

PerlenPaules BBQ-Sundowner 2026

von Mai bis September ein vorzügliches und garantiert exklusives Erlebnis!

ab 119,- €
Food-Drinks-Fun





Den Sommer draußen bleiben – fantastisch sundowner'n mit PerlenPaule!

Seid ihr und euer Team bereit für eine frische Partie angrillen, anstoßen und draußen feiern? PerlenPaule bietet von Mai bis September wieder fantastische All-Inklusive-Pakete an: Genießt Live-BBQs und volle Kanne gekühlte Drinks bei lauschiger Abendstimmung in der Oberhafenkantine in Kreuzberg.

Hier gibt's viel Grün zum Rumlungern, eine Leuchtturmbar für den Nachschub, überdachte Plätze für ein stärkendes BBQ, eine Außenbühne für große Ansagen und noch größere Moves, das Bootshaus zum Runterkommen und die Hafenkantine für alle, die tanzbar durch die Nacht entgleiten.

Ihr sagt uns, wann das Ganze losgeht, sucht euch vor Buchung euer BBQ aus, wählt drei Longdrinks mit und einen ohne Knall, und besprecht mit PerlenPaule, wieviel Extra-Entertainment es oben drauf sein darf.

Wenn ihr euch fragt, wer auflegt, was das Motto sein soll oder wie man seine Kolleg*Innen so richtig überraschen kann: Quatscht uns an – denn eure Fete ist uns am wichtigsten!



PerlePaules köstliche Catering-Varianten:



All-Inclusive-Pauschale mit eurem Catering-Favoriten, feinen Getränken und ganz exklusiv im Grünen!

Sonntag bis Donnerstag:

- ab 80 Personen: 139,- €
- ab 100 Personen: 129,- €
- ab 140 Personen: 119,- €

Freitag und Samstag:

- plus 20 % Aufpreis vom Staffelpreis
- ab 140 Personen: plus 10 % Aufpreis vom Staffelpreis

GANS & GAR
CATERING BERLIN

Sonne Rausch
CATERING

taube[®]
grau



Variante 1

Gans und Gar

VOM GRILL

Wähle 4 aus 6 – davon mind. 1 vegetarisch

Rostbratwurst mit Pflaumensenf & vegane Bratwurst mit Mangochutney 🌿

Korean BBQ Beef mit Frühlingszwiebeln & Erdnüssen auf Sushireis

Chili-Honig-Hähnchensticks mit Buffalo Hot Sauce

Quesadilla mit Rinder- oder NoMeat-Hack, dreierlei Käse, Mais, Tomate & Pico de Gallo

Gegrillter Halloumi mit buntem Sommergemüse & Gartenkräuterpesto 🌿

Gegrillter Hokkaidokürbis mit Orange & Miso-Aubergine mit Sesam-Tofu-Dip 🌿

BEILAGEN & SALATE

Kleine Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin & Olivenöl

Salat mit Melone, Gurke, Petersilie, Minze, Sonnenblumenkernen & Limetten-Dressing

Salat Santorini mit Orzo-Nudeln, Kirschtomaten, Feta, Paprika, Gurke & Kalamata Oliven

BROTE & DIPS

Ofenfrische Brotsorten mit Hummus & Tomaten-Zitronenfrischkäse

Klassische BBQ-Sauce, Mangochutney, Ketchup, Kräutertopfen, Pflaumensenf

DESSERT

Erdbeeren mit Erdbeermark & Mascarpone-Creme

Ofenfrisches Beeren-Crumble mit Vanillesauce

+ 5,50€

Variante 2

Sinnesrausch

+ 5€

VOM GRILL

Rostbratwurst Thüringer Art

Kotelett vom Dry Aged Strohschwein

KIKOK Hähnchensteak Teriyaki Royal mit Lemongras Ingwer Sesam & Chili

Pilzschaschlik el Pastor 🌿

Beyond Grillwurst 🌿

BEILAGEN & SALATE

Apuliens Leckereien – halbgedörte Tomaten, mariniertes wilder Spargel, Oliven, Kapernbeeren, Borretane Zwiebeln

