

UNSER ANGEBOT
FÜR IHR EVENT

(karls)

kitchen

IHR EVENT IM (KARLS) KITCHEN

Ein junges, dynamisches Service- und Küchenteam begrüßt Sie herzlich im Restaurant (karls)kitchen des Breuninger Flagship Stores in Stuttgart. Die kulinarische Ausrichtung liegt bei verfeinerten, regionalen Klassikern und internationalen sowie saisonalen Gerichten.

Das (karls)kitchen eignet sich ideal für Ihr Event. Wir bieten Ihnen genug Raum, unser köstliches Essen zu genießen. Unsere Köche zaubern Ihnen je nach Saison exquisite Gerichte auf den Tisch. Buchen Sie die Private Kitchen für Ihren besonderen Anlass.

WIR BIETEN IHNEN

- Planung und Durchführung von Events für bis zu 200 Personen
- 5 Event Locations zur Wahl – je nach Anlass und Größe Ihres Events
- Kompetente und fachkundige Beratung
- Umfangreiche Auswahl an kulinarischen Highlights
- Erstklassiges und vielfältiges Getränkeangebot

IHRE ANSPRECHPARTNER

Christian Hasse
Food & Beverage Manager
christian.hasse@breuninger.de
Telefon: 0711/211-1667

Sebastian Prechter
Food & Beverage Assistant
sebastian.prechter@breuninger.de
Telefon: 0711/211-2208

Christina Fiorentino
Küchenchefin
christina.fiorentino@breuninger.de
Telefon: 0711/211-1903

Philipp Schmall
Stellv. Küchenchef
philipp.schmall@breuninger.de
Telefon: 0711/211-1676





FINGERFOOD – FLYING BUFFET

FLEISCH

Kalbfleischküchle	Kartoffelsalat	Kerbel	5.0
Geschmortes Brisket	Selleriecreme	Grapefruit	6.5
Asia Pork Belly	Wakamesalat	Thai-Basilikum	5.5
Pastrami	Mixed Pickles	Trüffelmayonnaise	5.5
Mini-Kalbschnitzel	Kartoffel-Gurkensalat	Srirachadip	5.5
Roastbeef	Paprikasalsa	Wildkräuter	6.5
Kalbstafelspitz	Chimichurri	Melonensalat	6.5

FISCH

Panko panierte Garnele	Gemüsesalat	Chilidip	6.5
Pulled Salmon	BBQ-Chinakohl	Wasabicrunch	6.5
Gegrillte Jakobsmuschel	Erbse	Affilakresse	7.5
Tuna Tataki	Mangochutney	Edamame	7.5
Sashimi vom Ikarimilachs	Ingwer	Sojasoße	7.5

VEGETARISCH & VEGAN

Buddha Bowl	Bulgur	Avocado	Rote Bete	Sesamdip	5.5
Hummus	Falafel	Tahini	Koriander		5.5
Quinoa	Mango	Gurke	Sesam	Sweet Chilli Dressing	5.5
Little Greek 2.0	Wassermelone	Hirtenkäse	Gurke	Tomate	5.5
Thai-Mangosalat	Dumplings	Wasabimayonnaise			5.5

