

STATIONSMAPPE



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG



KITCHEN PARTY 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE

2026

DIE PARTY FINDET IN DER KÜCHE STATT.



Auf jeder guten Party landen alle in der Küche – bei uns ist das der Plan. Die Kitchen Party findet in unserer Kitchen Area statt: Unsere Küche bereitet alle Komponenten vor, Ihre Gäste bauen sich an den Stationen zusammen, was sie mögen. Burger belegen, Nudeln kurz im Wok schwenken, Tacos füllen, Flammkuchen belegen.

Kein Kochkurs, keine Rezepte, kein Programm – sondern ein lockerer Abend, an dem Menschen ins Gespräch kommen. Sie wählen mindestens zwei Stationen, Salate, Brot und die Dessert-Bar sind immer dabei. Unser Team füllt nach, betreut die Wok-Station und hält Ihnen den Rücken frei.

SELBERMACHEN

Alles ist vorbereitet – jeder Gast baut sein Essen selbst zusammen.

FÜR ALLE

Jede Station mit vegetarischer Variante, Allergene klar gekennzeichnet.

OHNE PROGRAMM

Keine Sitzordnung, kein Zeitplan, keine Sperrstunde.

IHR ABEND IN FÜNF BAUSTEINEN

Die Kitchen Party ist ein Baukasten. Die Basis ist immer gleich, bei den Stationen entscheiden Sie – und bei den Extras, wie weit der Abend gehen soll.

01 · ANKOMMEN

EMPfang

Aperitif an der Bar aus Ihrem Getränkepaket. Auf Wunsch mit Fingerfood oder **mustimo**-Spritz-Station.

02 · IMMER DABEI

BASIS-LINIE

Zwei Salate der Saison, Landbrot und Focaccia, Hummus und Kräuterquark.

03 · IHRE WAHL

DIY-STATIONEN

Mindestens zwei aus fünf Stationen – jede mit vegetarischer Variante.

04 · IMMER DABEI

DESSERT-BAR

Brownies und Waffeln mit Beeren, Saucen, Sahne und Crumble zum Selbst-Toppen.

05 · OPTIONAL

EXTRAS

Late Snack, Live-Cooking mit Koch, weitere Stationen, DJ – siehe letzte Seite.

GETRÄNKE

GETRÄNKEPAKET

Feier Standard oder Premium, 6 bis 10 Stunden – siehe Getränkemappe.

SO LÄUFT DER ABEND

01

ANKOMMEN

Aperitif an der Bar, erste Gespräche in der Kitchen Area.

02

STATIONEN ÖFFNEN

Unser Team erklärt kurz – dann baut jeder selbst.

03

ESSEN & REDEN

Ohne feste Sitzordnung, jederzeit zurück an die Stationen.

04

DESSERT-BAR

Waffeln und Brownies zum Toppen, Kaffee dazu.

05

PARTY

Musik, Bar, keine Sperrstunde.

GUT ZU WISSEN

THEMA	SO IST ES GEREGLT
Gästezahl	20 bis 120 Gäste – größere Gruppen auf Anfrage
Dauer	ab 6 Stunden
Stationen	mindestens 2, die Anzahl wählen Sie
Betreuung	unser Team füllt nach und begleitet die Wok-Station
Ernährung	jede Station mit vegetarischer Variante, Allergene gekennzeichnet
Kein Kochkurs	alles ist vorbereitet – die Gäste stellen nur zusammen oder schwenken kurz



BASIS-LINIE & DESSERT-BAR

Sie sind bei jeder Kitchen Party dabei: frische Salate und Brot als Begleitung zu allen Stationen – und zum Schluss die Dessert-Bar, an der sich jeder sein Lieblingsdessert zusammenstellt.

IMMER INKLUSIVE

VEGETARISCH

ZUM SELBST-TOPPEN

SALATE & BROT

- Zwei Salate der Saison** VG GF LF | J, L
z. B. Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette
und Ofengemüse-Salat
- Landbrot & Focaccia** V | A, G
mit Salzbutter
- Hummus & Kräuterquark** V GF | G, K

DESSERT-BAR

- Brownies** V | A, C, G, H
saftig, mit dunkler Schokolade
- Belgische Waffeln** V | A, C, G
warm
- Toppings** V | A, F, G, H
Beeren, Schokoladen- und Karamellsauce,
Sahne, Crumble, Nüsse

Kaffee zum Dessert: Kaffee- und Teespezialitäten sind in den Getränkepaketen Feier Standard und Premium enthalten.

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



BURGER-BAR

Der Klassiker unter den Stationen: Patties und Buns kommen warm aus der Küche, belegt wird selbst – mit allem, was einen guten Burger ausmacht.

