

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,- €

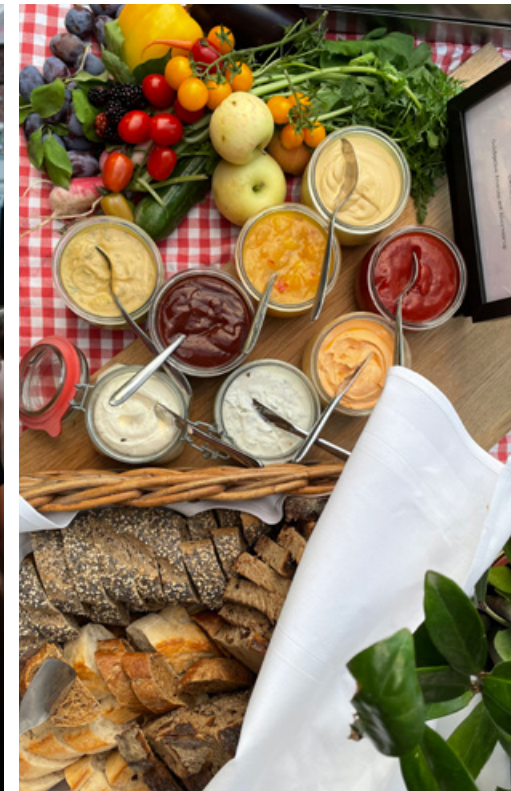
Freitag und Samstag:

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

GANS & GAR
CATERING BERLIN

kopka

taube[®]
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€

AUS DEM FOODTRUCK

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,- €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt. von 19%

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[®]
grau



PerlenPaule
EVENTS