CHAOS KITCHEN
CANTEEN AND CATERING

& seminarschiff.com

Catering 2026

für Ihre Veranstaltung auf unseren Seminarschiffen

INHALT

Unser Partner	…3
Buffets	…4
Buffet I / Business Bundle	…5
Buffet II	…6
Buffet III	…7
Buffet „Berliner Art“	…8
Alternative Hauptspeisen	…9
Kaffeepausen & Frühstück	…10
Kaffeepausen	…11
Frühstück I / Frühstück II	…12
Fingerfood	…13
Fingerfood I / Fingerfood II	…14
Fingerfood III / Fingerfood IV	…15
BBQ´s	…16
BBQ Menü S	…17
BBQ Menü M	…18
BBQ Menü L	…19
BBQ Optionen	…20
Schlussworte & Allergene	…21

Unser Partner ChaosKitchen**

Kreatives Catering aus Berlin

ChaosKitchen steht für modernes, unkompliziertes Catering mit Persönlichkeit. Mitten in Berlin verwurzelt, verbindet das Team von ChaosKitchen eine große Portion Leidenschaft fürs Kochen mit dem Mut, kulinarische Grenzen neu zu denken. Es trifft frische, saisonale Küche auf kreative Ideen!

Regional & saisonal - frische Zutaten aus Berlin-Brandenburg, modern interpretiert und liebevoll präsentiert. ChaosKitchen setzt auf hochwertige regionale Zutaten, nachhaltige Konzepte und eine Küche, die genauso vielseitig ist wie unsere Stadt Berlin. Gemeinsam bringen wir Atmosphäre, Genuss und ein bisschen liebevolles Chaos auf Ihren Tisch.

Lassen Sie sich von unserem Cateringangebot inspirieren und wählen Sie das passende Paket für sich aus. Bei Fragen oder Anmerkungen melden Sie sich gerne direkt bei uns, Ihrer Eventlocation dem Seminarschiff.

**powered by

BUFFETS

Buffet I | Business Bundle*

(Standardverteilung 70% Fleisch / 30% vegetarisch)

Vorspeise (50/50)
Bunter Gartensommersalat mit Kräutervinaigrette (vegan) n
Käse-Blätterteigpralinen (vegetarisch) a, g
Brotvariation

Hauptspeisen
Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce mit gedämpftem Gemüse & Röstkartoffeln a,g
Seitan-Waldpilzragout mit gedämpftem Gemüse & Röstkartoffeln (vegan) a

Dessert (50/50)
Agaven marinierter Obstsalat (vegan) h
Mousse au Chocolat mit Waldbeerenhaube (vegan) f

* Business Bundle Paket
Ihr Business Bundle Paket beinhaltet Kaffeepausen (eine Kaffeepause bei einem halben Tag / zwei Kaffeepausen bei einem ganzen Tag) Weitere Informationen zum Inhalt finden Sie auf Seite 11.

buchbar ab 20 Personen
29,50 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Buffet II

(Standardverteilung 70% Fleisch / 30% vegetarisch)

Vorspeise (50/50)
Griechischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Frühlingszwiebeln (vegan) dazu Hirtenkäse (vegetarisch) g
Veganer Mini-Burger mit gebackenen Zucchini, Wildkräutersalat & Preiselbeer BBQ Sauce (vegan) a,h,i,j

Suppe
Brotvariation
Gazpacho mit Gurke, Tomate und Kräutercroutons (vegan) a

Hauptspeisen
Rinderbraten mit Zwiebelsoße & Semmelknödel a, c, g, l
Petersilien Gulasch an Röstzwiebel Kartoffelstampf (vegan)

Dessert (50/50)
Johannisbeeren Kompott mit oder ohne Vanillesauce (vegan) f
Cheesecake Crumble mit Erdbeersoße und Kiwi Ragout (vegetarisch) a, c, g

buchbar ab 20 Personen

35,50 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Buffet III

(Standardverteilung 70% Fleisch / 30% vegetarisch)

Vorspeise (50/50)
Vitello-Röllchen vom Rind mit Honig-Cocktailtomaten, Rucola Salat & gerösteter Walnuss h
Antipasti Platte (vegan)

