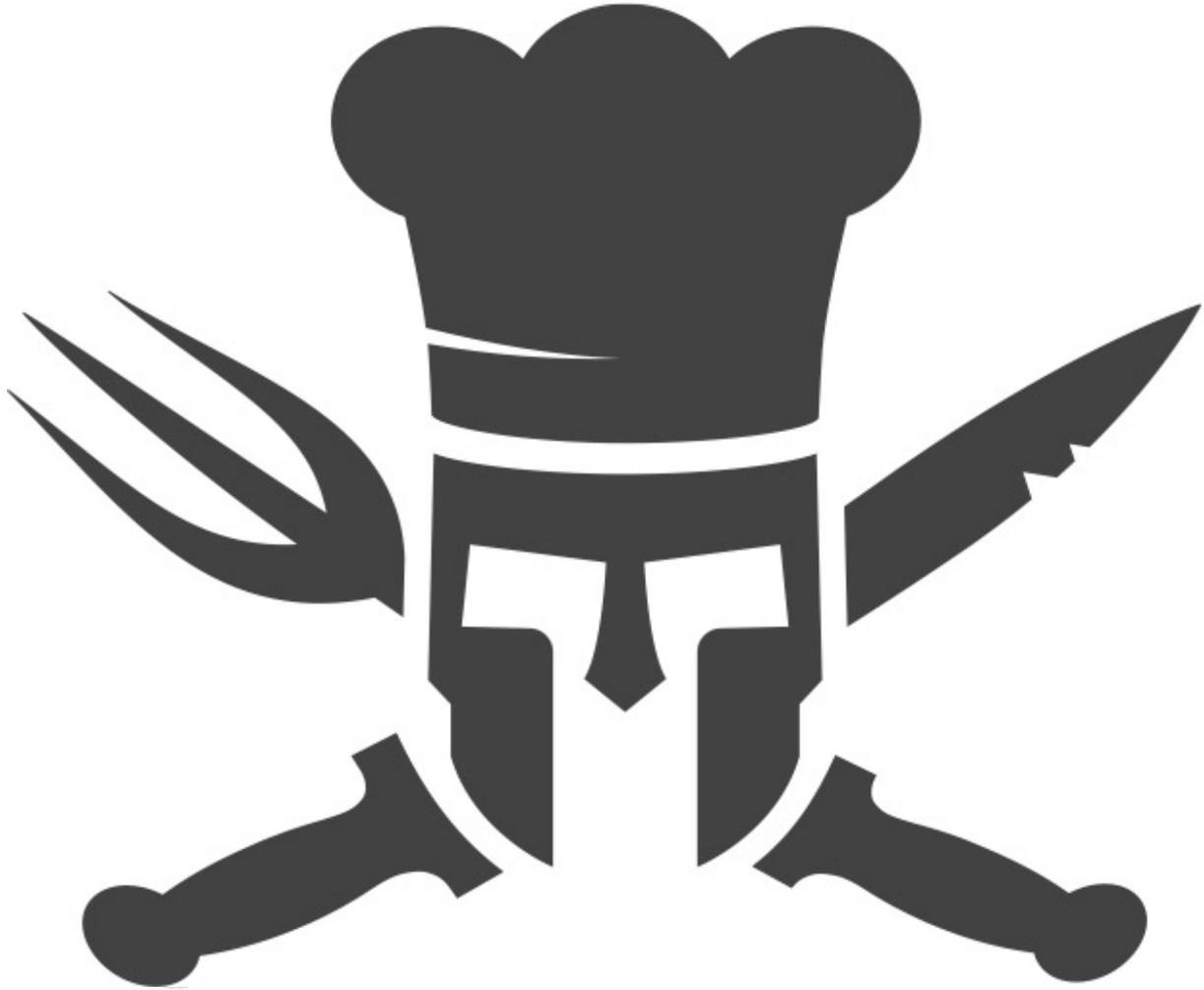


# CULISSEUM™

## 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.

# CULISSEUM™

Das Culisseum Team 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 erreichen uns folgendermaßen:

Per Telefon: +49 (0)431 – 98 210 8260/8268  
Ansprechpartner: 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)



# CULISSEUM™

## Getränkete

### Softs

Sinalco Cola	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Sinalco Cola zero	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Sinalco Orange	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Sinalco Zitrone	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Sinalco Apfelschorle	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Sinalco Spezi	0,2 l	3,00 € / 0,4 l	6,00 €
Rheinfels Quelle Naturelle		0,25 l	3,00 €
Rheinfels Quelle Klassik		0,7 l	7,00 €

