



Catering-
und
Veranstaltungs-
vorschläge
Herbst/Winter

(Oktober 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 cremige Demi Sel Meersalzbutter

Salat von gestovten Karotten
mit Zuckerschoten
in Ingweraroma

Champignons sautiert
in Soja und Aceto Balsamico
mit gehobeltem Parmesan

Zweierlei Paprika
in Weißweinessig und Honig mariniert
mit roten Zwiebeln

Dreierlei piemonteser Bohnen
mit Staudensellerie
und Basilikum

Marinierte Berglinsen aus Umbrien
mit frischem Koriander,
feinen Frühlingszwiebeln
und Kirschtomaten

Gelber Zucchini Salat
in Jaipur Curryaroma
mit Rosinen und
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 mit Streifen vom Weideochsen,
saurer Gurke und Paprika in Senfmarinade

Salat von historischen Rüben
mit roten Zwiebeln
in Mandarinen Korianderdressing

Hauptgang

Geschmortes Pulled Pork
vom Süßbländer Freilandschwein
mit geschmorten Salatköpfen
und frischem Grillgemüse

oder

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle
mit gegrillter Pastinake,
gebackener Süßkartoffel und Orangensauce

Dessert

Dunkles Mousse
von der Valrhonachokolade Équatoriale
mit geschmolzenen Vanille-Brombeeren

**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

Mediterraner Artischockensalat
mit schwarzen Oliven,
getrockneten Tomaten und Rauke

Bretonisches Ziegenkäsemousse
in Weckgläsern
mit Portweinpflaumen
und gerösteten Walnüssen

Rucolasalat
in weißer Balsamicovinaigrette
mit Roter Bete und Kürbiskernen

Salat von Waldpilzen
mit Kirschtomaten, jungem Lauch
in Thymianaroma

Suppe

Schwarzwurzelsuppe
mit geröstetem Seranoschinken

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
auf getrüffeltem Selleriepüree
und karamelierten Steckrüben

Barolo Brasato vom Weideochsen
mit sautiertem Rosenkohl und
handgemachten Kräuterknöpfe

Dessert

Winterliches Pflaumencrumble
mit Vanillesauce 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

Polentacrostini mit Chorizzomarmelade
und luftgetrockneten Strauchtomaten

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

Kürbis Cous-Coussalat
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

Dithmarscher Gänsekeulen
mit Orangenrotkohl,
gebratenen Serviettenknödeln
und Beifußjus

Pochiertes Filet vom St.Pierre
auf getrüffeltem Selleriepüree
und Krustentiersauce

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Sauerkirschkompott

Im Weckglas serviertes Griessflammerie
mit Pfirsichkompott

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur
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 Angebot und Locations anbieten.
Wir sind gerne bei der Planung behilflich.

Weihnachtsbüffet 1

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und Sauerteigbrot
mit Demisel 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 Kalbsrücken
auf Feigen und geröstetem Weißbrot

Salat von Schwarzwurzeln
mit Scheiben vom Hirschschinken

Suppe

Getrübftes Apfel-Sellerieschaumsüppchen
mit geröstetem Parmaschinken

Hauptgang

Geschmortes holsteiner Rehulasch
mit gebratenen Waldpilzen,
Preiselbeeraroma
und getrübftem Polentaschnitten

Gebratenes Filet vom
Nordsee Kabeljau
auf sautiertem Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

Dessert

Karamell Vanille Panna Cotta
mit Thymianaroma und Honig-Brombeeren

Apfel Zimtmousse
mit Vanillesauce

pro Person 42,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Weihnachtsbüffet 2

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und Sauerteigbrot
mit Demisel Meersalzbutter

Hausgebeizter Fjordlachs
mit feinen Salatspitzen
und Honig Senf Dillsauce

Geräucherte Entenbrust
auf Berglinsensalat in Korianderaroma

Marinierter Rotkohlsalat
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 Maronen

Hauptgang

Pochiertes Filet vom Saint Pierre
auf getrübftem Kartoffelpüree
und sautierten Teltower Rübchen

Geschmorte Gänsekeule
auf Orangen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Dessert

Handgemachte Topfenknödel
auf lauwarmen Zwetschgenröster mit Zimtaroma

Weihnachtliche Beerengrütze
mit Vanillesauce

pro Person 47,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Polentacrostini mit Gorgonzola
und marinierten roten Zwiebeln

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 Süßkartoffeln
mit Mangold

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
29,00 Euro

inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 2

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit 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 Scheiben vom Parmaschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Marinierte schwedische Flusskrebse
auf Streifen von Gurken und Dillaroma

Safran Couscoussalat
mit kleinem Calamarettispiß

Ziegenkäsemousse
mit Birnenchutney

Mousse von der Tonkabohne
mit karamelisiertem 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

Fritata vom grünen Spargel
und Sellerie

Dinkel Blinis
mit Lachsforellenmousse

In Olivenöl gebackene Crostini
mit Scheiben vom hausgeräucherten Heilbutt

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Hausgemachtes Humus
mit fritierten Kicherbsen
und Lammschinken

