

Fingerfood Klassik

Kalt :

Tomate-Mozzarella-Spieß
Käse-Trauben-Spieß
Schwarzbrottaler mit Räucherlachs
Röstbrottscheibe mit Landschinken
Lachs-Wrap (2 Scheiben)

Warm :

Teriyaki Geflügel Spieß
mit Sweet-Chili-Chicken Soße
Verschiedene Mini-Quiches
Minifrikadelle mit Barbecue Soße
Gegrillte Gemüsespieße
Blätterteiggebäck mit Fleischfüllung

Süß :

Mini Windbeutel mit Sahne gefüllt
Mini Muffins
Fruchtig gefülltes Blätterteiggebäck
Frischer Obstspieß

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

€ 2,35 pro Stück
ab 100 Stück € 2,10 pro Stück

Saisonale Suppe zum Fingerfood
€ 4,50 pro Person

Fingerfood Gourmet

Kalt :

Forellenkaviar mit Kräutergelee und Nori Alge
Dattel-Roquefort Toast mit Ingwer-Honigschaum
Seehasenerogen mit Korbelschmand
und gebackener Kartoffel
Rosmarinoccacia mit Tomate-Büffelmozzarella
Orientalische Entenbrust
auf fruchtig-scharfem Bulgursalat
Zitrus gebeizter Lachs mit Meerrettich-Vinaigrette

Warm :

Baby Leaf Salat mit Orangen-Ingwer Vinaigrette
und lauwarmem Ziegenkäse
Humus Falafel mit Gurken-Raita
und Limetten-Koriander Joghurt
Kräuter-Kartoffelpüree mit Coq au Vin
Pikante Lammfrikadelle auf Meerrettich-Rahmlinsen
Erbsensüppchen warm und kalt mit Speckbröseln
„Pulled Pork“
Gezupftes vom Holsteiner Eichelschwein
mit Spitzkohl-Mango Salat und geröstetem Brioche

Süß :

Vanilleeis mit Rote-Grütze Espuma
Brownie-Bites mit kandierten Kumquats

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

€ 4,20 pro Stück
Mindestabnahme 140 Stück



Menü- und Buffetvorschläge

Eimsbüttel

Vierländer Blattsalat
mit eingelegten Äpfeln
und krossem Speck

Fischsuppe „Kleinhuis“ mit Safran
und Fenchel

Rinderbrust mit Meerrettichsoße
und Bouillonkartoffeln

Hamburger Beerengrütze
mit Vanilleeis und Zimtrumble

€ 31,50

Winterhude

Baby Leaf Salat mit Mango
und Avocado-Vinaigrette

Gewürzte Hackbällchen vom
Salzwiesenlamm auf gebackenem
Couscous mit Minz-Joghurt

Steinbeißerfilet im Filoteig mit
Gemüse, Kräutern
und Sesam-Duftreis

Mango Kokosnuss Törtchen
mit exotischem Fruchtcocktail
und Passionsfruchtsorbet

€ 38,50

Eppendorf

Rilette von der Lachsforelle
auf Zucchini carpaccio
mit Rucola-Kresse

Geflügelconsommé
mit Morcheln
und Kräuter-Fritaten

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Senf-Kräuterkruste,
Tellicherry-Pfeffersoße
und Kartoffel-Lauch Gratin

Große Dessert-Variation
(6 Komponenten, je nach Saison)

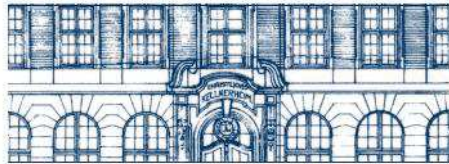
€ 41,50

Käse-Variation mit Feigensenf (+ € 8,50)

**Selbstverständlich können Sie diese
Menüs erweitern**

Die Menübestandteile der einzelnen
Menüs sind frei kombinierbar.

**Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef im
persönlichen Gespräch eine
individuelle Speisenauswahl zusammen.**



Buffet Harvestehude

Ab 20 Personen

Blattsalat Variation aus dem Alten Land
mit Joghurdressing

Kartoffel-Rucola Salat
mit Leinöl

Holsteiner Schweinenacken „süß-sauer“

Variation von geräucherten und gebeizten
Fischen mit Pfeffer-Schmand
und Sahne-Meerrettich

Hering in Senf-Dill Marinade

Verschiedene Brotsorten
mit Landbutter

Rinderbrühe mit Gemüse

Hamburger Pannfisch mit Senfsaatsoße
und Kartoffel-Meerrettich Püree

Gebratenes Freilandhähnchen
in Pilzrahmsoße
mit gegrilltem Wurzelgemüse

Hamburger Beerengrütze
mit Vanillesoße

Milchreis mit eingelegten Knubberkirschen

Pro Person € 32,50

Buffet Alsterdorf

Ab 20 Personen

Wakame-Glasnudel Salat mit Scampi
und geröstetem Sesam

Quinoa-Rote Bete Salat
mit Orangen

Geräucherte Forelle
mit Wasabi Mousse

Orientalischer Kichererbsensalat

Toskanischer Geflügelsalat

Brotkorb mit Foccacia, Ciabatta,
Baguette und Landbutter

„Tom Kha Gai“

Thailändische Hühnersuppe
mit Kokosmilch

Tomaten-Mozzarella Gnocchi
mit Kräuteröl

Gemüse Cous-Cous
mit gebackenen Grießbällchen

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Kartoffel-Fenchel Gemüse
mit Safran

