



# Mobiler Firmen- Weihnachts- markt Köln



**IHR MOBILER WEIHNACHTSMARKT, DIREKT BEI IHNEN  
AUF DEM FIRMENGELÄNDE | WEIHNACHTSGRILLEN U.V.M.**

**INDIVIDUELL GEBRANDETER WEIHNACHTSMARKT  
FULL-SERVICE CATERING | GETRÄNKE, DEKO & FEUERSCHALEN**

**NOVEMBER + DEZEMBER 2023 | MOBILER WEIHNACHTSMARKT  
JANUAR 2024 | WINTERZAUBERMARKT | JETZT ANGEBOT ANFORDERN!**



Für mehr Informationen,  
Fragen & Angebote  
**0221 -98747455**

# WIR HABEN AN ALLES GEDACHT!

**Sie feiern und genießen, wir machen den Rest.**

- Mobiler Weihnachtsmarkt mit 3-4 Easy-Up Zelten (keine Holzbuden), weihnachtlicher Dekoration, Beleuchtung, Feuerschalen u.v.m.
- Weihnachtliches Speisen-/Getränkeangebot und Full-Service-Catering (s.u.)
- Stehtische, Festzeltgarnituren & opt. Outdoor-Musikanlage
- auf Wunsch gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo und Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter
- **Alternativ erstellen wir Ihnen ein weihnachtliches Liefer-Catering mit 3 Gängen (Auswahl s.u.)**

Sie haben keinen Platz oder möchten noch mehr Weihnachtsfeeling? Dann fragen Sie doch nach einem freien Termin auf unserem Firmen-Weihnachtsmarkt an der Alten Schokoladenfabrik! Hier bieten wir in exklusiver und geschlossener Gesellschaft einen festinstallierten Weihnachtsmarkt speziell für Unternehmern an. Dies mit aus Holz gefertigten Weihnachtsmarkt-buden, weihnachtlicher Dekoration, Tannenbäumen, winterlichem Biergarten u.v.m.

Dies im übrigen auch mit angeschlossener Indoor-Location für Gänge- und Buffet-Menüs, Getränke- und Cocktail-Pauschalen und Party ohne Sperrstunde (100 m<sup>2</sup> - 600 m<sup>2</sup>). Jetzt Infos anfordern!

---

Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Website [www.street-kitchen.de](http://www.street-kitchen.de)  
Bei Fragen und Angebotswünschen erreichen Sie uns unter 0221-98747455  
oder schreiben Sie eine E-Mail an [kontakt@street-kitchen.de](mailto:kontakt@street-kitchen.de).



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## AUS DEM BBQ-SMOKER

---

- Pulled-Sauerbraten-Burger mit Rosinen-BBQ-Jus, Coleslaw vom Rotkohl, Apfel-Chutney und gerösteten Mandeln
- Pulled-Goose-Burger (Gans), Coleslaw vom Rotkohl und Orangen-BBQ-Jus
- Pulled-Flammlachs-Burger, Honig-Senf-Dill-Sauce und Wildkräutersalat
- Saftiger Nussbraten-Burger mit süß-saurem Apfelchutney (Veggie), Coleslaw vom Rotkohl und Wildkräutersalat
- Veganer Pulled Oyster-Mushroom-Burger, Minzjoghurt und Tomaten-Gurken-Chutney



