

# CULISSEUM™

## **Bankettmappe 2023/2024 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](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
Lunch Buffets	Seite 8	Logen á la carte / THW Klassiker	Seite 14
Suppen / Snackteller / Etageres	Seite 9	Impressionen	Seite 15
Finger Food Buffet	Seite 10		

# CULISSEUM™

## Getränkete

### 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 €
Sinalco Spezi	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 €

### Bier

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 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	4,50 €	0,75l	28,00 €
Gosch Secco Rose	0,1l	4,50 €	0,75l	28,00 €
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

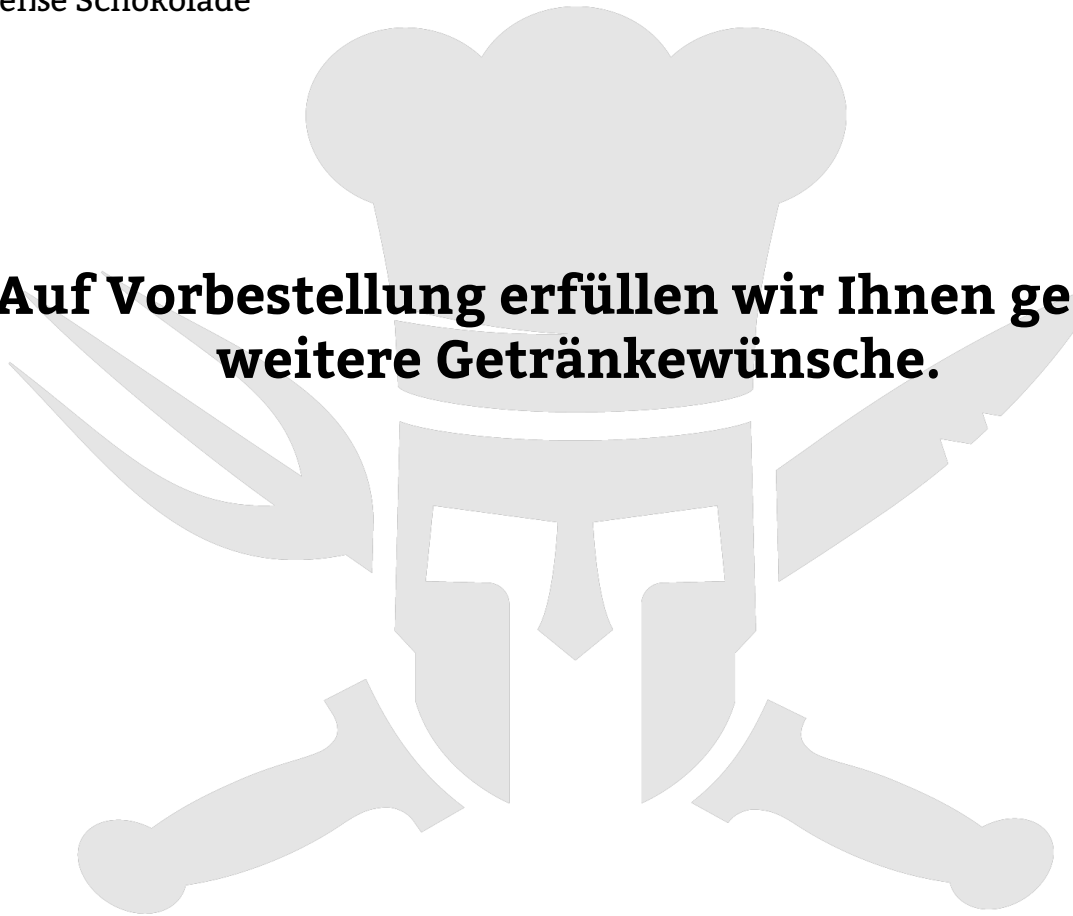
Wir bieten Ihnen eine individuelle Auswahl an Cocktails ganz nach Ihren Wünschen an.

