



# Firmen- Weihnachts- markt Köln

**EXKLUSIVE FIRMEN-WEIHNACHTSFEIER  
AN DER ALTEN SCHOKOLADENFABRIK KÖLN**

INDIVIDUELL GEBRANDETER WEIHNACHTSMARKT  
FULL-SERVICE CATERING | INDOOR-PARTYLOCATION

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



Für mehr Informationen,  
Fragen & Angebote

**0221 -98747455**

**GARTEN  
EDEN**  
INDUSTRIAL  
& RESTAURANT  
EVENTLOCATION



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS

# WIR HABEN AN ALLES GEDACHT!

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

- Weihnachtsmarkt mit 4-5 Buden und einem großen Gastro-Container, angrenzend an einem bestuhlten Biergarten mit Tenticle-Zelt (offen, aber beheizbar)
- Speisen-/Getränkeangebot und Full-Service-Catering (s.u.)
- Weihnachtliche Beleuchtung und Dekoration, Tannenbäume, Feuerschalen u.v.m.
- Stehtische, Außenbestuhlung & Outdoor-Musikanlage
- WC-Anlage indoor, nur 5 Meter entfernt im Souterrain der Alten Schokoladenfabrik
- auf Wunsch gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo und Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter
- angrenzend weitere Indoor-Locations von 100 m<sup>2</sup> - 600 m<sup>2</sup> (falls es draußen nass und kalt ist, freuen sich Ihre Gäste über die Möglichkeit, die Weihnachtsmarktspezialitäten in unserer weihnachtlich geschmückten Location zu genießen)
- Weihnachtsfeier/-Party ohne Sperrstunde, kombinieren Sie indiv. alle Outdoor- & Indoormodule, Speisen-, Getränke- und Cocktailangebote
- Klassisches Weihnachtsdinner als Buffet oder Mehrgang-Menu im Innenbereich, bitte sprechen Sie uns an (s.u.)

**Oder wir kommen direkt zu Ihnen und verwandeln Ihr Firmengelände in einen mobilen Weihnachtsmarkt oder liefern Ihnen ein weihnachtliches 3-Gang-Menü. Jetzt Angebot 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
- 

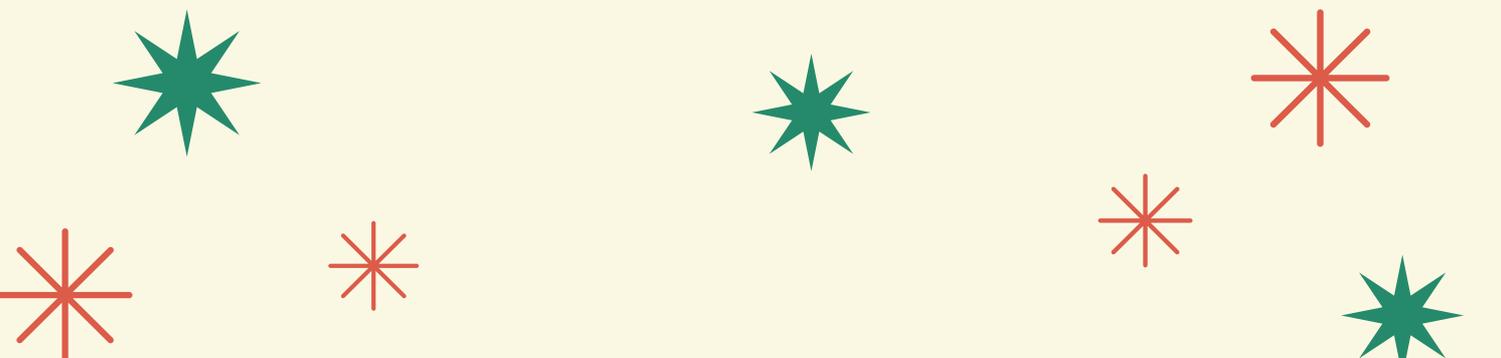


# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 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



