

STERN + KREIS

CATERING

VOLLE KRAFT GENUSS



UNSER ANGEBOT - IHR EVENT



STERN + KREIS
HEGEMANN TOURISTIK



WELCOME

TO BERLIN

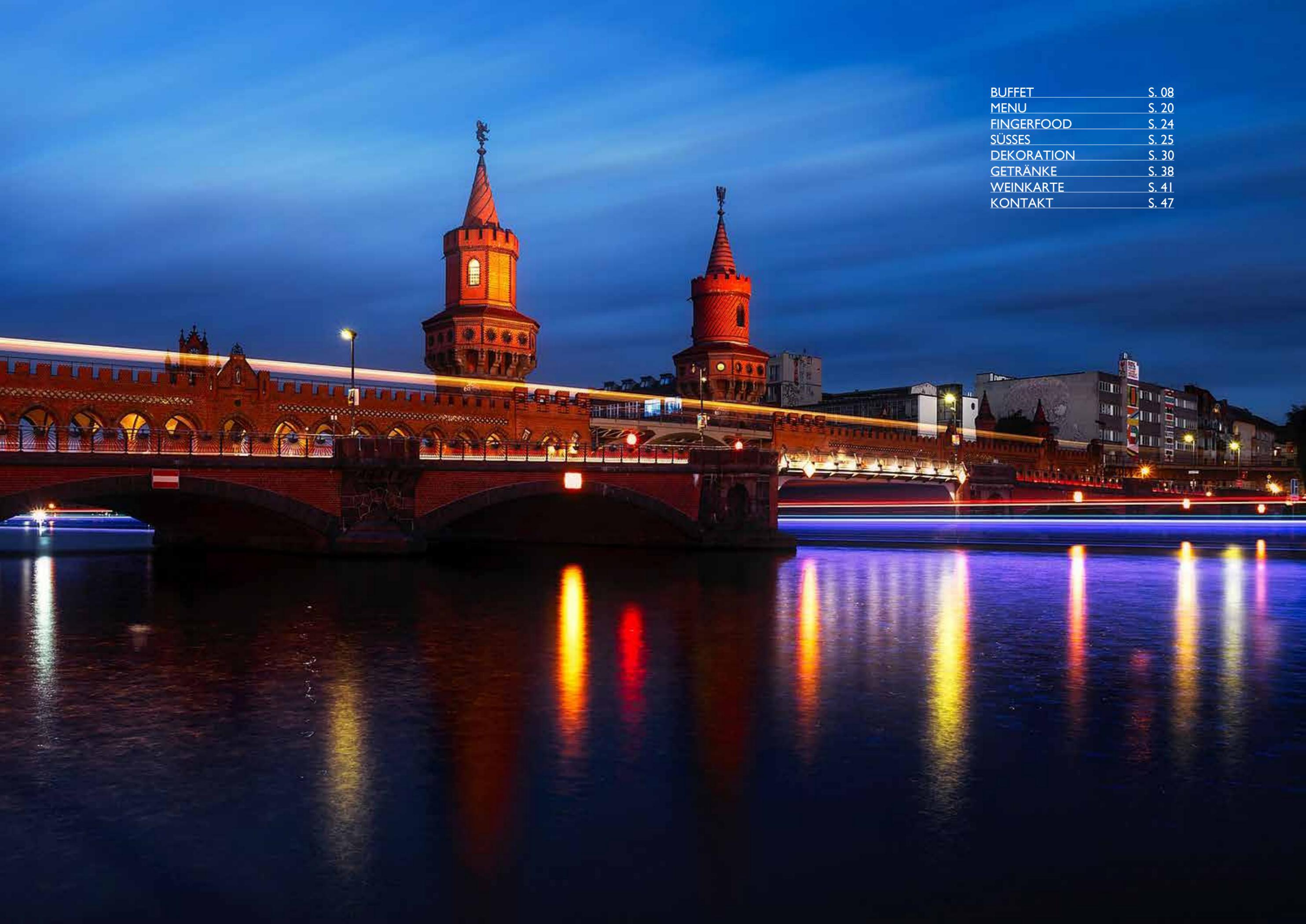
A

beautiful
PLACE

+

Berlin ist immer eine Reise wert, erst Recht zu Wasser. Als grünste und wasserreichste Hauptstadt Europas bietet Berlin vom Wasser einen einzigartigen Blick, voll wechselhafter Geschichte, pulsierendem Leben und immer wieder etwas Neues.

