WEIHNACHTLICHES CATERING

Jedes Gericht ist ab 10 Portionen lieferbar.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zuzüglich 0,50 € pro Person Büffetpauschale.

Preise ohne Gewähr / Stand Nov. 2026

WINTERSUPPEN 0,3l	
S1	
Kürbissuppe mit Honig und Ingwer -vegetarisch-	5,60 €
S2	
Blumenkohl-Mandel-Suppe mit Croutons -vegetarisch-	5,60 €
S3	
Kartoffel-Steinpilzsuppe, vegetarisch gekocht, dazu separat luftgetrocknete Schinkenstreifen	7,00 €
WEIHNACHTLICHE WARME HAUPTGÄNGE	
W1	
Langsam geschmorter Hirschbraten aus der Keule in einer Preiselbeer-Thymian-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Butter Petersilien Kartoffeln	17,90 €
W2	
Gebratene Barbarie-Entenkeule an einer Rotwein-Gemüsejus serviert mit Speck-Rosenkohl und herzhaften Kartoffelklößen in Salbei-Butter	22,90 €
W3	
Gebackene Gänsekeule an cremiger Portwein-Bratapfelsauce, dazu gedünsteter Kirsch-Rotkohl, ein Semmelknödel und Salzkartoffeln	33,90 €
W4	
Halbe gebratene Ente an einer Pflaumen-Bratensauce mit herzhaftem Rotkohl, Kartoffelkloß und Butter-Kartoffeln	31,00 €
W5	
Hähnchenkeule in einer Stern Anis Marinade gebraten an einer Orangen Pfeffersauce mit Kartoffel Klößen und Rotkohl	15,50 €
W6 vegetarisch	
Haferbällchen in einer Waldpilz-Kräuter-Sauce, dazu geschwenkte Karotten, Kohlrabi und Sellerie Stifte an Salbei-Gnocchi	13,90 €
W7 vegetarisch	
Vegetarische Schnitzel überbacken mit Gouda und Steinpilzen an cremigem Rahmwirsing mit Wildreis und Granatapfelkernen	14,00 €
W8 vegan	
Veganes Risotto mit Kräuter-Pesto, Pilzen und Nuss-Crumble	14,00 €
W9 vegan	
Veganes Pilzragout mit Gemüseplätzchen und Kartoffelröstitaler	14,00 €
W10 vegan	
Vegane Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Karottenstiften und Haferbällchen an einer Rosmarinsauce	14,00 €

EVENT CATERING HAMBURG

DESSERT

D1	
Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen	
und eingekochtem Glühwein, dazu sahnige Vanille Sauce	5,50 €
D2	
Schokoladen-Zimtstern-Mousse mit Mandarinen Filets und Himbeer Topping	3,50 €
D3	
Zimt-Milchreis mit Sauerkirschkompott	3,00 €
D4	
Franzbrötchen Tiramisu	3,50 €
D4	
Gâteau chocolat	3,80 €
D5 vegan	
Walnuss-Birnen-Mandarinen-Salat mit Trauben und veganer Vanillesauce	3,80 €

VEGANES WEIHNACHTSBÜFFET

Wintersalat von karamellisierten Birnenspalten, Walnussöl und roter Beete,

fein abgeschmeckt mit Ahornsirup

Süß saures Kürbis Carpaccio mit Granatapfelkernen, geriebener Zitrone

und veganem Feta

Preiselbeer Humus Crostini mit Tomaten Trüffel Chutney

Warm:

Nuss Hackbraten Deluxe, mit edel Kastanien und schwarzem Knoblauch

an einer Rotwein Zwiebel Sauce, dazu dreierlei Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Vanille Amaretto Creme geschichtet mit Nuss Crumble und

eingelegten Kirschen 24,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET I

Kalt:

Radicchio, Chicorée, Mandarinen Filets und Rote Beete

an einer Preiselbeer Sesam Vinaigrette

Hähnchenroulade gefüllt mit Süßkartoffel Fenchel Mousse

Cherry Matjes Filet auf Vollkorn Frischkäse Taler

Warm:

Geröstete Hähnchen Medaillons an cremigen Rahmwirsing

und Salbei Gnocchi

Kürbis Blumenkohl Lasagne mit Cheddar und Lauch gebacken, vegetarisch

Dessert:

Kleine Schoko Küchlein mit Karamell Mandeln 31,00 €

WEIHNACHTSBÜFFET II

Kalt:

Gegrillter Zucchini Dattel Salat, angemacht in Cashewnuss Ricotta Creme

mit süßer Koriandersaat

Backpflaumen Speck Spieß mit Mandarinen Filet und Mangold Blatt

Warm:

Apfel Punsch Hähnchenkeule an klassischem Rotkohl,

mit Thymian Kartoffelklößen und Preiselbeer Jus

Spitzkohl Sahne Gemüse mit Steinpilz Pasta, vegetarisch

Dessert:

Brombeer Quark geschichtet mit Karamell Birnen und Schoko Flakes 34,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET III

Kalt:

Gerösteter Blumenkohl Tahin Salat mit crunchigen Mandelstiften

und Orangen Zesten

Mini Tartelettes gefüllt mit Erdnuss Spinat

und gegrillten Hähnchen Brunoise

Feldsalat mit Pink Lady Spalten, marinierten Gnocchi Bällchen

und Walnusskernen

Warm:

Zarter aufgeschnittener Hirschbraten in Orangen Waldbeer Jus,

dazu Apfel Rotkraut, Petersilien Kloß und Butter Kartoffeln

Parmesan Rösti an Esskastanien Falafel Ragout, vegetarisch

Dessert:

Walnuss Apfel Tiramisu mit Amaretto und geräucherter Mandel 37,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET IV

Kalt:

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen Granatapfelkernen und Birnen-Chutney,

dazu Honig-Senf-Dressing

Gebratene Kräuterseitlinge auf Selleriecreme mit gerösteten Haselnüssen und

kleinen Filetstreifen von der Hähnchenbrust

Veganes Maronensüppchen mit weihnachtlichen Gewürzen und

knusprigen Thymian Croûtons

Warm:

Saftiger Entenbraten, dazu kräftige Calvados Zimt Jus mit Orangennote,

Kartoffelklößen und Apfelrotkohl mit glasierten Maronen

Vegetarische Wirsing Roulade mit Pilz Gemüse Füllung und

vegetarischer Rotweinsauce

Dessert:

Zimtstern Waffel Lasagne mit Ahornsirup und Mandarinenfilet 39,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET V

Kalt:

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen mit Kräuter-Senf-Creme auf Orangen Krautsalat

Gebratene Garnelen in Anis Sambuca Marinade auf mediterranem Zitronen Fenchel

Spieß von Petersilienwurzel und Glühwein Falafel mit pikanter Humus Creme

Warm:

Rinderroulade mit Putenschinken gefüllt in einer Rotweinsauce,

dazu Kartoffel-Sellerie-Gratin und herzhafter Rotkohl

Vegetarische Ravioli gefüllt mit Frischkäse, geschwenkt in Salbeibutter,

dazu eine Waldpilz Maronensauce

Dessert:

Mascarpone Mango Creme geschichtet mit Zimt Karamell und Haselnuss Krokant 44,90 €

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD I

Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisierten und Mandeln,

auf weißem Löffel angerichtet

Rose von gebeiztem Lachs mit frischem

und Walnussfrischkäse auf einem Kartoffelrösti

Flusskrebs Salat mit Orangen, Carambola

und Minze in der Mandarinenhälfte angerichtet

Gratinierte Artischockenherzen auf einem Steinpilz-Tomatenconfit

Kleine Austernpilz Quiche mit jungem Blattspinat

und kräftigem Bergkäse überbacken

Spieß von Falafel-Zimtbällchen, getrockneten Aprikosen und Softdatteln

Lasagne von Zucchini, Aubergine und gehobelten Maronen

Geschichtet mit Haselnuss Pesto

Dessert im Mini-Glas:

Apfelkompott geschichtet mit Schokoladen-Trüffelmousse

und süßer Glühweinsauce

8 Teile pro Person 27,90 €

Silberlöffel
EVENT CATERING HAMBURG

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD II

Mini-Canapés von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste

Winterliche Wildterrine auf gebratenen Sellerie Würfeln

und mariniertem Feldsalat

Miniburger belegt mit kleinem gebratenem Falafel, Glühwein-Rotkohl

und Steinpilzen

Gedünstete Wirsing Roulade gefüllt mit Trüffel-Risotto

und fein gehobeltem Parmesan

Goldbraun gebackene Blätterteigtaschen mit einem winterlichen Karotten-Selleriesalat

und Creme Fraîche gefüllt

Kleine Backkartoffel mit einem Nuss-Gemüseragout gefüllt

Kürbis-Zitronensalat verfeinert mit gerösteten Pinienkernen Honigdressing,

in weißem Schiffchen angerichtet

Dessert im Mini-Glas:

Cremige Marzipan Panna Cotta mit frischen Waldbeeren

und kleiner Schokoladen Kirsche

8 Teile pro Person 28,90 €

Wir behalten uns vor, die durch erschwerte Anlieferungs- bzw. Aufbaubedingungen entstehenden Kosten, gesondert zu berechnen.
Für eine Anlieferung innerhalb des Hamburger Stadtgebiets, barrierefrei und direkt anfahrbar, berechnen wir 35,00 €.
Durch die aktuelle Weltwirtschaftslage können wir die Preise im Angebot nicht dauerhaft garantieren und behalten uns eine eventuelle Preisanpassung vor. Für Abholungen nach 18:00 Uhr oder noch am selbigen Tag der Lieferung und an Wochenend- und Feiertagen wird ein Aufschlag berechnet. Sollte eine bestellte Ware am Markt nicht erhältlich sein, sind wir berechtigt, für einen gleichwertigen Ersatz zu sorgen. Alle Preise verstehen sich zzgl. der zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gültigen Mehrwertsteuer.