

# CATERING BEI TAGES- & ABENDFAHRten 2026

## *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 6,50 €  
wahlweise mit Kohlwurst (+3,00 EUR)

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
- Herhaftes 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 Cocktailltomaten	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 ausgarniert:	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 €
Schweinemedaillons 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 3,40 €/Stück
  - Schnittkäse mit frischen Früchten
  - Weichkäse mit frischen Früchten
  - Kasseler mit Waldorfsalat
  - Geräucherter Putenbrust mit Farmersalat
  - Mett mit Zwiebeln
- 
- Gekochtem Schinken mit Limettenmayo und Cherrytomaten 3,90€/Stück
  - Räucherschinken mit Gewürzgurke
  - Hähnchenbrustfilet mit Früchten
- 
- Gemüsefrikadelle mit frischen Kräutern und Mango Dip (vegan) 4,50€/Stück
  - Räucherlachs mit Meerrettich
  - Roastbeef mit Remoulade

---

## 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.**