FOR YOUR EVENT



BUFFET	S. 08
MENU	S. 20
FINGERFOOD	S. 24
SÜSSES	S. 25
DEKORATION	S. 30
GETRÄNKE	S. 38
WEINKARTE	S. 41
KONTAKT	S. 47



Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) beachtet werden. Diese beruht auf der EU Verordnung Nr. 1169/2011. Verbraucher sollen immer Informationen über potenzielle Allergene erhalten. Deshalb führen wir Ihnen nachfolgend die 14 wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergenkennzeichnung: 01. glutenhaltiges Getreide, 02. Krebstiere, 03. Eier, 04. Fische, 05. Erdnüsse, 06. Sojabohnen, 07. Milch (einschließlich Laktose), 08. Schalenfrüchte, 09. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

Auf Anfrage erhalten Sie gerne detaillierte Informationen zu unserem Speisenangebot. An Bord steht Ihnen bei Fragen unser Serviceteam zur Verfügung.

ITALIENISCHES BUFFET „KLASSISCH“

VORSPEISEN

Gezupfter Mozzarella auf Schaum und
Salat von sonnengereiften Roma-Tomaten (VEGI)
Ricotta mit Auberginen-Tatar, Rucola und Gewürzkrokant
Gerösteter Grünspargel mit Bresaola und Ziegenquark
Kleines Vitello tonnato auf Antipasti-Zucchini mit Kapernfrüchten
Feine Brotlandschaft mit verschiedenen Ciabattasorten und Focaccia
dazu angemachter Hüttenkäse, Landbutter, Oliventapenade,
italienisches Olivenöl, Salzbar, gestoßener Pfeffer

HAUPTGÄNGE

Piccata von der Poularde mit Bohnenkernen, Amalfi Zitrone
und gebratenen Gnocchi
Filet vom Zackenbarsch auf geschmortem Fenchel und Schalotten
mit Proseccoschaum
Vegetarische Tortellini von Spinat und Frischkäse
mit schwarzen Oliven und Salbeibutter

DESSERT

Gekühlter Cappuccino mit Mandelcrunch und Schokoladensplittern
Tiramisu von der Erdbeere mit Kakaopuder
Auswahl an italienischen Käsesorten wie Pecorino, Taleggio und
Gorgonzola mit Feige und Grissinis

32,00 € PRO PERSON



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016/17 Pinot Grigio IGT Veneto
0,75l | 24,50 EUR

2016/17 Chianti DOCG Grotti
0,75l | 25,50 EUR

OPTIONALE LIVECOOKING- ANTEILE

VORSPEISE

Italienischer Landschinken, Salami Milanese
und Coppa – frisch von der Berkel-Maschine
(elektrisch) mit grünen Oliven
und Limettenduft

9,00 € PRO PERSON

HAUPTGANG

Live zubereitetes Arborio Risotto mit grünem
Spargel und Kräuterseitlingen

8,75 € PRO PERSON

DESSERT

Zabaione, frisch aufgeschlagen, mit marinierten
Orangen und Kirschragout, Biskuit-Crumble

7,50 € PRO PERSON

Bitte beachten Sie, dass der Einsatz der
optionalen Live-Stationen nicht auf allen
Schiffen möglich ist.

ZUM
SELBER
ZUSAMMEN-
STELLEN



BERLINER BUFFET „KLASSISCH“

VORSPEISEN

Sülze vom Berliner Eisbein mit Petersilie und Meerrettich
Heringssalat mit Apfel, Rote Bete und Perlzwiebeln
Gehobertes Kraut mit Karotte und Kräutern (VEGI)
Dill-Gurken mit Rahm und Roggencroûtons
zur Wahl mit Mini-Schnitzeln und Zitrone
Kleine Berliner Schrippen und Schusterjungs, Roggen- und Zwiebelbrot,
Landbutter, Griebenschmalz, Kräuterquark

HAUPTGÄNGE

Zwiebelfleisch vom Wiesenrind mit Lorbeer, Sauerkraut
und Kartoffelstampf
Gezupftes vom Landhuhn in heller Sauce mit Kapern und Butterreis
Roulade vom Spitzkohl mit Waldpilzen und Kräuterschaum (VEGI)
Kleiner Backfisch mit Sauce Remoulade auf Kartoffel-Gurkensalat

DESSERT

Spandauer Eierkuchen mit Apfelmus und Vanilleschlag
Buttermilchmousse mit Traubenkompott und Schokosplittern
Auswahl an regionalem Käse mit grünem Apfel und Orangensenf