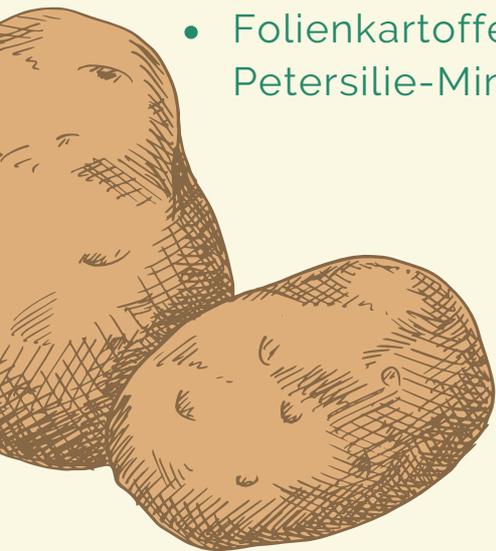


# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 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

---

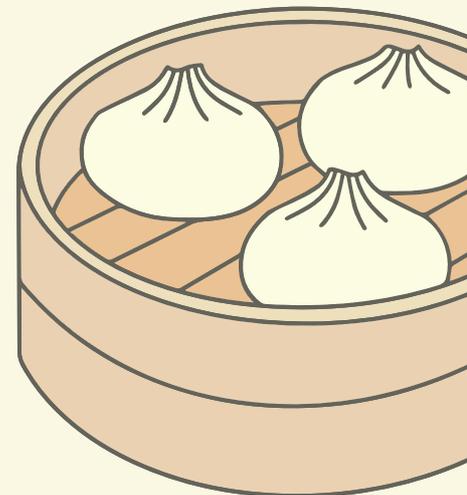
- geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Rucola und frischen Kräutern
  - geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Tiroler Speck und frischen Kräutern
  - Mediterranes Grillgemüse mit geschmolzenem Raclette-Käse vom Raclette-Grill
- 

# 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**



# Menü- Variationen Alte Schokoladenfabrik



**WEIHNACHTSFEIER IN DER ALTEN SCHOKOLADENFABRIK KÖLN  
100 M<sup>2</sup> - 600 M<sup>2</sup> | GÄNGE-MENÜS UND BUFFET-CATERING**

**ALTERNATIV & BEGLEITEND ZU UNSEREM FIRMEN-  
WEIHNACHTSMARKT | FULL-SERVICE CATERING**

**GETRÄNKE- & COCKTAIL-CATERING | INDOOR-PARTYLOCATION**

**BUCHEN SIE BEI UNS DAS KOMPLETTE WEIHNACHTSPAKET MIT  
SCHÖN-WETTER-GARANTIE | JETZT ANGEBOT ANFORDERN!**



Für mehr Informationen,  
Fragen & Angebote

**0221 -98747455**

**GARTEN  
EDEN**  
INDUSTRIAL  
RESTAURANT  
& EVENTLOCATION



**STREET-KITCHEN.DE**  
CATERING & EVENTS



# Kulinarischer Weihnachtszauber



## XMAS MARKT & INHOUSE DINNER



---

**Vorspeisen** vom Weihnachtsmarkt (s.o.) 

**Hauptgang** (Auswahl siehe folgende 6 Vorschläge)

**Dessert** vom Weihnachtsmarkt (s.o.)

- 
- Poulardenbrust Dijon-Senfsauce | winterliches Gemüse  
Kartoffel-Steckrübengratin
  - Weiderind-Schulter Portwein | Rotkraut | Preiselbeere | Zimt  
Rohe Klöße
  - Bergischer Rehrücken | Feige | Portwein | gefüllter  
Artischockenboden | Schupfnudeln | Mohn
  - Feine Pasta | weißer Trüffel | Rahm
  - Bergischer Rehbraten | Waldpilze | winterliches Gemüse  
Klöße | Mandelbutter
  - Freilandpute | Haselnuss | Waldpilze | winterliches Gemüse  
Klöße | Mandelbutter
- 





# Kulinarischer Weihnachtszauber



## 3-GANG-MENÜ VÄTERCHEN FROST

---

- 
- 
- Feldsalat | Granatapfelvinaigrette | Croutons
  - Poulardenbrust Dijon-Senfsauce | winterliches Gemüse  
Kartoffel-Steckrübengratin
  - Rumfrüchte-Crêpes | Kahlúa-Mokkasauce

