

CULISSEUM™

Bankettmappe 2022/2023 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.
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™

Getränkete

Softs

Sinalco Cola	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Sinalco Cola zero	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Sinalco Orange	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Sinalco Zitrone	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Sinalco Apfelschorle	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Sinalco Spezi	0,2l	2,50 € / 0,4l	5,00 €
Rheinfels Quelle Naturelle		0,25l	2,50 €
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 €

Spirituosen



CULISSEUM™

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.**



Halbe belegte Landbrötchen

belegt mit:



CULISSEUM™

Vegetarisch:

Radieschen-Frischkäse und Gartenkresse Tomate-Mozzarella und Basilikum
Eiersalat und Gewürzgurke Humus und Haselnüssen

Fisch:

Makrele und Meerrettich Matjes mit Apfel und Dill
Lachs und Honig-Senf-Dill-Sauce Fischfrikadelle Remoulade

Fleisch:

Lotsenmettwurst und Gewürzgurke Holsteiner Katenschinken
Roastbeef und Remouladensauce Geräucherte Putenbrust

Käse:

Brie und Feigensenf Husumer Weichkäse und Trauben
Friesisch Blue und Nüssen Ziegenkäse und Gurken

Gerne können sie alternativ zu unseren Landbrötchen auch aus nachfolgenden Brötchensorten auswählen:
Lauge, Roggen, Dinkel-Vollkorn, Schwarzbrot und glutenfreien Brötchen

Gosch Fischbrötchen

Belegt mit:

Matjes
Bismarckhering
Brathering
Backfisch und Remouladensauce
Räucherlach und Sahnemeerrettich



GOSCH
SYLT

Schnittchen

Reichlich garniert mit...

Käse:

Munster und Trauben-Chutney Friesisch Blue, Honig und Walnüssen
Ziegenfrischkäse und Gartenkresse Husumer Weichkäse und Feigensenf

Fisch:

Nordseekrabbensalat und Kerbel Makrele und Koriander-Majonaise
Gebratene Garnele an Wakame Rauch-Lachs und Meerrettichcreme

Fleisch:

Roastbeef und Senfcreme Schinken und Cantaloupe-Melone
Kalbs Tatar mit Senfgurke Maishähnchen Brust mit Speck

Wahlweise auf Baguette, Schwarzbrot oder Laugenstange

Zur Kaffeepause

CULISSEUM™

Herzhaft

Herzhaft gefüllte Plunder, Laugenkastanien mit körnigem Frischkäse und Kresse, Lachs-Wrap mit Rucola und Meerrettich, Quiche von Waldpilzen mit Kräuter-Sauerrahm

Süß

Süßer gefüllter Mini-Plunder, Saisonales Obst am Spieß, Keksteller mit Vanillekipferl und Mürbteig Gebäck, Schokoladen Muffin

Misch Masch

Saisonales Obst am Spieß, Mousse au cocolate mit Passionsfrucht-Culli und Minze, Kalbshackspieße mit Löwensenf, Schinken-Käse-Croissant und Mini Schokoladen-Croissant

Sweet Corner

Müsliriegel, m&m's, Mars, Fruchtgummis, Bounty, Snickers, Twix

Kuchen und Creme-Schnitten

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

Lunchbuffets

CULISSEUM™

Zur Stärkung in der Mittagspause

Variante I

Bruschetta mit marinierten Tomaten und frischem Basilikum

Anti Pasti Spieß

Puten-Schaschlik mit Zwiebeln und Paprika an geröstetem Gemüse und
Kartoffel-Schnittlauch-Püree

Vegetarische Spinat-Quiche mit Limetten-Schmand

Vegane Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Variante II

Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln

Gosch's Thai Nudeln mit Frühlingslauch und Hähnchenbruststreifen

Moussaka mit Kartoffeln und Gemüse

Cremiger Milchreis mit Holunderbeeren

Exotischer Obstsalat mit Minze im Weckglas

Variante III

Hähnchen-Ananas Spieße mit süß-scharfer Sauce

Orientalischer Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Bohnen
und Joghurt-Minzdip