33,00 € PRO PERSON



BERLIN,
BERLIN



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016/17 Grauburgunder QbA, trocken,
0,75l | 25,50 EUR

2015/16 Weisenheimer Dornfelder QbA,
trocken, 0,75l | 25,00 EUR

BERLINER BUFFET „MODERN“

VORSPEISEN

Lolli vom Brandenburger Heumilchkäse
Grüne Erbsenluft mit gepökeltem Spanferkel und Speckchip
Salat von Cilena Kartoffeln mit kleinen Kalbsbuletten und Senfschaum
Rilette von der geräucherten Forelle
mit Gurkenkompott und Dickmilch
Zweierlei Bete mit Schafskäse und karamellisiertem Kümmel
dazu eine Brotauswahl mit Holzofenbrot, Baguette-Minis und Schrippen,
Landbutter, angemachter Frischkäse, Kräuterquark

HAUPTGÄNGE

Pochiertes Bio-Ei mit Wurzel-Pot au feu, jungem Spinat
und Röstzwiebeln (VEGI)
Gerösteter Seebarsch mit Petersilienwurzel-Duo,
confierter Paprika und Haselnuss
Das Beste vom Linumer Kalb mit grünem Senf, Spitzkraut
und Kartoffelstampf mit Meersalz

DESSERT

Berliner Weiße-Mousse mit Himbeersalsa und Minze
Rote Beerengrütze mit Vanille-Milch und Crunch
„Kalter Hund“ mit Baiser und Pistazie

35,50 € PRO PERSON



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016/17 Iphöfer Silvaner QbA, trocken
0,75l | 31,50 EUR

2014/15 Spätburgunder QbA, trocken
0,75l | 34,50 EUR



OPTIONALE LIVECOOKING-ANTEILE FÜR DIE BERLIN BUFFETS

KARTOFFELPUFFER

Kleine Kartoffelpuffer mit Schnittlauch-Rahm
und geräuchertem Saibling von
Müritzfischern