### Säfte

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

### Biere

Flensburger Pilsener vom Fass oder Radler	0,3 l	4,30 €
Flensburger Frei	0,3 l	4,30 €
Flensburger Kellerbier	0,3 l	4,30 €
Flensburger Edles Helles	0,3 l	4,30 €
Flensburger Dunkel	0,3 l	4,30 €
Flensburger Fassbrause Zitrone	0,3 l	4,30 €
Flasche Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5 l	6,00 €
Flasche Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00 €

### Spritz

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

Grauburgunder, trocken Pfalz	0,1l 3,50 €	0,2l 7,00 €
	1,0l	33,00 €

## Rotwein

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

## Sekt & Prosecco

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

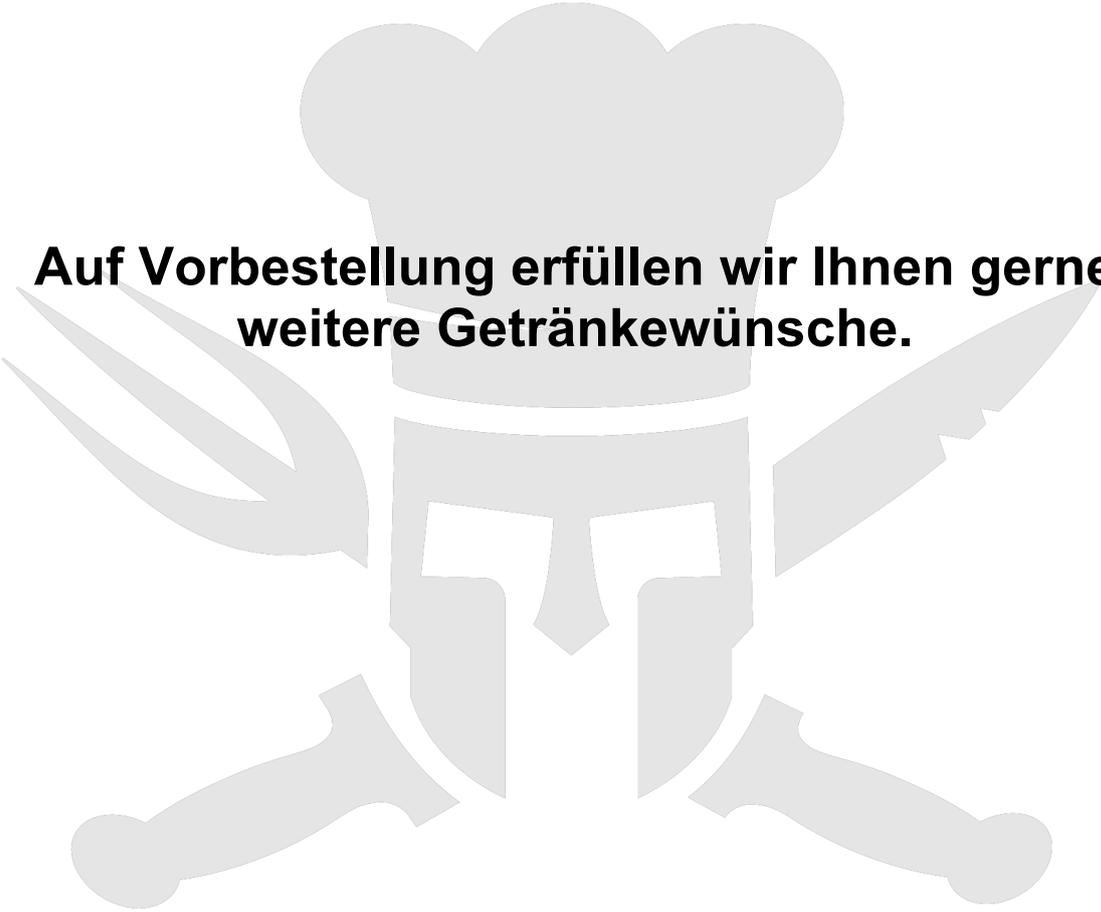
## Cocktails

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 €
Chai Latte	4,20 €



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

# CULISSEUM™

## 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

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**  
SYKT

## Schnittchen

### Reichlich garniert mit...

### Käse:

Brie und Trauben-Chutney  
Ziegenfrischkäse und Gartenkresse

Friesisch Blue, Honig und Walnüssen  
Husumer Weichkäse und Feigensenf

### Fisch:

Nordseekrabbensalat und Kerbel  
Gebratene Garnele an Wakame

Makrele und Koriander-Mayonnaise  
Rauchlachs und Meerrettichcreme

### Fleisch:

Roastbeef mit Senfcreme  
Kalbstatar mit Senfgurke

Schinken und Cantaloupe-Melone  
Maishähnchenbrust mit Speck

Wahlweise auf Baguette, Schwarzbrot oder Laugenstange

# CULISSEUM™

## Zur Kaffeepause

### Herzhaft

Herzhaft gefüllte Plunder, Laugenkastanien mit körnigem Frischkäse und Kresse, Lachswrap mit Rucola und Meerrettich, Quiche von Waldpilzen mit Kräutersauerrahm

### Süß

Süßer gefüllter Mini-Plunder, Saisonales Obst am Spieß, Keksteller mit Vanillekipferl und Mürbteiggebäck, Schokoladenmuffin

### Misch Masch

Saisonales Obst am Spieß, Mousse au Chocolate mit Passionsfruchtculli und Minze, Kalbshackspieße mit Löwensenf, Schinken-Käse-Croissant und Mini Schokoladencroissant

