

# CATERING BEI TAGES- & ABENDFAHRTEN 2025

## *Kleine Happen / Einzelgerichte / 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. / Bestellung ab 20 Personen möglich**

### **SUPPEN** pro Portion 200g – als Vorspeise geeignet

Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum verfeinert	6,10 €
Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse und Schinkenspeckwürfeln wahlweise mit Kohlwurst (+3,00 EUR)	6,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe (wahlweise vegan)	6,30 €
Kürbissuppe mit Kokosmilch (wahlweise vegan)	6,70 €
Gulaschsuppe (Rind)	7,50 €

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

Erbseintopf mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln	8,00 €
Chili sin Carne mit Gemüse	10,80 €
Chili con Carne mit Rinder Hackfleisch	11,80 €

## Lunchpaket pro Person

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

## Einzelgerichte pro Person

**Deftiger Krustenbraten** 16,50 €  
Mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

**Holsteinische Rinderroulade** 18,90 €  
gefüllt nach Hausfrauenart in feiner Sauce,  
mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

**Herzhaftes Rindergulasch** 15,90 €  
mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

**Nordisch traditionelles Labskaus** 16,50 €  
mit Rote-Bete, Gewürzgurke und Rollmops

**Mediterranes Grillgemüse Couscous (vegan)** 18,50 €  
mit Granatapfelkernen, Tofu-Würfeln, karamellisierten Walnüssen  
und Sojasauce

**Cremige Rote Beete Ravioli (vegetarisch)** 18,50 €  
mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,  
Ziegenkäse und Rote-Bete-Birnensalat

## **BUFFET "Hafenkante"**

### **Vorspeisen**

Ofenfrisches Baguette  
Blattsalate der Saison  
Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse  
Grillgemüse-Salat mit Auberginen,  
Paprika, Zucchini und Tomatensalsa

### **Warm**

Krustenbraten von unserem Hausschlachter mit Petersilienmöhren

### **oder**

Mediterranes Gratin mit Auberginen, Tomaten, Sonnenblumenkernen  
und Mozzarella

auf Anfrage Varianten mit Fisch möglich

**Beilage** Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

**Dessert** Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce

35,00 EUR

---

## **BUFFET "Leuchtturm"**

### **Vorspeisen**

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

### **Warm**

Medaillons vom gegrillten Schweinefilet mit Ofentomaten und Rotweinsoße

### **oder**

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse  
auf Anfrage Varianten mit Fisch möglich

**Beilage** Kartoffelgratin

**Dessert** Schokoladenmousse mit Früchten

39,00 EUR

## **BUFFET "Gorch Fock"**

Ofenfrisches Baguette

### **Antipasti**

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

### **Salate**

Salate der Saison mit einem Balsamico-Dressing  
Pennesalat mit frischem Gemüse

### **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  
auf Anfrage Varianten mit Fisch möglich

### **Dessert**

Tiramisu

44,00 EUR



## Fingerfood - Buffet (ab 20 Personen)

Preis/Stück

Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten	2,30 €
Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel je	0,70 €
Sate´-Spieß vom Hähnchen mit süßem Chili Dip	2,40 €
Minipasteten mit Frischkäse gefüllt	2,00 €
Crespelle mit Räucherlachs gefüllt	2,90 €
Crespelle mit Frischkäse gefüllt	2,50 €
Chik´n Fingers	3,10 €
Minischnitzel mit Limettenmayo	3,40 €
Filetmedaillons mit Früchten	4,20 €
Minifrikadellen aus Rindfleisch, ca. 30g	2,10 €
Käsespieße mit Trauben	3,50 €
Hähnchenspieß Teriyaki	3,40 €
Mini Wrap Asian Veggie	3,20 €
Feuerlachs auf Pumpernickel	3,50 €
Broccoli & Cheese Nuggets	2,40 €
Peppers Cheddar Cheese	2,40 €
Gefüllte Blätterteigtasche	4,20 €
Mousse au Chocolat im Glas	4,20 €

## Schnittchen für Empfänge und ähnliche Anlässe (ab 20 Personen)

Schnittchen auf Schwarzbrot oder Mischbrot belegt und entsprechend aus garniert:	Preis/Stück
Argentinisches Roastbeef rosa gebraten	4,60 €
Kasseler gebraten, Lauchsalat und Weintrauben	3,80 €
Putenbrust geräuchert mit Apfelsalat	3,80 €
Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschen	4,10 €
Schnitt- und Weichkäse mit Kräckern	3,80 €
Pikante Frischkäsezubereitung	3,80 €
Holsteiner Schinken mit Melonenspalten und grünem Pfeffer	4,30 €
Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich	4,60 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Ananas	4,30 €
Schweinemedallions mit frischen Früchten	4,60 €
Avocadocreme mit pikantem Frischkäse	4,60 €
Tomate mit Mozzarella	4,30 €
Knusprige Gemüsefrikadelle mit fruchtigem Mango-Dip	4,60 €
Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten und Ruccola	4,30 €

*Wir empfehlen 4-5 Schnittchen pro Person.*

## Belegte Brötchen (ab 20 Personen)

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 3,40 €/Stück
  
- Gekochtem Schinken mit Limettenmayo und Cherrytomaten
- Räucherschinken mit Gewürzgurke
- Hähnchenbrustfilet mit Früchten 3,90€/Stück
  
- Gemüsefrikadelle mit frischen Kräutern und Mango Dip (vegan)
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Roastbeef mit Remoulade 4,50€/Stück

---

## Kuchen & Torten

Holsteiner Apfelkuchen  
Kirschkuchen vom Blech  
Käsekuchen vom Blech  
Pflaumenkuchen vom Blech  
Butter- Kuchen  
Bienenstich-Schnitte  
Schoko-Blechkuchen „Brownie“  
Kirsch-Rhabarber-Kuchen 3,20 €/Stück

Mandarinen Käse Sahne Torte (14 Stücke)  
Himbeer-Käse-Torte (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

Marzipan-Nuss-Torte (14 Stücke) 60.00 € / Ganze Torte

## 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. 45,00 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

Eckernförde 100,00 EUR

**Die Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. MwSt.  
Bestellungen sind ab 20 Personen möglich.**

