

CULISSEUM™

Bankettmappe 2021/2022 Auszüge aus Getränkekarte und Speiseübersicht



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Die Preise gelten ab dem 20.04.2021 und ersetzen alle bisherigen Preise.
Caterings für Ihre Veranstaltung in den Räumlichkeiten der
Wunderino Arena bieten wir Ihnen ab zehn Personen
mit einer Vorlaufzeit von sieben Werktagen an.
Caterings für Ihre Veranstaltung außerhalb der Wunderino Arena
bieten wir Ihnen ab 20 Personen und mit einer
Vorlaufzeit von sieben Werktagen an.**

CULISSEUM™

Die Culisseum Gastro GmbH 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 haben bereits eine Location, aber Ihnen fehlt ein Caterer? Kein Problem, unser Team kommt auch gerne zu Ihnen und versorgt Sie vor Ort!

Sie erreichen uns folgendermaßen:

Per Telefon: +49 (0)431 – 98 210 8260/8268
Ansprechpartner: Hanno Grode, Peer Seefeldt

Per Fax: +49(0)431 – 98 210 169

Per Mail: info@culisseum.de

Eindrücke, Bilder und Impressionen finden Sie unter:

Im Internet: www.culisseum.de

Facebook: facebook.com/culisseum

Inhaltsverzeichnis

Getränkekarte	Seite 3/4/5	Live Cooking	Seite 11
Zur Kaffeepause / Belegte Brötchen	Seite 6	Nordisches Buffet / Asiatisches Buffet	Seite 12
Gosch Brötchen / Schnittchen	Seite 7	Winterliches Buffet / Gala Buffet	Seite 13
Lunch Buffets	Seite 8	Logen á la carte / THW Klassiker	Seite 14
Suppen / Snackteller / Etagere	Seite 9	Impressionen	Seite 15
Finger Food Buffet	Seite 10		

CULISSEUM™

Getränkekarte

Softs

Sinalco Cola	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Sinalco Cola zero	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Sinalco Orange	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Sinalco Zitrone	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Sinalco Apfelschorle	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Sinalco Spezi	0,2l	2,40 € / 0,4l	4,80 €
Rheinfels Quelle Naturelle		0,25l	2,20 €
Rheinfels Quelle Klassik		0,7l	6,00 €

Säfte

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

Bier

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

Prickelnde Cocktails

Hugo Spritz	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €

CULISSEUM™

Spirituosen

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

Weißwein

Glas Chardonnay Culisseum, trocken Pfalz	0,1l	3,50 €	0,2l	7,00 €
Flasche Chardonnay Culisseum, trocken Pfalz	1,0l			33,00 €

Rotwein

Glas Merlot Culisseum, trocken, Pfalz	0,1l	3,50 €	0,2l	7,00 €
Flasche Merlot Culisseum, trocken Pfalz	1,0l			33,00 €

Sekt & Prosecco

Gosch Jahrgangssekt	0,1l	4,00 €	0,75l	25,00 €
Gosch Secco Rose	0,1l	4,00 €	0,75l	25,00 €
Scavi & Ray Prosecco	0,1l	4,50 €	0,75l	28,00 €