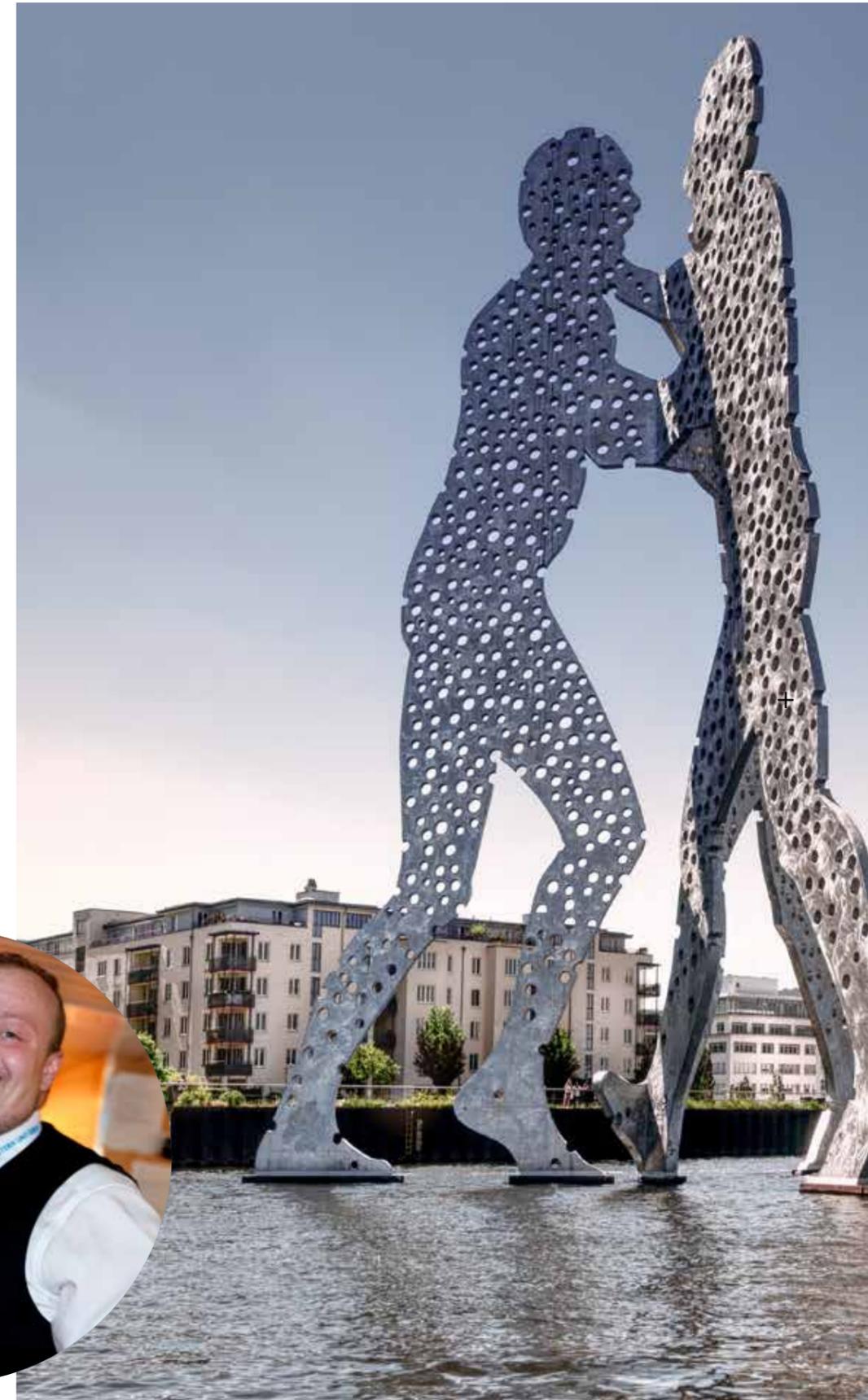
8,50 € PRO PERSON

BERLINER CURRYWURST

Mini-Currywurst mit „unserer Sauce“ und Kartoffelstroh

8,00 € PRO PERSON

.....
Bitte beachten Sie, dass der Einsatz der
optionalen Live-Stationen nicht auf allen
Schiffen möglich ist.



BUFFET „GREEN MODE“

VORSPEISEN

Marinierte Zwergtomaten mit grünem Apfel, Bitterzitrone und „crunchy“ Amaranth - zur Wahl mit Teriyaki vom Fjord-Lachs
Gerösteter Kürbis mit Senfkohl, Siracha, Erdnuss-Bruch und getrocknetem Iberico-Schinken
Salat vom Lausitzer Gemüse mit Koriander und Enten-Crumble
Salat vom gehobelten Fenchel, junger Spinat und Honig-Melonen-Salsa (VEGI)

HAUPTGÄNGE

Fermentierte Karamell-Karotten mit Erbsengrün, Anisschaum und jungem Kabeljau, dazu Quinoa-Risotto
Facetten von der Süßkartoffel mit Cube von geschmorten Ochsenbacken, Thymian und Grünspargel
Gesalzene Ofen-Aubergine mit Tomatenkaviar, Rauke und gewürztem Joghurt (VEGI)

DESSERT

Birnen-Sauerrahm mit Rosmarincrumble und Tannenhonig
Blaubeer-Traubensülze mit Milchschaum und gebackenem Strudel
Fair Trade-Schokolade mit „scharfer Mango“ und Moosbeeren

38,00 € PRO PERSON



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016/17 Verdiccio di Matelica DOC - aus ökologischem Anbau, 0,75l | 29,50 EUR

2014/15 Spätburgunder QbA, Salwey Baden, trocken, 0,75l | 34,50 EUR

OPTIONALE LIVECOOKING-ANTEILE

VORSPEISE

Ceviche vom Müritz-Zander mit Granatapfel an roten Zwiebeln und geräucherter Paprika

8,75 € PRO PERSON

HAUPTGANG

Ramen-Pasta mit jungen Zwiebeln, geröstetem Sesam in Anapurna-Curryfond

8,25 € PRO PERSON

Bitte beachten Sie, dass der Einsatz der optionalen Live-Stationen nicht auf allen Schiffen möglich ist.

