

XELOR KulinariK

Flying Buffet · Live Cooking · Gala-Menü · Inhouse Catering

Kontakt: +49 176 60963171 · booking@xelorkesselhaus.de

XELOR Kesselhaus Berlin

KulinariK & Inhouse Catering

Premium-Food-Konzepte für Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Sommerfest, Gala Dinner und Private Events. Flexibel kombinierbar - von Flying Fingerfood bis gesetztem 3-Gang-Menü.

Inhouse Catering	Live-Cooking möglich	Veggie/Vegan Optionen	Allergene auf Anfrage
------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------

KulinariK-Bausteine

- Flying Fingerfood (warm/kalt) für Empfang, Networking und Club-Flow
- Food Market Stations / Live-Cooking (z.B. Pasta, Grill, Bowl-Bar, Dessert-Bar)
- Gesetztes Dinner (2- bis 4-Gang), optional mit Weinbegleitung
- Mitternachtssnacks & Late-Night (für Party-Setups)
- Getränkekonzepete: Premium-Bar, Signature Drinks, Softs/Heißgetränke

3 Premium-Pakete (Beispiele)

Paket	Inhalt (Kurz)
Team Connect (Casual)	Prosecco-/Aperitif-Empfang, Flying Fingerfood, Background-Music Setup
Company Night (Bestseller)	Food Market Stations + Cocktailbar, DJ-Licht-Setup, Open-End Option möglich
Executive Gala (Signature)	Red Carpet Empfang, gesetztes Fine Dining (3-Gang), Premium Bar Service

Planung & Ablauf

Wir stimmen Menü, Setup und Ablauf auf euren Eventflow ab (Empfang - Dinner/Stations - Party - Late Night). Für Budget-Sicherheit arbeiten wir mit klaren Paketen und transparenten Bausteinen. Allergene, vegetarische/vegane Optionen sowie besondere Anforderungen berücksichtigen wir im Vorgespräch.

Schnell-Check für dein Angebot

Anlass	Firmenfeier / Weihnachtsfeier / Sommerfest / Hochzeit / Launch
Gäste	100-400 (ideal), andere Größen auf Anfrage
Zeit	Start, Endzeit, Party-Option (Open End)
KulinariK-Stil	Flying / Stations / Dinner / Mix
Budget	Zielrahmen pro Person oder Gesamtbudget

Beispiel-Menüs (inspiration)

Diese Beispiele dienen als Orientierung. Wir passen Auswahl, Portionsgrößen und Ablauf an euren Event an.

Flying Fingerfood (Empfang)

- Mini Brioche mit Roastbeef & Remoulade
- Burrata, Tomate, Basilikum (veg)
- Garnelen-Spieß mit Zitrus-Dip
- Trüffel-Polenta-Bites (veg)

Food Market Stations (Main)

- Pasta Live Station (2 Saucen, veg/klassisch)
- BBQ/Grill Station (Fleisch + veg Alternativen)
- Bowl-Bar (Proteine, Toppings, Dressings)
- Dessert Station (Mini-Tarts, Mousse, Obst)

Gesetztes 3-Gang Dinner (Gala)

- Vorspeise: saisonaler Salat / Carpaccio (optional)
- Hauptgang: Fisch oder Fleisch + veg Alternative
- Dessert: Mousse / Cheesecake / Sorbet

Late Night

- Mini-Burger / Falafel Wraps
- Pommes & Dips
- Suppe/Chili (winter-tauglich)

Kontakt

XELOR Kesselhaus Berlin

Mittelbuschweg 10, 12055 Berlin

Telefon: **+49 176 60963171**

E-Mail: booking@xelorkesselhaus.de

Web: xelorkesselhaus.de

Hinweis: Preise und Details werden im Angebot individuell nach Datum, Gästezahl, Ablauf und Leistungsumfang kalkuliert.