0,3l Longdrink inklusive Sinalco Softdrink*

Rum	5 cl	8,00 €
Vodka	5 cl	8,00 €
Gin	5 cl	8,00 €

*mit Red Bull Energy Drink + 0,50 €

Cocktails

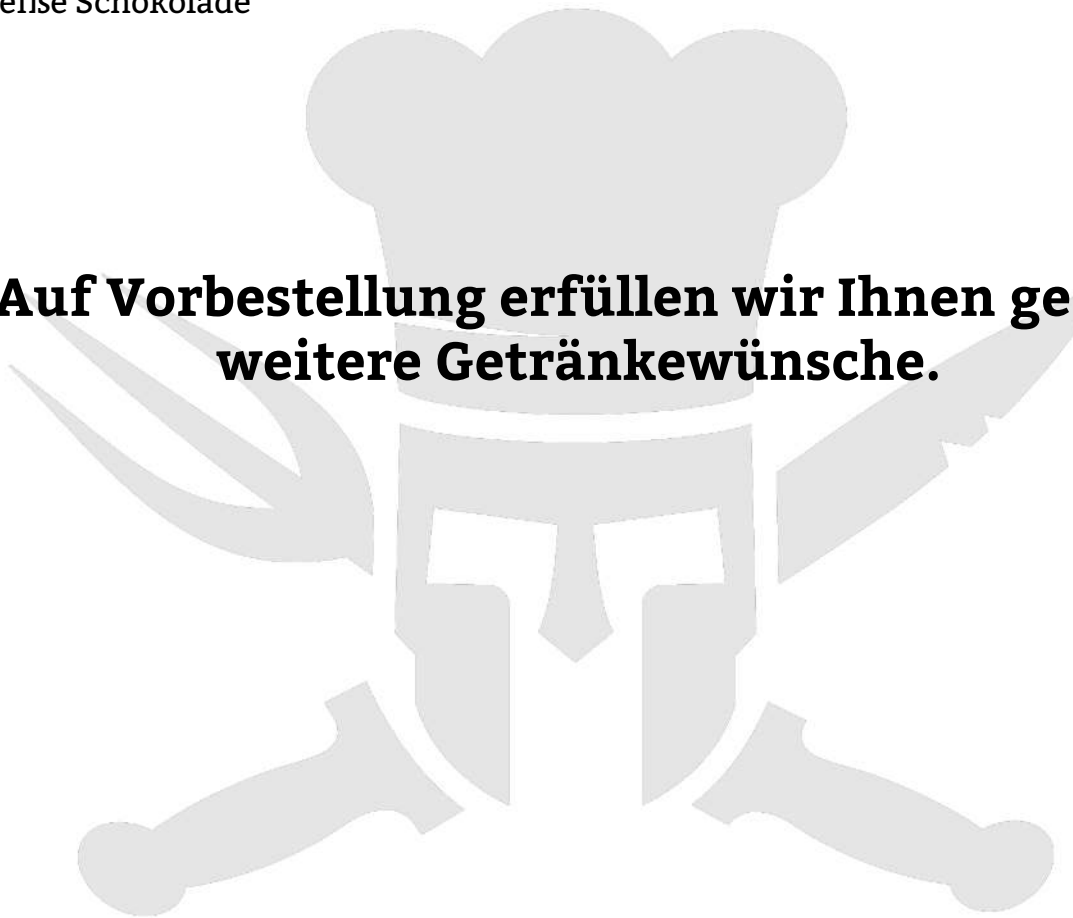
Wir bieten Ihnen eine individuelle Auswahl an Cocktails ganz nach Ihren Wünschen an.

CULISSEUM™

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €

**Auf Vorbestellung erfüllen wir Ihnen gerne
weitere Getränkewünsche.**



CULISSEUM™

Zur Kaffeepause

Variante I

Süße und Herzhaft gefüllte Plunder, Vollkornbrot mit körnigem Frischkäse und Radieschen, Keksteller mit Vanillekipferl und Mürbeteigplätzchen

7,50 € p.P

Variante II

Omas Käsekuchen mit karamellisiertem Keksboden, Frischer Obstsalat im Weckglas und Laugenstangen mit Deichkäse und Birnensenf

8,50 € p.P.

Variante III

Schokoladen-Muffin mit Mascarpone und Minze, Meersalz-Baguette mit ungarischer Salami und Gewürzgurke, Scones mit Clotted Cream

9,50 € p.P.

Hausgemachte Kuchen und Creme-Schnitten

Wir bieten frisch gebackene Blechkuchen und Creme-Schnitten an
Fragen Sie nach Ihrem individuellem Angebot

Halbe belegte Landbrötchen

belegt mit:

Vegetarisch:

Radieschen-Frischkäse und Gartenkresse
Eiersalat und Gewürzgurke

Tomate-Mozzarella und Basilikum
Humus und Haselnüssen

Fisch:

Makrele und Meerrettich
Lachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Matjes mit Apfel und Dill
Fischfrikadelle Remoulade

Fleisch:

Lotsenmettwurst und Gewürzgurke
Roastbeef und Remouladensauce

Holsteiner Katenschinken
Geräucherte Putenbrust

Käse:

Brie und Feigensenf
Friesisch Blue und Nüssen

Husumer Weichkäse und Trauben
Ziegenkäse und Gurken

3,20 € / Stk

Gerne können sie alternativ zu unseren Landbrötchen auch aus nachfolgenden Brötchensorten auswählen:

Lauge, Roggen, Dinkel-Vollkorn, Schwarzbrot und glutenfreien Brötchen

Aufpreis: 0,20 € / Stk.

CULISSEUM™

Gosch Fischbrötchen

Belegt mit:

Matjes		3,50 €
Bismarckhering		3,50 €
Brathering		3,50 €
Backfisch und Remouladensauce		5,00 €
Räucherlach und Sahnemeerrettich		5,00 €
Nordseekrabbensalat		5,50 €

Schnittchen, Crostinis und Canapés

Reichlich garniert mit...