### Sweet corner

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

## Kuchen und Cremeschnitten

Wir bieten frisch gebackene Blechkuchen und Cremeschnitten an  
**Fragen Sie uns nach einem individuellen Angebot**

# CULISSEUM™

## Zur Stärkung in der Mittagspause

### Variante I

Bruschetta mit marinierten Tomaten und frischem Basilikum

Antipastispieß

\*\*\*\*

Putenschaschlik mit Zwiebeln und Paprika an geröstetem Gemüse und Kartoffel-

Schnittlauchpüree

Vegetarische Spinatquiche mit Limettenschmand

\*\*\*\*

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-Ananasspieße mit süß-scharfer Sauce

Orientalischer Couscoussalat mit Tomate, Gurke, Bohnen  
und Joghurt-Minzdip

\*\*\*\*

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

Pochiertes Lachsfilet auf Zucchini-Tomatenragout und Duftreis

Gratinierte Zucchini mit tomatisiertem Reis

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Minzblatt

Passionsfrucht Panna Cotta

# 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 zum Empfang  
oder zum get together nach Ihrer Veranstaltung

### Variation I

Laugenkonfekt mit körnigem Frischkäse und Radieschen  
Würziges Plundergebäck: Quiche, Champignontasche und Käse-Spinattasche  
Gemüsesticks mit Kräuterquark  
Kalbshackspieße mit Bacon

### Variation II

Tomate-Mozzarellaspieß  
Matjes mit Apfel auf Pumpernickel  
Wrap mit körnigem Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kresse  
Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln

### Variation III

Mini Tartelette mit Avocado und gerösteten Nüssen  
Blätterteigschnecken mit Tomaten und geräuchertem Schinken  
Räucherlachs auf Kartoffel-Kräuterrösti  
Datteln im Speckmantel

# CULISSEUM™

## Fingerfoodbuffets

### Variante I

#### **Kalte Snacks**

Geräucherte Heilbuttpralinen auf Wakamesalat  
Sauerfleischwürfel mit Schwarzbrot  
Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum

#### **Warme Snacks**

Quiche mit geräuchertem Speck und Lauch  
Garnelenspieß mit zweierlei Saucen  
Kleine Gemüsefrikadellen mit lauwarmem Kartoffel-Schmandsalat

