



Catering- und Veranstaltungs- vorschläge **Herbst/Winter**

(September bis Januar)

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

Gelber Zucchini Salat
in Curry-Kurkumasauce
mit Rosinen und
frischer Minze

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

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

Büffet 2

(ab 10 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Bunter Herbstgemüsesalat
mit Petersilienbisquit und
getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan,
würzigen Rucola Blättern
und altem Balsamico

Marinierter Feldsalat
mit gerösteten Croûtons und Kirschtomaten
in weißer Ziegenkäse-Vinaigrette

Herzhafter Salat vom Weideochsen
mit saurer Gurke und Paprika in Senfmarinade

Bulgur-Avocado Salat mit getrockneten Früchten,
und gerösteten Cashewkernen
in Apfel-Orangendressing

Hauptgang

Geschmorte Rinderbrust
mit Schmorgemüse
und gestampften Kartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Nordseekabeljau
mit geröstetem Selleriegemüse,
und gebackener Süßkartoffel

oder

Handgemachte Ravioli
mit Steinpizen und Ricotta
gefüllt in Thymianbutter
und gehobeltem Parmesan

Dessert

Lebkuchen Zimtousse
mit Birnen-Rosinenkompott

**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

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Salat von Urrüben
mit roten Zwiebeln
in Mandarinen Korianderdressing

Bretonisches Ziegenkäsemousse
in Weckgläsern
mit Portweinpflaumen
und gerösteten Walnüssen

Rucola Salat
in weißer Balsamicovinaigrette
mit Roter Bete und Kürbiskernen

Salat von Schwarzwurzeln mit Schnittlauch,
Orangenfilets, Kirschtomaten
und Bresaulaschinken

Suppe

Suppe von Pastinaken
mit gerösteten Croûtons

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
auf Kürbispüree
und karamellisierten Steckrüben

Gebratene Brust von der Freilandpute
mit sautiertem Spitzkohl und
handgemachten Kräuterknöpfele

Dessert

Winterliches Pflaumen Crumble
mit Rosinen, Mandeln und Datteln im Weckglas

Zimt Panna Cotta
mit Karamellsauce

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

Büffet 4

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Salat vom gegrillten
Calamari mit nativem Olivenöl, grünen
Bohnen und neuen Kartoffeln

Salat von Spitzkohl mit gerösteter Chorizo
und Balsamico Tomaten

Vital Salat mit Radicchio, frischen Äpfeln,
vierländer Birnen, jungem Gemüse,
Rüben, Rettich und gerösteten Nüssen

Kürbis Couscous Salat
mit blauen Trauben und Gorgonzola

Junge Blattsalate
mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons
in Balsamico-Weißtannen Vinaigrette

Buchenholz geräucherte
Vierländer Entenbrust
auf Salat von Fenchel und Orangen

Hauptgang

Geschmorte Hirschkeulen
mit sautiertem Spitzkohl,
gebratenen Kartoffelgnocchi
und Thymianjus

Filet vom Steinbeißer
auf Petersilienwurzelgemüse
mit sautiertem Romanesco und Pilzjus

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit Schleswiger Süßkirschkompott

Im Weckglas serviertes Grießflammerie
mit Orangen-Mandarinenkompott

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

**pro Person 55,00 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Für Ihre Weihnachtsfeier können wir Ihnen auch weitere komplett Angebote inklusive Service und Getränken anbieten.

Wir sind gerne bei der Planung behilflich.

Weihnachtsbüffet 1

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und Sauerteigbrot
mit Demi Sel Meersalzbutter

Marinierter Feldsalat
mit weißer Balsamicovinaigrette
und Mousse vom Räucherfisch

Gebackene Brust von der Freilandpoularde
auf Salat von Orangen und Roter Bete
mit Sternanis und Vanille

Rosa Scheiben vom Rinderrücken
auf Feigen-Artischockensalat

Salat von Schwarzwurzeln
mit vierländer Birnen und Kapern

Suppe

Getrüffeltes Apfel-Sellerieschaumsüppchen
mit geröstetem Parmaschinken

Hauptgang

Geschmortes holsteiner Wildgulasch
mit gebratenen Waldpilzen,
Preiselbeeraroma
und handgemachte Mohnknöpfli

Gebratenes Filet vom
Nordsee Kabeljau
auf sautiertem Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

Dessert

Karamell-Tonkabohnen Panna Cotta
mit Honig-Brombeeren

Apfel Zimt Mousse
mit Vanillesbaiser

**pro Person 47,00 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Weihnachtsbüffet 2

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und hausgemachtes Focaccia
mit Demi Sel Meersalzbutter

Hausgebeizter Fjordlachs
mit feinen Salatspitzen
und Honig Senf Dillsauce

Geräucherte Gänsebrust
auf Berglinsensalat in Korianderaroma

Marinierter Spitzkohlsalat
mit frischer Mango
und gerösteten Cashewkernen

Carpaccio vom mecklenburger Rinderfilet
mit gebratenen Waldpilzen,
gehobeltem Parmigiano, Rucola
Blättern und altem Balsamico

Suppe

Süppchen von Maronen und Birnen
mit kandierten Früchten

Hauptgang

Gebratenes Filet von der Dorade
mit sautierten Urrübchen
und Röstkartoffeln

Geschmorte Entenkeule
auf Orangen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Dessert