Käse:

Munster und Trauben-Chutney	Friesisch Blue, Honig und Walnüssen
Ziegenfrischkäse und Gartenkresse	Husumer Weichkäse und Feigensenf
Tete de Moïne und Birnensenf	Coburger und Apfelgelee

Fisch:

Nordseekrabbensalat und Kerbel	Makrele und Koriander-Mayo
Forelle und Apfelkren	Graved-Lachs und Meerrettichfrischkäse
Garnelentatar und Wakame	Heilbutt und Gurkensenf

Fleisch:

Roastbeef Röllchen und Senfcreme	Schinken und Cantaloupe-Melone
Hirschschinken und Pfirsich	Entenbrust und Preiselbeeren
Bündner Fleisch und Birne	Kalbslebermus mit Röstzwiebeln
Lammfilet und Staudensellerie	Maishähnchen-Terrine mit Speck

Wahlweise auf Baguette, Pumpernickel, Schwarzbrot oder geröstetem Toastbrot

3,20 € / Stk.

Schnittchenplatte „Exquisit“

mit Roastbeef-Röllchen an Senfcreme, Riesengarnelentatar mit Aioli, Graved-Lachs mit Dillsenfauce und Keta Kaviar, Backensholzer Friesisch Blue mit Trauben und Walnüssen und Serrano Schinken mit kandierter Feige

17,00 € / Stk.

Canapéplatte „Exklusiv“

mit Thunfischtatar, Gurke und Passionsfrucht, Bündner Fleisch mit Pommerysenf und Perlzwiebeln, Kalbrücken mit Süßkartoffelcreme und Kerbel, Ziegenkäse mit Pflaumen-Chutney und Backensholzer Deichkäse mit Birnensenf und Trauben

19,50 € / Stk.

CULISSEUM™

Lunchbuffets Zur Stärkung in der Mittagspause

Variante I

Bunt gemischtes Salatbuffet der Saison mit Rohkost, mariniertem Gemüse,
Balsamico Dressing, Honig-Senf-Dressing und frisch gebackenem Brot
Tomate Mozzarella mit Basilikum

Orangen-Entenkeule mit gegrilltem Gemüse und Rosmarin-Drillingen
Spinat-Frischkäse-Ravioli mit Nussbuttersauce und frischen Kräutern

Melonenspieß mit Minzpesto
Kaffeemousse mit eingelegten Kirschen

19,00 € p.P

Variante II

Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln
Waldpilzquiche mit Koriander-Kerbeldip

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit glasiertem Gemüse und Kartoffel-Schnee
Vegetarische Moussaka mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffeln

Grißpudding mit Holunderbeeren
Exotischer Obstsalat mit Minze im Weckglas

21,50 € p.P

Variante III

Rosa gebratenes Roastbeef-Röllchen auf Remouladensauce
Orientalischer Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Bohnen
und Joghurt-Minzdip

Schnitzel Wiener Art mit Kapern, Zitrone, Sardellen, Gurkensalat und
lauwarmem Speck-Kartoffelsalat
Gemüse-Curry mit Reis

Crème brûlée von der Tonkabohne
Apfelstrudel mit Vanillesahne

23,50 € p.P

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 je nach Verfügbarkeit von regionalen Rohstoffen zu.

Bitte sprechen Sie uns auf ein individuelles Angebot an.

Snackteller/Etagere

Als kleiner Snack für Ihren Empfang
oder zum Get together nach Ihrer Veranstaltung

Variation I

Laugenkonfekt mit körnigem Frischkäse und Radieschen
Würziges Plundergebäck: Quiche, Champignontasche und Käse-Spinattasche
Kleine Hähnchenspieße mit Ananas und Kurkuma
Mini-Kalbsfrikadellen mit Cornichon und scharfem Löwensenf
Antipasti-Spieße

13,00 € p.P

Variation II

Tomate-Mozzarella-Spieß
Matjes-Apfeltatar auf Pumpernickel
Wrap mit Frischkäse und Räucherlachs
Roastbeefröllchen mit körnigem Kräuterfrischkäse
Holsteiner Katenschinken mit getrockneten
Tomaten auf Meersalzbaguette

15,00 € p.P

Variation III

Avocado-Creme auf Süßkartoffel mit Kräuterkresse
Rucola-Quiche mit Deichkäse gratiniert
Geräucherter Heilbutt mit Honig-Senf-Dip, Keta-Kaviar und Kartoffelblini
Garnele im Knuspermantel mit Tomatensalsa
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Limeleaf-Schmand und gerösteten
Cashewkernen