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN



BUFFET „GALA“

VORSPEISEN

Seawater Garnele mit Thai-Mango und Sugar Snaps, dazu

Krustentierluft, live aus dem Espuma

Blinis mit Crème fraîche und Keta-Kaviar

Marinierter Seidentofu mit Wakame-Salat, Shii-Take Pilzen
und Sesamkrokant (VEGI)

Gegrillte Petersilienseitlinge mit Kaninchenrücken
und Rote-Bete-Biskuit

Entenleberschaum mit Pumpernickel-Erde und Amarena

HAUPTGÄNGE

Gerösteter Schmetterlingsfisch mit Orangen-Senfbutter,

Grünspargel und Parmesan-Gnocchi

Barigoule von jungen Artischocken und Fenchel mit
getrockneten Zwergtomaten (VEGI)

Linumer Kalbsrücken - sous vide - mit Trüffelduft, zweierlei Karotten
und gratinierten Cilena-Kartoffeln

Crépinette vom Landhuhn auf Traubenkohl
mit gelben Rosinen und Thymian

DESSERT

Eine Auswahl an internationalen Rohmilchkäsen mit Trauben,
grünem Sellerie und Feigensenf

Valrhona Pralinentarte mit Himbeer-Gel und süßer Kresse

Crème brûlée in zwei Sorten mit Rohrzucker und

Chutneys von exotischen Früchten

Cheese Cake - einfach dekonstruiert -

mit gebrannter Papaya und Kakaosplintern

52,00 € PRO PERSON



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016/17 Riesling QbA „Estate“,
trocken, 0,75l | 37,00 EUR

2015/16 Barbera d'Alba DOC
0,75l | 39,50 EUR





MENU I

Schaum von Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade, Rucola
und Gewürzkrokant (VEGI)

Suppe von Kaiserschoten mit Pekannuss (VEGI)

Geschmorte Bäckchen vom Wiesenrind, Auberginencreme,
confierte Tomaten und Sternanis, Kartoffelsoufflé

Sauerrahm mit Himbeere mit Butterstreusel-Crumble

43,50 € PRO PERSON (4-Gang Menu)

39,00 € PRO PERSON (3-Gang Menu ohne Suppe)

MENU II

Rauchlachs mit Gartengurke, Joghurt und Fenchelsaat

Crème von Blumenkohl mit leichtem Curryaroma (VEGI)

Linumer Kalb mit zweierlei Radieschen, Spinat und Apfel-Essig,
dazu gratinierte Cilena-Kartoffeln

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Beerensalsa
und süßer Haselnuss

45,50 € PRO PERSON (4-Gang Menu)

41,50 € PRO PERSON (3-Gang Menu ohne Suppe)

MENU III

Gezupfter Mozzarella mit Beten, Essigzwiebeln
und Kümmel (VEGI)

Karotten-Ingwersüppchen mit Kresse
und Roggencroûtons (VEGI)

Supreme von der Maispoularde mit Tandoorijus, Süßkartoffel
in Facetten und Koriander

Crèmeux von dunkler Couverture mit Mango und Amaranth

39,00 € PRO PERSON (4-Gang Menu)

35,50 € PRO PERSON (3-Gang Menu ohne Suppe)

ALTERNATIVE

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Grüner Spargel mit Kartoffelcrème, Bergkäse und Puffreis

Thaicurry vom asiatischen Gemüse mit Lotuswurzel und Pak Choi,
dazu Basmatireis

Lasagne von Aubergine und sonnengereiften Tomaten
mit Kräuteremulsion und Parmesan, dazu Gnocchi

ALTERNATIVE FISCH-HAUPTGÄNGE

Filet vom Zander auf Pot au feu von jungen Gemüsen
und süßen Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf

Geröstete Dorade mit Pistou und Pasta, dazu rote Paprika

+



FINGERFOOD

(MIND. 20 STÜCK PRO SORTE)

VEGETARISCH

Praline von Ziegenkäse mit Schnittlauch und Tomatensplittern

Italienischer Taleggio mit Pfirsichconfit

Mini Antipasti-Spieß vom eingelegten Mittelmeer-Gemüse

„Calippo“ von Tomate, Basilikum und Balsamico

Mini Quiche von Oliven und Zucchini mit schwarzem Salz (warm)

Gebackenes Wachtelei mit Senfschaum (warm)

Wrap vom Asia-Gemüse mit Hoi Sin (warm)

FISCH

Havelländer Krebse in Gelee mit Dillschmand

Marinierter Zander mit Koriander und Zitronenmarmelade auf Anisbrot

Baliklachs-Würfel mit Gewürzbrot

Crème von der geräucherten Forelle in der Grenaille Kartoffel

Eingelegtes Heringsfilet auf Gurken mit Meerrettich

Crêpesröllchen mit Saibling und fermentierter Zitrone

Garnele mit Orangensalz im Filoteig (warm)

