

WEIHNACHTLICHES CATERING

Jedes Gericht ist ab 10 Portionen lieferbar.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zuzüglich 0,50 € pro Person Büffetpauschale.

WINTERSUPPEN 0,3l

S1

Kürbissuppe mit Honig und Ingwer -vegetarisch- 4,60 €

S2

Cremesuppe von Wurzelgemüsen mit frischen Kräutern und Croutons -vegetarisch- 4,60 €

S3

Kartoffel-Steinpilzsuppe, vegetarisch gekocht, dazu separat luftgetrocknete Schinkenstreifen 5,00 €

WEIHNACHTLICHE WARME HAUPTGÄNGE

W1

Langsam geschmorter Hirschbraten aus der Keule in einer Preiselbeer-Thymian-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Butter Petersilien Kartoffeln 16,90 €

W2

Gebatene Barbarie-Entenkeule an einer Rotwein-Gemüsejus serviert mit Speck-Rosenkohl und herzhaften Kartoffelklößen in Salbei-Butter 21,90 €

W3

Gebackene Gänsekeule an cremiger Portwein-Bratpfelsauce, dazu gedünsteter Kirsch-Rotkohl, ein Semmelknödel und Salzkartoffeln 33,90 €

W4

Halbe gebratene Ente an einer Pflaumen-Bratensauce mit herzhaftem Rotkohl, Kartoffelkloß und Butter-Kartoffeln 31,00 €

W5

Hähnchenkeule in einer Stern Anis Marinade gebraten an einer Orangen Pfeffersauce mit Kartoffel Klößen und Rotkohl 15,50 €

W6 vegetarisch

Haferbällchen in einer Waldpilz-Kräuter-Sauce, dazu geschwenkte Karotten, Kohlrabi und Sellerie Stifte an Salbei-Gnocchi 13,90 €

W7 vegetarisch

Vegetarische Schnitzel überbacken mit Gouda und Steinpilzen an cremigem Rahmwirsing mit Wildreis und Granatapfelkernen 14,00 €

W8 vegan

Veganes Risotto mit Kräuter-Pesto, Pilzen und Nuss-Crumble 14,00 €

W9 vegan

Vegane Quiche mit Ratatouille Gemüse von Zwiebel, Zucchini, Paprika, Champignon, getrocknete Tomate und Kräutern 14,00 €

W10 vegan

Veganes Pilzragout mit Gemüseplätzchen 14,00 €

W11 vegan

Vegane Kürbis-Zucchini-Lasagne mit Cashewkernen 14,00 €

DESSERT

D1

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen
und eingekochtem Glühwein, dazu sahnige Vanille Sauce 6,50 €

D2

Schokoladen-Zimtstern-Mousse mit Mandarinen Filets und Himbeer Topping 3,50 €

D3

Zimt-Milchreis mit Sauerkirschkompott 3,30 €

D4

Gâteau chocolat 3,50 €

D5 vegan

Walnuss-Birnen-Mandarinen-Salat mit Trauben und veganer Vanillesauce 3,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET I

Kalt:

Couscous Esskastanien Salat in einer Limetten-Zimt -Marinade,
geschichtet mit Creme fraiche und Orangen

Warm:

Langsam gegarter Puten- oder Schweinebraten in einer Rotwein-Thymianjus,
dazu geschwenkte Petersilien-Kartoffeln und herzhafter Rotkohl

Gnocchi-Waldpilz-Pfanne mit einer Blumenkohl-Sahne-Sauce

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce 23,90€

WEIHNACHTSBÜFFET II

Kalt:

Bunte Fischplatte mit Räucherfisch, Garnelen und Matjestatar, dekoriert mit viel Zitrone

Aioli, Dill und Meerrettich

Tranchen von der Poulardenbrust überzogen mit einem Mango-Nusskompott

Kohlrabi Karotten Spieß in einer Ingwer-Anis-Marinade

Warm:

Gefüllter Braten von der Putenbrust an einer Waldbeere-Orangensauce,
dazu klassischer Rotkohl und Sellerie-Kartoffelgratin

Spätzle Kürbis Pfanne mit gegrillten Champignons und Mandelbrokkoli,

dazu eine Kerbel-Estragon Sauce

Dessert:

Zimtsternmousse geschichtet mit Beeren Püree und Pistazien Krokant 31,90€

WEIHNACHTSBÜFFET III

Kalt:

Tranche vom Roastbeef auf angemachten Rucola-Himbeeren-Salat mit einem Mandarin Balsamico Dressing

Winterlicher Kartoffelsalat mit kleinen Brokkoli-Röschen, Apfel und frischen Kräutern in einer Dijon Senf Marinade

Warm:

Aufgeschnittener Entenbraten an einer Majoran Zimt Sauce mit Apfelrotkohl und geschwenkten Kartoffelklößen

Waldpilz-Esskastanien-Ragout mit Kürbiswürfel und sautiertem Blumenkohl, dazu gebratene Schupfnudeln mit geröstetem Sesam (auf Wunsch mit Reis, vegan)

Dessert:

Mousse von pürierten Lebkuchen geschichtet mit Apfelkompott und Schokoladen-Splittern

36,90€

WEIHNACHTSBÜFFET IV

Kalt:

Kleiner Pastasalat mit Schinkenwürfeln, Wintergemüse und

Curry Kresse Creme -im Mini-Glas-

Röllchen vom Schweinerücken gefüllt mit Orangen-Coleslaw-Salat

Blattsalate wie Eichblatt, Rucola und Radicchio belegt mit kleinen vegetarischen Gemüsebällchen und Sonnenblumenkernen,

dazu ein Granatapfel-Minzdressing

Warm:

Wildgulasch geschmort mit Sellerie, Karotten und Lauch,

dazu eine Spätzle-Rosenkohl-Pfanne geschwenkt in Wildkräuter Olivenöl

Kohlrabi-Kartoffel-Pfanne mit gerösteten Nüssen und etwas Knoblauch,

dazu eine vegane Waldpilzrahmsauce -vegan-

Dessert:

Winterliche Mocca Panna Cotta mit einem Pflaumen Zimt Kompott

31,90€

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD I

Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisierten und Mandeln,
auf weißem Löffel angerichtet
Rose von gebeiztem Lachs mit frischem und Walnussfrischkäse
auf einem Kartoffelrösti
Flusskrebs Salat mit Orangen, Carambola und Minze
in der Mandarinhälfte angerichtet
Gratinierte Artischockenherzen auf einem Steinpilz-Tomatenconfit
Kleine Austernpilz Quiche mit jungem Blattspinat und kräftigem Bergkäse überbacken
Spieß von Falafel-Zimtbällchen, getrockneten Aprikosen und Softdatteln
Lasagne von Zucchini, Aubergine und gehobelten Maronen
Geschichtet mit Haselnuss Pesto
Dessert im Mini-Glas:
Apfelkompott geschichtet mit Schokoladen-Trüffel mousse und süßer Glühweinsauce
8 Teile pro Person

26,50 €

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD II

Mini-Canapés von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste
Winterliche Wildterrine auf gebratenen Sellerie Würfeln und mariniertem Feldsalat
Miniburger belegt mit kleinem gebratenem Falafel, Glühwein-Rotkohl und Steinpilzen
Gedünstete Wirsing Roulade gefüllt mit Trüffel-Risotto und
fein gehobeltem Parmesan
Goldbraun gebackene Blätterteigtaschen mit einem winterlichen
Karotten-Selleriesalat und Creme Fraîche gefüllt
Kleine Backkartoffel mit einem Nuss-Gemüseragout gefüllt
Kürbis-Zitronensalat verfeinert mit gerösteten Pinienkernen
Honigdressing, in weißem Schiffchen angerichtet
Dessert im Mini-Glas:
Cremige Marzipan Panna Cotta mit frischen Waldbeeren
und kleiner Schokoladen Kirsche
8 Teile pro Person

26,50 €

Wir behalten uns vor, die durch erschwerte Anlieferungs- bzw. Aufbaubedingungen entstehenden Kosten, gesondert zu berechnen.
Für eine Anlieferung innerhalb des Hamburger Stadtgebiets, barrierefrei und direkt anfahrbar, berechnen wir 30,00 €.
Durch die aktuelle Weltwirtschaftslage können wir die Preise im Angebot nicht dauerhaft garantieren und behalten uns eine eventuelle Preisanpassung vor. Für Abholungen nach 18:00 Uhr oder noch am selbigen Tag der Lieferung und an Wochenend- und Feiertagen wird ein Aufschlag berechnet. Sollte eine bestellte Ware am Markt nicht erhältlich sein, sind wir berechtigt, für einen gleichwertigen Ersatz zu sorgen. Alle Preise verstehen sich zzgl. der zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gültigen Mehrwertsteuer.