17,50 € p.P

CULISSEUM™

Fingerfoodbuffets

Regional

Kalte Snacks

Kleine Kalbsfrikadellen mit Cornichon und Senf

Lachs-Frischkäsepraline im Brotmantel

Geräucherter Aal mit Meerrettich, Kräuterrührei und Pumpernickel

Tafelspitz mit Meerrettichmousse

Warme Snacks

Ochsenbacken-Ragout auf Erbsen-Kartoffelstampf mit jungem Lauch

Gebratener Zander auf Buchweizen und Bundmöhren

Kleine Gemüse Frikadellen mit lauwarmem Kartoffel-Schmand-Salat

Süßer Snack

Käsekuchen mit Karamell-Keksboden

Rote Grütze mit Vanille Sauce

24,50 € p.P

Italienisch

Kalte Snacks

Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto

Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Warme Snacks

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Pochierter Zackenbarsch auf Risotto mit Paprika und Zucchini

Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit würziger Tomatensauce und Parmesan

Süßer Snack

Panna Cotta mit Tonkbohne und Trauben

Tiramisu im Weckglas

25,50 € p.P

Asiatisch

Kalte Snacks

Süß-sauer gegrillte Garnele mit Koriander-Pesto und Sellerie

Hähnchenspieß mit Hoisin-Sauce und Chili

Kichererbsen Salat mit Kokos

Gefüllte Wan-Tan

Warme Snacks

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Gasnudelsalat

Hähnchen-Curry mit asiatischem Gemüse und Reis

Gebratene Rinderstreifen auf Mi-Nudelsalat

Süßer Snack

Klebereis mit gegrillter Ananas

Avocado Lassi

26,50 € p.P

CULISSEUM™

Live Cooking-Station

Als warmer Snack frisch von unseren Köchen vor dem Gast zubereitet

Hot Dog

Aus unserem mobilen Hot Dog-Wagen mit Röstzwiebeln, Gurke, Senf, Remoulade, Ketchup, Gurkenrelish und Sweet-Curryrelish im Bun

4,00 € Stk.

Currywurst

Live im Raum gegrillt mit hausgemachter Currysauce und Brötchenkonfekt und Kartoffelwedges

4,00 € Stk.

6,00 € Stk.

Hausgemachter Burger

Hausgemachtes Pulled-Pork, Black-Brioche, Guacamole-Dip, Röstzwiebeln und eingelegte Orangen und Kartoffelwedges

7,50 € Stk.

9,50 € Stk.

Bei Niedertemperatur gegartes Flanksteak

in Rosmarinbutter aromatisiert mit geröstetem Mandel-Blumenkohl und cremigem Kartoffel-Wasabipüree

14,50€ Stk.

Gosch Thai Nudeln

Mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

GOSCH
SYZT

9,00 € Stk.

Gosch Scampi vom Grill

Mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette

14,00 € Stk.

CULISSEUM™

Buffets

Nordisches Buffet

Holsteiner Salatvariante mit Croutons, Rohkostsalaten
und Apfel-Balsamico Dressing
Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Preiselbeeren
Roastbeef von der Schleswig-Holsteiner Färsch mit Tomaten-Salsa
Räucherfisch-Platte mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill Sauce
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons und gebratener Kohlwurst

Pochierter Kabeljau mit Schnüschen und Drillingen
Vegetarisches Kartoffel-Gulasch mit Paprika
Ochsenbacke in Balsamico-Pfefferjus, Kartoffel-Schnittlauchpüree
und Apfel-Selleriegemüse

Rote Grütze mit Vanillesahne
Käsekuchen mit Karamellboden
Apfelstrudel mit verschiedenen Eissorten und Sorbets
Auswahl an Schleswig-Holsteiner Käsesorten mit Crackern,
Fruchtsenf und Chutney

35,50 € p.P.

Asiatisches Buffet

Gefüllte Dim Sum, Frühlingsrollen und Wan Tan mit Dips und Sauce
Asiatische Salatauswahl mit Edamame, Couscous, Glasnudeln,
und Soja-Dressing
Gemüse im Tempurateig mit Sweet-Chili und Hoi Sin Sauce
Kleine Auswahl an Sushi mit Lachs, Gurke, Wasabi und Kaviar

Rosa gebratene Entenbrust mit asiatischen Gewürzen,
süß-saurem Gemüse und Jasminreis
Chop Suey mit Rinderfilet, feines Gemüse und Eiernudeln
Gold Makrele mit Erdnuss, Knoblauch, Koriander, Limette und
Chili auf Pak Choi, Zuckerschoten und Kichererbsen

Gebackene Banane
Klebereis mit Mango
Ananas-Ingwer-Parfait

39,50 € p.P.

