



### Fingerfood Klassik

#### **Kalt :**

Tomate-Mozzarella-Spieß  
Käse-Trauben-Spieß  
Schwarzbrottaler mit Räucherlachs  
Röstbrotzscheibe 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 Obstsalat

**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  
Seehasenrogen mit Korbelschmand  
und gebackener Kartoffel  
Rosmarinfocaccia 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-Pfefferspße  
und Kartoffel-Lauch Gratin

\*\*\*

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

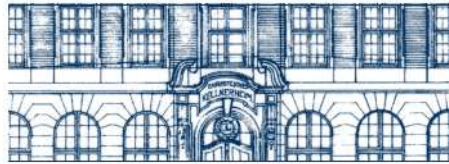
€ 41,50

### 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

\*\*\*

Gebratenes Dorschfilet  
mit Senfsaatsoße und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Boeuf Bourguignon mit frischen Pilzen  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Minze

\*\*\*

Tarte Crème brûlée

\*\*\*

Große Käseauswahl mit Trauben

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  
\*\*\*

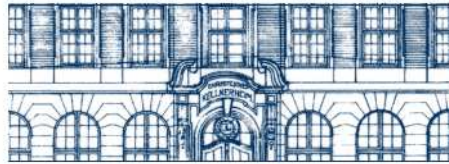
Schweinefilet im Blätterteig  
- am Buffet für Sie geschnitten -  
Béarner Soße und Kartoffelgratin  
\*\*\*

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.