

# 2024 PerlenPaules BBQ – Sommerfest – Pauschale

von Mai bis September eure vorzügliche und ganz exklusive Partie!

Ab €109,-  
Food-Drinks-Fun





PerlenPaule ist auch 2024 wieder bestens vorbereitet auf einen gepflegten Berliner Sundowner mit BBQ-Pauschal-Angebot, um euch den Feierabend beim Sommerfest so lecker und beschwingt wie möglich zu gestalten. Das weitläufige Anwesen der Oberhafenkantine Berlin in Kreuzberg ist für bunte und lässige Sommerfeste wie gemacht: Euch erwartet ein exklusives Ambiente mit großem Garten, überdachtem Sitzbereich mit Bühne, Außenbar und kompletter Musikanlage, Bootshaus mit Indoorbereich zum Speisen und Trinken, der Hafenkantine zum Tanzen und jeder Menge Freiraum zur individuellen Gestaltung.

Nennt uns euer Wunschdatum und die Startzeit, wählt aus den drei vorgeschlagenen BBQs euren Favoriten, aus der Getränkekarte eure drei Longdrinks und lehnt euch dann wieder zurück. PerlenPaule kümmert sich um alles weitere und öffnet pünktlich die Tore der grünen Feieroase, um euch mit fantastischen Drinks und feinsten Leckereiein vom Grill zu verwöhnen. Seid ihr noch auf der Suche nach einem Music-Act oder einem DJ, oder braucht ihr noch Ideen für euer Motto oder Programm, dann spricht uns einfach an!



  
PerlenPaule  
-EVENTS-





## PerlenPaules köstliche Catering-Varianten:

ALL-INCLUSIVE-PAUSCHALE MIT EUREM CATERING-FAVORITEN,  
FEINEN GETRÄNKEN UND GANZ EXKLUSIV IM GRÜNEN!

- SO-DO:     • 80-120 Personen: €139,-  
              • 120-160 Personen: €129,-  
              • ab 160 Personen: €109,-
- FR/SA:     • plus 20% Aufpreis p.P. vom Staffelpreis

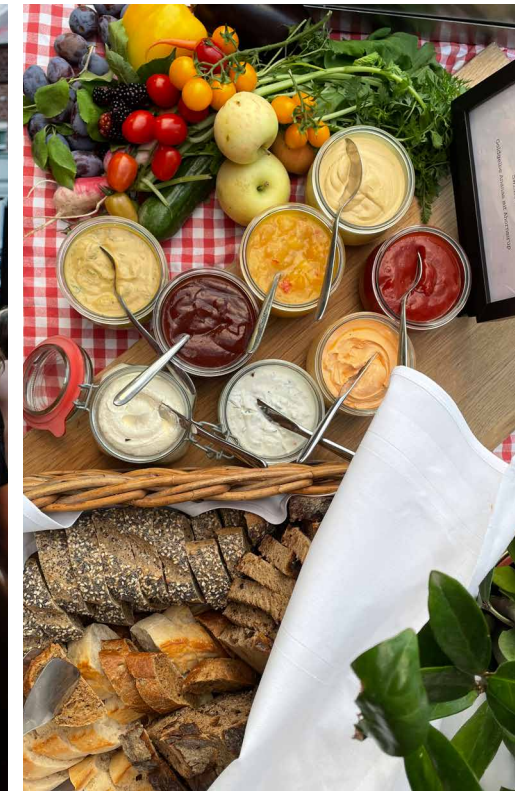
Preise für  
Kleingruppen  
auf Anfrage

GAN & GAR  
CATERING BERLIN

kopka

CATERING,  
EVENT,  
LOCATION

FLICHE  
+  
GAN



## Variante 1

# Gans und Gar

### VOM GRILL

**Sommergemüse und Halloumi** - auf dem Feuerring gegrillt mit Gartenkräuterpesto

**Alles Wurst** - Klassische Rostbratwurst, Merguez (Rindswurst) und vegetarische Bratwurst

**Rinderkebab** - vom Holzfeuer mit Feta-Limetten-Gurkendip im Pitabrot

Mit Zitronen und Thymian marinierte, ausgelöste **Keule vom Freilandhähnchen**

### BEILAGEN & SALATE

**Kleine Kartoffeln** mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl

**Römersalat**, Gurke, Apfel, grünen Bohnen, Avocado und weißem Balsamicodressing

### BROTE & DIPS

Klassische BBQ-Soße /Tomatensalsa und Ketchup /Kräuterschmand /Gremolata Pflaumensenf und mittelscharfer Senf  
Ofenfrische Brotsorten und Pitabrot



## Variante 2

# kopka

+5€p.P.

## StreetFood

### HAUPTSPEISEN

LOADED FRIES - POMMES FRITES MIT EXQUISITEN TOPPINGS

**Loaded Fries Berliner Currywurst** - Petersiliensalat, Senfgurke

**Loaded Fries Brandenburger Saibling** - Rote Bete, Meerrettich & Zitrone

**Loaded Fries Gegrillte Aubergine** - Chimichurri, Mango & Tahini (vegan)

**Grilled Kimchi Cheese Sandwich**

### SALATE

**Caesar Salad** - Römersalat, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing

**Grillgemüse mit Graupen** - Chimichurri, Tahini & Dukkah, Feta

### DESSERT

**Eton Mess** - Griechischer Joghurt, Beeren, Limette, Baiser, gerösteter Sesam

**Schokoladenmousse** (vegan) - Callebaut Schokolade, Vanille, Ahornsirup, Sonnenblumenkern Krokant

## Variante 3

# Fuchs + Gans

+10€p.P.