Cordon Bleu vom Schwein mit Gurkensalat, lauwarmem Speck-Kartoffelsalat
und Zitrone

Pochiertes Rotbarschfilet auf Zucchini-Tomaten-Ragout und Duftreis

Gratinierte Zucchini mit tomatisiertem Reis

Mousse au chocolat mit Minzblatt

Apfelstrudel mit Vanillesahne

Aus dem Suppentopf

FLENSBURGER
BRAUEREI

LANGHÖRE

CHEFS'CULINAR

ERDINGER

RAUCH

Red Bull

harelco

Sinalco

GOSCH
SYZET

CULISSEUM™

**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, Champignon Tasche und Käse-Spinattasche

Gemügesticks mit Kräuter Quark

Kalbshackspieße mit Bacon

Variation II

Tomate-Mozzarella-Spieß

Matjes mit Apfel auf Pumpernickel

Wrap mit körnigem Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kresse

Quiche Lorrain mit Speck und Zwiebeln

Variation III

Mini Tartelette mit Avocado und gerösteten Nüssen

Blätterteig-Schnecken mit Tomate und geräuchertem Schinken

Räucherlachs auf Kartoffel-Kräuter-Rösti

Datteln im Speckmantel

Fingerfoodbuffets

CULISSEUM™

Variante I

Kalte Snacks

Geräucherte Heilbutt-Pralinen auf Wakamesalat
Sauerfleischwürfel mit Schwarzbrot
Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum

Warme Snacks

Quiche mit geräuchertem Speck und Lauch
Garnelen-Spieß mit zweierlei Saucen
Kleine Gemüse-Frikadellen mit lauwarmem Kartoffel-Schmand-Salat

Süßer Snack

Käsekuchen mit Karamell-Keksboden
Rote Grütze mit Vanille Sauce

Variante II

Kalte Snacks

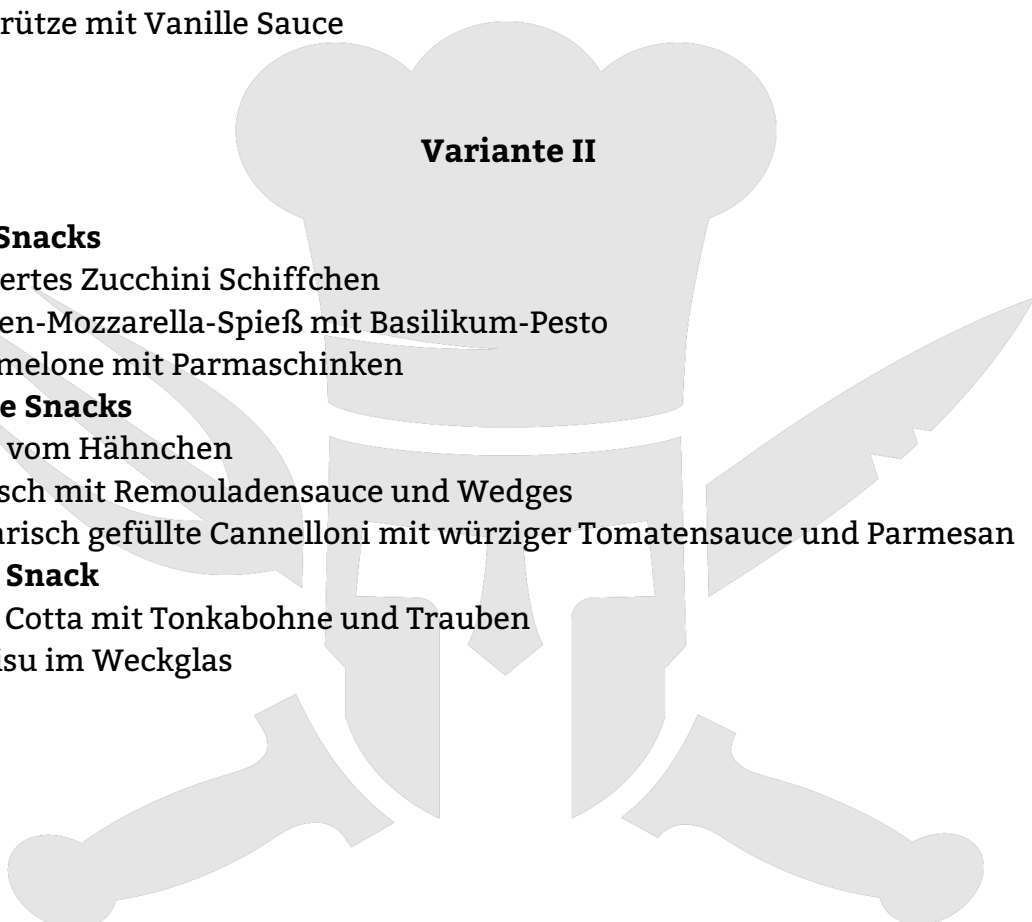
Grainiertes Zucchini Schiffchen
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto
Honigmelone mit Parmaschinken