Suppe
Brotvariation
Polnischer kalter Borschtsch mit Roter Bete, Gurke und Dill (vegetarisch) a,g

Hauptspeisen
Königsberger Klopse (Kalb) mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a, g, l
Spinatklöße mit Leipziger Allerlei (vegetarisch) a, g, l

Dessert (50/50)
Kokos-Sahne mit Nusskrokant und Beerenhaube (vegetarisch) g, h
Karamellisierter Milchreis mit Früchten (vegan) f

buchbar ab 20 Personen

39,50 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Buffet „Berliner Art“

(Standardverteilung 70% Fleisch / 30% vegetarisch)

Vorspeise
Lauwarmer Kartoffelsalat

Hauptspeisen
Currywurst in hausgemachter Currysauce a,c,g
(Optional auch Geflügel-Currywurst)
Vegane Currywurst in hausgemachter Currysauce
(vegan) a,f,j,k

Dessert
Rhabarber Beerengrütze mit Vanillesoße (vegetarisch) g

buchbar ab 20 Personen

25,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Alternative Speisepaare Hauptgang

Harissahähnchen aus dem Ofen mit Paprika Gemüse & Röstkartoffeln

Geröstete Krautspalten mit Kräutercreme & Röstkartoffeln (vegan) f

***

Putenmedaillons mit Ratatouille Haube & Bratkartoffeln g, l

Grüne Lasagne mit Erbsen und Bechamel (vegan) a, f, l

***

Hähnchen Geschnetzeltes mit Rösti g, l

Semmelknödel Auflauf mit Champignon Rahm Soße (vegan) a, f

Die Alternativen gelten für das Buffet II & Buffet III

KAFFEEPAUSEN & FRÜHSTÜCK

Kaffeepausen

Kaffeepause vormittags

Butterbrezeln (vegetarisch) a,g

Mediterrane Mini-Ciabatta-Brötchen mit Chinakohl-Avocadocrush & Paprikacreme-Mixed Pickles (vegan) a,f,h,i,k

Kaffeepause nachmittags

Schokoladenbrownie (vegetarisch) a,c,g,h

Mini-Kokos-Pancakes mit karamellisierter Ananas (vegetarisch) a, c, g

7,50 € netto pro Person pro Pause (Einzelpreis ohne Paket)

Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

buchbar ab 20 Personen
18,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Frühstücksbuffet I

Griechischer Joghurt mit Honignüssen (vegetarisch) a,g,h
Belegte Berliner Stulle mit regionaler Wurst, Käsespezialitäten, Sandwichcreme und Gurke a,g,h,i,j
Bagel Bites mit Frischkäse, Gartensalat, Tomate und Basilikum (vegetarisch) a,g,h,i
Marinierter Obstsalat (vegan) h
Saisonaler Blechkuchen (vegetarisch) a,c,g,h

Frühstücksbuffet II

Smoothie mit Erdbeere-Mango-Banane-Apfel (vegan)
Vollmilchjoghurt mit Ahornsirup (vegetarisch) g
Buttercroissant mit Erdbeerkonfitüre (vegetarisch) a,g
Belegte Körnerbrötchen mit Geflügelwurst, regionalem Käse, Sandwichcreme und Blattsalat a,g,h,i,j
Mini-Laugenkonfekt mit Gemüsepaste und Kernen (vegan) a,g,h
Marinierter Obstsalat (vegan)

buchbar ab 20 Personen
21,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

FINGERFOOD

Fingerfood I

Gefüllter Mini-Teigfladen mit Kartoffel-Steinpilzcreme & Lauch (vegan) a,i
Mini Sesam Beef Burger Safripan-Sandwichcreme, rotem Cheddar, Tomate & Salat a,c,g,i,j,k
Mini-Quiche Spinat-Weichkäse (vegetarisch) a,c,g,h,i
Knuspergarnele auf jungem Spinat, Kürbis-Basilikum-Creme & Radieschensprossen a,b,f,k,i

halbe Wraps mit...
(1,5 halbe Wraps pro Person)