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



# Kulinarischer Weihnachtszauber



## 4-GANG-MENÜ NUSSKNACKER

---

- 
- 
- Winterlicher Antipasti Acker | Wald | Fluss  
(Ackerspinat | Waldpilze | Zander/Krebse)
  - Reh-Consommé | Steckrüben-Perlen
  - Weiderind-Schulter | Portwein | Rotkraut | Preiselbeeren  
Zimt | Rohe Klöße
  - Tiramisu Rumfrüchte

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## 5-GANG-MENÜ JINGLE BELLS

---

- Kraus Endivie | Kartoffeldressing | Zander mit Nusskruste
- Morchelessenz | Ricotta | Klößchen | Majoran
- Steinbuttfilet | Kürbis | Topinambur
- Rehrücken | Feige | Portwein | gefüllter Artischockenboden  
Schupfnudeln | Mohn
- oder Feine Pasta | Weißer Trüffel | Rahm
- Dessert-Variationen aus unserer Patisserie

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.



# Kulinarischer Weihnachtszauber

## BUFFET XMAS

---

- 
- 
- Vorspeisen an langen festlich eingedeckten Tafeln  
Gemüse-Antipasti | Salat | Fisch | Gans
  - Kastaniensuppe | Feldsalat | Pesto | Wildwassergarnele
  - Bergischer Rehbraten | Freilandpute | Haselnuss
  - Pasta | Trüffel | Onsen-Ei
  - Waldpilze | winterliches Gemüse | Klöße | Mandelbutter
  - \* Dessertbuffet Teig-Crème | Früchte-Eis | Mousse au  
Chocolat | Limoncello | Cheesecake Glühweinflüchte | Eis  
von der Porzer Eismanufaktur CasaVecchio
- 

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## BUFFET GANS GANZ LANGSAM

---

- Feldsalat | Granatapfelvinaigrette | Bauernhof Lapinchen  
Gänseleber/Schmalz | Reibeküchlein | glasierte Birnen  
hausgebeizter Campari-Lachs | winterliche Gemüse  
Antipasti
- Steinpilzcremesuppe | Kastanien
- Seeteufel | bretonisches Tomaten-Fumet | feine Pasta  
Mittelmeergemüse
- Ganze Gänse tranchiert | Rotkohl Quitte | gefüllter Apfel  
Klöße | Mandeln
- Dessert-Variationen aus unserer Patisserie

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## BUFFET URBAN-XMAS

---

- Salate auf den Tischen verteilt
- Nicoise Sashimi-Thunfisch „cross over“ | Bohne | Kartoffeln  
Sardelle | Onsen-Ei | Rote Beete Carpaccio | Ziegenkäse  
Walnüsse | Landbrot | Dips | Oliven
- Antipasti von Topinambur | Karotten | Pilzen | Ackerspinat  
Wintersalat Bergkäse | fermentierte Nüsse |  
Orangendressing
- Tagliatelle „Pick it up“ Toppings | Scampis Aglio e Olio  
Bretonisches Tomatensugo | Basilikum | 3 Pesto
- Iberico Karreé | Lorbeer | Pistazie | Oliven | Kräuter | Polenta  
Trüffel | Mallorca-Mandeln
- Crêpes Vanille | Pflaume | Kahlúa-Mokka-Sauce | Porzer Eis  
Mousse au Chocolat

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.

# Kulinarischer Weihnachtszauber

## BUFFET OLD NEW STYLE

---

- Salate auf den Tischen verteilt
- Rehschinken | Feige Bruschetta | Steckrübe | Apfel | Quitte  
Perlhuhnbrust | Marone | Bowl Bibimbap Mirin | Reis  
Kaiserschote | Wakame | Sesam | Wasabi
- Antipasti von Topinambur | Karotten | Pilzen | Ackerspinat  
Wintersalat | Bergkäse | fermentierte Nüsse  
Orangendressing
- Trüffelsuppe unter der Blätterteighaube
- Roastbeef Kräuterkruste | Atlantik Fischplatte nach  
Bouillabaisse-Art | Pasta | Artischocken | wilder Brokkoli  
Sugo | Seesalzkapern | Parmesan | Gemüse vom Markt  
Kartoffelauflauf
- Crêpes | flambierte Rumfrüchte | Tahiti-Vanille

Alle Gänge-Menüs/Buffets finden indoor statt. Dazu reichen wir Brot und Dip sowie einen Gruß aus der Küche.