

# 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](mailto:info@culisseum.de)

Eindrücke, Bilder und Impressionen finden Sie unter:

Im Internet: [www.culisseum.de](http://www.culisseum.de)

Facebook: [facebook.com/culisseum](https://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
Luch Buffets	Seite 8	Logen 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

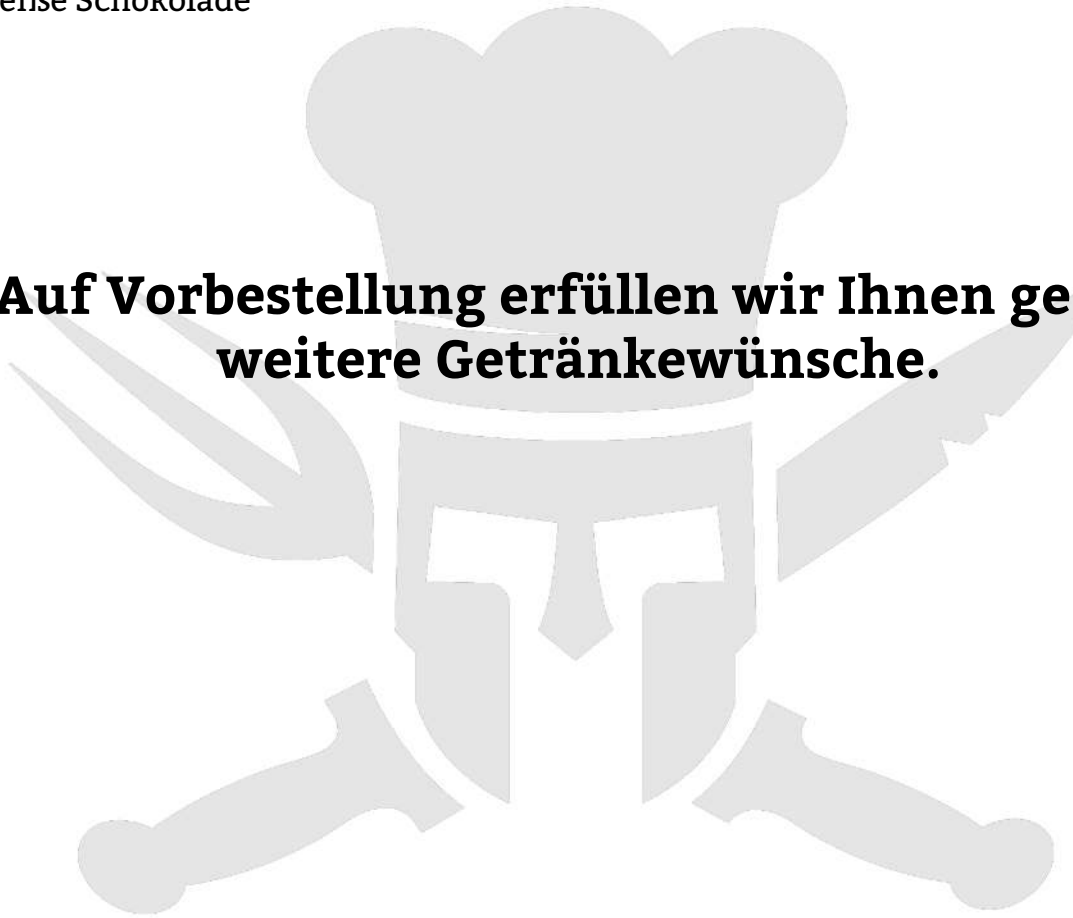
Wir bieten Ihnen eine individuelle Auswahl an Cocktails ganz nach Ihren Wünschen an.

# 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 Apfel-Kren	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 Nussbittersauce 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 Weck Glas

**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

\*\*\*\*

Creme Brulèe 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 Kräuterkräse  
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

Kleines 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

Pannacotta mit Tonkabohne und Trauben

Tiramisu im Weck Glas

25,50 € p.P

### Asiatisch

#### Kalte Snacks

Süß-sauer gegrillte Garnele mit Koriander-Pesto und Sellerie

Hähnchenspieß mit Hoisin 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**  
SYLT

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,  
Pastinacken, 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 Pommerysenf-dressing  
Gebeizter Tunfisch auf Blini mit Cream frech 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 Veloute

\*\*\*\*\*

Crêpes Susette 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 Fries. Blue, Jitcamper, Deichgraf, Fabro, Bentheimer Camembert und Föhler Insekäse

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

**bieten wir ausschließlich die nachfolgenden Klassiker an**

Currywurst mit Brötchenkonfekt

**7,00€ p.P**

Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

**7,00€ p.P**

Käse oder Wurstplatte mit Butter und Brötchenkonfekt

**7,00 € p.P**

Saisonale Suppe mit Baguette

**7,00€ 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.**