



Catering- und Veranstaltungs- vorschläge **Sommer**

(April bis Ende September)

engelke Pasta Olio Vino

Eppendorfer Baum 20

20249 Hamburg

Tel.: 040/ 639 45 859

Fax: 040/639 45 858

catering@engelke-hamburg.de

www.engelke-hamburg.de



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Büffet 1 ist unser beliebtes engelke Anti Pasti und kann auch kurzfristig bestellt werden.
Büffet 2 kann auch mit Suppe gewählt werden.

Büffet 1

(ab 2 Personen)

engelke Anti Pasti

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremiger demisel Meersalzbutter

Salat von Karotten und Ingwer
mit Orangenaroma
und Zuckerschoten

Champignons
in Soja und Aceto Balsamico mariniert
mit gehobeltem Parmesan

Zweierlei Paprika
in Biancovinaigrette Marinade
mit glasierten roten Zwiebeln

Piemonteser Bohnen
mit Staudensellerie
und Basilikumsauce

Marinierte Berglinsen aus Umbrien
mit frischem Koriander,
jungem Frühlingslauch
und Kirschtomaten

Rote Bete Coucous
mit Frühlingslauch und Mango

Gelber Zucchinisalat
in Curry-Kurkumasauce
mit Rosinen und
frischer Minze

Carne Macinata
(sautierter Italienischer Rinderhacksalat
mit Kreuzkümmel, Kaiserschoten und Paprika)

Büffet 2

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Italienischer Gemüsesalat
mit nativem Olivenöl, Basilikum
und getrockneten Tomaten

Salat von weißem und grünem Spargel
mit Radieschen und Schnittlauch

Kalbs Vitello tonnato
mit Kapernäpfeln und Salatspitzen

Gedämpfter Gurken-Gemüse Couscous Salat
mit Avocado, Limonenvinaigrette
und Kirschtomaten

Streifen von der Poulardenbrust in Honig-Chilimarinade
auf glasierten Mohrrüben, jungem Lauch,
neuen Kartoffeln und frischer Petersilie

Hauptgang

Rindergeschnetzeltes
mit Zucchini-Selleriegemüse
und Basmatireis

oder

Gebratenes Filet von der Rotbarbe
auf Fenchel-Tomatengemüse
und Kräuterrisotto

Dessert

Knusper Erdbeercreme
mit Rhabarberkompott
in Weckgläsern

**pro Person 17,90 €
inklusive Mehrwertsteuer**

**pro Person 35,90 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zu allen Büffets kann selbstverständlich auch noch eine Suppe gewählt werden.

Büffet 3

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Hausgemachtes Focaccia
mit Kirschtomaten, Rosmarin
und Meersalz

Mediterraner Artischockensalat
mit Avocado, schwarzen Oliven,
getrockneten Tomaten und Rauke

Salat vom gegrillten
Calamar und Pulpo mit Limonenvinaigrette,
grünen Spargel und gelben Tomaten

Caesar Salad classic
mit gebratener Hähnchenbrust,
Croûtons, Kürbiskernen
und gehobeltem Parmesan

Bretonisches Ziegenkäsemousse
im Weckglas
mit Erdbeeren und Kardamom

Bunter Salat von vierländer Tomaten
mit Salsa Verde und Koriander

Hauptgang

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling
auf jungem frischen Sommergemüse
mit gerösteten neuen Kartoffeln

Gebratene Brust
von der Freiland-Maispoularde
mit Selleriepüree und Mojo Rosso

Dessert

Hausgemachtes Schokomousse
mit frischen Erdbeeren

Brombeer Panna Cotta im Weckglas
mit gehobelter weißer Schokolade

**pro Person 44,50 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Büffet 4

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Gezupftes Freilandhuhn aus dem Schmortopf
auf Salat von geschmortem Fenchel in
Limonenvinaigrette und Kirschtomaten

Cous Coussalat mit getrockneten Früchten,
Chilli, Paprika und Lauchzwiebeln

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella,
frischem Kerbel, Kapernäpfeln
und Zwiebelmarmelade

Salat von Auberginen
mit gebratenen Garnelen
und Kicherbsen

Gebeizter Fjordlachs
auf Salat von grünen Gurken
mit Dillaroma und Schalotten

Junge Blattsalate
mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons
in Balsamico Weißtannen Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan,
würzigen Rucolablättern
und altem Balsamico

