

Unser Catering

Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Seite 02 – 05: | Party Buffets |
| Seite 06 – 11: | Private & Business Buffets |
| Seite 12 – 15: | Exklusive Buffets |
| Seite 16 – 21: | BBQ-Buffets |
| Seite 22 – 28: | X-Mas-Buffets |
| Seite 29 – 30: | Menus |
| Seite 31 – 32: | Fingerfood |
| Seite 33 – 33: | Live Cooking |
| Seite 34 – 34: | Desserts |
| Seite 35 – 35: | Streetfood / Mitternachtssnack |
| Seite 36 – 36: | Getränkepauschalen |
| Seite 37 – 37: | Getränke Upgrades / Preishinweise |

Gültig ab 18.07.2018





Party Buffet 1



Warm:

Gefüllte Putenrollen in Kräuterjus

~

Buntes Gartengemüse der Saison

~

Pariser Röstkartoffeln

Dessert - in Mini Gläsern -

Ein Dessert nach Wahl der Küche, wie z. B.

Himbeercreme, mit Schmand verfeinert

oder

Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel

oder

Limonencreme mit Grappakirschen

oder

Profiteroles (Windbeutel) con chocolate

Verkaufspreis: € 20,- netto, bzw. € 23,80 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Party Buffet 2



Warm:

Rindergeschnetzeltes in Burgundersauce

~

Gemüseauflauf unter der Käsekruste

~

Bunte Butterspätzle frisch aus der Pfanne

Dessert - in Mini Gläsern -

Ein Dessert nach Wahl der Küche, wie z. B.

Himbeercreme, mit Schmand verfeinert

oder

Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel

oder

Limonencreme mit Grappakirschen

oder

Profiteroles (Windbeutel) con chocolate

Verkaufspreis: € 20,- netto, bzw. € 23,80 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Party Buffet 3



Warm:

Schweinebraten in Dijon-Senfkruste mit Rosmarinjus

~

Bunte Gemüseplatte der Saison

~

Pikanter Gemüsekartoffelauflauf

Dessert - in Mini Gläsern –

Ein Dessert nach Wahl der Küche, wie z. B.

Himbeercreme, mit Schmand verfeinert

oder

Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel

oder

Limonencreme mit Grappakirschen

oder

Profiteroles (Windbeutel) con chocolate

Verkaufspreis: € 20,- netto, bzw. € 23,80 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Party Buffet 4



Warm:

Lachsfilet, auf der Haut gebraten, in Kräuterrahmsauce
~
Nordische Gemüsepfanne
~
Pariser Röstkartoffeln

Dessert - in Mini Gläsern -

Ein Dessert nach Wahl der Küche, wie z.B.

Himbeercreme, mit Schmand verfeinert
oder
Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel
oder
Limonencreme mit Grappakirschen
oder
Profiteroles (Windbeutel) con chocolate

Verkaufspreis: € 20,- netto, bzw. € 23,80 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: Hanseat



Vorspeisen:

Fischspezialitäten, bestehend aus wacholdergeräuchertem Forellenfilets aus heimischen Seen, pochierem Norweger-Fjordlachs, fein garniert mit Forellenkaviar und Graved Lachs

~

Ogenmelone mit Garnelen

dazu Cocktailsauce, Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

~

Antipasti von gegrillten, marinierten Gemüsen mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

~

Strauchtomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto

~

Serrano-Schinken an frischem Obst

~

Pollo Tonnato, dünn geschnittene Geflügelbrust mit Kapern-Thunfisch Sauce

~

Mediterraner Salat mit Penne Rigate

~

Lauwarmer Fetasalat mit frischen Tomaten und Lauch

Hauptgang warm:

Medaillons vom Schweinefilet, wahlweise auch vor Ort tranchiert, mit einer Tomaten-Balsamico Sauce "Florentiner Art",

dazu italienisches Pfannengemüse

und überbackene Kartoffeln mit Zucchini und Champignons

~

Putenfilet in Tomaten-Knoblauch-Kräutersoße mit Lauchreis

Dessert:

Himbeercreme, mit Schmand verfeinert

~

Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel

Käseauswahl und Beilagen:

Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert

~

Pyramide aus verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto

(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: Galabuffet



Vorspeisen:

Gemischte Salate der Saison mit Sauce Vinaigrette

~

Feta-Käse-Salat mit Paprika und frischem Lauch

~

Kleine Kartoffelpuffer mit Schmand und Lachsroschen

~

Fleischplatte mit Roastbeef, rosa gebraten, saftiges Kasseler und Kräuterschweinebraten, garniert mit feinem, eingelegtem Gartengemüse, dazu Remouladensauce

~

Grüner Spargel mit geschrotetem Pfeffer und Olivenöl

~

Krabbensalat in Pesto-Rosso

~

Bunte Oliven mit Paprika und Knoblauch

~

Bärlauch-Kartoffelsalat

Hauptgang warm:

Steaks von der Truthahnbrust in Tomaten-Balsamico Sauce mit Kapern, Sardellen und Oliven, dazu kleine gebackene Ofenkartoffeln

~

Fischroulade auf Riesling-Champignon Rahm, dazu getrüffelte Spinat-Gnocchis

Dessert:

Limonencreme mit Grappakirschen

~

Profiteroles con chocolate

Käseauswahl und Beilagen:

Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert

~

Pyramide aus verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: Frühlingsbuffet



Vorspeisen:

Salat von weißen Riesenbohnen in leichter Tomatensauce mit gebratenen Pilzen und Basilikum

~

Speckcarpaccio auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Zitrone arrangiert

~

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen

~

Schinken auf gebratenen Zucchini und Paprika

~

Krautsalat mit Speck

~

Verschiedenes Fingerfood mit Rohkost der Saison und zweierlei Dips

~

Marinierte Meeresfrüchte mit Tomaten-Salsa

~

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Hauptgang warm:

Hähnchenbrust, abgeschmeckt mit Zitronenpfeffer, Knoblauch und Artischocken,
Süße Möhren – Zucchinipfanne, Papa Patatas – Minikartoffeln mit Mocho

~

Frisches pochiertes Lachsfilet in Trüffelschaum auf Blattspinat,
dazu kleine Röstkartoffeln

Dessert:

Brownie-Tiramisu

~

Ananas-Cocos-Crème

Käseauswahl und Beilagen:

Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert

~

Pyramide aus verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: Rustikales Buffet



Vorspeisen:

- Raffinierter Nudelsalat mit Fleischwurst
- ~
- Hamburger Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- ~
- Gurkensalat in Dill-Joghurtsauce
- ~
- Frischer Tomatensalat mit Gartenkräutern und Zwiebelringen
- ~
- Hausgemachte Frikadellen
- ~
- Holsteiner Sauerfleisch vom Schweinenacken
- ~
- Heurigersalat – Schweinebraten süß-sauer eingelegt, mit Extrawurst, Paprika und Radieschen
- ~
- Feiner Tafelspitz an Gartendressing mit frischem Meerrettich

Hauptgang warm:

- Herzhafter Spanferkelbraten mit Biersauce auf Wunsch vor Ort tranchiert (ab 50 Personen), dazu Sauerkraut oder Rotkohl und Schupfnudeln
- ~
- Tranchen vom Hähnchenfilet, mit in Käsesauce überbackenem Broccoli und Petersilienkartoffeln

Dessert:

- Kaiserschmarrn mit Kompott
- ~
- Frischer, hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce

Käseauswahl und Beilagen:

- Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert
- ~
- Pyramide aus verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: Vegetarisches Buffet



Vorspeisen:

Herzhafte Gemüsebratlinge auf süß-saurem Linsengemüse

~

Römisch gefüllte Tomaten

~

Original spanischer Bauernsalat mit Ziegenkäse und Wildkräutern

~

Salat aus Bulgur, Peperoni und Minze

~

Hausgemachter pikanter Nudelsalat

~

Queso „Pur Ovella“- eingelegter Schafskäse mit Kräutern und Pfeffer

~

Rote Beete Salat mit Joghurt, Kräutern, Zitrone und Knoblauch

Warme Speisen:

Vierländer Kartoffelauflauf in Kräutersauce

~

Falafel auf französischem Gemüseragout und Wildreismischung

Dessert:

Brownie im Tiramisu Style

~

Panna cotta im Dialog mit frischen Waldbeeren

Käseauswahl und Beilagen:

Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert

~

Pyramide aus verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto

(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Private- und Business Buffets: International



Vorspeisen:

- Syrisches Huhn mit Bulgur und Aprikosen
~
Tranchen von der Poulardenbrust mit Walnuss-Sauce
~
Orientalische Falafel mit Joghurtsauce
~
Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten
~
Marokkanischer Salat aus Blattsalaten mit Möhren, Datteln und Pampelmuse
~
Ägyptischer Reissalat mit roten Linsen
~
Gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen, Walnüssen und Zitrone
~
Chorizo mit schwarzen Kräuteroliven und Bärlauchpesto

Hauptgang warm:

- Truthahnsteak in Marsala Sauce mit Blattspinat und Pinienkernen,
dazu Penne all'arrabiata
~
Pochiertes Lachsfilet mit Apfel-Prosecco-Sauce, glasiertem Fenchel, Petersilienkartoffeln

Dessert:

- Joghurtcrème mit exotischen Früchten
~
Crème Catalana

Käseauswahl und Beilagen:

- Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert
~
Gemischter Brotkorb mit Fladenbrot, Butter, Kichererbsenpaste und Schafskäsecrème

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Buffet Live-Cooking "Summernight":



Zu Beginn starten unsere Servicekräfte mit sommerlichem **Fingerfood**

(im Bauchladen serviert)

Warme Currywurst mit Sauce

~

Apfel-Lauch Soufflé, vegetarisch, mit roten Zwiebeln

~

Yakitori Hähnchenspieß

~

Papaya Karotten Süppchen im Shotglas

Kurz darauf eröffnen unsere **Live-Cooking-Stationen**, an denen unsere Köche vor Ort die Speisen zubereiten. Die Stationen sind 2 Meter lange Holz-Marktstände, mit weißen Markisen überdacht.

~

Wok-Station, wahlweise und kombinierbar mit Gemüse, Scampi, Rind oder Geflügel sowie diversen Saucen und Reis

~

Angus-Beef-Chili mit warmen Nachos und Cheddarsauce

~

Getrübte Pasta im Käselaiab

~

Zeitgleich **wird das große Buffet** für alle eröffnet. Vor Ort werden von den Köchen

ganze Spanferkelbraten tranchiert

Dazu servieren wir diverse Beilagen:

Hörnchennudeln mit Käse überbacken

~

Salzkartoffeln

~

Sommerliches Gemüse und frische Salate der Saison

Dessert-Stationen:

Frisch zubereitete Crêpes, wahlweise mit Zimt und Zucker, Apfelmus und Nutella

~

Zwei sommerliche Sorten Eis in der Waffel

Verkaufspreis: € 42,00 netto, bzw. € 50,00 brutto
(ab 100 Personen, innerhalb Hamburg)



Das Buffet Europa



Kalt:

Kleine Pumpernickeltaler mit Tatar von Matjes und Lachs, dazu eine Crème von Preiselbeeren und Sauerrahm

~

Medaillons vom Schweinefilet auf einem Salat von Orangen, Weißkohl und gebratenen Speckwürfeln

~

Sylter Nordseekrabbensalat im Miniglas

~

Schaustück vom pochierten Ostseelachs mit fangfrischen Räucherfisch Spezialitäten

