

# CATERING BEI TAGES- & ABENDFAHRTEN 2024

## Kleine Happen/ Schlemmer-Teller / Buffets



Auch für Ihr leibliches Wohl soll bei einer Tages- oder Abendfahrten gesorgt sein. Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge, „kleine Happen“, Schlemmerteller & Buffets

**Die Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. MwSt.**

### SUPPEN

pro Portion 200g – als Vorspeise geeignet

#### TOMATENSUPPE

aus sonnengereiften Tomaten und mit Basilikum verfeinert

5,60 €

#### KARTOFFELSUPPE

mit frischem Gemüse und Schinkenspeckwürfeln,  
wahlweise mit Kohlwurst (+3,00 EUR)

5,70 €

#### KAROTTEN-INGWER-SUPPE

6,10 €

#### KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH

(VEGAN MÖGLICH)

5,70 €

### EINTÖPFE

pro Person 400g, mit Baguette Brot – wir empfehlen als Hauptgericht 1,5 Port. /Pers.

#### ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln

7,30 €

#### CHILI SIN CARNE

mit Gemüse

8,50 €

#### CHILI CON CARNE

mit Rinder Hackfleisch

7,50 €

#### HÜHNEREINTOPF

mit kleinen Nudeln und Gemüse

8,60 €

## LUNCHPAKET

pro Person

- gekochtes Ei
  - Fruchtjoghurt
  - Landjäger
  - 2x Sandwich nach Absprache
  - Apfel und Banane
  - Knabbergebäck
  - Müsliriegel
  - Muffin
  - Flasche Wasser 0,33 l
- 22,50 €

## EINZELGERICHTE

<b>GRILLTELLER FORSTI</b> 3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Bratgemüse	18,90 €
<b>LACHSFILET GEGRILLT</b> auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	18,90 €
<b>SCHWEINEFILET</b> mit Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	18,90 €
<b>KRUSTENBRATEN</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	15,50 €
<b>RINDERROULADE</b> gefüllt nach Hausfrauenart in feiner Sauce, mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	15,90 €
<b>TAFELSPITZ</b> mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und grünen Bohnen	15,90 €
<b>HERZHAFTES RINDERGULASCH</b> mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	14,90 €
<b>LABSKAUS</b> mit Rote-Bete, Gewürzgurke und Rollmops	14,90 €
<b>GRILLGEMÜSE COUSCOUS (VEGAN)</b> Mit Granatapfelkernen, Tofu-Würfeln, karamellisierten Walnüssen und Sojasauce	17,50 €
<b>ROTE BETE RAVIOLI (VEGETARISCH)</b> Mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rote-Bete-Birnensalat	17,50 €

## BUFFET "Steilküste"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

### VORSPEISEN

Bunter Kartoffel-Gurkensalat mit adieschen und Schmand  
Tomaten-Melonen-Salat mit Fetakäse und frischer Minze

### WARM

Schweinefilet mit getrockneten Tomaten auf karamellisierten Zwiebeln  
oder  
Gratiniertes Lachsfilet mit Zitronen- Petersilienkruste und Weißweinsauce  
auf Rahmspinat  
Gefüllte Zucchini und Auberginen mit Fetakäse und roten Zwiebeln

### BEILAGEN

Kleine geschmorte Rosmarinkartoffeln

### DESSERT

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade

Preis pro Person für das Buffet 35,50 EUR

## BUFFET "Hafenkante"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

### VORSPEISEN

Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse  
Grillgemüse-Salat mit Auberginen,  
Paprika, Zucchini und Tomatensalsa  
Feldsalat mit Birnen, Walnüssen und Himbeer-Vinaigrette

### WARM

Krustenbraten von unserem Hausschlachter mit Petersilienmöhren  
oder  
Gebratenes Filet vom Zander mit geschmortem Fenchel und Tomatenkonfit  
Mediterranes Gratin mit Auberginen, Tomaten, Sonnenblumenkernen  
und Mozzarella

### BEILAGEN

Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

### DESSERT

Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person für das Buffet 37,00 EUR

## BUFFET "Leuchtturm"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

### VORSPEISEN

Räucherlachs mit Meerrettichdip, Senf-Dill-Soße und Zitronen  
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit hausgemachter  
Remoulade  
Orientalischer Couscous Salat mit Kichererbsen und Zwiebeln

### WARM

Tranchen vom gegrillten Schweinefilet mit Ofentomaten und Rotweinsoße  
oder

Filet vom Nordsee-Kabeljau mit Senfkruste und Frühlingslauch  
Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse

### BEILAGEN

Kartoffelgratin

### DESSERT

Schokoladenmousse mit Früchten

Preis pro Person für das Buffet 39,00 EUR

## **BUFFET "et Cetera"**

### **ANITPASTI**

Marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren, Zwiebeln  
Tomate / Mozzarella

### **SALATE**

Salate der Saison mit einem Balsamico-Dressing  
Pennesalat mit frischem Gemüse  
Rucolasalat mit Äpfeln, Staudensellerie, Sonnenblumenkernen  
und Kirschtomaten

### **KALTE SPEISEN**

Roastbeef kalt mit Remoulade  
Partyfrikadellen mit pikantem Dip  
Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit fruchtigem Dip

### **WARME SPEISEN**

Schweinefilet – Medaillons mit einer Gemüseplatte, Sauce  
Hollandaise und Kartoffelgratin  
Zum Buffet reichen wir Baguette und Butter

