

CULISSEUM™

Genuss. Erlebnis. Emotionen.

Ihre kulinarische Begleitung in der Wunderino Arena

Bankettmappe 2025/2026 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.**



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco



CULISSEUM™

Willkommen im Culisseum - wo Genuss auf Gänsehautmomente trifft!

Mitten im Herzen von Kiel, direkt in der legendären Wunderino Arena – der früheren Ostseehalle – ist unser Culisseum-Team zu Hause. Seit über 25 Jahren sorgen wir hier für das kulinarische Highlight bei jedem Event: ob Handball-Kracher des THW Kiel, mitreißende Konzerte oder andere unvergessliche Shows.

Ob im Food Court, exklusiv in den Logen oder backstage im Konferenz- und Businessbereich – wir liefern Genuss auf allen Ebenen: von kreativem Fingerfood und Live-Cooking über Menü-Highlights bis zur Cocktailbar für den perfekten Ausklang am späten Abend.

Auf den nächsten Seiten erwartet Sie ein Auszug aus unserem kulinarischen Repertoire – stellen Sie sich Ihr Wunschpaket einfach selbst zusammen. Und falls Sie individuelle Vorstellungen haben: Immer her damit! Wir setzen (fast) alles für Sie um.



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



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 €

Wasser

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 Johannisbeerensaft	0,2l	3,00 €



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco

GOSCH
SYFT

CULISSEUM™

Biere

Flensburger Pilsener vom Fass oder Radler	0,3 l	4,30 €
Flensburger Frei oder Radler Frei	0,3 l	4,30 €
Flensburger Kellerbier	0,3 l	4,30 €
Flensburger edles helles	0,3 l	4,30 €
Flensburger Strand-Lager	0,3 l	4,30 €
Flensburger Malzbier	0,3 l	4,30 €
Flasche Erdinger Weißbier hell	0,5 l	6,00 €
Flasche Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Erdinger Brauhaus Helles vom Fass	0,5 l	6,00 €



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco



CULISSEUM™

Spritz

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

Weine

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

Sekt / Prosecco

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



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco

GOSCH
SYFT

CULISSEUM™

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 €

Spirituosen / Verteiler

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



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco



CULISSEUM™

Kaffee & Tee

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



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™

1/2 belegte Brötchen reichlich garniert mit...

Tomate, Mozzarella und grünem Pesto,
Avocadoscheiben, Rucola und Hähnchenbrust
Eiersalat und Schnittlauchröllchen
Caesarsalat und Hähnchenfilets
Hummus, Gurke und Paprika
Rucola, Parmaschinken und Parmesan
Putenbrust und Cranberrysauce
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



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™



Gosch Fischbrötchen & Snacks

Matjes und Zwiebeln

Bismarckhering und Gewürzgurke

Brathering und Zwiebel

Backfisch und Remouladensauce

Räucherlach und Sahnemeerrettich

Saucen ergänzend zu unseren Fischbrötchen

Remoulade, Knoblauch, Sahnemeerrettich, Graved Sauce, Cocktailsauce

Gosch Thai Nudelpfanne

mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

Gosch Garnelen vom Grill

mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Red Bull



Sinalco



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.

Live Cooking-Station

Hotdog / veganer Hotdog

serviert aus unserem mobilen Hotdog-Wagen mit Röstzwiebeln, Gurken, Senf, Remoulade, Ketchup, Gurkenrelish und Sweet-Curryrelish im Weizen Bun

Currywurst / vegetarische Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Brötchenkonfekt und Kartoffel Wedges



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™

Fingerfood

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

Herzhaft

Capresespießchen mit Büffelmozzarella und Basilikumöl

Mini-Crostini mit Ziegenkäse und Feigen

Blätterteigschnecken mit Spinat und Ricotta

Vegane Frühlingsrollen mit Erdnussdip

Rösti mit Guacamole und Tomatensalsa

Vegane Falafel Bällchen mit Tahinidip

Saftige Zucchini-puffer mit Minz-Joghurdip

Laugenkonfekt mit körnigem Frischkäse und Radieschen

Roastbeef-Röllchen mit Trüffelmayonnaise auf Pumpernickel

Geräuchertes Forellenmousse auf Roggenknäckebrot

Gegrillte Miso-Lachsspieße mit Yuzuglasur

Mini-Hotdogs im Teigmantel

Thunfisch-Tartar mit Sesam und Avocado

Vitello-Tonnatohäppchen auf Cracker

Hähnchen-Satéspeße mit Erdnuss-Ingwersauce

Minifrikadellen mit Löwensenf und Gurke

Süß

Mini-Tartelettes mit Zitronencreme

Brownie-Bites mit Himbeerbuttercreme

Dunkle Schokoladen Panna Cotta mit Beerentopping

Cheesecake-Quiche mit Johannisbeeren

Hausgemachte Macarons



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™

Business Buffet 1

Waldpilzquiche mit Kräuterschmand
Hähnchen-Teriyakispieß an Mango-Chilichutney
Caesar Salat; Römersalat, Kirschtomaten, Gurke und Parmesandressing

Putenrollbraten mit Möhren-Lauchgemüse,
Schnittlauch-Kartoffelpüree und Portweinrahmsauce
Seelachswürfel in pfeffriger Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern und Tagliatelle
Gegrillte Kräutersaitlinge mit Rosmarinpolenta

Cheesecake-Quiche mit Johannisbeeren
Soleromousse im Glas

Business Buffet 2

Ofenfische Bruschetta mit frischem Basilikum
Räucherlachs im Wrapmantel mit Rucola und Wasabicreme
Bowl mit gemischten Salat, Linsen, Kernen, Sprossen und Honig-Senfdressing

Kabeljau in Senfsauce mit Blattspinat und Wildreis
In Balsamico geschmorte Querrippe von der Holsteiner Färs
mit Kartoffelgratin, rustikalem Pfannengemüse und Rosmarinjus
Kürbisravioli in Nussbutter mit Kernen und Babyspinat

Weißer Pfirsich Panna Cotta mit kandierten Mandeln
Variation von Mini-Muffins

Kuchen und Cremeschnitten

Wir bieten saisonale und frisch gebackene Blechkuchen und Cremeschnitten an.