~

Spanischer Serranoschinken auf einem pikanten Salat von der Ogenmelone

~

Kleine Tapasauswahl von der Tageskarte, frisch aus der Küche

~

Pastrami vom Rinderrücken auf Kichererbsen-Humus

~

Salat vom geschmorten Hühnchen in Sherrymarinade mit getrockneten Feigen

~

Filet von der roten Meerbarbe auf Zitronen-Rosamarin-Schaum

~

Gebratene Auberginentaler mit einem Tomaten Ragout

~

Aufgeschnittener Schweinerücken an einer Salsa Verde

Warm:

Frisch aus dem Wok vom Koch am Marktstand serviert:

Garnelen mit gelben Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirschtomaten in legierter Sahne

~

Steaks vom Angusrind (Nacken oder Hüfte) oder ganzes Rindfleisch tranchiert mit Pilzen und Kräutern in

Rotwein geschmort,

dazu buntes Pfannengemüse der Saison mit frischen Gartenkräutern,

Kartoffelauflauf unter der Käsekruste

Dessert:

Weißes Schokomousse mit einem Pflaumen-Portweinkompott marmoriert

~

Schaum von Kokosnuss und Mango auf einem Kiwi-Spiegel

~

Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Früchten

Brotauswahl & passende Dips

Verkaufspreis: € 42,00 netto, bzw. € 50,00 brutto

(ab 100 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Das Buffet Exklusiv „Showfish“



Frische Vorspeisen aus dem Meer

Am Marktstand serviert:

Ein geräucherter, ca. 1 m großer Salzwasserfisch, ca. 15-20 kg, z. B. Mai-Mai-, Schwert-, Thun-, oder Segelfisch, ist nicht nur Eye-Catcher auf dem Buffet ist, sondern kann auch von Ihren beeindruckten Gästen verspeist werden – die Auswahl des Fisches richtet sich dabei nach Saison und Verfügbarkeit und dem Fangglück des Fischers.

Riesengarnelen mit Mango

~

Heilbutt-Carpaccio mit Preiselbeeren-Sahne

~

Sylter Nordseekrabbensalat im Miniglas

~

Passende Dips

Vorspeisen, frisch vom Land:

Hauchdünn geschnittener Wildschinken mit Zwiebelmarmelade

~

Ganzer Serranoschinken vor Ort frisch aufgeschnitten mit pikantem Melonensalat

~

Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Gartenfrüchten der Saison

~

Praline von der Gänseleber gefüllt mit Mango im Trüffelmantel

~

Förster Terrine vom Spanferkel mit Sauce Cumberland

~

Bunte Gartenfrüchte der Saison in milder Balsamico-Marinade

~

Fasanen Blätterteig Bonbon mit Preiselbeerschaum

~

Kartoffelbaumkuchen frisch aus dem Ofen

~

Tranchen vom Tafelspitz auf Meerrettich Crème

~

Wildkräutersalat mit verschiedenen Toppings und Himbeerdressing.



Warm (Frisch aus dem Wok vom Koch serviert)

Garnelen mit gelben Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirchtomaten in legierter Sahne

~

Rindfleischstreifen, asiatisches Gemüse und frischer Ingwer mit Sojasauce

~

Dazu aus dem Chafing Dish:

französisches Gemüseragout, Rosmarinkartoffeln, vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf und Patna-Reis

Nachspeisen

Weißes und braunes Schokoladenmousse im Glas geschwenkt

~

Vanillecrème mit gelierten Waldbeeren

~

Auf Dessertlöffel drapierter Limonenschaum mit Kirschen

~

Crème Brûlée vor Ort flambiert

Käse und Brot

Große Käseauswahl, mit Früchten garniert

~

Variation von Baguette und Brötchen, Brot und Butter

Verkaufspreis: € 57,00 netto, bzw. € 68,00 brutto

(ab 100 Personen, darunter mit Aufpreis, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ-Buffets

BBQ Party 1:



Diverses „Grillgut“ im Brötchen:

Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks mit Krautsalat

~

Verschiedene Würste: Rostbratwurst, Schinkenwurst

~

Grillkäse

~

Senf und Ketchup

Verkaufspreis: € 16,50 netto, bzw. € 19,70 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ Party 2:



- Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks
- ~
- Verschiedene Würste: Rostbratwurst, Schinkenwurst
- ~
- Forelle in Alufolie mit frischen Kräutern, Lachsfilets
- ~
- Gegrillte Zucchini, Riesenchampignonköpfe
- ~
- Backkartoffel mit Sour Cream, Kleine Pellkartoffeln mit Dip
- ~
- Verschiedene Kartoffelsalate (mit Essig und Öl, mit Mayonnaise und Ei)
- ~
- Krautsalat, Coleslaw Salat, frische Salate mit Joghurt und Balsamico-Essig Dressing
- ~
- Tomatenwürfel; Gurkensticks
- ~
- Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Fladenbrot

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ American Summer Buffet



Vorspeisen

Catfishfilet nach Colorado Art mariniert und im Holzofen gegart

~

Garnelen in Mango à la Wupathi

~

Turkey Grand Canyon Style mit BBQ Dip

~

Salat mit Kaktusfeige wie aus dem Death Valley

~

Salat von der Lake-Mead-Barbe mit frischen Gartenfrüchten

~

Coleslaw Salat frisch aus dem Fass

~

Nevada Salat von Mais, Paprika und Pfirsich

~

Utah handmade Meatballs

~

Brotkorb mit passenden Dips

Burger-, Tranchierstation

Vom Grill: Pattis, Spare Ribs und Chicken Wings, Maiskolben

~

Tranchier-Station: BBQ Pork

Warm

Mojave Bohnenpfanne

~

Süßkartoffelauflauf Louisiana Style

~

Gemüse

~

Kartoffelwedges Indian Style

Desserts

Corn Pancake mit diversem Sirup

~

Grapefruitcrème

Verkaufspreis: € 32,50 netto, bzw. € 38,70 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ Exklusiv 1



Marinierter Schweinenacken

~

Lammkoteletts

~

Zarte Rindersteaks

~

Marinierte Putenmedaillons

~

Scampispieße

~

Frisches mariniertes Lachsfilet

~

Grillbratwurst, Schinkenwurst

~

Schafskäse mit Kräutern, Knoblauch und Peperoni mariniert,
dazu Saucen und Dips: Tsatsiki, Barbecue-Sauce, Sauce süß-sauer, Curryketchup, Senf, Kräuterbutter