Hauptgang

Rosa Scheiben vom Kalbsrücken
mit sautiertem Spargelgemüse, Schnittlauch,
Ofenkirschtomaten und gratinierten Kartoffeln

Filet vom Wolfsbarsch
auf lauwarmem Pfifferlings-Kartoffelgemüse

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit Süßkirschkompott

Blaubeermousse mit Vanille Baiser
im Weckglas serviert

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur

**pro Person 52,00 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Für unsere Grillangebote können wir Ihnen gern weitere Angebote erstellen.
Wir haben auch große Gastrogrills und sämtliches Equipment.

Grillbüffet 1

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta
und hausgebackenes Focaccia
mit Pestos und Kräuterquark

Marinierte junge Blattsalate
mit gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

Hausgemachter mediterraner Nudelsalat,
Parmaschinken und grüne Bohnenkerne

Salat von umbrischen Berglinsen
mit frischem Koriander und Kirschtomaten

Getrüffelter Kartoffelsalat
mit getrockneten Tomaten
und Dijon Senfaroma

Hauptgang

Original Thüringer
Rostbratwürstchen

Gebratener Burger vom Pulled Pork
oder Klassisch mit Rindfrikadelle

-zum selber bauen -
mit Hamburger platten Tomaten und
karamellisierten Zwiebeln

Filet vom Nordseekabeljau
mit neuen Kartoffeln
und Fleur de Sel in Folie

Gegrilltes Filet
von der Maispoularde

Saucen

Verschiedene hausgemachte
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten
von Fallaut in den Sorten Cranberry, Körnig
und grüner Pfeffer

Dessert

Vanille Bayerische Creme
mit frischen Erdbeeren

Frischer Obstsalat mit Granatapfel,
und persischer Nanah Minze

pro Person 39,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Grillbüffet 2

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta
und hausgebackenes Focaccia
mit Pestos und Kräuterquark

Gebratene Aubergine mit Sesam,
Strauchtomaten, Basilikum und Fetakäse

Junger Feldsalat
mit Kürbiskernen, Kirschtomaten
und zweierlei Dressing

Frischer Cole Slaw Salat

Salat von grünen Bohnen
mit Kurkumakartoffeln

Salat von bunten vierländer Tomaten
mit Basilikum und großen Croûtons

Hauptgang

Currywurst mit Jaipur Curry
und hausgemachter Sauce

Krosses Flanksteak
vom mecklenburger Weiderind

Rosa gebratene Lammchops
mit Rosmarin

In Honig glasierte Spareribs

Filet vom Flusszander
mit Zitrone, Kapern und Olivenöl in Folie

Saucen

Verschiedene hausgemachte
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten
von Fallaut in den Sorten Cranberry, Körnig
und grüner Pfeffer

Dessert

Gegrillte Ananas
mit Rohrzucker und Kokosmousse

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce

pro Person 45,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Kichererbsen Lollipops
mit Avocadodipp

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit Paprikacreme und Rucolaspitzen

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit schwarzer Oliventapenade
und krossem Serranoschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Salat von Wassermelonen, Gurken
und Limonenöl mit Fetakäse

Marinierter Babymozzarella
mit Kirschtomaten vom Strauch
und Basilikumaroma

Getrüffeltes Kartoffel-Rucolasalat
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano

Buttermilchmousse
mit Rhabarber-Erdbeersalat

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
33,90 Euro
inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 2

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Thunfisch und schwarzen Oliven

Spieß von Parmaschinken
und Galiamelone

Kleine Flammkuchen
mit Birne-Walnuss und Gorgonzola

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit Basilikumcreme und spanischer Chorizo

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit Scheiben vom Parmaschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Marinierte schwedische Flusskrebse
auf Gurkenstreifen mit Dillaroma

Safran Couscous Salat
mit kleinem Calamarettispieß

Ziegenkäsemousse
mit Birnenchutney

Erdbeermousse mit weißer Schokolade
und karamellisiertem Bröche

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
39,00 Euro
inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 3

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Oliven und getrockneten Tomaten

