

CULISSEUM™

Bankettmappe 2024/2025 Auszüge aus Getränkekarte und Speiseübersicht*



***Preise auf Anfrage**

**Caterings für Ihre Veranstaltung in den Räumlichkeiten der
Wunderino Arena bieten wir Ihnen ab zehn Personen
mit einer Vorlaufzeit von sieben Werktagen an.**

CULISSEUM™

Das Culisseum-Team 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 zusammenstellen. Auch auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein. Scheuen Sie sich nicht, uns auf diese anzusprechen.

Sie erreichen uns folgendermaßen:

Telefon:

+49 (0)431 - 98 210 8260/8268

Ansprechpartner:

Peer Seefeldt

Fax:

+49(0)431 - 98 210 169

Mail:

info@culisseum.de

Eindrücke, Bilder und Impressionen finden Sie unter:

www.culisseum.de

www.facebook.com/culisseum

www.instagram.com/culisseum

CULISSEUM™

Getränkeauszüge

Softs

Sinalco Cola	0,2l	3,00 € /	0,4l	6,00 €
Sinalco Cola zero	0,2l	3,00 € /	0,4l	6,00 €
Sinalco Orange	0,2l	3,00 € /	0,4l	6,00 €
Sinalco Zitrone	0,2l	3,00 € /	0,4l	6,00 €
Sinalco Apfelschorle	0,2l	3,00 € /	0,4l	6,00 €
Rheinfels Quelle Naturelle			0,25l	3,00 €
Rheinfels Quelle Klassik			0,7l	7,00 €

Säfte

Rauch Orangensaft	0,2l	3,00 €
Rauch Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Rauch Johannisbeersaft	0,2l	3,00 €

Biere

Flensburger Pilsener vom Fass oder Radler	0,3l	4,30 €
Flensburger Frei	0,3l	4,30 €
Flensburger Kellerbier	0,3l	4,30 €
Flensburger edles helles	0,3l	4,30 €
Flensburger Dunkel	0,3l	4,30 €
Flensburger Fassbrause Zitrone	0,3l	4,30 €
Flasche Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5l	6,00 €
Flasche Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	6,00 €

Spritz

Hugo	0,2l	8,00 €
Aperol Spritz	0,2l	8,00 €
Lillet Wildberry	0,2l	8,00 €

CULISSEUM™

Spirituosen / Verteiler

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

Weine

Grauburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	7,00 €
Merlot, trocken, Pfalz	0,2 l	7,00 €

Sekt / Prosecco

Gosch Jahrgangssekt, trocken	0,1 l	4,50 €
Gosch Blubberwasser, rosé, trocken	0,1 l	4,50 €

0,3l Longdrink inklusive Softdrink*

Rum	4 cl	8,00 €
Vodka	4 cl	8,00 €
Gin	4 cl	8,00 €
Whisky	4 cl	8,00 €
*mit Red bull Energy Drink		+ 0,50 €

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee / Café Crema	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Chai Latte	4,20 €
Tee	2,50 €

CULISSEUM™

1/2 belegte Brötchen reichlich garniert mit...

Tomate, Mozzarella und grünem Pesto,
Avocadoscheiben, Rucola und Hähnchenbrust
Eiersalat und Schnittlauchröllchen
Caesar-Salat und Hähnchenfilets
Hummus, Gurke und Paprika
Rucola, Parmaschinken und Parmesan
Putenbrust und Cranberry-Sauce
Roastbeef, Pfefferkruste und Senf
Räucherlachs, Frischkäse und Dill
Thunfischsalat, Zwiebeln und Paprika
Räucherforelle und Meerrettich
Schafskäse, Oliven und Tomaten
Lotsenmettwurst und Gewürzgurke
Antipasti und veganer Aioli
Blauschimmelkäse, Birne und Honig
Brie, Feige und Walnüssen
Gruyère, Pesto und getrockneten Tomaten
Guacamole und schwarzen Bohnen

Gosch Fischbrötchen & Snacks

Matjes und Zwiebeln
Bismarckhering und Gewürzgurke
Brathering und Zwiebel
Backfisch und Remouladensauce
Räucherlach und Sahnemeerrettich

GOSCH
SYKT

Saucen ergänzend zu unseren Fischbrötchen
Remoulade, Knoblauch, Sahnemeerrettich, Graved Sauce, Cocktailsauce



Gosch's Thai Nudeln
mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

Gosch's Garnelen vom Grill
mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette

CULISSEUM™

Aus dem Suppentopf

als warmer Snack in der Konferenzpause oder als Mitternachtsimbiss für Ihre Feier

Von der klassischen Kartoffelsuppe bis zur edlen Hummerschaumsuppe bereiten unsere Kochprofis saisonale Suppen zu.

Bitte sprechen Sie uns auf ein individuelles Angebot an.