Salate und Beilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdip

~

Gegrillte Maiskolben und hausgemachter Kartoffelsalat

~

Frische Mango mit Mozzarella, Zitronengras und Macadamia Nüssen

~

Italienischer Thunfischsalat mit Tomaten, Paprika, Eiern und Oliven

~

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Oliven und Pesto

~

Frischer Karotten-Sellerie Salat

~

Antipasti mit marinierten Paprika, Auberginen, Champignons und Zucchini

~

Blattsalat der Saison mit zweierlei Dressing nach Wahl

~

Gemischtes Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten. Garniert mit Trauben und Radieschen
Knoblauchbaguette und gemischte Partybrötchen.

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

~

Limettencrème

Verkaufspreis: € 40,00 netto, bzw. € 47,60 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ Exklusiv 2 „Table and Grill Buffet“

Kalt: Als Table-Buffer auf den Gästetischen eingedeckt, alles angerichtet in kleinen Schalen oder Gläschen:

Bunte Antipastiauswahl: Zucchini, Paprika rot & gelb, Balsamico Champignons

~

Sylter Nordseekrabbensalat in Gurken-Dillmarinade

~

Aprikose im Speckmantel auf roter Zwiebelkonfitüre

~

Mini Mozzarella mit Bresaola und edlen Kräutern am Spieß

~

Zartweizen Quinoasalat mit frischen Gartenkräutern & Minze

~

Hamburger Erdpfelsalat mit Mini Frikadelle

~

Riesengarnele am Spieß auf Minzbulgur

~

Holsteiner Brotauswahl und Butter sowie verschiedene Dips , Olivenöl und Meersalz

Vom Buffet / Grill:

Entrecote vom Angusrind mit Kräuter-Jus

~

Gegrilltes Wildsteak mit Kräuterbutter

~

Medaillons vom Schweinefilet in Rotweinmarinade

~

Ostseelachs mit Limetten und Kräutern vom Grill

~

Riesengarnelen aus der Pfanne mit mediterranem Gemüse

~

Poularde bunt gefüllt vom Grill

~

Kräuter Schafkäse mit getrockneten Tomaten im Aromapack

~

Pariser Kartoffel- Gemüsegratin

~

Buntes Grillgemüse aus dem Rechaud

~

Mini Röstkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert:

Crème Brûlée von der Tonkabohne vor Ort flambiert

~

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

~

Mascarponecrème mit Blaubeerkompott

~

Gereifte Käsesorten vom Brett mit Früchten und Brot

Verkaufspreis: € 60,00 netto, bzw. € 71,40 brutto

(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



BBQ Exklusiv 3 „Table and Grill Buffet“

Kalt: Als Table-Buffer auf den Gästetischen eingedeckt, alles angerichtet in kleinen Schalen oder Gläsern:

Antipasti: Zucchini, Paprika rot & gelb, Balsamico Champignons, Tomate mit Mango

~

Praline von der Entenleber mit Champagner Blaubeere im Pistazienmantel

~

Pastrami vom Kalb und gegrilltem Thunfisch am Spieß

~

Marinierter Geflügelspieß auf Tomatensugo

~

Wachtelspieß mit Kirsch Aprikose auf Kartoffelschaum

~

Holsteiner Brotauswahl und Butter sowie verschiedene Dips, Olivenöl und Meersalz

Vom Buffet / Grill:

Filet vom Holsteiner Weiderind mit Schalotten, sautiertem Gemüse und Jus

~

Gegrilltes Straußenfilet in Kräutermarinade

~

Original Nürnberger Würstchen und Merguez (spanische Lamm/Rindfleischwürstchen)

~

Baramundifilet gegrillt auf gerahmtem Dithmarscher Welschkraut

~

Languste vom Grill mit Pak Choi und Shitake Pilzen in Ingwer Sojasauce

dazu

Getrüffelter Kartoffelstampf

~

Rosmarinkartoffeln frisch aus der Pfanne

~

Grüner Spargel vom Grill

~

Gegrillte Gartenfrüchte am Spieß in Kräutermarinade

~

Basmatireis

Dessert:

Warmer Valrhona-Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern

~

Mascarponecrème mit Erdbeer-Rhabarberkompott

~

Limettensorbet in Champagner

~

Gereifte Käsesorten vom Brett mit Früchten und Brot

Verkaufspreis: € 88,50 netto , bzw. € 105,50 brutto*

(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet 1



Vorspeisen

Waldorfsalat

~

Weihnachtliches kleines Salatbuffet mit Feigen und Datteln

~

Salat von weißen Bohnen, Staudensellerie und Mandarinen

Lachs-Bellevue im Ganzen pochiert und fein garniert

~

Kleine Kartoffelpuffer mit einem Tatar vom Wintermatjes

~

Tranchen von der roten Beete mit jungem geschmortem Pulpo

Bergbauernschinken mit Honig parfümiert an weihnachtlichen Früchten

~

Winterlicher Bulgur-Salat mit getrockneten Pflaumen und Hähnchen

~

Tranchen von der Poulardenbrust auf winterlichen Blattsalaten mit Ingwer-Balsamico-Dressing

~

Variation von Roastbeef und Kassler an Mixed Pickles, dazu hausgemachte Remouladensauce

~

Vierländer Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und frischem Liebstöckel

Hauptspeisen warm:

Geschmorte Entenkeulen mit Orangen-Rotweinsauce mit hausgemachtem Blaubeer-Apfel Rotkohl,
dazu runde Röstkartoffeln sowie glasierte Maronen

~

Jungschweinrücken in Orangen und Pflaumen geschmort, mit Rahmwirsing und
Kartoffel-Karotten-Gratin

Desserts:

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

~

Schokoladencreme mit Spekulatius und parfümierten Kirschen

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet 2:



Vorspeisen

Zartweizensalat mit Weihnachtsgemüsen

~

Gemüse der Saison mit pikantem Dressing

~

Feldsalat mit gebratenen Pilzen, gelben Cherrytomaten und Knoblauchcroûtons

Pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

~

Hausgebeizter Graved Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Dill Sauce

~

Pollo Tonnato mit einer Thunfisch-Kapern Sauce

~

Holsteiner Winterschinken auf einem Salat von marinierten Melonen

~

Weihnachts-Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen im Shotglas

~

Geräucherte Putenbrust auf Preiselbeergelee

~

Tafelspitz in Estragon-Vinaigrette mit jahreszeitlichem Salat

~

Kürbis-Ingwer Süppchen

Hauptspeisen warm:

Spanferkelbraten, frisch aus dem Ofen und vor Ort tranchiert, mit Biersauce,
bunte Gemüseauswahl der Saison und Nusskartoffeln

~

Weißfisch in Weißweinsud gedünstet mit Rahmspinat und Wildreismischung

Desserts:

Mousse von Lebkuchen mit Pflaumenkompott

~

Mascarpone-Rumtopf-Crème

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet 3:



Vorspeisen:

- Karotten-Orangensalat mit Weißkohlstreifen und gerösteten Kürbiskernen
~
Bunte Antipastiauswahl von verschiedenen Gemüsen der Saison
~
Rote Paprika mit Rosmarin und Olivenöl, gelbe Paprika in Orangensud mit Kapern und
glacierten Karotten mit Basilikumöl
~
Gerollte Crêpes mit marinierten Pilzen gefüllt, auf einem Preiselbeer-Confit
~
Pochierter Buntbarsch mit Kräutervinaigrette
~
Lachstatar vom gebeizten Lachs auf kleinen Reibekuchen mit Schmand und Dill
~
Variation von Lachs und Forelle, dazu Sahnemeerrettich
~
Serrano-Schinken mit frischen Champignons und Rucola
~
Flugentenbrustsalat in pikantem Joghurtdressing
~
Putenbrust, frisch aus dem Rauch mit Pfirsichspalten
~
Schweinerücken mit Dörripflaumen auf einem Aprikosen-Chutney
~
Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit gerösteten Speckstreifen

Hauptspeisen warm:

- Geschmortes Wild-Ragout mit Waldpilzen, Dithmarscher Blaukraut und hausgemachten Schupfnudeln
~
Weihnachtlicher Putenrollbraten mit Füllung, karamellisierte Spitzkohl mit einer Prise Zimt
und überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne

Desserts:

- Vanille-Mousse mit Zimtkompott
~
Weihnachts-Tiramisù unter der Schokosauce

Verkaufspreis: € 27,50 netto, bzw. € 32,75 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet „2 aus 3“:



Vorspeisen:

Winterlicher grüner Salat

~

Kartoffelsalat mit Bärlauch

~

Tomaten-Mozzarella-Spieße im Mini-Glas

~

Aubergine, verfeinert mit Knoblauch und Peperoni

~

Variation von gebeiztem Lachs, geräucherter Steinofenforelle,
gedünsteten Fjordlachs, veredelt mit rotem Kaviar

~

Matjesfilets in einer Apfel-Zwiebel-Gurken Sauce

~

Pollo Tonnato – dünn geschnittene Geflügelbrust mit Kapern und Oliven in Thunfischsauce

~

Hausgemachte Mini-Frikadellen

~

Broccoli-Creme Suppe

Hauptspeisen warm: (zwei zur Wahl)

Getrübte Pasta im Käse-Laib (Livecooking)

~

Grünkohl mit Kochwurst, Kassler vor Ort tranchiert und Kartoffeln

~

Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle

Desserts:

Hamburger Rote Grütze

~

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Verkaufspreis: € 34,00 netto, bzw. € 40,50 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet „Hamburg meets Asia“:



Vorspeisen:

Thaisuppe mit rotem Curry und Hühnchen

~

Reichhaltige Shushiauswahl von der Platte

~

Vegetarisches Sushi

~

Buntes Asia Fingerfood Cross Over

~

„Lachs-Bellevue“ – ganzes pochiertes Lachsfilet als Showfisch garniert mit Erdnuss-Honigsauce

~

Weihnachtssalat vom Rotkraut in Orangen Zimt

~

Riesengarnelen in süß-saurer Zitronengrasmarinade

~

Winterlicher Pastasalat nach Art des Hauses

~

Kartoffelkugeln in roter Crème

~

Weihnachtlicher Gemüsesalat

~

Brot, Butter, passende Dips

Warme Speisen

Entenkeule frisch aus der Röhre

~

Am Marktstand: Entrecôte rosa gebraten am Buffet tranchiert mit Rotweinsauce

~

Röllchen vom Atlantikfisch in Champignon-Weißwein-Sahne Soße auf Blattspinat in Trüffelrahm

~

dazu Langkornreis, goldgelb gebratene Kartoffelspätzle

~

Apfelrotkohl

~

Champignon-Kartoffelauflauf

~

Vegetarische Rösti von Gartenfrüchten auf Balsamicolinsen



Desserts:

Hamburger Rote Grütze

~

Mousse von Zimtsternen

~

Asia Melonentatar mit Minze

~

Bunte Käseauswahl

Verkaufspreis: € 39,90 netto, bzw. € 47,50 brutto
(ab 60 Personen, Lieferung innerhalb Hamburg)



Weihnachtsbuffet "Winterland":



Walking-Finger-Food, sechs Live Cooking-Stationen und ein klassisches Buffet inkl. Tranchierstationen.

Zu Beginn servieren unsere Servicekräfte mit Bauchläden das winterliche **Fingerfood**

Winterschmalz-Schnitten mit frischem Schnittlauch, Äpfeln, einem Hauch Chili und einer Prise Zimt.