FLEISCH

Hausgebeizter Kalbsrücken mit getrockneten Tomaten auf Olivencrostini

Röllchen von der Rinderlende mit Trüffelduft

Crostini mit Grünspargel, Rosmarinschinken und Wachtelei

Rilette von der Ente im Pumpernickelmantel mit Gelee d'Armagnac

Jungschweinrücken mit Kräutercreme und kandierten Oliven

Kaninchenrücken mit Serranoschinken und Pimento (warm)

Yakitori von der Poularde mit Sesam (warm)

Aus der Bügelflasche - Kalte Consommé vom Maishähnchen mit Zitronengras

3,50 € PRO STÜCK / PORTION*

*Das Fingerfood wird in Buffetform angeboten. Hierbei entstehen keine weiteren Kosten. Sollten Sie das Fingerfood im Flying-Service wünschen, so benötigen wir hierfür zusätzliches Service- und Küchenpersonal, welches wir in Rechnung stellen. Zur Berechnung der Personalkosten wird die Mietzeit und die tatsächliche Vor- und Nachbereitungszeit herangezogen, wobei eine Mindestbeschäftigung von 6 Stunden berechnet wird.

TORTEN, KUCHEN & SÜSSES FINGERFOOD

Wir halten hier ein breites Angebot für Sie bereit und können auch individuelle Wünsche erfüllen.

TORTEN

Original Schwarzwälder Kirschtorte (16 Portionen)

Himbeer-Joghurt Torte (16 Portionen)

Käse Sahne Torte (16 Portionen)

49,00 € PRO TORTE

Tiramisu-Erdbeer Torte (16 Portionen)

Herren Torte (16 Portionen)

52,00 € PRO TORTE

BLECHKUCHEN

Brandenburger Apfelkuchen

Omas Käsekuchen

Kirsch-Streusel Kuchen

Butterkuchen

Mohn-Streusel Kuchen

3,80 € PRO STÜCK

SÜSSE MINIS

(MIND. 20 STÜCK PRO SORTE)

Kleine Brownies und Blondies

Mini Muffins in verschiedenen Sorten

Kleine Kirsch-Clafoutis mit süßem Schnee

Kleine Cupcakes

Süße Blinis mit Fruchtkaviar

2,80 € PRO STÜCK







BUFFETDEKORATION

Die Buffetstationen statten wir entsprechend der Speisenauswahl mit dem passenden Equipment und einer ergänzenden Dekoration aus.

AB 28,50 € PRO BUFFET





TISCHDEKORATION

Blüte | Glasgefäß
AB 9,75 € PRO TISCH Opulente

Blütenpracht | Glasgefäß
AB 23,00 € PRO TISCH



Lumea LED Kerze
AB 3,50 € PRO STÜCK

Individuelle Menukarte
AB 4,15 € PRO STÜCK



+





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,4,8} , Coca-Cola light ^{1,4,8*} , Fanta ^{1,3,4,5} , Sprite ⁴	0,33 l	3,40 €
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	3,40 €
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
Selters Mineralwasser, Classic	0,75 l	6,20 €
Selters Mineralwasser, Naturell	0,75 l	6,20 €
Bauer's Apfel- und Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Bad Liebenwerda Tonic Water ^{5,7} , Bitter Lemon ^{5,7} , Ginger Ale ³	0,25 l	2,90 €

KAFFEE UND TEE

Pott Kaffee (Kännchenportion) ⁸	Pott	3,60 €
Tee aus dem Hause ALTHAUS	Glas	3,60 €
Heiße Schokolade	Pott	3,60 €
Cappuccino ⁸	Tasse	2,80 €
Café au lait ⁸	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato ⁸	Glas	3,80 €
Espresso, einfach ⁸	Tasse	2,20 €
Grog mit Rum (4cl)	Tasse	4,00 €

BIER VOM FASS

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	3,70 €
-----------------------------------	-------	--------

FLASCHENBIERE

Schultheiss Pilsener	0,33 l	3,70 €
Märkischer Landmann, Schwarzbier	0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Clausthaler Classic	0,33 l	3,90 €
Berliner Weisse mit Schuss ³	0,33 l	3,90 €

GETRÄNKEPAUSCHALE

Gern bieten wir Ihnen eine Pauschale je Stunde und Person an 9,00 €
inkl. Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Selters Mineralwasser, Bauer's Apfel- und Orangensaft, Bier vom Fass, Weißwein: Italienischer Chardonnay, Rotwein: Blauer Zweigelt aus Österreich - jeweils als Schoppenweine (0,2 l), Kaffee, Cappuccino und Tee