... mediterranem Gemüse, gemischte Blattsalate, Rote Bete-Hummus & Balsamico-Glace (vegan) a,h,k
... gebratener Hähnchenbrust, Tomate-Oliven Salsa, Hartkäse, Römersalat & Caesarcreme a,g,h,j

Schokoladenbrownie mit Toffee & Beere (vegetarisch) a,c,g,h

buchbar ab 20 Personen
24,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Fingerfood II

Fingerfood

vegane Frühlingsrolle mit Mango-Chili Dip (vegan) a,i,k
Hähnchenspieß Katsu mit Kokos-Sweet-Chili a,k
Veganer Mini-Burger mit gebackener Zucchini, Wildkräutersalat & Preiselbeer BBQ Sauce (vegan) a,h,i,j
Mini-Boulette auf Honig-Senf Kartoffelsalat & gebackener Krause-Petersilie a,c,h,j
Caprese Tartlett mit Kirschtomaten-Confit (vegetarisch) a,c,g,h,i
Crostini mit Pepperoni-Paste & Haselnuss (vegan) a,h,i

Warmanteil

Brotvariation (vegan) a,h,k
Paprika-Linsen-Cremesuppe mit mixed Pickles (vegan) a,h,i

buchbar ab 20 Personen
26,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Fingerfood III

Salat von der Heide mit Süß Saurem Kürbis, gezupftem Mozzarella & Pistazie (vegetarisch) a,g,h
3erlei Teriyaki Hähnchenspiesse mit Schnittlauch, Sesam & Röstzwiebeln a,f,k
Mini Sesam Beef Burger Safripan-Sandwichcreme, rotem Cheddar, Tomate & Salat a,c,g,i,j,k
Knusperröllchen mit Weichkäse & Rosinen auf Sesam-Erdbeerjoghurt (vegetarisch) a,g,k
Caprese Tartlett mit Kirschtomaten-Confit (vegetarisch) a,c,g,h,i
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce (vegetarisch) g,h

Warmanteil
Chili con Carne... dazu Sour cream und Nachos
Chili sin Carne... dazu Sour cream und Nachos (vegan) – (Sour cream nicht vegan)

buchbar ab 20 Personen
28,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

Fingerfood IV

Salat von der Heide mit Süß Saurem Kürbis, gezupftem Mozzarella & Pistazie (vegetarisch) a,g,h
3erlei Teriyaki Hähnchenspiesse mit Schnittlauch, Sesam & Röstzwiebeln a,f,k
Mini Sesam Beef Burger Safripan-Sandwichcreme, rotem Cheddar, Tomate & Salat a,c,g,i,j,k
Knusperröllchen mit Weichkäse & Rosinen auf Sesam-Erdbeerjoghurt (vegetarisch) a,g,k
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce (vegetarisch) g,h

Warmanteil
Hähnchen-Kokos-Curry mit Hähnchenbruststreifen, Kafirblatt & Jasminreis i
Gemüse-Kokos-Curry mit Räuchertofu, Kafirblatt & Jasminreis (vegan) i,f

buchbar ab 20 Personen
29,00 € netto pro Person
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

BBQ

BBQ Menü S

Brotvariation a
Pesto (vegan), Chili-Kräuterpaste (vegan), Kräuterbutter (vegetarisch) g

Salate

Nudelsalat mit grünem Pesto, Cocktailtomaten & Rucola
Salat (vegan) a

vom Grill

Rostbratwurst (80g)
Thymian Schafskäse Grillpäckchen mit Olive & Tomate (vegetarisch) a (60g)
Mediterran mariniertes Hähnchensteak aus der Keule (ohne Knochen) (150g)

Beilagen

Thymianröstkartoffeln (vegan) a
Buntes Grillgemüse (vegan)

Dessert

Wassermelonen-Mango-Salat mit Minze (vegan) im Glas

buchbar ab 30 Personen
34,00 € netto pro Person
Zzgl. Griller pro Stunde 42,00 € netto
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