~

Warme Currywurst vom Rind mit Sauce

~

Apfel-Lauch Soufflé, vegetarisch, mit roten Zwiebeln

~

Feine Hähnchenspieße im Pflaumendip auf Wintersprossen

~

Kürbis-Orangen Süsschen im Shotglas

Kurz darauf eröffnen unsere vier **Live-Cooking-Stationen**, an denen unsere Köche vor Ort die Speisen zubereiten. Die Stationen werden an zwei Meter langen Holz-Marktständen aufgebaut und sind mit weißen Markisen überdacht.

Wok-Station, wahlweise und kombinierbar mit Gemüse, Scampi, Rind und Geflügel und diversen Soßen und Reis

~

Angus-Beef-Chili mit warmen Nachos und Cheddarsauce

Danach ist das große **weihnachtliches Buffet** für alle eröffnet. Vor Ort werden von den Köchen ganze Enten- oder Gänsebraten sowie Spanferkelbraten **tranchiert**

Dazu servieren wir diverse Beilagen:

Hörnchennudeln mit Käse überbacken

~

Salzkartoffeln, Grünkohl und Rotkohl

~

Frische Salate der Saison

Dessert-Stationen:

Frisch zubereitete Crêpes, wahlweise mit Zimt und Zucker, Apfelmus und Nutella

~

Eis in der Waffel, zwei weihnachtliche Sorten, wie z. B. Pflaume-Zimt und Spekulatius

Verkaufspreis: € 42,00 netto, bzw. € 50,00 brutto
(ab 100 Personen, darunter mit Aufpreis, Lieferung innerhalb Hamburg)



Menüs



Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie zwischen drei, vier oder fünf Gängen.
Die Preise gelten ab 60 Personen. Zur Wahl stehen:

1. Gang kalte Vorspeise:

Hamburger Räucherfischsteller mit dreierlei Fischvariationen und Meerrettichschaum an Salatbouquet
oder
Geräucherte Entenbrust mit Birnen Preiselbeerconfit und Salatröschen
oder
Blankeneser gefüllte Hähnchenroulade mit Orangenschaum und Salatherzen
oder
Gemüseterrine an Kräutersauce mit Feldsalat und Himbeerdressing (vegetarisch)

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot und Butter
Verkaufspreis: € 11,50 netto bzw. € 13,69 brutto

2. Gang Suppen:

Kategorie 1

Hochzeitssuppe
oder
Kürbis-Ingwer Suppe (vegetarisch)
oder
Hamburger Kartoffelsuppe mit Schnittlauch
oder
Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Klößchen und Croûtons
oder
Essenz von Waldpilzen mit bunter Einlage (vegetarisch)

Verkaufspreis: € 5,40 netto , bzw. € 6,43 brutto

Kategorie 2

Hamburger Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben
oder
Grüne Spargelsuppe mit Riesengarnelen
oder
Sylter Krebsrahmsuppe mit Teigtasche
oder
Hamburger Aalsuppe süß-sauer mit Backobst und Aal
oder
Weiße Tomatenschaumsuppe (vegetarisch)

Verkaufspreis: € 6,70 netto , bzw. € 7,98 brutto

Weitere Suppen auf Anfrage. Zu allen Suppen servieren wir Brot und Butter



3. Gang Zwischengang:

Pochierter Bachsaibling mit lauwarmem Kartoffel Gurkensalat
oder
Pastete vom Wild mit Kirschconfit und Salat Bouquet
oder
Timbale vom Marktgemüse mit Frankfurter Grüner Sauce (vegetarisch)
oder
Seeteufelmedaillons an Zitronengras und zweierlei Paprikaragout
oder
Involtini vom Kalb auf pikantem Linsengemüse
oder
Limonen Risotto mit Pastinakenchips und gegrillter Riesengarnele

Verkaufspreis: € 13,50 netto , bzw. € 16,07 brutto

4. Gang Hauptgang:

Rosa Rinderfilet oder vegetarische Gemüsetimbale der Saison,
mit Rosmarinjus, Bohnenbündchen und Gratinkartoffeln
oder
Entenbrust rosa gebraten oder vegetarische Gemüsetimbale der Saison,
mit Kastanienhonig glasiertes Spitzkohlgemüse und Pariser Röstkartoffeln
oder
Hamburger Pannfisch vom Zander und Lachs oder vegetarische Gemüsetimbale der Saison,
mit körniger Senfsauce und Pariser Röstkartoffeln
oder
Perlhuhnbrust gefüllt mit einer Morchelfarce oder vegetarische Gemüsetimbale der Saison,
an Pfannengemüse und Polentaschnitte
oder

Verkaufspreis: € 24,00 netto, bzw. € 28,56 brutto

5. Gang Desserts:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne
oder
Marinierter Obstsalat der Saison mit Schokozigarre
oder
Mousse au chocolat von dunkler Schokolade mit Kirschen
oder
Tiramisú mit Biskuit und Weinbrand unter der Kakaohaube
oder
Joghurt Pfirsichmousse mit exotischen Früchten
oder
Portweinmousse mit buntem Melonensalat
oder
Panna Cotta mit Himbeermark
oder
Baumkuchen Terrine mit Rotweibirnen

Verkaufspreis:

**Als Dessertbuffet mit 3 Portionen im Miniglas pro Person oder als servierter Terllergang:
Verkaufspreis: € 8,00 netto, bzw. € 9,52 brutto**



