event all in
IHR EVENT IM SICHEREN HAFEN

Unser Catering

Inhaltsverzeichnis

Seite 02 – 05: Party Buffets
Seite 06 – 11: Private & Business Buffets
Seite 12 – 17: Exklusive Buffets
Seite 18 – 23: BBQ-Buffets
Seite 24 – 30: X-Mas-Buffets
Seite 31 – 32: Menus
Seite 33 – 34: Fingerfood
Seite 35 – 35: Live Cooking
Seite 36 – 36: Desserts
Seite 37 – 37: Streetfood / Mitternachtssnack
Seite 38 – 38: Getränkepauschalen und Upgrades

Gültig ab 28.03.2019

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

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

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

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

Private- und Business Buffets: Hanseat

Vorspeisen:
Fischspezialitäten, bestehend aus wacholdergeräuchertem Forellenfilets aus heimischen Seen,
pochiertem 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

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 Lachsröschen
~
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

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

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
~
Heurigensalat – 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

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

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

Das Streetfood-Buffet

Serviert und live zubereitet wird an eingedeckten und dekorierten Markständen.
Wählen Sie 4 Markstände Ihrer Wahl aus. Buffetbetreuung 18:00-22:00 Uhr bzw. 4 Std.
Mindestteilnehmerzahl 200 Personen.
Ab 300 Pers.: 5 Markstände
Ab 400 Pers.: 6 Markstände
Ab 500 Pers: 7 Markstände

Marktstand Wok:

Frisch aus dem Wok servieren wir als vegetarisches Gemüsegericht
und wahlweise mit Rind, Pute oder Garnelen und hausgemachten Soßen

Marktstand vegetarische Champignonpfanne:

Frisch in der Pfanne zubereitet: Champignons, Lauch und Kräuterbutter

Marktstand Pasta:

Vorort frisch im Wasserkocher zubereitete Pasta,
im ganzen Käselaib geschwenkt und mit Trüffelöl verfeinert**.**

Marktstand Burger:

Kreieren Sie Ihren eigenen Hamburger oder Cheeseburger nach Lust und Laune
„klassisch“ oder „spicy“ am Stand.

Marktstand Currywurst:

Vor Ort frisch geschnitten und mit hausgemachter Soße und Brot serviert.

Marktstand Hot Dog:

Dänische Pölser mit verschiedenen Soßen, Gurkenscheiben und Röstzwiebeln im Brot

Marktstand Fischbrötchen:

Wie auf dem Fischmarkt. Brötchen mit Matjes oder Hering und Salat auf die Hand

Marktstand Suppen:

Zwei hausgemachte Suppen, wie z. B. Gemüsesuppe und Gulaschsuppe - frisch aus dem Topf mit Brot serviert

Marktstand Burgunderbraten:

Roggenbrötchen mit Krautsalat, süßen oder scharfen Senf und Burgunderbraten

Marktstand Apfelstrudel:

Frisch aus dem Ofen mit Vanillesoße verfeinert

Marktstand Süße Crêpes:

frisch zubereitete Crêpes mit Zimt und Zucker, Apfelmuss oder Nutella

Marktstand: Eis

Drei Sorten Eis in der Waffel oder im Becher mit verschiedenen Toppings

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
~
Getrüffelte Pasta im Käselaib
~
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

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

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

BBQ-Buffets

BBQ Party 1:

Diverses „Grillgut“ im Brötchen:

Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks mit Krautsalat
~
Verschiedene Würste: Rostbratwurst, Schinkenwurst
~
Grillkäse
~
Senf und Ketchup

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

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 Rips 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

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

BBQ Exklusiv 2 „Table and Grill Buffet"

Kalt: Als Table-Buffet 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 Erdapfelsalat 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

BBQ Exklusiv 3 „Table and Grill Buffet"

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

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

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
~
Schokoladencrème mit Spekulatius und parfümierten Kirschen

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

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 Dörrpflaumen 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, karamellisierter Spitzkohl mit einer Prise Zimt und überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne

Desserts:

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

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)

Getrüffelte 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

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

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 Süppchen im Shotglas

Kurz darauf eröffnen unsere vier **Live-Cooking-Stations,** 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

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 Räucherfischteller 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

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)

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)