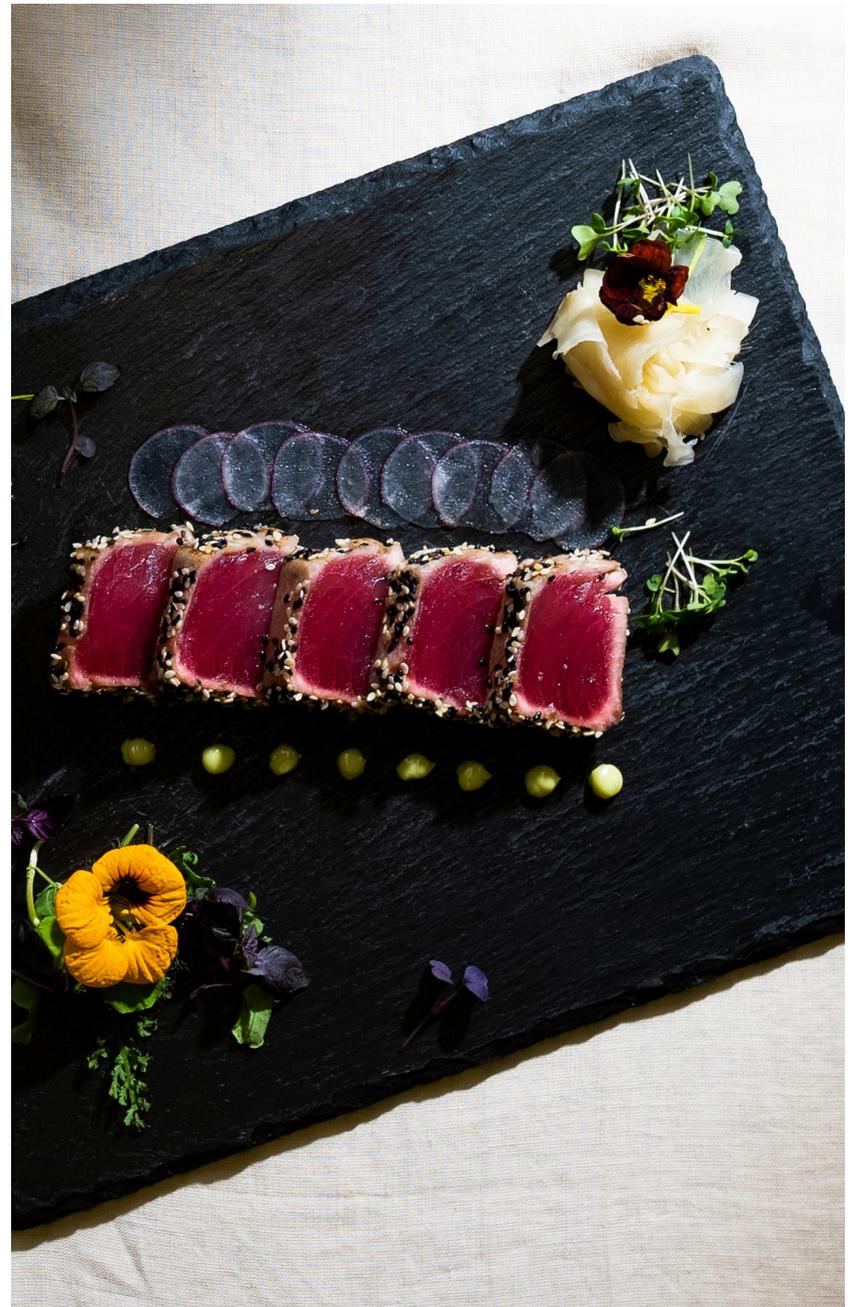
Alle Preise in Euro.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Flädle Schnittlauch	6.5
Erbsenschaumsuppe Räucherforelle Brotchip	7.5
Kartoffelcremesuppe Schmand Croûtons	6.5
Tomatenessenz Fregola Sarda Basilikum	7.5

VORSPEISEN

Kalbstafelspitz Chimichurri Paprika-Mangochutney Wildkräuter	16.5
Tatar, Mousse und Sashimi vom Ikarimilachs Wasabi Ingwer Brotchip	18.5
Tuna Tataki Asiakraut Kimchimayonnaise Sesam	18.5
Paniertes Eigelb Spinatcreme Kartoffel-Espuma	13.5





HAUPTGANG

Viererlei vom Mais Maispoularde Rahmpolenta Grillmais Popcorn	24.5
Brisket Selleriecreme Staudenselleriesalat Crunch	22.5
Rinderfilet kräftige Jûs Grillgemüse Rosmarin-Kartoffelgratin	32.5
Heimische Lachsforelle Perlgraupenrisotto Noilly Prat Schaum	22.5
Gegrillter Loup de Mer mediterranes Gemüse Rahmkartoffeln Kräuteröl	29.5
Erbsenravioli Parmesanschaum Affilakresse	16.5
Offene Lasagne Wan Tan Ratatouille Risoléekartoffeln Korbelschaum	16.5

Alle Preise in Euro.

DESSERT

Eingelegte Birne Blätterteig Schokoladeneis Karamell	10.5
Mango Passionsfrucht Kokos weiße Schokolade	10.5
Schokoladenmousse im Knuspermantel Joghurt Beeren	10.5

Unsere Dessertvariationen servieren wir Ihnen auch gerne 'en miniature' als Bestandteil eines Flying Buffets. Alle Preise je Schälchen in Euro.

AUS UNSER HAUSEIGENEN BREUNINGER CONFISERIE

Macarons (div. Sorten)	2.0
Macaron mit individualisiertem Aufleger	2.6
Petit Fours – 3 Sorten zur Auswahl	3.0
Kuchen- und Sahnetartelettes (div. Sorten je nach Saison)	4.5
Obsttartelettes – 3 Sorten zur Auswahl	5.0

Alle Preise je Stück in Euro.



