Alkoholfreie Getränke im Ausschank

Mineralwasser, laut und leise	0,2 l	1,50 €
Mineralwasser, laut und leise in der Karaffe	1,0 l	6,50 €

Fritz Kola Produkte[1,2,5]
serviert in der Flasche mit Trinkhalm 0,33 l 3,50 €

außerdem
BIO - Rhababerschorle, BIO Apfelschorle, Melonenbrause, Orangenlimo, Zitronenlimo, Fritz Kola light. MischMasch

Kölsch vom Fass

Sion Kölsch	0,2 l	1,70 €

Flaschenbier

Becks	0,33 l	3,50 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Schöfferhofer Weizen	0,5 l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Weine aus der Pfalz & der Provence

Glas Wein[9]	0,2 l	5,50 €
Flasche Wein[9]	0,7 l	17,50 €

Rosé
2015 „Summertime", Rose, „mit feiner Säure ein perfekter Zechwein", Provence

Weiß
2014 „Steinbock", Grauburgunder, „füllig und mit etwas Melone im Nachklang"

Rot
auf Anfrage - wechselnd

Glas Prosecco[9]		0,1l	3,50 €
Flasche Prosecco[9]	0,7 l		19,00 €
Weißweinschorle[9]		0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz		0,2 l	5,50 €
HUGO		0,2 l	5,50 €

Spirituosen

PapaRhein	2 cl	2,00 €
Schwesterherz	2 cl	2,00 €
MamaNero	2 cl	2,00 €

Heißgetränke

Frisch gebrühter Kaffee aus der Siebträger-Maschine

Kaffee[5]	2,10 €
Espresso[5]	1,90 €
Espresso doppio[5]	2,50 €
Latte[5, 4]	3,80 €
Cappuccino[5, 4]	2,80 €
Tee -verschiedene Sorten	2,90 €
Kakao	2,50 €

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Erklärung Allergene & Zusatzstoffe:

1) Farbstoff
2) Konservierungsstoff
3) Antioxdidationsmittel
4) Milcheiweiß
5) koffeinhaltig
6) chininhaltig
7) Süßungsmittel
8) Taurin
9) Sulfide
10) enthält eine Phenylalaninquelle

www.kultbuero.com
Büro für kulinarische Kommunikation
Veranstaltungsbüro & Gastronomie Konzepte

aus der Kombüse

Antipastiauswahl - täglich frisch und wechselnd
9,50€

6 Stück Riesengarnelen gegrillt
Wild- und Wiesenkräutersalat mit Giersch, Löwenzahn, Hirtentäschel, Brunnenkresse, kleiner Wiesenkopf, Scharfgarbe und Wildkohl
19,50 €

Glutkartoffel mit Krabben und Salat
9,50€

Belgische Fritten mit Trüffel-Hollandaise
4,50 €

Currywurst mit Belgischen Fritten
6,50 €

Lammkarré - Dry Aged ! gegrillt
auf Bauernsalat mit Oliven, Tomaten, Schafskäse
17,50 €

Entrecôte ODER Rumpsteak gegrillt
mit hausgemachter Kräuterbutter und Wildkräuter Salat
19,50 €

Burger vom Rindernacken
roter Zwiebelmarmelade und Chorizo Chip- UNSER BESTER!
8,50€ mit Belgischen Fritten 11.50€

Wir grillen alles frisch für Sie.
Bitte haben Sie einen Moment Geduld -
die Gerichte brauchen ihre Zeit

Kult;Büro catering

www.kultbuero.com

Büro für kulinarische Kommunikation
Veranstaltungsbüro
Gastronomie Konzepte

Mittags aus der Kombüse

WECHSELND - vom Rind vom Schwein oder vom Hühnchen
Pulled Meat Burger - - 3 Tage im Rub, 15h im Smoker, in 10min im Bauch - unser saftiges und zartes gezupftes Rindfleisch vom Limousin Rind / Hunsrück
8,50 €

Putensteak und ein großer gemischter Salat
7,50 €

Hafensalat mit gegrilltem Schafskäse,
Oliven, Zwiebel, Tomaten, Gurke
8,50€

Glutkartoffel mit Salat und Radieschen und gebratenen Champignons und Kirschtomaten
7,50€

Glutkartoffel mit Salat und Krabben
9,50€

Belgische Fritten mit Trüffel-Hollandaise
4,50 €

Currywurst
4.50€

Currywurst mit Belgischen Fritten
6,50€

Falls sie Hunger auf Gerichte der Abendkarte haben sprechen sie uns bitte an.

Guten Appetit!

www.kultbuero.com

Büro für kulinarische Kommunikation
Veranstaltungsbüro
Gastronomie Konzepte

Hafenboot
hafenboot@kultbuero.com
KultBüro Veranstaltungs GmbH, Mathias Brüggen Str 160, 50829 Köln

Hafenboot

BBQ Menü für kleine bis mittlere Gruppen ab 11 Personen ab 23,50€

Antipasti Gemüse frisch gegrillt- täglich wechseln und frisch für Sie mariniert

Baguette & Butter im Weckglas

Wiesenkräutersalat mit unserem Hausdressing mariniert
Wiesenkräuter & Wildkräuter je nach Saison geben den Ton in dieser attraktiven Mischung an.
Dazu zählen unter anderem Schafgarbe, Pimpinelle, wilder Koriander, Brunnenkresse,
Löwenzahn und Rauke

Köstlicher Salat von gegrillter Süßkartoffel, Avocado, Tomaten und Kräuter –
ein perfekter Grillbegleiter (pro Portion 5,50€)

aus unserem Smoker – frisch für sie zubereitet
Pulled Pork oder Pulled Brisket
Wir marinieren Schweinschulter oder Rinderbrust mindestens 72 Stunden in einer trockenen
Gewürzmischung, dann kommt das Fleisch für mehr als 15Stunden in den Smoker
Absolut zartes Fleisch mit einer rauchigen Note, dass als Burger für Sie zubereitet wird
Etwas BBQ Sauce – natürlich selbstgemacht
und selbstgemachter Krautsalat mit geriebenen Apfel und Rettich
dazu gibt es eine schöne Portion belgische Fritte mit Trüffelholandaise

Getränke
als Pauschale für 4h zu 29,00€

Unser absolut beliebter Grauburgunder, Weingut Hörner aus der Pfalz für 19,50€

Sion Kölsch gezapft 1,70€
Becks alkoholfrei 0,33 Flasche 3,50€
Fritz Kola, Kola light, Apfelschorle, Rhababerschorle, Melonenbrause, Orangenlimo,
Zitronenlimo 0,33l 3,50€

Wasser mit und ohne 1l Flasche 6,50€

Hafenboot
hafenboot@kultbuero.com
KultBüro Veranstaltungs GmbH, Mathias Brüggen Str 160, 50829 Köln

Mindestumsatz für 4h von 1-14 Gästen

Für unsere FatboyLounge im Bugbereich
für max 14 Personen gibt es einen Mindestumsatz von 650,00€

Sonntags ab 14 Uhr ist der Mindestumsatz in der Lounge im Bugbereich ab einem Mindestverzehr von 890,00€ buchbar

Für unsere FatboyLounge auf dem Achterdeck (hinten)
mit max 14 Personen gibt es einen Mindestumsatz von 450,00€

DJ Paket ab 750,00€ inkl. Technik für 4h

Bitte beachten sie, dass wir auf Grund des Sommerkinos ab 22 Uhr leiser werden müssen.