SELBST BELEGEN

VEGGIE: HALLOUMI

MIT OFEN-WEDGES

WARM VORBEREITET

Rindfleisch-Patties
rosa gegart, warm gehalten

GF LF SF | —

Gegrillter Halloumi
die vegetarische Variante

V GF | G

Brioche-Buns
angeröstet

V | A, C, G, K

Kartoffel-Wedges
aus dem Ofen, mit Meersalz

VG GF | —

ZUM BELEGEN

Drei Saucen
Burger-Sauce, Barbecue, Chipotle-Mayo

V | C, J, L

Käse & Frisches
Cheddar, Salat, Tomate, rote Zwiebeln

V GF | G

Crunch
Gewürzgurken, Röstzwiebeln

VG | A, J, L

VEGETARISCH VEGGIE-VARIANTE

Gegrillter Halloumi statt Patty –
alle Toppings bleiben gleich.

SERVICE BETREUUNG

Unser Team hält Patties und Buns
warm und füllt laufend nach.

KOMBINATION PASST GUT ZU

Taco & Bowl (Street Food Classic)
oder Flammkuchen und Pasta
(Genießerabend).

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M
Lupinen · N Weichtiere



WOK & NOODLES

Die Station mit dem meisten Show-Effekt: Alles ist vorgegart, jeder Gast stellt seine Schale zusammen und schwenkt sie ein, zwei Minuten am Induktions-Wok – unser Team steht daneben.

SELBST SCHWENKEN

VEGGIE: TOFU

BETREUT VON UNSEREM TEAM

VORBEREITET

Mie-Nudeln

vorgegart, bereit für den Wok

V | A, C

Hähnchen oder Tofu

gegart und mariniert – Tofu als vegane Variante

LF SF | F

Wok-Gemüse

Paprika, Pak Choi, Karotte, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln

VG GF | —

SAUCEN & TOPPINGS

Drei Saucen

Teriyaki, Erdnuss-Satay, Sweet Chili

VG | A, E, F, K

Toppings

geröstete Erdnüsse, Sesam, Koriander, Limette

VG GF | E, K

VEGETARISCH VEGGIE-VARIANTE

Tofu statt Hähnchen – mit Gemüse und Saucen komplett vegan.

SERVICE BETREUUNG

Induktion statt offener Flamme – eine Kraft unseres Teams begleitet die Station die ganze Zeit.

KOMBINATION PASST GUT ZU

Pasta-Bar (Asia meets Italy) oder Flammkuchen (Ofen & Wok).

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



TACO & BOWL

Taco oder Bowl – jeder entscheidet selbst. Pulled Chicken und Chili sin Carne kommen warm, dazu Reis, Tortillas und eine bunte Auswahl an Salsas und Toppings.

SELBST BAUEN

VEGGIE: CHILI SIN CARNE

TACO ODER BOWL

WARM VORBEREITET

ZUM BAUEN

Pulled Chicken

langsam gegart, mit Chipotle

GF LF SF | —

Guacamole & Salsas

Guacamole, Pico de Gallo, Salsa Verde

VG GF | —

Chili sin Carne

die vegane Variante mit Bohnen und Mais

VG GF | I

Toppings

Sour Cream, Käse, Jalapeños, eingelegte Zwiebeln, Koriander

V GF | G, L

Weizentortillas & Limettenreis

für Taco oder Bowl

VG | A

VEGETARISCH VEGGIE-VARIANTE

Chili sin Carne mit Bohnen und Mais – vegan.

SERVICE BETREUUNG

Unser Team hält alles warm und füllt die Toppings nach.

KOMBINATION PASST GUT ZU

Burger-Bar (Street Food Classic) oder Wok und Burger (Weltreise).

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



FLAMMKUCHEN

Dünne Böden, bestrichen mit Crème fraîche – die Gäste belegen nach Lust und Laune, unser Team schiebt in den Ofen. Nach wenigen Minuten kommt der Flammkuchen knusprig zurück.

SELBST BELEGEN

WIR SCHIEBEN EIN

VEGGIE: ZIEGENKÄSE & GEMÜSE

BASIS

Flammkuchenböden
dünn, mit Crème fraîche bestrichen

V | A, G

ZUM BELEGEN

Klassisch
Speck und Zwiebeln

| —

Ziegenkäse
mit Honig, Walnüssen und Rucola

V | G, H

Gemüse
Lauch, Pilze, Kirschtomaten, Kräuter

VG | —

VEGETARISCH VEGGIE-VARIANTE

Ziegenkäse mit Honig oder
Gemüse – vegetarisch.

SERVICE BETREUUNG

Unser Team schiebt ein und bringt
den Flammkuchen nach wenigen
Minuten zurück.

KOMBINATION PASST GUT ZU

Wok & Noodles (Ofen & Wok)
oder Pasta und Burger
(Genießerabend).

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M
Lupinen · N Weichtiere



PASTA-BAR

Zwei Pastasorten, drei Saucen, dazu Parmesan und frische Toppings: Jeder kombiniert seine
Lieblingsschale – und kommt meistens ein zweites Mal.

