

WEIHNACHTLICHES CATERING

Jedes Gericht ist ab 10 Portionen lieferbar.

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



EVENT CATERING HAMBURG

Preise ohne Gewähr / Stand Okt. 2025

WINTERSUPPEN 0,3l

S1

Kürbissuppe mit Honig und Ingwer -vegetarisch- 5,60 €

S2

Blumenkohl-Mandel-Suppe mit Croutons -vegetarisch- 5,60 €

S3

Kartoffel-Steinpilzsuppe, vegetarisch gekocht, dazu separat luftgetrocknete Schinkenstreifen 7,00 €

WEIHNACHTLICHE WARME HAUPTGÄNGE

W1

Langsam geschmorter Hirschbraten aus der Keule in einer Preiselbeer-Thymian-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Butter Petersilien Kartoffeln 17,90 €

W2

Gebratene Barbarie-Entenkeule an einer Rotwein-Gemüsejus serviert mit Speck-Rosenkohl und herzhaften Kartoffelklößen in Salbei-Butter 22,90 €

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

Veganes Pilzragout mit Gemüseplätzchen und Kartoffelröstitaler 14,00 €

W10 vegan

Vegane Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Karottenstiften und Haferbällchen an einer Rosmarinsauce 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

Franzbrötchen Tiramisu	3,50 €
------------------------	--------

D4

Gâteau chocolat	3,80 €
-----------------	--------

D5 vegan

Walnuss-Birnen-Mandarinen-Salat mit Trauben und veganer Vanillesauce	3,80 €
--	--------

VEGANES WEIHNACHTSBÜFFET

Wintersalat von karamellisierten Birnenspalten, Walnussöl und roter Beete,
fein abgeschmeckt mit Ahornsirup

Süß saures Kürbis Carpaccio mit Granatapfelkernen, geriebener Zitrone
und veganem Feta

Preiselbeer Humus Crostini mit Tomaten Trüffel Chutney

Warm:

Nuss Hackbraten Deluxe, mit edel Kastanien und schwarzem Knoblauch
an einer Rotwein Zwiebel Sauce, dazu dreierlei Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Vanille Amaretto Creme geschichtet mit Nuss Crumble und eingelegten Kirschen	25,90 €
---	---------

WEIHNACHTSBÜFFET I

Radicchio, Chicorée, Mandarinen Filets und Rote Beete

an einer Preiselbeer Sesam Vinaigrette

Hähnchenroulade gefüllt mit Süßkartoffel Fenchel Mousse

Cherry Matjes Filet auf Vollkorn Frischkäse Taler

Warm:

Geröstete Hähnchen Medaillons an cremigen Rahmwirsing

und Salbei Gnocchi

Kürbis Blumenkohl Lasagne mit Cheddar und Lauch gebacken, vegetarisch

Dessert:

Kleine Schoko Küchlein mit Karamell Mandeln

28,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET II

Kalt:

Gegrillter Zucchini Dattel Salat, angemacht in Cashewnuss Ricotta Creme

mit süßer Koriandersaat

Backpflaumen Speck Spieß mit Mandarinen Filet und Mangold Blatt

Warm:

Apfel Punsch Hähnchenkeule an klassischem Rotkohl,

mit Thymian Kartoffelklößen und Preiselbeer Jus

Spitzkohl Sahne Gemüse mit Steinpilz Pasta, vegetarisch

Dessert:

Brombeer Quark geschichtet mit Karamell Birnen und Schoko Flakes

28,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET III

Kalt:

Feigenscheiben und milder Ziegen Frischkäse überzogen mit Agavendicksaft,
angerichtet auf Thymianzweigen

Creme fraiche Räucherlachs Mousse auf kleinem Rösti mit Dill Fähnchen

Pasta Nuss Salat mit Kohlrabi und Kürbis in veganer Kresse Mayonnaise

Warm:

Gebackene Entenkeule an Speckrosenkohl mit Sellerie-Kartoffelstampf
und cremiger Sternanis Portwein Sauce

Süßkartoffelgratin mit feinen Brokkoli Röschen

in Muskat Bechamel Sauce gegart, vegetarisch

Dessert:

Lebkuchen Zimt Mousse mit weißen Schokoladenstückchen und Pistazie

36,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET IV

Kalt:

Gerösteter Blumenkohl Tahin Salat mit crunchigen Mandelstiften
und Orangen Zesten

Mini Tartelettes gefüllt mit Erdnuss Spinat

und gegrillten Hähnchen Brunoise

Feldsalat mit Pink Lady Spalten, marinierten Gnocchi Bällchen
und Walnusskernen

Warm:

Zarter aufgeschnittener Hirschbraten in Orangen Waldbeer Jus,
dazu Apfel Rotkraut, Petersilien Kloß und Butter Kartoffeln

Parmesan Rösti an Esskastanien Falafel Ragout, vegetarisch

Dessert:

Walnuss Apfel Tiramisu mit Amaretto und geräucherter Mandel

37,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET V

Kalt:

Salat von bunter Penne, Brokkoli, Birne und Filetstreifen

in veganer Schnittlauch Dill Creme

Kleine Burger mit vegetarischem Bratling und Glühwein Bowls Salat

Maracuja Hähnchenspieß auf Coleslaw Salat

Kleine Schwarzbrot Sandwich mit Räucherlachs und Forelle

Warm:

Zerteilter Entenbraten an Orangen Rotweinsauce,

dazu Apfel Rotkohl und Thüringer Klöße

Vegetarisches Nuss-Filet in Waldpilzsauce

Dessert:

Brombeer Kirsch Grütze mit Mango Vanille Sauce

Schokoladen Mousse mit Glühwein Himbeeren

41,00 €

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 Mandarinenhälfte 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-Trüffelmousse

und süßer Glühweinsauce

8 Teile pro Person

26,50 €

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD II

Mini-Canapés von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste

Winterliche Wildterrinen 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-Sellerie Salat

und Creme Fraîche gefüllt

Kleine Backkartoffel mit einem Nuss-Gemüseragout gefüllt

Kürbis-Zitronensalat verfeinert mit gerösteten Pinienkernen Honig dressing,

in weißem Schiffchen angerichtet

Dessert im Mini-Glas:

Cremige Marzipan Panna Cotta mit frischen Waldbeeren

und kleiner Schokoladen Kirsche

8 Teile pro Person

28,90 €

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.