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

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

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 Rotweinbirnen

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
Laugengebäck bzw. Mini-Brezel ohne Füllung
Laugengebäck mit Butterfüllung
California Rolls "Sushi Style", am Spieß im Glas
Mit Käse gefüllte Auberginenröllchen vom Grill
Spieß von Kirschtomaten & Mozzarella im Glas
Gemüsetatar auf Kartoffelröstis mit Gartenkräutern
Veggie Tacos, gefüllt mit Rohkostsalat und Sourcreme
Hähnchenbrustspieß, gefüllt mit Süßkartoffel und süß-saurer Sauce
Yakitori-Hähnchenspieß
Nürnberger Rostbratwurst, 25 gr. auf Kraut
2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß
Party-Frikadellen am Spieß
Fischspieß mit Lemon Gras
Samosa Dim Sum Garnelen und Gemüse
Mini-Wraps gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhack
Mini-Wraps gefüllt mit Lachs, Salat und Dill Dip
Mini-Wraps gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat
Hamburger Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle und Senftopping im Shotglas
Hamburger Labskaus mit Gurke und Ei im Shotglas
Sylter Nordsee Krabbensalat mit kleinen Gurkenstücken im Shotglas
Muttis "Birnen, Bohnen und Speck", im Shotglas
Feine Hähnchenspieße im Pflaumendip auf Wintersprossen

Beschreibung
Winterschmalz Schnitten mit frischem Schnittlauch, Äpfeln, einem Hauch Chili und einer Prise Zimt.
Apfel-Lauch Soufflé, vegetarisch, mit roten Zwiebeln
Vegetarisches Kürbis-Orangen Süppchen
Exotischer Fruchtspieß der Saison
Flambierte Crème Brûlée mit Heidelbeeren
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesaucen-Deckel

Live Cooking:

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

Beschreibung
Crêpes: Süß oder herzhaft belegt mit Zimt und Zucker, Apfelmus, Nutella oder herzhaft mit Schinken oder Käse gefüllt
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
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.
Pasta aus dem Parmesanlaib: Getrüffelte Butter Pasta aus dem ganzen Parmesan Leib mit verschiedenen Pasto Sorten frischen Gartenkräutern und geriebenem Parmesan
Frozen Rolls: Der neue Trend aus Thailand: Auf einer Eisplatte wird flüssiges Eis mit verschiedenen Zutaten und Geschmacksrichtungen zu einer außergewöhnlichen Eiskreation verwandelt.

Desserts:

Beschreibung
Blechkuchen: Diverse Sorten: z. B. Butterkuchen, Apfel-, Kirsch-, Rhabarberkuchen nach Saison
Hochzeitstorte in Herzform: Belegt mit Früchten der Saison; z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren
Candybar: Der Trend aus den USA: Diverse Süßigkeiten in Gläsern dekoriert
Schokoladenfontäne: 40 cm Höhe, wahlweise mit dunkler oder heller Schokoladen und diversen Früchten
Tellergeld für Fremdtorte: Nur nach HACCP Richtlinien gestattet
Hochzeitstorten: Ausführungen nach Kundenwunsch, Preis nach Absprache
Crêpes: Süß oder herzhaft belegt mit Puderzucker, Apfelmus, Marmelade, Nutella oder herzhaft mit Schinken, Salami oder Käse gefüllt
Dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeerspiegel und Minzblatt
Weißes Schokomousse mit einem Pflaumen-Portweinkompott marmoriert
Himbeercréme, mit Schmand verfeinert
Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel
Limonencreme mit Grappakirschen
Profiteroles (Windbeutel) con chocolate
Brownie-Tiramisú
Ananas-Cocos-Crème
Frischer, hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce
Panna cotta mit frischen Waldbeeren
Joghurtcrème mit exotischen Früchten
Crème Catalana
Schaum von Kokosnuss und Mango auf einem Kiwi-Spiegel
Crème Brûlée
Grapefruitcrème mit Ingwer und Minze
Mascarponecrème mit Blaubeerkompott

Streetfood / Mitternachtssnack:

Beschreibung (Mindestbestellmenge 60 Stück)
Currywurst mit hausgemachter Soße
Hamburger
Cheeseburger
Fischbrötchen wahlweise mit Lachs, Matjes oder Bismarck Hering
Hotdog
Popcorn (inkl. Maschine)

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

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 Beer
- Energy Drink
- Coca Cola / Fanta / Sprite
- Orangen-/ Maracuja-/ Rhabarbersaft
- Mineralwasser/Tafelwasser
- Kaffee
- div. Teesorten

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 Beer
- Energy Drink
- Coca Cola / Fanta / Sprite
- Orangen-/ Maracuja-/ Rhabarbersaft
- Mineralwasser/Tafelwasser
- Kaffee
- div. Teesorten

Individuelle Getränkeanpassung und Upgrades:

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