Fingerfood

**Als kleiner Snack zum Empfang, zur Pause
oder zum Get together**

Herzhaft

Mit Basilikumpesto marinierte Tomaten-Käsespieße

Tapenade aus grünen Oliven auf Crostini mit getrockneten Tomaten

Gegrillte Scheiben von der Wassermelone mit Feta und Minze

Mit Spinat und Manchego gefüllte Pilze

Rösti mit Guacamole und Tomatensalsa

Falafelbällchen mit Tahinidip

Gegrillte Zucchinirollchen mit Hummus gefüllt

Laugenkonfekt mit körnigem Frischkäse und Radieschen

Eiersalat mit Trüffel auf Pumpernickelcroûtons

Geräuchertes Forellenmousse auf Roggenknäckebrötchen

Gegrillte Miso-Lachsspieße mit Yuzuglasur

Gegrillter Spargel mit Prosciutto und Zitronendip

Gazpacho mit Garnelenspieß

Crostini mit Feige, Prosciutto und Ziegenkäse

Safran-Hähnchen-Satay mit Mango-Chili-Chutney

Kalbshackspieß mit Gurkenrelish

Süßes

Himbeer-Balsamico-Panna Cotta mit Pistazien

Schokoladenmoussetörtchen mit Fruchtkompott

Limoncello-Nougat-Tiramisu

Ananas-Kokos-Milchreis mit karamellisierten Bananen

Hausgemachte Macarons

CULISSEUM™

Live Cooking-Station

Hotdog / veganer Hotdog

serviert aus unserem mobilen Hotdog-Wagen mit Röstzwiebeln, Gurken, Senf, Remoulade, Ketchup, Gurkenrelish und Sweet-Curryrelish im Sesam- oder Vollkornbun

Currywurst / vegetarische Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Brötchenkonfekt und Kartoffelwedges

Business Buffets

Griechischer Salat mit Fetakäse

Wrap mit Schmand und Räucherlachs

Ananas-Hähnchenspieße mit Tomatensalsa

Confiertes Hoki an Spitzkohl-Tomaten-Gemüse, Basmatireis und Pastis Velouté

Gebratene Hähnchenbrust mit Buttergemüse, Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce

Gefüllte Zucchini mit Hirse und Käse auf Tomatensugo

Süßer Plunder

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

oder

Argentinische Rotgarnelenspieße mit Chimichurri

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Salat Nizza im Glas mit Römersalat, Cherrytomaten,

Bohnen, Oliven, Thunfisch und Kräutern

Backfisch mit Gurkensalat, Wedges und Remoulade

Geschmorte Ochsbacken mit Bohnen, Nussbutter-Kartoffelpüree an Portwein Jus

Pfifferlingsravioli mit Kräuterrahmsauce und Pecorino

Kaffeemousse mit Pflaumenröster

Mini-Muffins mit verschiedenen Füllungen

Kuchen und Cremeschnitten

Wir bieten saisonale und frisch gebackene Blechkuchen und Cremeschnitten an.

CULISSEUM™

Buffets

Frühling / Sommer

Lachscrostini mit Avocado und Dill
Garnelencocktail mit Romanasalat
Gazpacho mit Hähnchen-Teriyakispieß
Couscoussalat mit getrockneten Früchten und Nüssen
Gegrillter grüner Spargel im Zucchinirollchen mit Paprikafrischkäse

Gebratene Maishähnchenbrust mit Vanillemöhren, Röstini und Pfefferrahmsauce
Dorade in Zitronen-Kapern-Butter auf einem Bett aus Linsen mit geröstetem Gemüse
Vegetarische Hausgemachte Gemüselasagne

Limoncello-Nougat-Tiramisu
Mini-Pfannkuchen mit Ahornsirup und frischen Früchten
Himbeer-Balsamico-Panna Cotta mit Pistaziencrumble
Eiswauswahl mit verschiedenen Toppings, Saucen und Streuseln

Herbst / Winter

Quiche mit Lauch und Gruyère
Ziegenkäsecrostini mit Oliven
Tafelspitz-Apfelsalat auf Knuspertaler
Geräuchertes Forellenmousse auf Roggenknäckebrötchen
Blumenkohl-Mandel-Süppchen mit gerösteter Hähnchenbrust

Hausgemachtes Steckrübenmousse mit Kohlwurst aus dem Hause Hansen
Geschmorte Ochsenbacken aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Rosmarinjus
Gebratener Skrei mit Spitzkohl-Tomaten-Gemüse und Gewürzreis
Herbstliche Trüffelravioli mit Kräuterrahmsauce und Pecorino

Kaffeemousse mit Pflaumenröster
Bratapfelstrudel mit veganer Vanillesauce
Birnen-Quitten-Mascarponecreme mit eingelegten Feigen

CULISSEUM™

Regional

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Kresse, Paprika und zweierlei Dressings