# 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™

## Halbe belegte Landbrötchen

belegt mit:

### **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

# CULISSEUM™

## Zur Kaffeepause

### 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 uns nach einem individuellen Angebot**

# CULISSEUM™

## Lunchbuffets 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 chocolate mit Minzblatt

Apfelstrudel mit Vanillesahne



# 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  
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

# CULISSEUM™

## Fingerfoodbuffets

### 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 Kartoffelwedges

### Gosch Thai Nudeln

Mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten



GOSCH  
SYLT

### Gosch Scampi vom Grill

Mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette

# CULISSEUM™

## Buffets

### Nordisches Buffet

Holsteiner Salatvariante mit Croutons, Rohkostsalaten  
und Apfel-Balsamico Dressing

Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Preiselbeeren

Roastbeef von der Schleswig-Holsteiner Färsen 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

# CULISSEUM™

## Winterliches Buffet

Tafelspitz-Apfel-Salat

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, gerösteten Nüssen und Granatapfel

Susländer Katenschinken mit Meerrettich Mousse und Schwarzbrot

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Wasabi

Kräuter-Matjes mit Radieschen

Veganer 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

# CULISSEUM™

## Unsere Logen á la Carte Karte

Bei Konzerten und anderen Veranstaltungen in der Arena

### 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

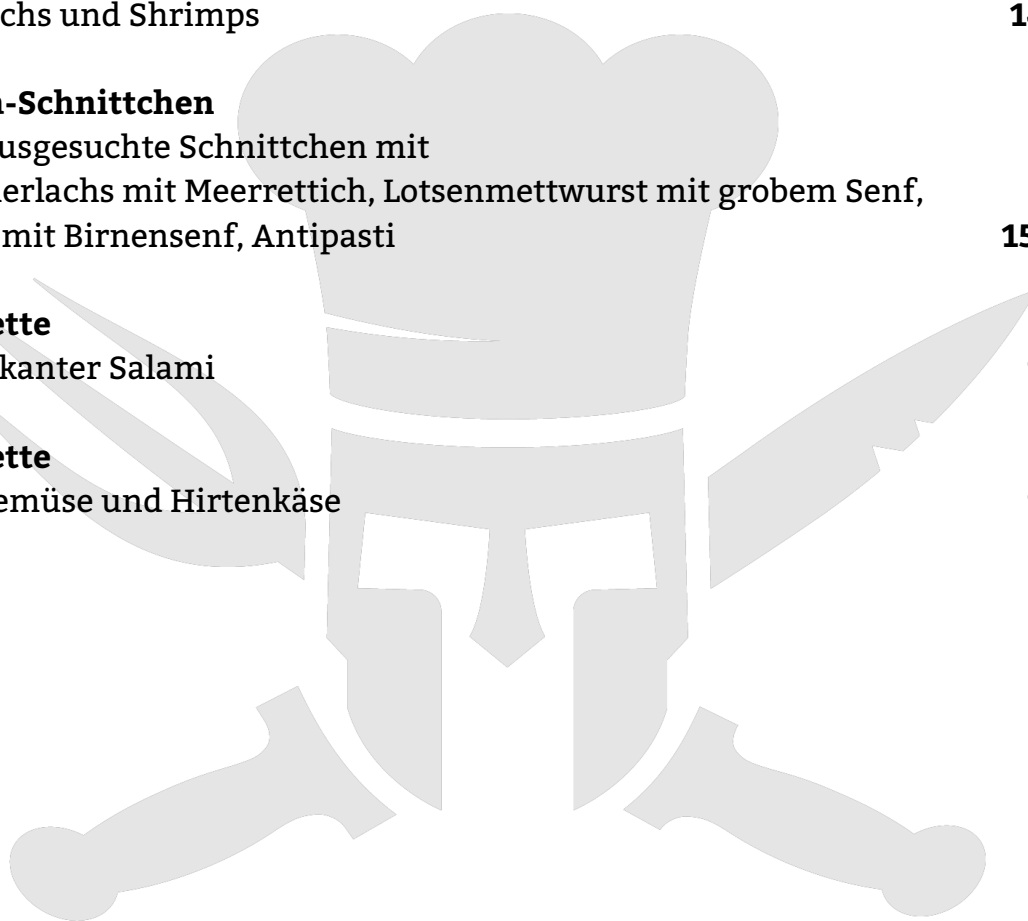
mit pikanter Salami

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 01.01.2023 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.**