Tomatenbrotsalat mit marinierten Rotwein-Essig-Zwiebeln, Basilikum & Rauke

Geräucherte Lindakartoffel

Grillgemüse der Saison

Kartoffelsalat mit Essig-Leinöl-Senf & Kräutern 🌿

Gazpacho von gelber Tomate & fermentierter gelber Paprika mit einem Hauch Salzzitrone 🌿

BROTE & DIPS

Sauerteigbrot vom Biobackhaus mit aufgeschlagener Umamibutter, Liebstöckldip & Rote Beete Hummus

Dips zum BBQ – Ketchup, ZwergwiesenSenf, BBQ-Sauce, Sauerrahm mit Sauerampfer & Liebstöckl

DESSERT

Waldbeer-Thymian-Crumble mit Sauce Anglaise



Variante 3

Taube Grau

+ 5€

VOM GRILL

Beef Brisket von der nordischen Färs

Gegrilltes Priegnitzer Maishühnchen mit Orangen-Teriyaki Sauce

Wildschweinbratwurst die Persische

Wilde Krakauer

BBQ Corn Ribs mit andalusischer Chili-Butter & Limettenfrischkäse (vegetarisch)

Gegrillte Zucchini mit Stracciatella & Basilikumöl

Gegrillte Edelpilz Kebabs mit Misomayo 🌿

Gegrillter Blumenkohl mit Salsa Verde & Tahini 🌿

BEILAGEN & SALATE

Roma Salat mit Grilled Lemon Ranch Dressing 🌿

Kartoffelsalat mit Gremolata & Kapernäpfeln 🌿

BROTE & DIPS

Gegrilltes Fladenbrot

BBQ Condiments

Weißes Bohnenhummus mit Rosmarinöl 🌿

Rote-Bete-Cashewcreme 🌿

DESSERT

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleschmand

🌿 = vegan

Weitere Add-ons als Erweiterung bei allen Cateringauswahlen zubuchbar – spricht PerlenPaule einfach an.

Drinks, Drinks, Drinks:

All-Inclusive – fröhlich bis
zum Schluss



Wasser: prickelnd & still

Softs: Kola, Kola zero, Apfelschorle, Zitrone, Mate

Bier: Pils vom Fass, Helles, Pale Ale, alkoholfrei 0,0 %

Wein: Weißburgunder, Grauburgunder, Rosé, Fuchsrot

Longdrinks: Aperol Spritz, Gin Tonic, Wildberry Lillet, Cuba Libre, Moscow Mule (**wähle drei aus fünf**)

Longdrinks alkoholfrei: Mosquito, Italian Bitter, Ipanema (**wähle ein aus drei**)

DIE BASICS (IM PREIS INKLUSIVE)

- exklusive Nutzung der Veranstaltungsllocation auf 2.000 qm Fläche
- 6-Stunden Veranstaltungslänge (Verlängerung bei vorheriger Anfrage zubuchbar)
- Sommerhaus, Leuchtturm-Außenbar & Tanzbereich mit Bühne (600 qm überdachter Außenbereich mit Sitzmöglichkeiten, Musikanlage, Gartenbereich mit Oberhafenkapelle), Stehtische, Weinfässer
- Getränkeangebot wie beschrieben (Auswahl der drei Longdrinks 14 Tage vorher mitteilen)
- 2 Std. Catering (Variante 1; 2 oder 3 bei Buchung direkt mitteilen)
- Service (Veranstaltungsleitung, Bar/Servicepersonal, Köche)
- Nebenkosten

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Verlängerungsstunde (vorab buchbar) 15,- € p.P.
- Fotokabine (Sofortdruck + digital) 480,- €
- Tischtennisplatte 90,- €
- SingSisySing – Mitsing-Gig ab 1.200,- €
- Karaoke-Mobil 500,- €
- Kaffee-Flatrate 5,50 € p.P.
- optionale Catering-Extras, z.B. Rib Eye-Steak, Fischfang des Tages, Entrecôte etc.

Endreinigung
obligatorisch
200,- €

**Security/
Einlasskontrolle:**
obligatorisch
+ 600,- €/6 h

Kontakt

Christoph Stein
Eventmanagement Corporate Events
Mobil +49 (0) 178 961 331 7
christoph@perlenpaule.de
www.perlenpaule.de

Besichtigungen nach Absprache



Anfahrt