AUSZUG AUS UNSEREM GETRÄNKEANGEBOT

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l	88.0
Moët & Chandon Rosé Brut	0,75l	99.0
Perrier-Jouët Grand Brut	0,75l	88.0
Perrier-Jouët Blason Rosé Brut	0,75l	99.0

SEKT

Geldermann Carte Blanche Brut	0,75l	40.0
Geldermann Grand Rosé	0,75l	44.0
Geldermann Jahrgangssekt Brut	0,75l	63.0
Geldermann Jahrgangssekt Rosé	0,75l	68.0

SPRITZ & LONGDRINKS

Aperol Spritz	0,25l	7.5
Hugo	0,25l	7.5
Tocco Rosso	0,25l	7.5
Gin Tonic	0,25l	10.5
Herbal Lemonade	0,25l	9.5

WEIN

Rebhuhn Riesling, trocken Weingut Aldinger, Württemberg	0,75l	21.0
Weißburgunder VDP.Gutswein, trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg	0,75l	21.0
Saignée Rosé, trocken Weingut Fürst Hohenlohe, Württemberg	0,75l	21.0
Merlot VDP.Gutswein, trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg	0,75l	21.0
Crianza, trocken Ramón Bilbao, Rioja	0,75l	21.0

BIER

Dinkelacker CD Pils	0,33l	4.0
Dinkelacker CD Pils, alkoholfrei	0,33l	4.0
Wulle	0,33l	4.0



MINERALWASSER

Ensinger Gourmet (classic, medium oder still)	0,25l	3.0
Ensinger Gourmet (classic, medium oder still)	0,5l	4.0
Ensinger Gourmet (classic, medium oder still)	0,75l	5.5

SOFTDRINKS

Apfelschorle Ensinger Gourmet	0,25l	3.5
Orangina	0,25l	3.5
Almdudler	0,33l	4.0
Breunischorle	0,33l	4.0
Stuggischorle (div. Sorten)	0,33l	4.0

HEISSGETRÄNKE

Espresso		2.5
Caffè Crema		3.0
Cappuccino		4.0
Latte Macchiato		4.5
Milchkaffee		4.5
Großes Glas Tee von Ronnefeldt (div. Sorten)		4.0

Alle Preise in Euro.

ANGEBOTSPAUSCHALE FÜR FLYING BUFFET

ZUM EMPFANG

z. B. 19.00 – 19.30 Uhr, pro Person 20.0

Perrier-Jouët Grand Brut Aperol Spritz
Ensinger Gourmet Mineralwasser

FLYING BUFFET

z. B. 20.00 – 21.00 Uhr, 5 Schälchen pro Person 29.0

Asia Pork Belly Wakamesalat Thai-Basilikum
Gegrillte Jakobsmuschel Erbse Affilakresse
Buddha Bowl Bulgur Avocado Rote Bete Sesamdip
Mango Passionsfrucht Kokos weiße Schokolade

GETRÄNKE

pro Person 20.0

Weißburgunder VDP.Gutswein, trocken
Weingut Wöhrwag, Württemberg Dinkelacker CD Pils
Ensinger Gourmet Mineralwasser Espresso

Gesamtpreis pro Person 69.0

ANGEBOTSPAUSCHALE FÜR MENÜ

ZUM EMPFANG

z. B. 19.00 – 19.30 Uhr, pro Person 13.0

Geldermann Jahrgangssekt Brut
Ensinger Gourmet Mineralwasser Wulle

4-GÄNGE MENÜ

z. B. 20.00 – 22.30 Uhr, pro Person 56.0

Tomatenessenz Fregola Sarda Basilikum
Kalbstafelspitz Chimichurri Paprika-Mangosalat Wildkräuter
Heimische Lachsforelle Perlgraupenrisotto Noilly Prat Schaum
Eingelegte Birne Blätterteig Schokoladeneis Karamell

GETRÄNKE

pro Person 19.0

Saignée Rosé, trocken,
Weingut Fürst Hohenlohe, Württemberg
Ensinger Gourmet Mineralwasser Espresso

Gesamtpreis pro Person 88.0

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einer exklusiven Buchung des (karls)kitchen, bspw. für eine geschlossene Gesellschaft, einen Mindestumsatz veranschlagen. Dieser ist abhängig von Zeitpunkt und Dauer Ihrer Reservierung.

(KARLS) KITCHEN

Bis zu 200 Personen Buchungszeitraum: 10.00 – 23.00 Uhr
Mindestumsatz z. B. 18.00 – 23.00 Uhr: 12.000 €

Für Events mit geringerer Personenzahl stehen Ihnen weitere Locations der Breuninger Gastronomie zur Verfügung:

GENT'S BAR CAFÉ

Bis zu 30 Personen Buchungszeitraum: 10.00 – 20.00 Uhr
Mindestumsatz z. B. 17.00 – 20.00 Uhr: 750 €

EDUARD'S POP UP

Bis zu 30 Personen Buchungszeitraum: 12.00 – 20.00 Uhr
Mindestumsatz z. B. 17.00 – 20.00 Uhr: 750 €

EDUARD'S

Bis zu 70 Personen Buchungszeitraum: 10.00 – 23.00 Uhr
Mindestumsatz z. B. 19.00 – 23.00 Uhr: 4.000 €

CHAMPAGNERBAR

Bis zu 70 Personen Buchungszeitraum: 10.00 – 20.00 Uhr
Mindestumsatz z. B. 17.00 – 20.00 Uhr: 2.500 €

(karls) kitchen, Marktstraße 1–3, Stuttgart