.....
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmitteln, 4-mit Säuerungsmitteln, 5-mit Stabilisatoren, 6-mit Süßstoffen, 7-chininhaltig, 8-coffeinhaltig, *-enthält Phenylalaninquelle

APERITIF

Sekt extra dry	0,1 l	3,80 €
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,80 €
HUGO - Prosecco mit Holunderblütensirup ⁴ und Minze	0,1 l	4,20 €
Prosecco Aperol ^{1,7}	0,1 l	5,90 €
Aperol ^{1,7} Sprizz mit Chardonnay und Mineralwasser	0,2 l	6,20 €

SEKT

Phillip S extra dry	0,75 l	26,00 €
Riesling Sekt brut, Reichsrat von Buhl	0,75 l	43,50 €

PROSECCO

Prosecco del Veneto Frizzante	0,75 l	26,00 €
-------------------------------	--------	---------

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Champagner Brut Imperial	0,75 l	95,00 €
Winzer Champagner von Veuve Fourny aus Ventus Blanc de Blancs Premier Cru brut	0,75 l	80,00 €

Die Chardonnay-Trauben von diesen herrlich, reintonigen Champagner stammen aus der Premier-Cru-Lage Faubourg Notre Dame. Perfekte Harmonie aus Lebendigkeit und Finesse.

+

LONGDRINKS

Pimm's No.1 Cup - Pimm's, Ginger Ale ³ , Orange, Zitrone, Gurke	0,2 l	7,00 €
Smirnoff Vodka - Lemon ⁵ , Coca-Cola ^{1,4,8} , Orangensaft	0,2 l	7,00 €
Jacobi 1880 VSOP - Coca-Cola ^{1,4,8}	0,2 l	7,00 €
Gordons Dry Gin - Tonic Water ⁵	0,2 l	7,00 €
Johnnie Walker - Coca-Cola ^{1,4,8}	0,2 l	7,00 €
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre - Coca-Cola ^{1,4,8}	0,2 l	7,00 €
Moscow Mule Smirnoff Vodka, Zitrone, Ginger Ale ³	0,2 l	7,00 €

Alle Longdrinks enthalten 4cl Spirituose.

SPIRITUOSEN

Smirnoff Vodka	100 cl	85,00 €
Schladerer Williams Birne	70 cl	110,00 €
Grappa Vuisionar	70 cl	110,00 €
Jacobi 1880 VSOP	70 cl	70,00 €
Johnnie Walker Red ¹ Scotch Whisky	70 cl	70,00 €
Jägermeister	70 cl	70,00 €
Ramazotti	70 cl	70,00 €
Havana Club 3 Jahre White Rum	100 cl	100,00 €



UNSERE
WEIN-
KARTE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

2016/17 Weißburgunder QbA, trocken Weingut Langenwalter - Weisenheim/Pfalz Reintöniger, optimal ausgebaute Burgunder, frisch, elegant und harmonisch.	0,75 l	22,50 €
2016/17 Grauburgunder QbA, trocken Weingut Bretz - Bechtolsheim/Rheinhausen Zartduftig mit rundem Körper und schöner Struktur.	0,75 l	25,50 €
2016/17 Iphöfer Silvaner QbA, trocken Weingut Wirsching - Iphofen/Franken Jugendlicher, frischer Silvaner, saftig mit fruchtiger Säure, angenehm feinherb.	0,75 l	31,50 €
2016/17 Riesling QbA „Estate“ Weingut Künstler - Hochheim/Rheingau Jugendlich-fruchtiger Riesling mit feiner Säure, guter Struktur, Kraft und Fülle. Milder Abgang.	0,75 l	37,00 €

ÖSTERREICH

2016/17 Grüner Veltliner LOIS Weingut Fred Loimer – Kamptal Ein reinsortiger Grüner Veltliner von Lössböden. Frische, elegante, feinwürzige Nase mit ansprechenden Noten von Grapefruit, Äpfeln und Wiesenblüten.	0,75 l	29,50 €
---	--------	---------

FRANKREICH

2016/17 Chardonnay „Classique dA“, Vine e Pays`Oc Domaine Astruc/Languedoc Saftiger Wein mit leichter Note von gelben Früchten, feine, angenehm cremige Nuancen.	0,75 l	26,50 €
2016/17 Sauvignon blanc Touraine Ch. d.l. Presle AC Château de la Presle/Loire Belebender, frühlingshafter Weißwein mit feinem Säurespiel.	0,75 l	27,00 €