Spieß von der gebackenen Perlhuhnbrust
mit Honig glasiert

Mini Quiche vom Spargel
und Schnittlauch

Kleine Flammkuchen
mit Creme Fraiche und Räucherlachs

In Olivenöl gebackene Crostini
mit Scheiben vom hausgeräucherten Heilbutt

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Hausgemachtes Humus
mit frittierten Kichererbsen
und Parmaschinken

Salat von Birnen und Radicchio
auf Gorgonzolacreme
und karamellisierten Walnüssen

Spargelmousse mit Tomatensalsa
und grünem Spargel

Hausgebeizter Lachs
auf Sellerie-Karottensalat
mit frischem Meerrettich

Weißes Schokoladenmousse
mit Brombeermark und Vanillecrumble

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
44,00 Euro
inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 4

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Gruyèrekäse und Kirschtomaten

Crespelle vom Sashimi Lachs
mit Honig-Senf-Dillaroma

Vitello Tonatoröllchen
mit Rucola und Balsamico

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit Spinat und Taleggiokäse

Crostini gebacken in nativem Olivenöl
mit Carpaccio und Trüffelcreme

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Salat von bunten Tomaten
mit Schnittlauch und
mit Flusskrebsschwänzen

Gemüse Quinosalat
mit geräucherter vierländer Entenbrust

Gebackene Kalbshackbällchen
auf Tomatensugo

Himbeer Panna Cotta
mit Ragout von der Himbeere

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
41,00 Euro
inklusive Mehrwertsteuer

engelke

PASTA · OLIO · VINO

Für weitere Menüs stellen wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge zusammen.
Bei Menübestellungen wird immer zusätzlich ein Koch gestellt und berechnet.
Gerne sind wir mit Tellern, Gläsern und Servicemitarbeitern behilflich.

Menü 1 (ab 10 Personen)

Schaumsüppchen von der Kichererbse
mit Limettenöl und Couscous

Gebratenes Filet von der Dorade
auf Sellerie-Fenchelpüree
mit Sauvignonschaum
und gegrilltem Blumenkohl

Weißes Mousse von der Arabicabohne
mit geschmolzenen Himbeeren
und karamellisiertem Brioche

pro Person 42,00 €

Menü 3 (ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat
mit gebratenen Riesen Scampi,
hausgemachten Kartoffelchips
und Estragonaioli

(Saison abhängig)
Hausgemachte Linguine mit frischen Pfifferlingen
in Thymianbutter und Kirschtomaten

Im Ganzen gegarter Kalbsrücken
mit grünem Spargel,
kleinen Rosmarin Kartoffeln
und Pimentjus

Variation von der holsteiner Erdbeere
mit Beerenmousse, Sorbet, Gel und Bisquitschokolade

pro Person 56,00 €

Menü 2 (ab 10 Personen)

Kleine cremige Burata
auf mariniertem Spinatsalat
mit nativem Olivenöl und Fleur de Sel

Kalbs Osso Bucco
auf Safranrisotto
mit glasiertem Schmorgemüse

Grießflammerie
mit Knubberkirschenragout
und Vanillebaiser

pro Person 42,00 €

Menü 4 (ab 8 Personen)

Ceviche vom Nordseekabeljau
mit Limetten Chilli und Koriander

kalte Gurkensuppe
mit Limoneneis und Peruhnspeiß

Gebratene Jacobsmuschel
auf Kaiserschotenpüree und Speckchip

Gebratenes Kalbsfilet
auf getrüffeltem Kartoffelpüree,
sautierter Ringelbeete
und Thymianjus

Blaubeer Crêpes
mit Buttermilcheis
und Ingwerschaum

pro Person 62,00 €

Weinliste zu günstigen Cateringpreisen

**Alle Weine und Getränke kommen zu Ihrer Veranstaltung immer gekühlt und auf Kommission.
Gerne sind wir Ihnen auch bei speziellen Weinwünschen behilflich!**

Weissweine:

GRAUBURGUNDER Weingut Rettig, Rheinhessen	18,00 €
WEISSBURGUNDER STEINGEWANN Weingut Hees, Nahe	16,00 €
SAUVIGNON BLANC Wernersbach, Rheinhessen	16,00 €
BUDEL VOLL HEESWEIN CUVÉE Weingut Hees, Nahe	19,00 €
7 TERROIR CUVÉE Gut Herrmannsberg, Nahe	26,00 €
LUGANA Bennati, Venetien	22,00 €