Warme Snacks

Haxen vom Hähnchen
Backfisch mit Remouladensauce und Wedges
Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit würziger Tomatensauce und Parmesan

Süßer Snack

Panna Cotta mit Tonkabohne und Trauben
Tiramisu im Weckglas



CULISSEUM™

Live Cooking-Station

Als warmer Snack frisch von unseren Köchen vor dem Gast zubereitet

Hot Dog / veganer Hotdog

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

Currywurst / vegetarische Currywurst

Live im Raum gegrillt mit hausgemachter Currysauce und Brötchenkonfekt und Kartoffel Wedges

Hausgemachter Burger

Hausgemachtes Patty, Brioche, Salat, Röstzwiebeln, und einer Vielfalt an Dips und Saucen

mit Kartoffel Wedges

Gosch Thai Nudeln

Mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten



GOSCH
SYÉT

Gosch Scampi vom Grill

Mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette



Buffets

Nordisches Buffet

CULISSEUM™

Holsteiner Salatvariante mit Croutons, Rohkostsalaten
und Apfel-Balsamico Dressing

Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Preiselbeeren

Roastbeef von der Schleswig-Holsteiner Färsche mit Tomaten-Salsa

Räucherfisch-Platte mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill Sauce

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons und gebratener Kohlwurst

Pochierter Kabeljau mit gebuttertem Markt-Gemüse und Drillingen

Ochsenbacke in Balsamico-Pfefferjus, Kartoffel-Schnittlauchpüree

und Apfel-Selleriegemüse

Vegetarisches Kartoffel-Gulasch mit Paprika

Rote Grütze mit Vanillesahne

Apfelstrudel mit verschiedenen Eissorten und Sorbets

Auswahl an Schleswig-Holsteiner Käsesorten mit Crackern,

Fruchtsenf und Chutney

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 Lachs-Safran Nocken,

geröstetem Brot und Sauce Rouille

Gebratener Lammrücken unter einer Senf-Kartoffel-Kruste

mit Romanesco und Dauphinkartoffeln

Sous vide gegartes Rinderfilet mit gebratenen Artischockenböden

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

Winterliches Buffet

Tafelspitz-Apfel-Salat

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, gerösteten Nüssen und Granatapfel

CULISSEUM™

Susländer Katenschinken mit Meerrettich Mousse und Schwarzbrot
Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Wasabi
Kräuter-Matjes mit Radieschen
Vegane Kürbis-Linsen-Salat
Vegane Mini-Quiche mit Lauch und Pilzen

Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis mit Öl und Kernen dazu ofenfrische
Brotauswahl

Mit Honig lackierte Maishähnchenbrust an
Calvados-Rotkraut und Kartoffelklößen

Portwein-Hirschgulasch
mit Wurzelgemüse und Kräuter-Spätzle

In Orangen-Öl pochierter Lachs
mit Karotten-Beeten-Gemüse
und Wacholderreis

Würziger Kürbisstrudel mit Pistazien im Teigmantel

Vegane Beerengrütze

Schokoladen-Mousse mit gerösteter Birne
Bratapfel-Strudel mit veganer Vanille-Sauce