### VOM GRILL

**Flank Steak im Dry Rub** - Live aufgeschnitten, aus dem Smoker

**Teriyaki Grilled Chicken**

**Thüringer Rostbratwurst / Merguez**

**Gemüsebratwurst** (vegan)

**Kräuter-Halloumi** (vegetarisch)

### BEILAGEN

**Papas Arrugadas** (spanische Kartoffeln mit Salzkruste) / **Grillgemüse** - Aubergine, Zucchini, Paprika, Fenchel / **Gegrillte Spitzpaprika** / **Goldgelber Mais** / **Geschmorte Portweinzwiebeln**

### SALATE

**Classic Caesar's Salad** mit getrockneten Tomaten, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing

**Brandenburger Kartoffel-Vogerl-Salat** und rotem Zwiebelcrunch

**Spicy Tomaten-Koriander-Salat** mit mariniertem Rucola (vegan)

**Radicchio-Cole-Slaw**

### BROTE & DIPS

Thymian-Butter mit Zitronenzeste / Mojo Rojo Mojo Verde / Apfel-BBQ-Sauce Grüne Aioli Sour Cream / Bautzner Senf - mittelscharf Werder Ketchup Steinofenbaguette, Sauerteig-Landbrot, Kürbiskernbrot

### DESSERT

**Sommerlicher Erdbeer-Minz-Salat** mit Quarkschaum und süßen Kräutern



**Drinks,  
Drinks, Drinks:  
sorglos durch die  
Nacht, schon alles  
bezahlt**



**Wasser** / Bad Liebenwerda prickelnd & still

**Softs** / fritz kola, fritz kola ohne zucker, fritz spritz apfel, fritz mate

**Bier** / Pils vom Fass, Helles, Pale Ale, alkoholfreies

**Wein** / Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder, Rose, Fuchsrot

**Longdrinks** / Aperol Spritz, Gin Tonic, Belsazar Lemon, Cuba Libre, Moscow Mule (**wähle drei aus fünf**)

**Longdrinks alkoholfrei** / Mosquito, Italian Bitter, Mosquito, Ipanema (wähle ein aus zwei)

Bestens ausgesuchte  
Winzerweine im aufregenden  
Spannungsfeld zwischen  
Tradition und Innovation

### **DIE BASICS (IM PREIS INKLUSIVE)**

- Exklusive Nutzung der Veranstaltungslocation auf 2000qm Fläche
- 6-Stunden Veranstaltungslänge (Verlängerung bei vorheriger Anfrage zubuchbar)
- Sommerhaus, Leuchtturm-Außenbar, Bootshaus mit geräumiger Indoorfläche und Tanzbereich mit Bühne vor der Kantine (600qm überdachter Außenbereich mit Sitzmöglichkeiten, Musikanlage, Gartenbereich mit Oberhafenskapelle), Stehtische, Weinfässer
- Getränkeangebot wie beschrieben  
(Bitte die Auswahl der drei Longdrinks bis 14 Tage vorher mitteilen)
- 2,5 Std. Catering (die gewünschte Variante bei Buchung mit angeben)
- Service (Veranstaltungsleitung, Bar/Servicepersonal, Köche)
- Endreinigung & Nebenkosten

### **ZUSÄTZLICH BUCHBAR**

- Tischtennisplatte €90,-
- Fotokabine (Sofortdruck + digital) €450,-
- Karaoke €500,-
- Märchenstunde mit dem Hexenberg Ensemble auf Anfrage € 800,-
- optionale Catering-Extras

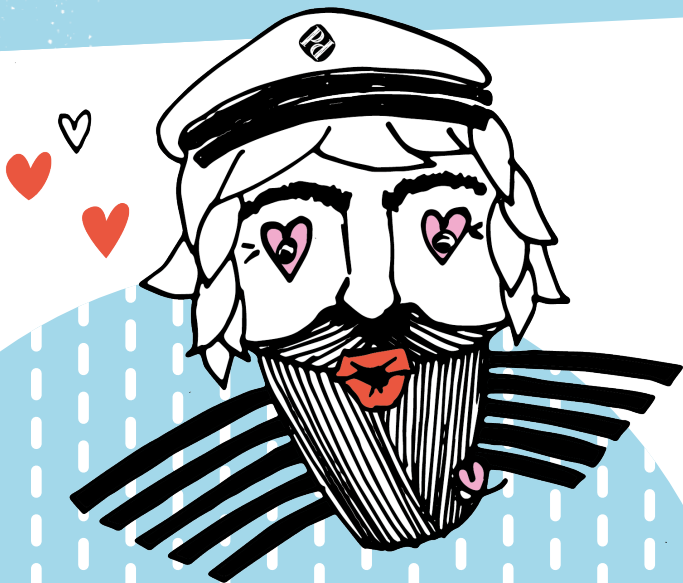
**Security/  
Einlasskontrolle:**  
ab 100 Personen  
obligatorisch  
+€600,-



## Kontakt

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

Besichtigungen nach Absprache



## Anfahrt