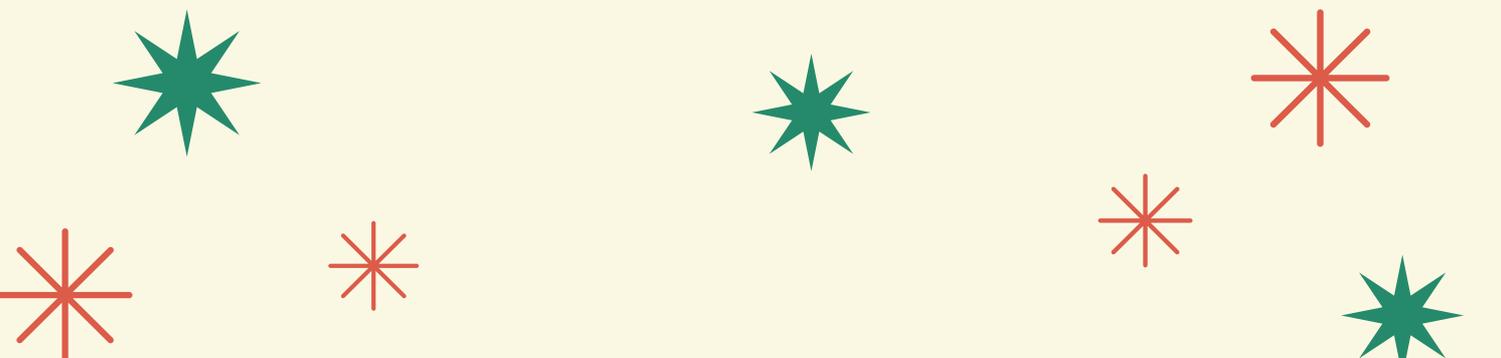


# Kulinarischer Weihnachtszauber

## WINTER-GRILLEN

---

- grobe Wildbratwurst mit Preiselbeersenf
  - Thüringer Wildbratwurst mit Preiselbeersenf
  - Thüringer Wild-Curry-Wurst mit Apfel-Birne-Rosmarin-Currysauce
- 
- Hot Dog von der Wilden Wiener, mit Rotkraut, glasierten Zwiebeln, Preiselbeersenf & süß-saurem Apfelchutney
  - Pulled-Sauerbraten-Dog mit Coleslaw vom Rotkohl, Rosinen-BBQ-Jus und gerösteten Mandeln
- 
- 
- 
- 



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## SUPPE, EINTOPF & AUS DER PFANNE

---

- Gulaschsuppe vom Hirsch oder Rind, mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse
- Gebratene Champignons aus der Pfanne „Käsefondue Style“, mit Schweizer-Käse-Sauce, Tomaten-Chutney und glasierten Zwiebeln
- Gebratene Champignons aus der Pfanne, mit Knoblauchsauce oder Kräuter-BBQ-Sauce 
- Möhren-Apfel-Gemüse, mit Kartoffeln & weihnachtlichen Aromen aus der großen Pfanne

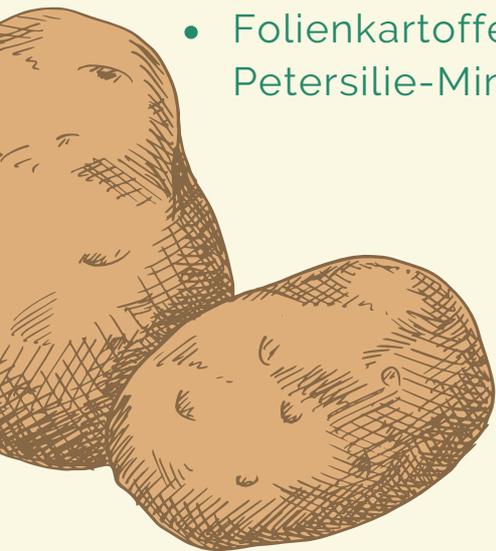


# Kulinarischer Weihnachtszauber

## REIBEKUCHEN & FOLIENKARTOFFELN

---

- Reibekuchen mit Flammkuchs & marinierten Wildkräutern
- Reibekuchen mit süß-saurem Apfel-Chutney
- Reibekuchen mit Roastbeef, Portweinjus & Zimt-Rotkohl
  
- Folienkartoffel mit Roastbeefstreifen, Portweinjus und Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream
- Folienkartoffel mit geröstetem Winter-Gemüse-Mix, Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream





# Kulinarischer Weihnachtszauber

## RACLETTE STAND

---

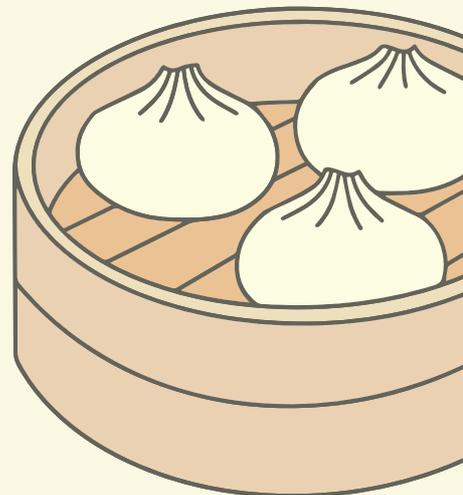
- geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Rucola und frischen Kräutern
  - geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Tiroler Speck und frischen Kräutern
  - Mediterranes Grillgemüse mit geschmolzenem Raclette-Käse vom Raclette-Grill
- 

