



Catering- und Veranstaltungs- vorschläge

Herbst/Winter

(September bis Januar)

engelke Pasta Olio Vino
Eppendorfer Baum 20
20249 Hamburg
Tel.: 040/ 639 45 857
Fax: 040/639 45 858
info@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 15,90 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Büffet 2

(ab 10 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Bunter Herbstgemüsesalat
mit Petersilienbisquit und
und getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan,
würzigen Rucolablättern
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

Quino-Avocadosalat mit getrockneten Früchten,
und gerösteten Cashewkernen
in Apfel-Orangendrressing

Hauptgang

Geschmortes Osso Bucco
auf Safrankartoffeln
mit sautiertem Sellerie

oder

Gebratenes Filet vom Nordseekabeljau
mit geröstetem Pastinakegemüse,
und gebackener Süßkartoffel

oder

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

Dessert

Lebkuchen Zimtmousse
mit Birnen-Rosinenkompott

**pro Person 29,90 €
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 Spitzkohl mit gerösteter Chorizzo
und Balsamico Tomaten

Bretonisches Ziegenkäsemousse
in Weckgläsern
mit Portweinpflaumen
und gerösteten Walnüssen

Rucolasalat
in weißer Balsamicovinaigrette
mit Roter Bete und Kürbiskernen

Salat von Schwarzwurzeln mit Schnittlauch,
Orangenfilets, Kirschtomaten
und Bresolaschinken

Suppe

Suppe von Pastinaken
mit gerösteten Croûtons

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
auf getrüffeltem Selleriepüree
und karamellisierten Steckrüben

Barolo Brasato vom Weideochsen
mit sautiertem Spitzkohl und
handgemachten Kräuterknöpfe

Dessert

Winterliches Pflaumencrumble
mit Rosinen, Mandeln und Datteln im Weckglas

Zimt Panna Cotta
mit Karamellsauce

Büffet 4

(ab 10 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

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

Salat von Urrüben
mit roten Zwiebeln
in Mandarinen Korianderdressing

Vitalsalat 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 Hischkeulen
mit sautiertem Spitzkohl,
gebratenen Kartoffelgnocchi
und Thymianjus

Pochiertes Filet vom Flusszander
auf Petersilienwurzelpüree,
sautiertem Romanesco
und Haselnussauce

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Süßkirschkompott

Im Weckglas serviertes Grießflammerie
mit Orangen-Mandarinenkompott

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

pro Person 39,50 €
inklusive Mehrwertsteuer

pro Person 49,00 €
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 bretonische Maispoularde
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 Mohnknöpfi

Gebratenes Filet vom
Nordsee Kabeljau
auf sautiertem Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

Dessert

Karamell-Tonkabohnen Panna Cotta
mit Honig-Brombeeren

Apfel Zimt Mousse
mit Vanillesbaiser

Weihnachtsbüffet 2

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und hausgemachtes Foccacia
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,
Rucolablättern und altem Balsamico

Suppe

Süppchen von Maronen und Birnen
mit kandierten Früchten

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Steinbeisser
mit sautierten Teltower Rübchen
und Röstkartoffeln

Geschmorte Gänsekeule
auf Orangen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Dessert

Handgemachte Topfenknödel
auf lauwarmem Zwetschgenröster mit Zimtaroma

Weihnachtliche Beerengrütze
mit Vanillesauce

pro Person 39,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

pro Person 41,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Kichererbsen Lollipops
mit Avocadodipp

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Paprikacreme und Rucolaspitzen

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

Getrüffelter Kartoffel-Rucolasalat
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano

Zwetschgen Crumble
mit winterlichen Aromen

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
27,90 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 getrüffelter 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 karamellisierter Brioche

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
36,00 Euro

inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 3

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Oliven und getrockneten Tomaten

Spieß von der gebackenen Perlhuhnbrust
mit Honig glasiert

kleine Flammkuchen
mit Creme Fraiche und Gravedlachs

Quiche von der Schwarzwurzel

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 Tomatensugo

Ziegenkäsemousse
mit Walnuss-Feigengelee

Mousse vom Knollensellerie
mit Boskopapfel

Hausgemachter Milchreis
mit Passionsfrucht und Spekulatius

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
36,00 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 Rucolapesto und Landschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Ziegenkäsemousse
mit Birnenchutney

Bulgursalat mit Pfirsich
und gerösteter Wildschweinsalami

Holländischer Matjesfilet
auf Pumpernickel Apfel-Betesalat

Tiramisù im Glas
mit Brombeeren

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
36,00 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)

Muskatkürbis-Kokossüppchen
mit steirischem Kernöl

Gebratenes Filet
vom Seesaibling
mit Beluga-Balsamicolinsen,
grünen Bohnenkernen,
Selleriestroh und Silvanerschaum

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit karamellierter Brioche und Brombeeren

pro Person 39,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 44,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Kaisermantel, Rheinhessen 14,00 €
Leichtigkeit des Seins Rosé, Pugibet, Languedoc 14,00 €

Menü 3 (ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat
mit gebratenen Riesen Scampi,
hausgemachten Kartoffelchips
und Estragonaioli

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 Boskoopapfel
mit gerösteten Mandeln und Marzipaneis

pro Person 52,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 59,00 €

Unsere Weinempfehlung:

T-Cuvé, Tina Pfaffmann, Pfalz 19,50 €
La Clape Châteaux d'Angles, Côteaux du Languedoc 23,50 €

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 39,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 43,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder, Marlkus Schneider, Pfalz 20,00 €
Côte du Rhône Reserve, Rhonetal 14,00 €

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 59,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 68,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Alte Liebe, Tina Pfaffmann, Pfalz 25,00 €
Les Fumées Pinot Noir Reserve, Gascogne 16,00 €

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!