#### **Süßer Snack**

Käsekuchen mit Karamell-Keksboden  
Rote Grütze mit Vanille Sauce

### Variante II

#### **Kalte Snacks**

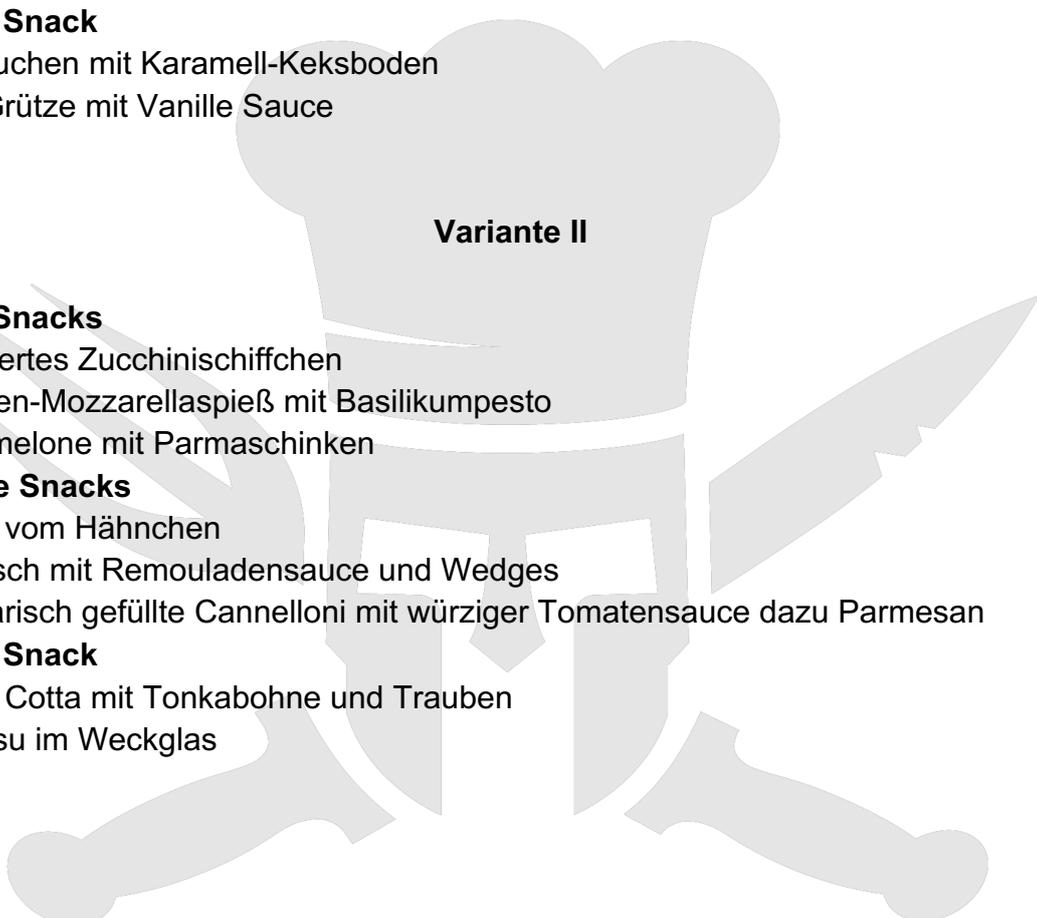
Gratiniertes Zucchini Schiffchen  
Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto  
Honigmelone mit Parmaschinken

#### **Warme Snacks**

Haxen vom Hähnchen  
Bäckfisch mit Remouladensauce und Wedges  
Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit würziger Tomatensauce dazu 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 mit Brötchenkonfekt und Kartoffel Wedges

### Hausgemachter Burger

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

dazu Kartoffelwedges

### Gosch Thai Nudeln

Mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

### Gosch Scampi vom Grill

Mit Knoblauch- und Remouladensauce, dazu Kräuterbaguette



# CULISSEUM™

## Nordisches Buffet

Holsteiner Salatvariante mit Croutons, Rohkostsalaten  
und Apfel-Balsamico Dressing

Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Preiselbeeren

Roastbeef von der Schleswig-Holsteiner Färse mit Tomaten-Salsa  
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und 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 Kartoffelgulasch mit Paprika

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesahne

Apfelstrudel mit verschiedenen Eissorten und Sorbets

Auswahl an Schleswig-Holsteiner Käsesorten mit Crackern,  
Fruchtensenf und Chutney

## Gala Buffet

Wildkräuter-Salat mit eingelegtem Gemüse und Pommery Senfdressing

Gebeizter Thunfisch auf Blini mit Crème fraîche und Kaviar

Gebratene Maishähnchenbrust mit Sellerie-Schmandsalat

Mini-Pasteten mit getrüffeltem Rindertatar

\*\*\*\*\*

Tomatisierte Fischsuppe mit Lachs-Safrannocken,  
geröstetem Brot und Sauce Rouille

\*\*\*\*\*

Gebratener Lammrücken unter einer Senf-Kartoffelkruste  
mit Romanesco und Dauphinekartoffeln

Sous vide gegartes Rinderfilet mit gebratenen Artischockenböden  
und Meersalz-Drillingen dazu Rosmarinjus

Pochierte Zander-Curryschnitte mit Blattspinat,  
lila Kartoffeln und Fenchel-Anisvelouté