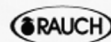


FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



CULISSEUM™

Frühling / Sommer

Gebeiztes Forellenfilet auf geschmorten Chicorée und Dillemlusion
In Panko gebackener Rotgarnelenspieß mit Chimichurri
Sous Vide gegarte Kokländer Maishähnchenbrust auf
pikantem Möhrensalat und Bärlauch-Milchmayonnaise
Gebackene Falaffelbällchen an Tomaten-Avocadocreme
Honey Peppers mit Frischkäse und Balsamicoschalotte am Spieß

Mariniertes Putenbruststeak an glasieren Bohnen
mit gebackener Käse-Polentaschnitte und Pfefferrahmsauce
Gedünstetes Forellenfilet an Safran-Velouté, jungen Wurzeln und Dillkartoffeln
Mit Hirse gefüllte Paprika überbacken mit Mozzarella auf zartem Rahmlauch

Dattel-Limettentarte mit Minzcrumble
Weißes Ananasmousse mit Karamellgelee
Mini-Schokoladen-Cupcakes mit Himbeer-Buttercreme
Eiswauswahl mit verschiedenen Toppings, Saucen und Streuseln

Herbst / Winter

Geräuchertes Lachsmousse mit Dill in Krustade
Grünkohlartelette mit würzigem Fetakäse und Schmand
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeerschmand
Klassische Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Croutons
Chutney aus roten Zwiebeln und Brombeeren auf mit Rosmarin geröstetem Wallnussbrot

Rosa gebratenes Entenbrustfilet von der Schneidestation
an Pflaumen-Rotkohl mit Kartoffelknödel und Beifußrahmsauce
Rotbarschfilet in Eihülle mit Moormöhren-Lauchgemüse und Nussbutter-Kartoffelstampf
Mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Velouté mit getrockneten Tomaten und
gerösteten Kernen

Nougat-Crème Brûlée mit kandierten Äpfeln
Heiße Kirschen mit veganer Vanillesauce und Eis
Zwetschgen-Panna Cotta mit Caramel Crunch



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™

Regional

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Salat aus Rüben,
Nüssen und Chicorée dazu Kürbiskerndressing und Balsamicodressing
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind mit Kräuterremoulade
Geräuchertes Forellenfilet auf eingelegten Gurken, Senf-Dillschmand und Kaviar
Schwarzbrot von der Bäckerei Steiskal mit Griebenschmalz und Gewürzgurken
Holsteiner Kartoffelsuppe mit gebratener Kohlwurst aus dem Hause Hansen

Rosa Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färs an Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin
Zartes Filet vom Lachs an Spitzkohl-Tomatengemüse und frischen Gnocchi
Vegetarische Kohlrouladen mit Rübenstampf und einer kräftigen Senfsauce

Käseauswahl aus der Backensholzer Hof mit Fruchtsenf und Trauben
Holsteiner Grießpudding mit Roter Grütze
Apfelpfannkuchen mit veganer Vanillesauce



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco



CULISSEUM™

Vegetarisches Buffet

Knusprige Crostini mit cremigem Ricotta und karamellisierten Feigen

Brokkoli-Cheddarquiche mit zartem Blätterteig und frischer Muskatnote

Cremige Burrata mit marinierten Kirschtomaten, veredelt mit kaltgepresstem Basilikumöl

Ziegenkäsepralinen im goldbraun gerösteten Sesammantel auf einem Bett von feinem Gurkenrelish

Rote-Linsen-Kokossuppe, fein abgeschmeckt mit Curryaromen, begleitet von knusprig gebackenem Blumenkohl

Aromatisches Thai-Gemüsecurry mit frischem Koriander, serviert zu duftendem Jasminreis

Kürbisravioli in nussiger Salbeibutter, bestreut mit frisch gehobeltem Parmesan

Knusprige Kartoffelrösti, begleitet von einem leichten Kräuterquark mit frischen Gartenkräutern

Feine Bandnudeln mit mediterranem Ratatouille, veredelt mit Friesisch Blue und einem Hauch Rosmarin

Cremiges Pilzrahmrisotto, mit Waldpilzen verfeinert und einem Tropfen Trüffelöl abgerundet

Mascarponecreme im Glas, geschichtet mit Amarettini, frischen Himbeeren und einem Hauch Orangenlikör

Zarte Zitronen-Tartelettes mit frischer Baiserhaube und karamellisierter Zitruszeste



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



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€

Vegane Falafel Bowl

Romanasalat, eingelegte Zwiebeln, Gurke, Tomate

Avocado, Edamame, Croûtons und Erdnuss-Wasabidressing

14,50 €

Baguette

mit pikanter Salami

9,50€

Baguette

mit Gemüse und Hirtenkäse

9,50€



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



CULISSEUMTM

THW Kiel Heimspiele

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

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**



FLENSBURGER
BRAUEREI



CHEFS'CULINAR

ERDINGER



Sinalco