BBQ Menü M

Brotvariation
Pesto (vegan), Chili-Kräuterpaste (vegan), Kräuterbutter (vegetarisch) g

Salate
Tabuleh CousCous Petersiliensalat (vegan) a
Blanchierter Fenchel, Orangen Walnusssalat (vegan) h
Nudelsalat mit grünem Pesto, Cocktailtomaten & Rucola Salat (vegan) a

vom Grill
Marinierte Hähnchensteaks (150g p.P.)
Bärlauchbratwürste vom Berliner Fleischermeister (Schwein) (80g)
Würzige Kafta Spieße (Lamm, Rind) mit Grilltomate (110g)
Marinierte Halloumi-Gemüsespieße (vegetarisch) g (60g)

Beilagen
Thymianröstkartoffeln (vegan) a
buntes Grillgemüse (vegan)

Dessert
Obstsalat mit Minze & Limette (im Glas) (vegan)
Schoko-Waldbeeren-Walnussküchlein (im Backförmchen) (vegan) h

buchbar ab 30 Personen

46,00 € netto pro Person
Zzgl. Griller pro Stunde 42,00 € netto
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

buchbar ab 30 Personen

58,00 € netto pro Person
Zzgl. Griller pro Stunde 42,00 € netto
Zzgl. Logistikpauschale 180,00 € netto

BBQ Menü L

Brotvariation
Paprika-Kräuterpaste (vegan) a, n
Möhren-Hummus (vegan)
Kräuterbutter g

Salate & Vorspeisen
Avocado-Kichererbsen Salat mit Limette & Kräuter-Dressing (vegan) m
Gemischte Blattsalate mit Weichkäse, Tomate, Gurke & Balsamicodressing (vegetarisch) g
Chaoskitchen Kartoffelsalat (vegan) m
Amerikanischer Cole-Slaw mit Cranberry (vegetarisch) m

Vom Grill
Bärlauchbratwürste vom Berliner Fleischermeister (Schwein) (80g)
Entrecôte in aromatischer Weißwein-Kräuter-Marinade (100g p.P.) o
Thai glazed Chicken mit Ingwer, Honig, Limette & Sesamöl (150g)
Minz-Halloumi (vegetarisch) (50g p.P.) g
Vegane Bratwurst (vegan) (50g p.P.) a, f
Tofu-Ananas Pfännchen (vegan) (30g p.P.) f

Beilagen
Thymian Röstkartoffeln (vegan)
Grillgemüse der Saison mit Zitronen-Gremolata (vegan)

Dips
Ketchup l , Senf m, Barbequesauce

Dessert
Minz-Zucker marinierte Wassermelone (vegan)

BBQ Optionen

Schwarzbier marinierte Nackensteaks vom Schwein (140g p.P.) a, o	5,50 € netto p.P.
Mit Spinat & Mandeln gefüllte große Champignons h	4,00 € netto p.P.
Lachs im Bananenblatt (80g p.P.)d	8,00 € netto p.P.
Grüner Spargel (80g p.P.)	5,00 € netto p.P.
Churros mit Zimtzucker und dunkler Schokoladensauce a,c,g	4,00 € netto p.P.
Tequila-Limetten-Cheesecake a, c, g	4,50 € netto p.P.

Buchen Sie zusätzliche BBQ-Optionen dazu.

Nachdem Sie sich jetzt Appetit geholt haben
…freuen wir uns, wenn wir Ihre Veranstaltung kulinarisch begleiten dürfen. Haben Sie Fragen, wünschen Sie eine individuelle Beratung oder möchten Sie eine Alternative?

Dann kontaktieren Sie uns – wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Ihre Ideen gemeinsam mit Ihnen umzusetzen und Ihre Gäste zu begeistern!

Allergene
a - glutenhaltiges Getreide | b - Krebstiere | c - Eier | d - Fisch | e - Erdnüsse | f - Soja(bohnen)
g - Milch | h- Schalenfrüchte | i - Sellerie | j - Senf | k - Sesamsamen | l - Sulfite | m - Lupine
n- Weichtiere

Anmerkung: Bei den Bildern handelt es sich um Beispielfotos.