### **DESSERT**

Himbeer Mascarponecreme

Preis pro Person für das Buffet 44,00 EUR

## FINGERFOOD – BUFFET

ab 20 Personen

Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten	2,30 €
Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel je	0,70 €
Sate´ Spieß vom Hähnchen mit süßem Chili Dip	2,40 €
Rote Bete-Birnen Salat im Glas	3,10 €
Minipasteten mit Frischkäse gefüllt	2,00 €
Crespelle mit Räucherlachs gefüllt	2,60 €
Crespelle mit Kräuterfrischkäse gefüllt	2,30 €
Chik´n Fingers	2,90 €
Minischnitzel mit Limettenmayo	3,10 €
Filetmedaillons mit Früchten	3,50 €
Minifrikadellen rein Rindfleisch, ca. 30g	1,90 €
Käsespieße mit Trauben	2,80 €
Marinierter cremiger Weichkäse mit Oliven	3,50 €
Hähnchenspieß Teriyaki	2,90 €
Mini Wrap Asian Veggie	3,20 €
Feuerlachs auf Pumpernickel	3,50 €
Broccoli & Cheese Nuggets	1,60 €
Peppers Cheddar Cheese	2,10 €
Gefüllte Blätterteigtasche	2,90 €
Mousse au Chocolat im Glas	3,50 €

Preis pro Stück

## KUCHEN & TORTEN

Holsteiner Apfelkuchen vom Blech

Kirschkuchen vom Blech

Käsekuchen vom Blech

Pflaumenkuchen vom Blech

Butter- Kuchen

Schwarzer Peter

Bienenstich-Schnitte

Schoko-Blechkuchen „Brownie“

Kirsch-Rhabarber-Kuchen

3,20 € / Stück

Erdbeerkuchen vom Blech (saisonabhängig)

Schmand -Pflaumen-Kuchen mit Zimt Donauwelle-Schnitte

3,90 € / Stück

Mandarinen Käse Sahne Torte (14 Stücke)

Himbeer-Käse-Torte (14 Stücke)

Champagnertorte (14 Stücke)

Mousse au Chocolat Torte (14 Stücke)

Schwarzwälder Kirsch Torte (14 Stücke)

Schoko-Royal Torte (14 Stücke)

Tiramisu Torte (14 Stücke)

55.00 € / Ganze Torte

Nuss-Marzipan-Torte (14 Stücke)

60.00 € / Ganze Torte



## UNSER ANGEBOT AN SCHNITTCHEN FÜR EMPFÄNGE UND ÄHNLICHE ANLÄSSE (ab 20 Personen)

Schnittchen auf Schwarzbrot oder Mischbrot belegt und entsprechend  
ausgarniert mit:

- Kasseler gebraten mit Lauchsalat und Weintrauben
- Putenbrust geräuchert mit Apfelsalat
- Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschen
- Schnitt- und Weichkäse mit Kräcker
- Pikante Frischkäsezubereitung

Nettopreis pro Stück 3,80 € /Stück

- 
- Holsteiner Schinken mit Melonenspalten und grünem Pfeffer
- Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas
- Schweinemedallions mit frischen Früchten
- Avocado-creme mit pikantem Frischkäse
- Argentinisches Roastbeef rosé gebraten
- Tomate mit Mozzarella
- Knusprige Gemüsefrikadelle mit fruchtigem Mango-Dip
- Ziegenfrischkäse mit getr. Tomate und Rucola

Nettopreis pro Stück 4,30 € /Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Schnittchen mit welchem Belag Sie bestellen  
möchten. Wir empfehlen 4 bis 5 Schnittchen pro Person.

## BELEGTE – BRÖTCHEN

1/2 Brötchen belegt und entsprechend ausgarniert mit:

- Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum
- Schnittkäse mit frischen Früchten
- Weichkäse mit frischen Früchten
- Kasseler mit Waldorfsalat
- Geräucherter Putenbrust mit Farmersalat
- Mett mit Zwiebeln

Nettopreis pro Stück 3,10 / Stück

- Gekochtem Schinken mit Limettenmayo und Cherrytomaten
- Räucherschinken mit Gewürzgurke
- Hähnchenbrustfilet mit Früchten
- Frikadelle mit Gemüse garnitur

Nettopreis pro Stück 3,70 / Stück

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Roastbeef mit Remoulade

Nettopreis pro Stück 4,10 / Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Brötchen mit welchem Belag Sie bestellen möchten.

## GESCHIRR & PERSONAL

Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für Buffets	4,50 EUR / Pers.
Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für einzelne Speisen	1,50 EUR / Pers.

Service p.P./ Std. 37,50 EUR

Anzahl der Servicekräfte – Empfehlung für einen reibungslosen Ablauf:

- Ab 25 Personen – 2 Servicekräfte
- Ab 50 Personen – 3 Servicekräfte
- Ab 75 Personen – 4 Servicekräfte
- Ab 100 Personen – 6 Servicekräfte

Je nach Aufwand der Veranstaltung empfehlen wir zusätzliches Servicepersonal.

Koch / Std. 45,00 EUR

nur in Zusammenhang mit der Bestellung eines Büffets oder Livecooking

Auf- und Abbau – pauschal 100,00 EUR

Anlieferung pauschal:

Hamburg 150,00 EUR

Kiel 40,00 EUR

Rostock 180,00 EUR

**Die Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. MwSt.**