Deutschland

Grauburgunder Kaisermantel Köhler, Rheinhessen	14,00 €
Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz	20,00 €
„Alte Liebe“ (Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Grüner Silvaner) Tina Pfaffmann, Pfalz	25,00 €
Sauvignon Blanc Steinbock Hörner, Pfalz	19,00 €
Riesling „Fleißiges Ließchen“ Lisa Bunn, Rheinhessen	16,00 €
Riesling „Glaube Liebe Hoffnung“ Christian Nett, Pfalz	13,00 €

Rotwein:

Olé Ola Christian Nett, Pfalz	19,00 €
Ursprung Markus Schneider, Pfalz	19,00 €
Black Print Markus Schneider, Pfalz	29,00 €

Österreich

Grüner Veltliner „Waldberg“ Gmeinböck Poysdorf, Weinviertel	16,00 €
--	---------

Italien

Rotwein:

Primitivo Néplica Tormaresca, Apulien	18,00 €
Halleluja Syrah Vini Campisi, Sizilien	26,00 €

Spanien

Verdejo El Lagar de Isilla	14,00 €
„Just fucking good Wine“ Biowein Neleman, Valencia	16,00 €

Rotwein:

Tudons Monastrell	15,00 €
----------------------	---------

Frankreich

„Leichtigkeit des Seins“ Blanc de Noir Pugibet-Wulfken, Languedoc	14,00 €
--	---------

Rotwein:

Côtes du Rhône Réserve Les Dauphine, Rhonetal	14,00 €
Les Fumées Blanches Pinot Noir Reserve Francois Lurton, Côtes de Gascogne	16,00 €
Entdeckung der Langsamkeit Axel Wulfken, Côteaux du Catalanes	23,50 €

Rosé

„Leichtigkeit des Seins“ Rosé 100% Grenache Pugibet-Wulfken, Hérault	14,00 €
--	---------

Südafrika

MAN Chardonnay Padstal, Coastal Region	11,00 €
---	---------

Champagner & Prosecco

Blanc de Blanc Sekt Pol Rene, Loire	14,00 €
--	---------

Cava Villarnau Rosé

Pol Rene, Loire	19,00 €
-----------------	---------

Cremant Blanc d'Alsace, Frankreich	19,00 €
---------------------------------------	---------

Cremant Rosé

d'Alsace, Frankreich	21,00 €
----------------------	---------

Champagner Taittinger Brut	69,00 €
-------------------------------	---------

Champagner Rosé

Taittinger 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 €
Craft Bier aus Hamburg Ratsherren	0,33l	3,90 €
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	2,00 €
Bioschorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
Filter Kaffee (nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)	1,00 l Kanne	5,50 €



Unsere Top Locations mit Weihnachtsfeierangeboten

Gerne sind wir Ihnen bei der individuellen Planung Ihrer Veranstaltung behilflich.
Auf Anfrage stehen auch noch weitere Locations zu unserer Verfügung

Unser Angebot für Ihre Feier

7 Stunden mit qualifiziertem Servicepersonal vor Ort (18.00–1.00 Uhr)
Sekttempfang mit Fingerfood
hochwertiges Büffet oder 3 Gänge Menü
Getränkepauschale mit Weinen, Prosecco, Bier und Softs
Stehische und lange Tafel bzw. runde Tische
Blumendeko und Kerzen
Raummiete
alle benötigten Gläser, das Porzellan und Besteck

Unser Bistro engelke

Laden Sie Ihre Gäste zu uns ins Bistro 10-40 Personen
Ab 20.00 Uhr bis 0.30 Uhr stehen Ihnen unsere
Räumlichkeiten zur Verfügung.
Passend für Büffets, Flying Menü und Stehempfänge

Penthouse Schanze

Feiern in der Schanze 10-40 Personen
Ideal für Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier, Grillpartys, Dinner,
Tagungen und Stehempfänge.

ab 20 Personen für nur
120,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

Panorma Lounge

Feiern beim Fischmarkt 30-120 Personen
Ideal für Weihnachtsfeier, Hochzeiten, Geburtstagsfeier,
Dinner, Tagungen und Stehempfänge.

ab 30 Personen für nur
150,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

Speicherstadt „elbdeck“

Direkt in der City in der Speicherstadt; unsere
Partnerlocation. Ideal für Weihnachtsfeier, Hochzeiten,
Geburtstagsfeier, Dinner, Tagungen und Stehempfänge.

ab 60 Personen für nur
180,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

Alstertower „Sturmfreie Bude“

Über den Dächern der Stadt; unser Location Partner.
Ideal für kleine Hochzeitsmenüs, Feiern und Barbecues

ab 30 Personen für nur
160,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

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
Steh Tisch 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 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 €