ITALIEN

2016/17 Pinot Grigio IGT Veneto - Insieme, Venetien Leichter und feinwürziger Wein mit angenehmer Säure.	0,75 l	24,50 €
2016/17 Verdicchio di Matelica DOC aus ökologischem Anbau Az. Ag. Colle Stefano/Marken Weiniges Bukett mit Frucht und Würze, am Gaumen gehaltvoll, feinfruchtig mit dezenter Säure.	0,75 l	29,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2015/16 Weisenheimer Dornfelder QbA, trocken
Weingut Langenwalter - Weisenheim/Pfalz
Fruchtiger, saftiger Rotwein mit weichem Abgang. 0,75 l 25,00 €

2014/15 Spätburgunder QbA, trocken,
Weingut Salwey – Baden
Typisch Pinot-Noir, samtige Tannine, mineralisches Finish
mit schlankem Körper, würzig und leicht. 0,75 l 34,50 €

ÖSTERREICH

2016/17 Blauer Zweigelt, trocken (Bio)
Weingut Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee
Angenehmer, zarter Kirschduft, feines Tannin und
sehr schöne Harmonie im Abgang. 0,75 l 34,00 €

FRANKREICH

2016/17 Coteaux du Languedoc A.C
Domaine Clavel – Le Mas
Schöner ausdrucksvoller Rotwein mit einer erstaunlichen Fruchtfülle,
gut strukturiert, sehr lang. 0,75 l 27,50 €

2016/17 Corbieres-Traditions-A.C.
Chateau Etang des Colombes
Ein typischer Corbieres mit offenem Bukett und prägnanter Kirschnote;
würzige Beiklänge und fruchtbetonter Nachhall. 0,75 l 25,50 €

2015/16 Cotes du Rhone Villages - Bio Genuss - A.C.
Arnoux & Fils - Rhone
Auf lehmigen Steinböden nördlich von Avignon laufen Grenache, Syrah und
Mourvèdre zu Hochform auf. Rotbeerige Aromatik mit Nuancen von
Gewürznelken. Ein Villages mit viel Genus(s)! 0,75 l 33,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

ROTWEIN

ITALIEN

2015/16 Montepulciano d'Abruzzo DOC „Pianoro“
Vinicola Bove - Abruzzen.
Dichter, saftiger und kompakter Rotwein mit Kirsch- und Brombeeraromen. 0,75 l 22,50 €

2016/17 Nero d'Avola IGT
Cataldo, Sizilien
Saftig und körperreich im Geschmack mit Anklängen von Tabak und Vanille,
dichte Textur. 0,75 l 22,50 €

2016/17 Chianti DOCG I Grotti
Toskana, Italienien
Gute Struktur und feines Veilchenbukett, angenehmer Nachhall. 0,75 l 25,50 €

2015/16 Barbera d'Alba DOC
Franco Molino / Piemont.
Robuster Wein von elegantem Geschmack und guter Lagerfähigkeit.
Rubinrote Farbe, fruchtig im Duft, viel Fülle und Wärme. 0,75 l 39,50 €

SPANIEN

2016/17 La Vendimia DOC Rioja
Bodegas Palacios Remondo
Im Holzfass ausgebauter junger Rioja. Herrliche Kirscharomatik schon in
der Nase. Am Gaumen erstaunliche Fülle. 0,75 l 32,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten!





ERLEBNIS
WASSER



Wir freuen uns, Sie bald als unsere Gäste
begrüßen zu dürfen!

KONTAKT

Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH
Puschkinallee 15 | 12435 Berlin
T +49 30 536360 - 92
E catering@sternundkreis.de
Weitere Infos finden Sie auch auf unserer Homepage
www.sternundkreis.de.

B i s b a l d !



UNSERE PARTNER SIND:



IMPRESSUM

Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH | Puschkinallee 15 | 12435 Berlin
Vertretungsberechtigte Geschäftsführer: Andreas Behrens | Veit Knöfler | Jens Steinmann
Registergericht: Amtsgericht Charlottenburg | Handelsregister Nummer: HRB 39130 B | USt.-Id.Nr.: DE 136629691
Bildquellen: Titelbild karepa, www.stock.adobe.com, S. 06/07, S. 17, S. 18/19, S. 22/23, S. 28/29, S. 32 rechts,
S. 33 © CHLietzmann; S. 09 © Guido Schröder; S. 10, S. 13 kleines Foto © Paula G. Vidal; S. 31 © Bildschön, Marco Jentsch



STERN + KREIS
HEGEMANN TOURISTIK