CULISSEUM™

Winterliches Buffet

Winterliche Blattsalate mit gegrillten Pilzen, Hähnchenstreifen,
Pastinaken, Rote Beete, Möhren, Kresse, krossen
Speckstreifen und Honig-Balsamicodressing
Geräucherte Entenbrust auf roh mariniertem Rotkohlsalat
mit kandierter Orange
Rehrücken am Knochen gebraten mit Waldorfsalat
Terrine von Maishähnchen mit Pistazien, Spinat und Sauerrahm
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Kokosnuss

Steinpilzravioli mit Kerbelbutter, Kirschtomaten und Parmesan
Gebratener Skrei mit Rosenkohl und Kartoffel-Zwiebelstampf
Geschmorte Kalbsbacken in Balsamico-Pfefferjus
mit gerösteter Wurzel und Drillingen
Geschmorte Entenkeule mit Honig-Koriandersauce dazu
Apfel-Kardamom-Rotkraut, Maronen und Serviettenknödel

Rumtopf-Parfait mit Früchten
Lebkuchenmousse mit kandierten Orangen
Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Zwergorangenragout

43,00 € p.P.

Gala Buffet

Wildkräuter Salat mit eingelegtem Gemüse und Pommery-Senf-Dressing
Gebeizter Thunfisch auf Blini mit Crème fraîche und Kaviar
Gebratene Maishähnchenbrust mit Sellerie-Schmand Salat
Mini-Pasteten mit getrüffeltem Rindertatar
Tomatisierte Fischsuppe mit Hecht-Safran Nocken, geröstetem Brot, Sauce
Rouille

Gebratener Lammrücken unter einer Senf-Kartoffel-Kruste mit Romanesco
und Dauphinkartoffeln
Sous vide gegartes Rinderfilet mit gebratenen Artischocken Böden
und Meersalz-Drillingen dazu Rosmarin Jus
Pochierte Zander-Curry-Schnitte mit Blattspinat, lila Kartoffeln und Fenchel-
Anis-Velouté

Crêpe Suzette mit Orange
Millefeuille von dunkler Schokolade und Ricotta mit Pistazien
Käseauswahl mit Fruchtsenf und frischem Brot
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

53,50 € p.P.

CULISSEUM™

Unsere Logen á la Carte Karte

Bei Konzerten und anderen Veranstaltungen in der Arena

Vesper Platte

Mit Schwarzwälder Schinken, Kabanossi, grober Leberwurst, Gewürzgurke, Perlzwiebeln, Aufstrichen und frisch gebackenem Brot mit gesalzener Butter

14,00 €

Käseplatte

Mit Friesisch Blue, Jitcamper, Deichgraf, Fabro, Bentheimer Camembert und Föhrer Inselkäse

Dazu süßer Fruchtsenf, Cracker, Trauben und frisch gebackenes Brot

12,50 €

Arena-Schnittchen

Vier ausgesuchte Schnittchen mit Pastrami, Räucherlachs, Hähnchenbrustfilet mit Mangochutney und Brie mit Birnensenf

12,00 €

Chicken-Ceasar-Tortilla-Wrap

Gemischter Salat, Hähnchenbrust, Parmesan und Pommerysenf

8,00 €

Baguette mit pikanter Salami

8,50€

Baguette mit Gemüse und Hirtenkäse

8,50€

Gosch Thai Nudeln

Penne Pasta mit gegrillten Garnelen, Thai Sauce, Lauchzwiebeln und Tomaten

14,50 €

Zu THW Spielen

Die gebuchte Karte für Ihre Loge beinhaltet bereits einen warmen Snack. Dieser wechselt von Spiel zu Spiel.

Den Snack können Sie durch folgende Speisen ergänzen:

Käseplatte mit Brot und Baguette

7,00 € p.P

Wurstplatte mit Brot und Baguette

7,00 € p.P

Kuchenauswahl aus dem Hause Steiskal

5,50 € p.P

CULISSEUM™



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise gelten ab dem 20.04.2021 und ersetzen alle bisherigen Preise.

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

**Caterings für Ihre Veranstaltung außerhalb der Wunderino Arena
bieten wir Ihnen ab 20 Personen und mit einer
Vorlaufzeit von sieben Werktagen an.**