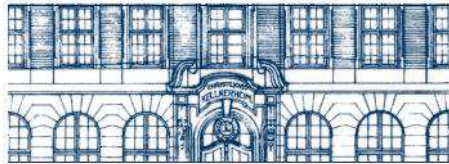
Indisches Rinder Curry mit Basmatireis

Tiramisu klassisch

Mango Mousse mit Litschis

Vanillecreme Tarte mit Pinienkernen

Pro Person € 39,50



Buffet Hafencity

Ab 20 Personen

Saftige Kalbsrückenscheiben
mit würzigem Röstgemüse

Wildlachs aus der Zitrusbeize
mit Meerrettich-Dressing

Oktopus-Carpaccio mit Rucola
und Zitronen-Aioli

Hauchdünne Tranchen vom Pommerschen
Rind mit Trüffelcreme
und Tête de Moine

Geräucherte Entenbrust
auf Kaviar-Linsensalat

Großer Brotkorb mit verschiedenen
Brotsorten und Landbutter

Hummercremesuppe mit Melone
und gereiftem Armagnac

Geschmorte Lammhaxe
mit Bourbon-Vanille,
weißem Bohnenpüree
und getrockneten Tomaten

Zanderfilet mit Süßkartoffelstampf
und Basilikum-Pinienkern Pesto

Gefüllte Bulgur Aubergine
mit pikantem Paprika-Coulis

Bayrisch Crème mit Lakritze und Birnen

Zweierlei Schokoladen Mousse
von der Valrhona Kuvertüre

Eingelegte Zwetschgen

Große ökologische Käseauswahl
von der Hofkäserei Backensholz
mit verschiedenen Chutneys
und Walnussbrot

Pro Person € 47,50

Brunch – Buffet

Ab 20 Personen

Brotkorb mit verschiedenen Brot-
und Brötchensorten, Buttercroissants
und süßem Plundergebäck

Auswahl an hauseigenen Marmeladen,
Nougat-Creme, Honig, Land-Butter,
Möhren-Butter, Diät-Margarine,
Räucherlachscreme mit Estragon

Reichhaltige Wurst-
und Schinkenauswahl

Variation von Schnitt- und Weichkäsesorten
mit Trauben und grünem Obatzter

Zweierlei Heringssalat, mediterraner
Nudel-Salat mit Ziegenkäse,
eingelegte Mozzarella-Kugeln,
gegrillte Auberginen, Curry - Eiersalat

Verschiedene Cerealien- und Müsli Sorten,
Naturjoghurt, Passionsfruchtjoghurt
und Erdbeerjoghurt,
Magerquark, Milchreis

Frischer Obstsalat und Ananaswürfel

Englisches Frühstück im Weckglas,
Gemüse-Quiche

Gekochte Eier und Rührei,
Nürnberger Würstchen, gebratener Speck

Suppengrün-Eintopf mit Wiener Würstchen

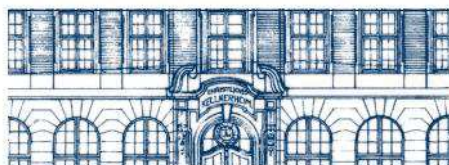
Schweinefilet im Blätterteig
- am Buffet für Sie geschnitten -
Béarner Soße und Kartoffelgratin

Altländer Apfelcrumble in der Tasse,
Browniewürfel
und Schokoladen-Kirsch Quark

Milch, Kaffee, Große Tee-Auswahl
Orangensaft, Grapefruitsaft, Apfelsaft,
grüner Smoothie

Pro Person € 28,50

Kinder unter 12 Jahren € 18,50



Pauschalen für Ihre Abendveranstaltung (ab 20 Personen)

„Für jeden Abend“

- *Dinnerbuffet nach Wahl der Küche mit 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgängen und 3 Desserts
- *Getränkepauschale für 3 Stunden mit Wein, Bier, Softgetränken und Kaffee

Pro Person € 49,50

„Willkommen in Hamburg“

- *Menü Eimsbüttel oder Buffet Harvestehude
- *Getränkepauschale für 4 Stunden mit Bier, Wein, Softgetränken, Kaffee und Sektempfang
- *Maritime Tischdekoration mit Teelichtern
- *Menükarten

Pro Person € 59,00

„Ne runde Sache“

- *Menü Winterhude oder Eppendorf mit 3 Gängen oder Buffet Alsterdorf
- *Getränkepauschale für 4 Stunden mit Champagnerempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *Tischgestecke und Teelichter
- *Menükarten

Pro Person € 79,00

„Für IHREN besonderen Anlass“

- *Buffet Hafencity
- *Getränkepauschale für 6 Stunden mit Sektempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *saisonale Tischdekoration mit Blumen, Menükarten, Silberleuchtern und zweifarbigen Servietten

Pro Person € 99,00

„Der unvergessliche Abend“

- *Menü Winterhude oder Eppendorf mit 4 Gängen oder Buffet Hafencity
- *Getränkepauschale für 6 Stunden mit Champagnerempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *saisonale Tischdekoration mit Blumen, Menükarten, Silberleuchtern und zweifarbigen Servietten
- *Fingerfood zum Empfang

Pro Person € 119,00

Gerne gestalten wir Ihre Abendveranstaltung nach einem von Ihnen bestimmten Motto, auch Moderationen zu verschiedenen Themen wie Wein, Whisky, Kaffee, etc. sind möglich.