERNACHTSSNACK

OPTIONEN

Option 1

- Käsevariation, Feigensenf, Weintrauben, Baguette

Option 2

- Currywurst, Brötchen
(auf Wunsch auch Vegan möglich)

Option 3

- Rindergulaschsuppe nach ungarischer Art, Baguette



6,50 €

pro Person

(+ 3,00 € für Besteck, Geschirr
& Service pro Person)

EIS SORTEN

Milcheis

- Bourbon Vanille
- Schokolade
- Stracciatella
- Panna Cookies
- Erdbeer
- Banane
- Tiramisu

Sorbet

- Mango Sorbet 
- Erdbeer Sorbet 
- Zitronen Sorbet 
- Heidelbeer Sorbet 



KONTAKT

Maximilian Wagner
Küchenchef

Gina Attenhauser
Eventmanagement

Anfragen sendet ihr bitte per Mail an:
catering@strandbad-wendenschloss.berlin



**STRANDBAD
WENDENSCHLOSS**