Handgemachte Topfenknödel
auf lauwarmem Zwetschgenröster mit Zimtaroma

Weihnachtliche Beerengrütze
mit Vanillesauce

**pro Person 49,00 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Kichererbsen Lollipops
mit Avocado dipp

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Paprikacreme und Rucola Spitzen

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit schwarzer Oliventapenade
und krossem Serranoschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Marinierte schwedische Flusskrebse
auf Kürbis-Dattelsalat

Marinierter Babymozzarella mit Kirschtomaten
vom Strauch und Basilikumaroma

Getröffelter Kartoffel-Rucola Salat
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano

Zwetschgen Crumble
mit winterlichen Aromen

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

Fingerfood 2

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Strauchtomaten und Thunfisch

Spieß von Parmaschinken
und Galiamelone

Kleine Flammkuchen
mit Birne-Walnuss und Gorgonzola

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Basilikumcreme und spanischer Chorizo

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Carpaccio auf getröffelter Creme

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Safran Couscous Salat
mit kleinem Calamarettispieß

Salat von Süßkartoffeln, grünen
Bohnen mit Mangold

Grünes Erbsenmousse mit Minze
und gegrilltem Parmaschinkensegel

Mousse von der Tonkabohne
mit karamellierter Brioche

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

Fingerfood 3

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Oliven und getrockneten Tomaten

Spieß von der gebackenen Perlhuhn Brust
mit Honig glasiert

kleine Flammkuchen
mit Creme Fraiche und Gravedlachs

verschiedene kleine Mini Quiche

In Olivenöl gebackene Crostini
mit Kaiserschotencreme und Parmaschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Hausgemachtes Humus
mit gebackener Kichererbsen und Petersilie

Gebackene Kalbshackbällchen
auf Tomaten Sugo

Ziegenkäsemousse
mit Walnuss-Feigengelee

Mousse vom Knollensellerie
mit Boskop Äpfel

Hausgemachter Milchreis
mit Passionsfrucht und Spekulatius

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

Spieß von Saté Hähnchen

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Hokkaidokürbis und Gorgonzolakäse

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Rucola Pesto und Landschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Ziegenkäsemousse
mit Birnen Chutney

Bulgur Salat mit Pfirsich
und gerösteter Wildschweinsalami

Holländischer Matjesfilet
auf Pumpernickel Apfel-Bete Salat

Tiramisù im Glas
mit Brombeeren

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

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)

Muskatkürbis-Kokossüppchen
mit steirischem Kernöl

Gebratenes Filet
vom Seesaibling
mit Beluga-Balsamico Linsen,
grünen Bohnenkernen,
Selleriestroh und Silvaner Schaum

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit karamellisierter Brioche und Brombeeren

pro Person 42,00 €

Menü 3

(ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat
mit gebratenen Riesen Scampi,
hausgemachten Kartoffelchips
und Estragon Aioli

Große Ravioli mit Steinpilzen
gefüllt in Thymianbutter
mit Kirschtomaten

Rosa Tagliata vom Weideochsen
auf Schwarzwurzelpüree,
sautierten Rosenkohlblättern
und konfierten violetten Urkartoffeln

Lauwarmer Crumble
vom vierländer Boskoop
Apfel
mit gerösteten Mandeln und Marzipaneis

pro Person 56,00 €

Menü 2

(ab 10 Personen)

Brûlée vom bretonischen Ziegenkäse
mit karamellisiertem Pumpernickel
und Portweinpflaumen

Geschmortes Coq au Vin
vom Freilandhahn mit Schmorgemüse
und gebackenen Kurkuma Kartoffeln

Kokosküchlein
mit Passionsfruchtsorbet
und Honighippe

pro Person 42,00 €

Menü 4

(ab 8 Personen)

Gemüseteller in Texturen
von historischen Rüben und Beten,
Steinpilzbisquit und Rote Bete Gel

Rinderconsommé
mit jungem Gemüse

Frischer Wintertrüffel
aus dem Perigord
auf hausgemachter Tagliatelle
mit Parmesanveloté

Gebratener Rücken vom holsteiner Reh
mit Mohnknöpfli, gestovtem Spitzkohl
und Cranberryjus

Parfait vom Bachenbrucher Ziegenkäse
mit Süppchen von geschmorten Pfirsichen
und Mandelespuma

pro Person 64,00 €

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 €
CICADA VIOGNIER Alexandre Favier, Côtes du Rhône	29,00 €
ANCESTRAL CUVÉE (WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY) Karsten Peter, Pfalz	22,00 €

Roséweine:

GRENACHE ROSÉ Leichtigkeit des Seins, Languedoc	19,00 €
ROSÉ GRENACHE Markus Schneider, Pfalz	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 €

Crémant Rosé d'Alsace, Frankreich	22,00 €
---	---------

Champagner Taitinger Brut	69,00 €
------------------------------	---------

Champagner Rosé Taitinger Brut	79,00 €
--	---------

Auszug unserer Getränke

Ratsherren Fassbier (Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)	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 (nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)	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 **Equipment Pauschale**

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
Longdrink Gläser	25	0,40 €	2,55
Stehtisch ø 75 cm / 108 cm hoch	1	15,00 €	55,00
lange Tisch Husse mit Schleife für Stehtisch	1	15,00 €	55,00
Tischwäsche verschiedene Größen	1	Anfrage	-
Ausziehbares Zelt Dach 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	25,00 €
Koch	pro angefangene Stunde	34,00 €
Logistiker / Auf und Abbau	pro angefangene Stunde	25,00 €