Sauerfleisch vom Susländer mit Remouladensoße

Norwegisches Räucherlachstartar mit Crème fraîche und Dill

Schwarzbrot von der Bäckerei Steiskal mit Griebenschmalz und Gewürzgurken

Holsteiner Kartoffelsuppe mit gebratener Kohlwurst aus dem Hause Hansen

Kohlroulade vom Susländer Schwein mit sautierten Pilzen, Nussbutter-Kartoffelpüree und Specksauce

Filet vom Ostseedorsch in Senf-Dillsauce mit Pellkartoffeln und Gurkensalat

Vegetarisch zubereitetes Rübenmousse mit gerösteten Bundmöhren

Käseauswahl aus der Käserei Backensholz mit Fruchtsenf und Trauben

Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeerkompott

Apfel-Karamellcheesecake

Vegetarisches Buffet

Rote-Bete-Ziegenkäsesalat mit Rucola und Walnüssen

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Sauce

Avocado-Rucolasalat mit Kirschtomaten und Balsamicodressing

Capresespieße mit Basilikum

Tomaten-Basilikumsüppchen mit gerösteten Knoblauchcroûtons

Würziges Süßkartoffelcurry mit Basmatireis

Hausgemachte Spinatquiche mit Feta und getrockneten Tomaten

Mediterranes Gemüseratouille mit Kräuterpolenta

Gebackener Blumenkohl mit Tahinidressing und Pastinaken-Topinambur-Gratin

Hausgemachte Gemüselasagne mit Pecorino überbacken

Dunkler Schokoladenpudding nach Omas Rezept mit Kirschen im Tartelette

Solero im Glas mit weißer Mousse, Pfirsich und Passionsfrucht

CULISSEUM™

Logen

à la carte

zu Konzerten und anderen Veranstaltungen in der Arena

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

14,00€

Flammkuchen

mit Lachs und Shrimps

14,50€

Flammkuchen

mit Apfel und Zimt

13,50€

Arena-Schnittchen

vier ausgesuchte Schnittchen mit
Räucherlachs mit Meerrettich, Lotsenmettwurst mit grobem Senf,
Fabro mit Birnensenf, Antipasti

15,00 €

Baguette

mit pikanter Salami

9,50€

Baguette

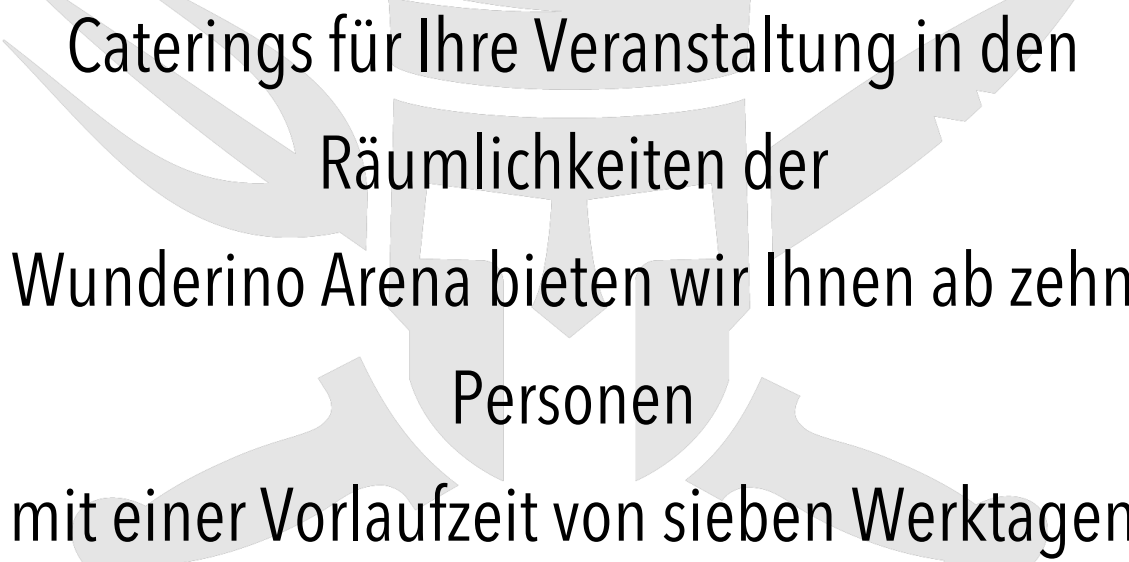
mit Gemüse und Hirtenkäse

9,50€

CULISSEUM™

THW-Heimspiele

Die gebuchte Karte für die Loge beinhaltet bereits ein Buffet bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Dieses wechselt von Spiel zu Spiel.



Caterings für Ihre Veranstaltung in den Räumlichkeiten der Wunderino Arena bieten wir Ihnen ab zehn Personen mit einer Vorlaufzeit von sieben Werktagen an.

***Preise auf Anfrage**