Fingerfood



Stellen Sie Ihr Fingerfood nach Ihren Wünschen zusammen. Wir empfehlen folgende Mengen:
Zum Sektempfang: 3 – 4 Stück pro Person, Als Zwischenmahlzeit: 5 – 8 Stück pro Person,
Statt eines Buffets oder Menüs: 12 Stück pro Person

| Beschreibung | Preis pro Stück netto | Preis pro Stück brutto |
|--|-----------------------|------------------------|
| Laugengebäck bzw. Mini-Brezel ohne Füllung | 1,26 € | 1,50 € |
| Laugengebäck mit Butterfüllung | 2,52 € | 3,00 € |
| California Rolls "Sushi Style", am Spieß im Glas | 4,20 € | 5,00 € |
| Mit Käse gefüllte Auberginenröllchen vom Grill | 1,90 € | 2,26 € |
| Spieß von Kirschtomaten & Mozzarella im Glas | 1,90 € | 2,26 € |
| Gemüsetatar auf Kartoffelröstis mit Gartenkräutern | 2,52 € | 3,00 € |
| Veggie Tacos, gefüllt mit Rohkostsalat und Sourcreme | 2,52 € | 3,00 € |
| Hähnchenbrustspieß, gefüllt mit Süßkartoffel und süß-saurer Sauce | 1,90 € | 2,26 € |
| Yakitori-Hähnchenspieß | 1,58 € | 1,87 € |
| Nürnberger Rostbratwurst, 25 gr. auf Kraut | 1,59 € | 1,90 € |
| 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß | 1,59 € | 1,90 € |
| Party-Frikadellen am Spieß | 1,59 € | 1,90 € |
| Fischspieß mit Lemon Gras | 2,52 € | 3,00 € |
| Samosa Dim Sum Garnelen und Gemüse | 2,52 € | 3,00 € |
| Mini-Wraps gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhack | 2,84 € | 3,37 € |
| Mini-Wraps gefüllt mit Lachs, Salat und Dill Dip | 2,84 € | 3,37 € |
| Mini-Wraps gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat | 2,84 € | 3,37 € |
| Hamburger Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle und Senftopping im Shotglas | 3,78 € | 4,50 € |
| Hamburger Labskaus mit Gurke und Ei im Shotglas | 3,78 € | 4,50 € |
| Sylter Nordsee Krabbensalat mit kleinen Gurkenstücken im Shotglas | 3,78 € | 4,50 € |
| Muttis "Birnen, Bohnen und Speck", im Shotglas | 3,78 € | 4,50 € |
| Feine Hähnchenspieße im Pflaumendip auf Wintersprossen | 1,18 € | 1,40 € |



| Beschreibung | Preis pro Stück netto | Preis pro Stück brutto |
|--|-----------------------|------------------------|
| Winterschmalz Schnitten mit frischem Schnittlauch, Äpfeln, einem Hauch Chili und einer Prise Zimt. | 1,59 € | 1,89 € |
| Apfel-Lauch Soufflé, vegetarisch, mit roten Zwiebeln | 1,70 € | 2,03 € |
| Vegetarisches Kürbis-Orangen Süppchen | 1,76 € | 2,10 € |
| Exotischer Fruchtspieß der Saison | 3,36 € | 4,00 € |
| Flammierte Crème Brûlée mit Heidelbeeren | 2,94 € | 3,50 € |
| Hamburger Rote Grütze mit Vanillesaucen-Deckel | 2,94 € | 3,50 € |



Live Cooking:



„Pimpen“ Sie Ihr Buffet mit Live-Cooking auf und lassen Sie sich vom Koch verwöhnen

| Beschreibung | Preis netto pro Person* | Preis brutto pro Person* |
|---|-------------------------|--------------------------|
| Crêpes: Süß oder herzhaft belegt mit Zimt und Zucker, Apfelmus, Nutella oder herzhaft mit Schinken oder Käse gefüllt | 5,00 € | 5,95 € |
| Wok: Frisch aus dem Wok vom Koch serviert: Rindfleischstreifen mit frischem Ingwer, Sojasauce und asiatischem Gemüse und Garnelen mit gelben Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirschtomaten in legierter Sahne | 7,00 € | 8,33 € |
| Showfish: Ein ca. 1 m großer, 15-20 kg schwerer Showfish, z. B. Mai-Mai-, Schwert-, Thun-, oder Segelfisch, ist nicht nur der Eyecatcher auf dem Buffet, sondern kann auch von Ihren beeindruckten Gästen verspeist werden – die Auswahl des Fisches richtet sich dabei nach Saison und Verfügbarkeit und dem Fangglück des Fischers. Preis berechnet sich pro / kg. | 41 € / kg | 50 € / kg |
| Pasta aus dem Parmesanlaib: Getrüffelte Butter Pasta aus dem ganzen Parmesan Leib mit verschiedenen Pasto Sorten frischen Gartenkräutern und geriebenem Parmesan | 8,00 € | 9,52 € |
| Frozen Rolls: Der neue Trend aus Thailand: Auf einer Eisplatte wird flüssiges Eis mit verschiedenen Zutaten und Geschmacksrichtungen zu einer außergewöhnlichen Eiskreation verwandelt. | 6,72 € | 8,00 € |



Desserts:



| Beschreibung | Preis pro Stück* netto | Preis pro Stück* brutto |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Blechkuchen: Diverse Sorten: z. B. Butterkuchen, Apfel-, Kirsch-, Rhabarberkuchen nach Saison | 3,50 € | 4,20 € |
| Hochzeitstorte in Herzform: Belegt mit Früchten der Saison; z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren | 5,00 € | 5,95 € |
| Candybar: Der Trend aus den USA: Diverse Süßigkeiten in Gläsern dekoriert | 1,00 € / Pers. + 100,- € | 1,19 € / Pers. + 119,- € |
| Schokoladenfontäne: 40 cm Höhe, wahlweise mit dunkler oder heller Schokoladen und diversen Früchten | 3,20 € / Pers. + 100,- € | 3,80 € / Pers. + 119,- € |
| Tellergeld für Fremdtorte: Nur nach HACCP Richtlinien gestattet | 1,68 € | 2,00 € |
| Hochzeitstorten: Ausführungen nach Kundenwunsch, Preis nach Absprache | 5,- bis 10,- € | 5,95 bis 12,- € |
| Crêpes: Süß oder herzhaft belegt mit Puderzucker, Apfelmus, Marmelade, Nutella oder herzhaft mit Schinken, Salami oder Käse gefüllt | 6,00 € | 7,14 € |
| Dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeerspiegel und Minzblatt | 2,94 € | 3,50 € |
| Weißes Schokomousse mit einem Pflaumen-Portweinkompott marmoriert | 2,94 € | 3,50 € |
| Himbeercrème, mit Schmand verfeinert | 2,94 € | 3,50 € |
| Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel | 2,94 € | 3,50 € |
| Limonencreme mit Grappakirschen | 2,94 € | 3,50 € |
| Profiteroles (Windbeutel) con chocolate | 2,94 € | 3,50 € |
| Brownie-Tiramisú | 2,94 € | 3,50 € |
| Ananas-Cocos-Crème | 2,94 € | 3,50 € |
| Frischer, hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce | 2,94 € | 3,50 € |
| Panna cotta mit frischen Waldbeeren | 2,94 € | 3,50 € |
| Joghurtcrème mit exotischen Früchten | 2,94 € | 3,50 € |
| Crème Catalana | 2,94 € | 3,50 € |
| Schaum von Kokosnuss und Mango auf einem Kiwi-Spiegel | 2,94 € | 3,50 € |
| Crème Brûlée | 2,94 € | 3,50 € |
| Grapefruitcrème mit Ingwer und Minze | 2,94 € | 3,50 € |
| Mascarponecrème mit Blaubeerkompott | 2,94 € | 3,50 € |



Streetfood / Mitternachtssnack:



| Beschreibung (Mindestbestellmenge 60 Stück) | Preis pro Stück netto | Preis pro Stück brutto |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| Currywurst mit hausgemachter Soße | 4,45 € | 5,30 € |
| Hamburger | 4,45 € | 5,30 € |
| Cheeseburger | 4,45 € | 5,30 € |
| Fischbrötchen wahlweise mit Lachs, Matjes oder Bismarck Hering | 4,45 € | 5,30 € |
| Hotdog | 4,45 € | 5,30 € |
| Popcorn (inkl. Maschine) | 4,45 € | 5,30 € |



Getränkepauschale 1:

- Bier (Ratsherrn) vom Fass
- Alkoholfreies Bier, Veltins
- Paulaner Hefeweizen
- Einen Empfangscocktail zur Wahl:
Aperol, Hugo, Bellini oder Lillet Vive
- Secco Bianco (Valmarone, Deutschl.-Italien)
- Rotwein (bree, Merlot, Frankreich)
- Rosé (bree, Pinot Noir, Pfalz-Deutschland)
- Weißwein (bree, Chardonnay, Frankreich)
- Coca Cola / Fanta / Sprite
- Orangen-/Maracuja-/Rhabarbersaft
- Mineralwasser/Tafelwasser
- Kaffee
- div. Teesorten

€ 18,- netto bzw. € 21,42 brutto pro Person

Getränkepauschale 2:

- Bier (Ratsherrn) vom Fass
- Alkoholfreies Bier, Veltins
- Paulaner Hefeweizen
- Einen Empfangscocktail zur Wahl:
Aperol, Hugo, Bellini oder Lillet Vive
- Secco Bianco (Valmarone, Deutschl.-Italien)
- Rotwein (bree, Merlot, Frankreich)
- Rosé (bree, Pinot Noir, Pfalz-Deutschland)
- Weißwein (bree, Chardonnay, Frankreich)
- Absolut Vodka
- Havana Club 3 Años
- Captain Morgan
- Whisky (Scotch „Ballantine’s“ & Bourbon „Jim Beam“)
- Bombay Sapphire Gin
- Bailey’s
- Jägermeister
- Sambuca
- Grappa Nonino
- Helbing Kümmel
- Schweppes Tonic Water
- Schweppes Bitter Lemon
- Schweppes Ginger Ale
- Energy Drink
- Coca Cola / Fanta / Sprite
- Orangen-/ Maracuja-/ Rhabarbersaft
- Mineralwasser/Tafelwasser
- Kaffee
- div. Teesorten

€ 25,- netto bzw. € 29,75 brutto pro Person

Getränkepauschale 3:

- Bier (Ratsherrn) vom Fass
- Alkoholfreies Bier, Veltins
- Paulaner Hefeweizen
- Einen Empfangscocktail zur Wahl:
Aperol, Hugo, Bellini oder Lillet Vive
- Rotwein (bree, Merlot, Frankreich)
- Rosé (bree, Pinot Noir, Pfalz-Deutschland)
- Weißwein (bree, Chardonnay, Frankreich)
- Secco Bianco (Valmarone, Deutschl.-Italien)
- Cocktail zur Wahl (alle auch alkoholfrei):
Caipirinha, Pina Colada, Sex on the Beach
- Absolut Vodka
- Havana Club 3 Años
- Captain Morgan
- Whisky (Scotch „Ballantine’s“ & Bourbon „Jim Beam“)
- Bombay Sapphire Gin
- Bailey’s
- Jägermeister
- Sambuca
- Grappa Nonino
- Schweppes Tonic Water
- Schweppes Bitter Lemon
- Schweppes Ginger Ale
- Energy Drink
- Coca Cola / Fanta / Sprite
- Orangen-/ Maracuja-/ Rhabarbersaft
- Mineralwasser/Tafelwasser
- Kaffee
- div. Teesorten

€ 33,- netto bzw. € 39,27 brutto pro Person



Individuelle Getränkeanpassung und Upgrades:

Gern bieten wir Ihnen individuelle Änderung oder Austausch einzelner Komponenten auf Anfrage an.

Preishinweis:

Alle Preise für die Speisen verstehen sich inklusive Anlieferung und Abholung innerhalb Hamburgs sowie notwendige Küchentechnik (z.T. Grill, Chafing Dish, etc.) Geschirr und Vorleger. Buffetbetreuung für 3 Stunden ab 60 Personen. Die Getränkepauschalen gelten nur in Zusammenhang mit den „all in“ Buchungen.
Mindestbestellmenge 60 Personen oder mehr, siehe Buffetbeschreibung