Roséweine:

GRENACHE ROSÉ Leichtigkeit des Seins, Languedoc	19,00 €
BACKBONE ROSÉ Bengula Cove, Walker Bay, Südafrika	24,00 €

Rotweine:

BLACK PRINT Markus Schneider, Pfalz	29,00 €
DER KLEINE BÄR Merlot-St.Laurent Weingut Zeter, Pfalz	19,00 €
CORBIÈRES Entdeckung der Langsamkeit, Languedoc	24,50 €
TEMPRANILLO Bodega Torre de Barreda, Castilla Leon	17,00 €
RUNNER DUCK Vineyard Vergenoegd Löw, Stellenbosch	17,00 €

Prickelndes:

Blanc de Blanc Sekt Loire, Frankreich	16,00 €
Cremant Rosé d'Alsace, Frankreich	22,00 €
Champagner Taitinger Brut	69,00 €
Champagner Rosé Taitinger Brut	79,00 €

Auszug unserer Getränke

Ratsherren Fassbier <small>(Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)</small>	30,00l	190,00 €
Ratsherren Flaschenbier	0,33l	2,90 €
Mineralwasser still & laut	0,75 l	3,90 €
Klindworth Apfel-, Orangen- und Rhabarbersaft	1,00 l	3,90 €
fritz-kola, Limo, Zitrone etc	0,20 l	2,50 €
Bioschorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
Filter Kaffee <small>(nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)</small>	1,00 l Kanne	5,50 €

Equipment & Personal

Unser Personal ist professionell und für uns schon lange tätig!

Equipment und Personal

- Alle Preise sind pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.
- Die Teller, Gläser und Bestecke werden für den Transport sicher verpackt und sind immer in den Packungseinheiten zu bestellen.
- Der Service umfasst ebenfalls die Reinigung.
- Bei großen Veranstaltungen wie Hochzeiten, errechnen wir auch gerne eine **Equipmentpauschale**

Artikel	VE	Stückpreis	Bei Bruch oder Verlust
Lieferung pro Fahrt Eppendorf und Umgebung	1	25,00 €	
Buffet Teller	40	0,40 €	4,80
Suppentassen inkl. Untertassen	20	0,60 €	6,50
Kaffee- oder Espressotassen inkl. Untertassen	20/30	0,60 €	5,50
Gabeln	20	0,40 €	3,10
Messer	20	0,40 €	3,10
Löffel	20	0,40 €	3,10
Kaffeelöffel	20	0,20 €	1,50
Weißweinglas	25	0,50 €	3,55
Rotweinglas	25	0,50 €	4,10
Sektglas	36	0,50 €	3,55
kleines Wasserglas (auch Allrounder)	25	0,40 €	2,55
Longdrinkgläser	25	0,40 €	2,55
Stehtisch ø 75 cm / 108 cm hoch	1	15,00 €	55,00
lange Tischhülle mit Schleife für Stehtisch	1	15,00 €	55,00
Tischwäsche verschiedene Größen	1	Anfrage	-
Ausziehbares Zeltdach inkl. Seitenwände (zusätzlich Auf- Abbau)		65,00 €	290,00
Gastro Gasgrills inkl Propangas	1	110,00 €	380,00
Filter Gastro-Kaffeemaschine	1	45,00 €	220,00
Nespressomaschine für Espresso (ohne Kapseln)	1	19,00 €	120,00
Cappuccino Vollautomat	1	160,00 €	1500,00
Büffet Geschirr (Preise inkl. Büffet)			
Ovale Büffetplatten (zu den Büffets)	1	inklusive	45,00
Schüsseln (zu den Büffets)	1	inklusive	25,00
Vorleger (zu den Büffets)	1	Inklusive	6,00

Professionelles Service- und Küchenpersonal

Gerne unterstützen wir Sie auch mit professionellem Service vor Ort bei Ihrer Veranstaltung. Wir helfen wir Ihnen bei der Planung

Servicekraft	pro angefangene Stunde	29,00 €
Koch	pro angefangene Stunde	39,00 €
Logistiker / Auf und Abbau	pro angefangene Stunde	29,00 €