

Cateringangebot

Belegte Jourbrötchen Stk. € 2,20

Unsere beliebten Minibrötchen werden lecker belegt und sind der ideale Snack zum Frühstück oder zwischendurch

Lachs, Gurke und Sahnemeerrettich
hausgemachter Eiersalat und Nordseekrabben
hausgemachte Thunfischcreme und Kapern
Serrano und Parmesan
Ziegenfrischkäse, Feigensenf und Früchte
Gouda und Guacamole
Ei und Schnittlauch
Mett und Lauchzwiebeln
italienische Salami und saure Gurke
Mozzarella, halbtrocknete Tomaten und Basilikumcreme
Kalbsleberwurst, Senf Pauli und Gewürzgurke

Noch mehr Frühstück

ofenfrisches Croissant Stk. € 1,50

Hamburger Franzbrötchen, der Klassiker, Stk. € 1,50

...im Becher serviert

Hausgemachtes Bircher Müsli € 3,20

Griechischer Joghurt mit frischen Früchten nach Saison, Walnüssen und Honig € 3,40

Frischer Obstsalat mit Früchten nach Saison € 3,20

Antipasti (auf Platten serviert)

Karotten mit Orangenfilets, Minze und Sesam € 21,90

Champignons mit Balsamicozwiebeln in Rotwein geschmort € 21,90

Linsensalat mit Lauch in Himbeeressig und Walnussöl € 21,90

gegrillte Paprika mit Knoblauch und Zitrone € 21,90

Zucchini all arrabiata € 21,90

Kartoffelsalat mit frischem Koriander, Gurke und Erdnuss € 21,90

Aubergine mit Tomatensauce, Chili und Schafskäse € 24,90

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Walnüssen € 21,90

Zuckerschoten mit Cherrytomaten, Basilikum und Pinienkernen € 29,50

Hühnersalat mit Apfel, Sellerie und Ananas in Dijonsensauce € 29,50

Putello Tonnato - dünn aufgeschnittene Pute in Thunfisch - Kapernsauce € 39,00

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade € 45,50

Antipasti Bestellungen bitte ab 1kg pro Sorte,

bei einem reinen Antipasti Buffet rechnen wir mit ca. 300g pro Person, als Beilage ca. 200-250g pro Person

Fingerfood (im Glas oder aufgespießt)

kleine hausgemachte Frikadellen (ca. 25-30 Stk./kg) mit einer Portion Senf, kg € 26,50

Gewürzgarnelen mit Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern (im Glas serviert) kg € 39,00

Cherrytomaten – Minimozzarella – Spieße mit Basilikum Stk. € 2,20

Satè - Hähnchenspieße mit Erdnuss Sauce Stk. 2,95

Suppen

die Auswahl der Suppen empfehlen wir nach saisonalem Angebot, umso intensiver ist der Geschmack

Eintöpfe, Gemüsecremesuppe Portion 0.3 l € 5,90 (auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan)

Chili con Carne Portion 0,3l € 6,90
Gulaschsuppe Portion 0,3 l € 6,90
dazu empfehlen wir Brot und hausgemachte Kräuterbutter Portion € 2,95

Salat ca. 10 Portionen

Unsere Salate werden immer frisch zubereitet, das Gemüse oder Obst ist knackig und gesund

gemischter Salat (Blattsalate, Gurke, Tomaten, Radieschen, Paprika etc.) € 25,00
verschiedene Toppings möglich (z.B. Schafskäse oder Hähnchen) pro Topping € 8,00
Caesar Salad (Römersalat mit Parmesan und Croutons) € 29,00
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust € 36,00
Ruccola mit Serranoschinken, Parmesan und eingelegten Tomaten € 34,00

Quiche (rund) ca. 8 Portionen € 35,00

Unsere Backstube lässt sich immer wieder neue pikante Köstlichkeiten einfallen, lassen Sie sich gern beraten

Lorraine (mit Katenschinkenwürfeln und Frühlingszwiebeln)
Ziegenkäse mit Rosmarin, Honig und Walnuss
Mangold oder Spinat oder mediterranes, gegrilltes Gemüse mit Schafskäse
Serrano mit Parmesan und halbtrockneten Tomaten
Lachs mit Zucchini, Dill und Frühlingszwiebel
Champignons, Bergkäse, Petersilie (wahlweise mit Katenschinken)
Birne, Blauschimmelkäse und Pinienkernen

Quiche auch auf Kuchenblech (ca. 20 Portionen) erhältlich € 75,00
weitere Beläge nach Absprache oder Saison möglich

Käse

Käseplatte für 10 Personen (4-5 Sorten) € 40,00
Käseplatte für 15 Personen (6 Sorten) € 55,00
dazu empfehlen wir Brot und hausgemachte Kräuterbutter pro Portion € 2,95

Auswahl der Käse erfolgt nach individueller Absprache und Sortiment, wir beziehen unseren Käse u.a. von Kruses Hofmilch in Rellingen

Hausgemachte Kuchen

Backen ist unsere Leidenschaft, das schmeckt man bei unseren liebevoll zubereiteten Kuchen

Marmorkuchen ca. 12 Stück € 32,00
Käsekuchen ca. 12 Stück € 34,50
Carrotcake ca. 12 Stück € 34,50
Cheesecake ca. 12 Stück € 36,50
Tartes mit Obst nach Saison ca. 8 Stück € 26,00
Königs Minibrownies Stück € 2,20
Mini Fruchttörtchen mit frischen Früchten und Mascarponecreme € 2,50

Weitere Desserts und Kuchen auf Anfrage möglich

Getränke

Wir stellen Euch für jeden Anlass gerne individuell eine Auswahl an passenden Getränken zusammen, ob soft oder mit Alkohol.

Weine weiß, rot oder Prickelndes

Unser Weinsortiment umfasst eine große Auswahl an deutschen Weinen, aber auch italienische, spanische, französische und Überseeweine gehören dazu. Sprecht uns an, wir

stellen Euch passend zum Speisenangebot den Wein zusammen.

Lieferbedingungen

Alle Preise für Speisen verstehen sich incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer von 7% (für Speisen mit Servicepersonal 19%), Getränke bzw. Weine inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%.

Wir berechnen für die Lieferung bis 5km Entfernung €15,00, ab 5km Entfernung innerhalb Hamburgs kommen pro Kilometer 2,00€ hinzu.

Für Caterings außerhalb unserer Geschäftszeiten oder an Feiertagen berechnen wir eine extra Pauschale, je nach Aufwand.

Alle unsere Speisen, außer Suppen liefern wir auf Einweggeschirr. Gerne bieten wir Ihnen auch Mehrweg Geschirr an (Porzellan, Bretter, Gläser). Für die Abholung des Geschirrs am Folgetag berechnen wir die Anfahrtkosten. Eventuellen Verlust oder Bruch unseres Geschirrs erlauben wir uns zum Selbstkostenpreis zu berechnen.

Alle Caterings können wir mit Leihgeschirr (Angebot auf Anfrage) und Servicepersonal ausstatten.

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gern.