

# PerlenPaules BBQ-Sundowner 2025

von Mai bis September ein vorzügliches und garantiert exklusives Erlebnis!

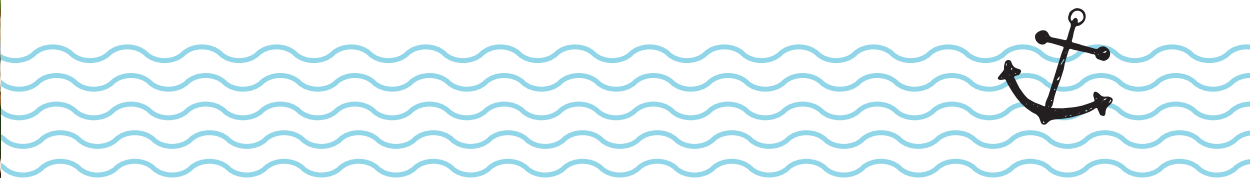
ab 109,- €  
Food-Drinks-Fun





PerlenPaule ist auch 2025 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 wie für bunte und lässige Sommerfeste 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 Leckereien 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!



# 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 120 Personen: 119,- €
- ab 160 Personen: 109,- €

Freitag und Samstag:

- plus 20 % Aufpreis vom Staffelpreis
- ab 160 Personen: plus 10 % Aufpreis vom Staffelpreis

GANS & GAR  
CATERING BERLIN

kopka

taube<sup>®</sup>  
grau



## Variante 1

# Gans und Gar

### VOM GRILL

**Sommergemüse & Halloumi** – auf dem Feuerring gegrillt mit Gartenkräuterpesto oder

**Miso-Aubergine** – mit Sesam-Tofu-Dip (vegan)

**Alles Wurst** – klassische Rostbratwurst, Merguez (Rindswurst) & vegetarische Bratwurst

**Rinds-Burger zum „Selberbauen“** mit hausgebackenem Bun, Baconmarmelade, Trüffelmajo, Balsamicozwiebeln & Zucchini-Pickles

**Spieß vom Freilandhähnchen** mit süß-scharfer Marinade oder vom Jungschwein mit Knoblauch

### BEILAGEN & SALATE

**Kleine Kartoffeln** mit Knoblauch, Rosmarin & Oliven

**Römersalat**, Gurke, Apfel, grüne Bohnen, Avocado & weißes Balsamicodressing

### BROTE & DIPS

**Ofenfrische Brotsorten** & Pitabrot

**Klassische BBQ-Soße**, Tomatensalsa, Ketchup, Kräuterschmand, Pflaumensenf, mittelscharfer Senf

### DESSERT

**Erdbeer-Tiramisu** – Erdbeermark mit Mascarpone-Creme & Löffelbiskuit

**Panna Cotta aus Kokosmilch** – mit Puffreis und Mango (vegan)

**S'Mores** – mit Nuss-Nougat-Schokolade, Sommerobst, Mürbeteig & Marschmellow überbacken

+6€

## Variante 2

# Kopka

+3€

### STREETFOOD

**Beef Brisket Burger** – zartes Brisket, geschmorte Zwiebeln & cremige Cheddar-Sauce

**Pulled Mushroom Burger** (vegan) – würzige BBQ-Pilze, knackiger Salat & Koriander

**Grilled Cheese Sandwich** – knuspriges Brot, geschmolzener Käse, Kimchi & feurige Sriracha-Mayo

**Loaded Fries Berliner Currywurst** – mit Petersiliensalat & Senfgurke

**Loaded Fries gegrillte Aubergine** (vegan) – mit Mango, Tahini & würzigem Chimichurri

**Loaded Fries Classic** (vegan) – mit Ketchup, Cheddar Sauce & Mayo

### SALATE

**Tabbouleh** (vegan) – Quinoa, Granatapfel & Kräuter

**Caesar Salad** (vegan) – Radicchio, Romana, knusprige Kichererbsen & cremiges Dressing

### DESSERT

**Eton Mess** – Sommerbeeren, Baiser & Sesam-Crunch

**Sticky Rice** (vegan) – Mango & Kokos Chips

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

## Variante 3

# Taube Grau

+5€

### VOM GRILL

**Heiß geräucherte Forelle** der Müritz Fischer

**Dry aged Spare Ribs** vom Thüringer Duroc

**Yakitori Spieße** vom Priegnitzer Maishühnchen

**Wilde Bratwurst** mit Zitronen-Thymian-Parmesan oder 5-Spice & Mandarine

**Gegrillter Zuckermais** mit kalabrischer Chili-Butter

**Miso-glasierete Möhren** mit Feuerbohnen, Hummus & grünem Tahini (vegan)

**Gegrillter Broccoli** mit Tofu & Salsa Macha  
**Vegane Bratwurst**

### BEILAGEN & SALATE

**Batavia Salat** mit geräuchertem Kräuterdressing & Kapern (vegan)

**Kartoffelsalat** mit frischen Kräutern

### BROTE & DIPS

**Gegrilltes Fladenbrot**

**Auberginencreme** (vegan), Pinkes Rettich Tsatsiki, mittelscharfer Bärlauchsenf (vegan), hausgemachte BBQ-Soße

### DESSERT

Mini Basque

Cheesecake mit Sommerbeeren

Coulis



## Drinks, Drinks, Drinks:

All-Inclusive – fröhlich bis  
zum Schluss



**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, Grauburgunder, Blanc de Noir, Rosé, Fuchsrot

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

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

Bestens ausgesuchte  
Winzerweine im aufregenden  
Spannungsfeld zwischen  
Tradition und Innovation

### DIE BASICS (IM PREIS INKLUSIVE)

- exklusive Nutzung der Veranstaltungslocation 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 Oberhafenskapelle), Stehtische, Weinfässer
- Getränkeangebot wie beschrieben (Auswahl der drei Longdrinks 14 Tage vorher mitteilen)
- 2,5 Std. Catering (Variante 1; 2 oder 3 mitteilen)
- Service (Veranstaltungsleitung, Bar/Servicepersonal, Köche)
- Endreinigung & Nebenkosten

### ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Fotokabine (Sofortdruck + digital) 480,- €
- Tischtennisplatte 90,- €
- SingSisySing – Mitsing-Gig ab 1.200,- €
- Karaoke-Mobil 500,- €
- CoffeeBike ab 750,- €
- Nutzung der Zapfanlage 49,- €
- optionale Catering-Extras, z.B. Rib Eye-Steak, diverse Salate

**Security/  
Einlasskontrolle:**  
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



GANS & GAR  
CATERING BERLIN

kopka

taube<sup>®</sup>  
grau



PerlenPaule  
EVENTS