\*\*\*\*\*

Crêpe Suzette mit Orange

Mille-feuille von dunkler Schokolade und Ricotta mit Pistazien

Käseauswahl mit Fruchtensenf und frischem Brot

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

# CULISSEUM™

## Winterliches Buffet

Tafelspitz-Apfelsalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Nüssen und Granatapfel

Susländer Katenschinken mit Meerrettich Mousse und Schwarzbrot Räucherlachs  
auf Kartoffelrösti mit Wasabi

Kräutermatjes mit Radieschen

Veganer Kürbis-Linsensalat

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 Orangenöl pochierter Lachs mit Karotten-Beetengemüse  
und Wacholderreis

Würziger Kürbisstrudel mit Pistazien

\*\*\*\*\*

Vegane Beerengrütze

Schokoladen-Mousse mit gerösteter Birne

Bratapfelstrudel mit veganer Vanillesauce

Lebkuchen-Crème Brûlée

# CULISSEUM™

## Logen á la carte

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

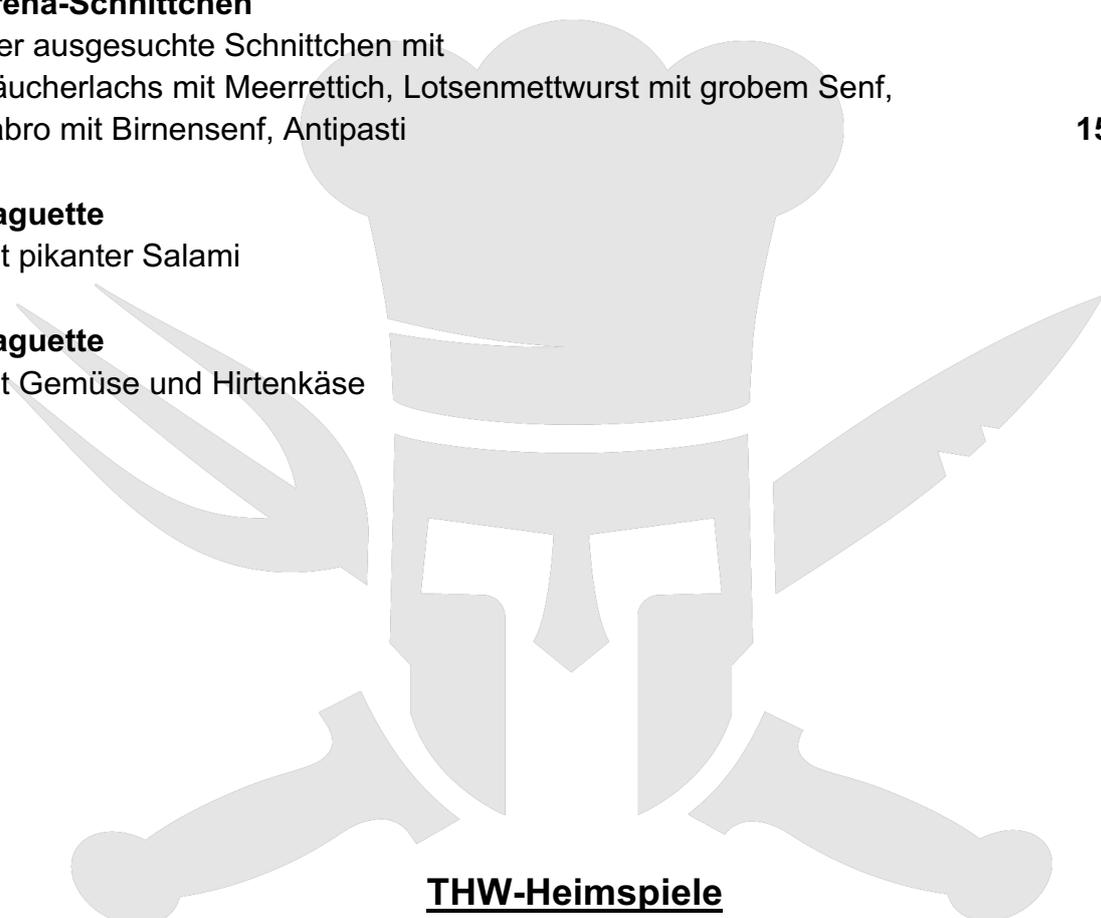
Mit pikanter Salami

9,50€

### Baguette

Mit Gemüse und Hirtenkäse

9,50€



## THW-Heimspiele

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

# CULISSEUM™



**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.**

