

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 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.

Erbseneintopf 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 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 €
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.