Lebkuchen Creme Brûlée

Unsere Logen á la Carte Karte

Bei Konzerten und anderen Veranstaltungen in der Arena

CULISSEUM™

Flammkuchen

Mit Speck und Zwiebeln

14,00€

Flammkuchen

Mit Lachs und Shrimps

14,50€

Arena-Schnittchen

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

15,00 €

Baguette

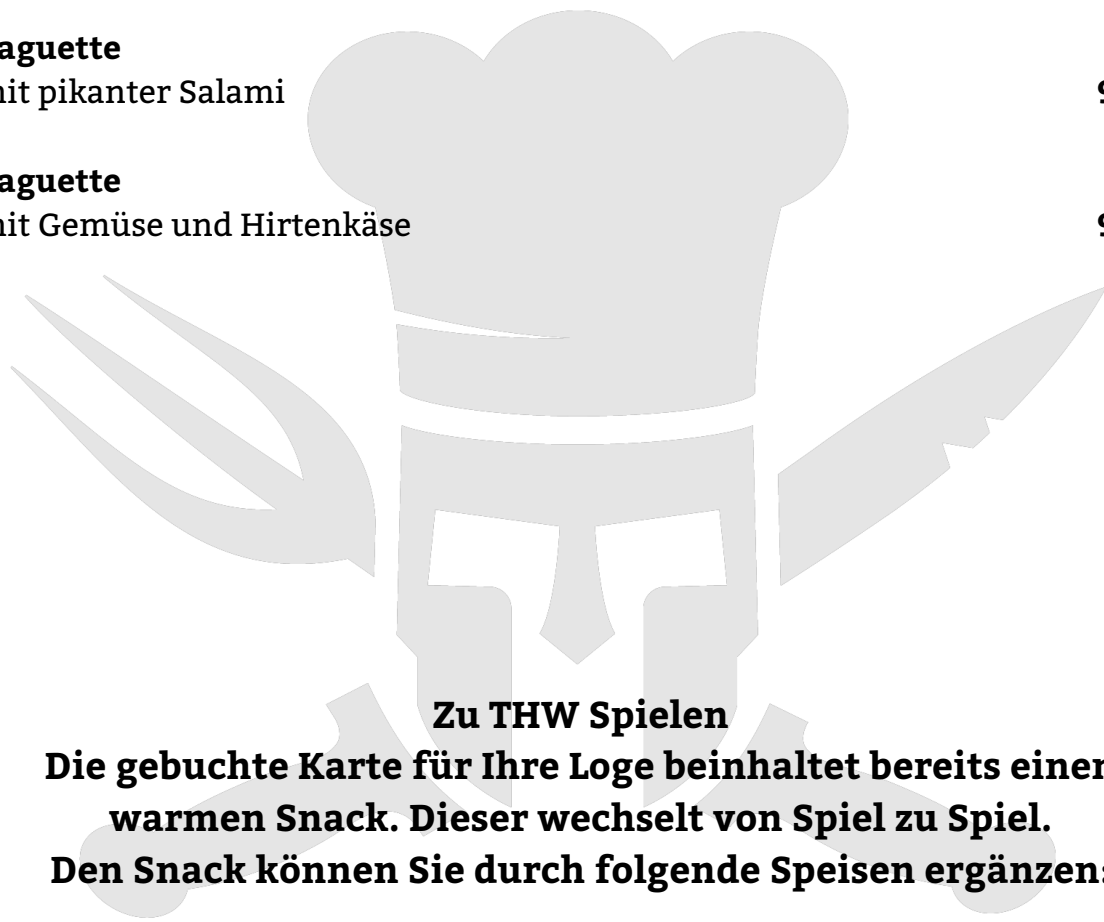
mit pikanter Salami

9,50€

Baguette

mit Gemüse und Hirtenkäse

9,50€



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

Wurstplatte mit Brot und Baguette

Kuchenauswahl aus dem Hause Steiskal

CULISSEUM™



Preise auf Anfrage

**Die Preise gelten ab dem 06.10.2022 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.**