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## GERMKNÖDEL & CRÊPES



- Germknödel gefüllt mit mediterranem Gemüse, übergossen mit Käsesauce oder gebräunter Mandelbutter
- Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit geschmolzener Butter und Mohn
- Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit Vanillesauce
  
- Crêpes mit Bratapfelmarmelade und Mandelsplittern
- Crêpes klassisch mit Nutella oder Bionella
- Crêpes mit Marzipan, Rumrosinen und Zartbitterschokolade



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## WEIHNACHTLICHE SWEETS

---

- gebrannte Mandeln mit Spekulatiusgeschmack
- gebrannte Macadamia-Nuss mit Zimt
- Lebkuchen vom Kölner Meister-Bäcker
- Mutzen vom Kölner Meister-Bäcker
- kandierter Bratapfel am Spieß
- Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rumrosinen und Mandelsplittern, dazu heiße Vanillesauce
- Spekulatius-Milchreis mit Rosmarinkirschen
- Lebkuchen Mousse mit kandierten Apfel-Zimt-Würfeln

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## HEISSE KLASSIKER

- Eierpunsch
- veganer Eierpunsch
- Feuerzangenbowle
- hausgemachter weißer Glühwein
- hausgemachter roter Glühwein
- Hot Aperol
- Lumumba mit Amaretto
- auf Wunsch gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo und Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter
- Fragen Sie nach unserer Karte für **kalte Getränke**, **Longdrinks** und **Cocktails**





# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 3-GANG-MENÜ VORSPEISEN

---



- Hummer-Curry-Süppchen mit sautierter Garnele
- Lachs-Tartar mit Limetten-Vinaigrette und frischem Koriander
- Feldsalat mit mariniertem Ziegenkäse, Croutons und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
- Carpaccio vom irischen Rinderfilet
- Rote-Bete-Tartar mit Sonnenblumenkernen, feinem Walnussöl und Gartenkresse
- Getränkter Honigkuchen mit Dessert-Wein-Tropfen unter Pfeffermakrele



Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 3-GANG-MENÜ HAUPTSPEISEN

---

- Pulled Beef mit hausgemachter BBQ-Pflaumen-Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Kräuterdrillingen & frischem Wintergemüse
- Kräuter-Roastbeef vom Simmentaler Rind auf Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse
- Geschmorte Keule von der Freilandgans mit glasierten Vichy-Karotten, kleinen Semmelknödeln und karamellisiertem Apfel-Rotkohl
- Schweinefilet im Dukkah-Mantel, mit getrüffeltem Kartoffelgratin, Marktgemüse und Minzjus
  
- Vegetarischer Nussbraten mit Süßkartoffelpüree und Granatapfel-Taboulé (V)
- Vegetarischer Nussbraten auf geschmortem Radicchio, mit Süßkartoffelgratin und vegetarischer Jus (V)
- Kürbis-Gulasch in Kakao-Orangensauce mit roter Bete, Hokkaido Kürbis, roter Paprika und Zwiebeln (V)

Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 3-GANG-MENÜ DESSERT

---

- Lebkuchen-Mousse mit Pinienkrokant im Weckgläschen
- Panna Cotta mit Zimt und Orangenfilets im Weckgläschen
- Geschmorter Bratapfel mit hausgemachter Apfel-Mandel-Marzipanfüllung, serviert im Weckgläschen
- Spekulatius-Milchreis mit Rosmarinkirschen im Weckgläschen
- Lebkuchen Mousse mit kandierten Apfel-Zimt-Würfeln, serviert im Weckgläschen
- Nougat-Mousse mit Orangen-Maracuja-Kompott im Weckgläschen

Alternativ zum mobilen Weihnachtsmarkt liefern wir Ihnen auch gerne dieses 3-Gang Weihnachtsbuffet-Catering.