SELBST KOMBINIEREN

VEGGIE: TOMATE & PESTO

DREI SAUCEN

PASTA

Zwei Pastasorten

z. B. Rigatoni und Tagliatelle, vorgegart und
warm gehalten

V | A, C

DREI SAUCEN

Tomate-Basilikum

langsam gekocht

VG GF | I

Basilikum-Pesto

mit Parmesan und Pinienkernen

V GF | G, H

Bolognese

vom Rind

SF GF | I, L

TOPPINGS

Parmesan, Rucola, Pinienkerne,
Chiliflocken

V | G, H

VEGETARISCH

VEGGIE-VARIANTE

Tomate-Basilikum vegan, Pesto
vegetarisch.

SERVICE

BETREUUNG

Unser Team hält Pasta und
Saucen warm und füllt nach.

KOMBINATION

PASST GUT ZU

Wok & Noodles (Asia meets Italy)
oder Flammkuchen und Burger
(Genießerabend).

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M
Lupinen · N Weichtiere

UNSERE KOMBINATIONEN

Jede Station lässt sich mit jeder kombinieren. Diese Zusammenstellungen haben sich bewährt – als Startpunkt für Ihre Planung.

2 STATIONEN

STREET FOOD CLASSIC

Burger-Bar und Taco & Bowl – herzhaft, unkompliziert, für jede Gruppe.

BURGER · TACO

2 STATIONEN

ASIA MEETS ITALY

Wok & Noodles und Pasta-Bar – zweimal Nudeln, zwei Welten.

WOK · PASTA

2 STATIONEN

OFEN & WOK

Flammkuchen und Wok – die beiden Stationen mit dem meisten Show-Effekt.

FLAMMKUCHEN · WOK

3 STATIONEN

WELTREISE

Burger, Wok und Taco – drei Küchen, ein Abend.

BURGER · WOK · TACO

3 STATIONEN

GENIESSERABEND

Flammkuchen, Pasta und Burger – der Klassiker für gemischte Gruppen.

FLAMMKUCHEN · PASTA · BURGER

5 STATIONEN

GRAND KITCHEN

Alle fünf Stationen für große Gruppen und lange Abende.

ALLE STATIONEN

ALLE KOMBINATIONEN

VEGGIE PARTY

Jede Kombination geht auch komplett vegetarisch – mit Halloumi, Tofu, Chili sin Carne, Ziegenkäse und Pesto.

INDIVIDUELL

IHRE EIGENE KOMBINATION

Frei zusammenstellen, eine weitere Station ergänzen oder eine Station auf Anfrage hinzunehmen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUR STATIONSANZAHL

GÄSTE	STATIONEN	WARUM
20 bis 50	2	kurze Wege, alle kommen schnell an die Reihe
51 bis 90	3	keine Schlangen an den Stationen
91 bis 120	4	genug Anlaufpunkte für alle
über 120	5 oder auf Anfrage	wir planen die Aufstellung mit Ihnen

EXTRAS & AUF ANFRAGE

Machen Sie aus der Kitchen Party Ihren Abend: mit einem Late Snack, einer Show-Station mit Koch oder einer Station, die es nur für Sie gibt.

ZUBUCHBAR

FÜR LANGE ABENDE LATE SNACK

Mini-Hot-Dogs zum Selbstbelegen – die Stärkung für den zweiten Teil des Abends.

GETRÄNKE MUSTIMO-SPRITZ-STATION

Sirup, Soda, Prosecco oder alkoholfrei: Die Gäste mixen ihren Spritz selbst.

MIT KOCH LIVE-COOKING

Ein Koch kocht à la minute vor den Gästen – als eigene, zubuchbare Leistung.

STATION WEITERE STATION

Eine dritte, vierte oder fünfte Station aus dem Katalog – jederzeit ergänzbar.

MUSIK DJ & TECHNIK

DJ über unsere Partner, Sonos und Lichtstimmung sind im Haus.

GETRÄNKE GETRÄNKEPAKETE

Feier Standard oder Premium, dazu Cocktails und Empfänge – siehe Getränkemappe.

AUF ANFRAGE

STATION KÄSE & ANTIPASTI

Käse, Antipasti, Oliven und Brot zum Zusammenstellen.

STATION POKÉ & BOWLS

Reis, mariniertes Gemüse, Tofu oder Lachs, Toppings nach Wahl.

STATION CRÊPES SÜSS & HERZHAFT

Frisch ausgebacken, gefüllt nach Wunsch.

SOMMER GRILL IM HOF

Grillstation auf der Hoffläche – bei gutem Wetter.

WINTER WINTERSTATION

Ofenkartoffeln, Flammkuchen winterlich, Glühwein – für Weihnachtsfeiern.

IHRE IDEE EIGENE STATION

Sie haben ein Lieblingsgericht? Wir entwickeln die Station dazu.

Anfrage: Nennen Sie uns Gästezahl, Datum und Wunschstationen – Sie erhalten ein Angebot mit allen Bausteinen einzeln ausgewiesen.



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

EVENTLOCATION HAMBURG

FEIERN · GENIESSSEN · ERINNERN

LOCATION

rest2rent Event GmbH
Stresemannstraße 375, Haus 9
22761 Hamburg

DIREKT ERREICHBAR

Telefon +49 40 767 573 47
info@rest2rent.de
www.rest2rent.de