Matjesfilet
auf weißer Bohnencreme
mit Roter Bete

Ziegenkäsemousse
mit Walnuss-Feigengelee

Mousse von der Schwarzwurzel
mit gebackenem Sellerie

Weißes Schokoladenmousse
mit Brombeermark und Vanillecrumble

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
41,00 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 Spinat und Taleggiokäse

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Carpaccio und Trüffelcreme

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Gemüse Gazpacho
mit gerösteter Wildschweinsalami

Salat Bulgur
mit geräucherter vierländer Entenbrust

Gebackene Kalbshackbällchen
auf Tomatensugo

Schokoladen Charlotte
mit Bisquit

pro Person inklusive Besteck und Geschirr
39,00 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 norwegischen Fjordlachs
mit Beluga-Balsamicolinsen,
grünen Bohnenkernen,
Selleriestroh und Silvanerschaum

Creme Brûlée von der Tonkabohne
mit karamelierten Brioche und Brombeeren

pro Person 39,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 42,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Heitlinger, Pfalz 15,00 €
Barbera, Il Boffiglione, Piemont 12,00 €

Menü 3 (ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat
mit gebratenen Riesen Scampi,
hausgemachten Kartoffelchips
und Estragonaioli

Große Rote Bete Triangole
gefüllt mit Ziegenkäse und Honig
in Kürbiskernbutter

Rosa Tagliata vom Weideochsen
auf Schwarzwurzelpüree,
sautierten Rosenkohlblättern
und Schupfnudeln

Lauwarmer Crumble
vom vierländer Boskoopapfel
mit gerösteten Mandeln und Marzipaneis

pro Person 52,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 58,50 €

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 karameliertem 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:

Riesling Römerberg Meiser, Rheingau 18,00 €
Olé Ola, Christian Nett, Pfalz 19,00 €

Menü 4 (ab 8 Personen)

Gemüseteller in texturen
von historischen Rüben und Beten,
Steinpilzbisquit und Rote Betegel

Wildconsommé
mit jungem Gemüse

Frischer Wintertrüffel
aus dem Perigord
auf hausgemachter Tagliatelle
mit Parmesanveloté

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

Parfait vom Bachenbrucher Ziegenkäse
mit Süppchen von geschmorten Pfersichen
und Mandelespuma

pro Person 65,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 75,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc, Weingut Bruker, Würtemberg 15,00 €
Primitivo di Manduria, Cantine di San Marzano, Apulien 18,00 €

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 „Spicy Stone“ Heitlinger, Baden | 18,00 € |
| Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz | 20,00 € |
| Alte Liebe (Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Grüner Silvaner) Tina Pfaffmann, Pfalz | 18,00 € |
| „Leichtigkeit des Seins“ Blanc 50% Chardonnay & 50% Sauvignon Pugibet-Wulfken, Hérault | 14,00 € |
| Sauvignon Blanc Weingut Bruker, Württemberg | 15,00 € |
| Riesling „Römerberg“ Meiser, Rheingau | 18,00 € |
| Riesling „Fleißiges Liebchen“ Lisa Bunn, Rheinhessen | 16,00 € |
| Riesling „Glaube Liebe Hoffnung“ Christian Nett, Pfalz | 13,00 € |
| Rosé „Leichtigkeit des Seins“ Rosé 1 100% Grenache Pugibet-Wulfken, Hérault | 14,00 € |
| Rotwein: Olé Ola Christian Nett, Pfalz | 19,00 € |
| Ursprung Markus Schneider, Pfalz | 17,00 € |
| Black Print Markus Schneider, Pfalz | 21,50 € |

Frankreich

| | |
|--|--------------|
| Cuvée Edel Pinot Gris, Riesling, Muscat, Silvaner Grand C, Elsaß | 14,00 € |
| Chardonnay L'essence du Terroir, Korsika | 10,50 € |
| Sancerre blanc Château Fontaine-Audon, Loire | 24,00 € |
| Rotwein: Grenache Noir L'essence du Terroir, Korsika | 9,50 € |
| Entdeckung der Langsamkeit Axel Wulfken, Côteaux du Catalanes | 23,50 € |
| Österreich Grüner Veltliner Classic Gmeinböck Poysdorf, Weinviertel | 15,00 € |
| Italien Chardonnay Gogo, Venetien | 16,00 € |
| Rotwein: Primitivo di Manduria Cantine di San Marzano, Apulien | 18,00 € |
| Barbera aus der Magnumflasche Il Bottiglione, Piemont | 1,51 19,00 € |
| Sangiovese Rubicone Terre Forti, Toskana | 11,00 € |
| Champagner & Prosecco Prosecco DOC, Veneto | 11,00 € |
| Cremant Grand C d'Alsace, Frankreich | 23,00 € |
| Cremant Grand C Rosé d'Alsace, Frankreich | 25,50 € |
| Champagner Gosset, Grand Reserve | 49,00 € |
| Champagner Rosé Gosset, Grand Reserve | 95,00 € |

Auszug unserer Getränke

| | | |
|--|--------------|----------|
| Pilsner Urquell Fassbier (Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung) | 30,00l | 250,00 € |
| Pilsner Urquell Flaschenbier | 0,33l | 2,90 € |
| Craft Bier aus Hamburg „Von Freude“ | 0,33l | 4,50 € |
| Mineralwasser Vösslauer medium | 0,75 l | 3,90 € |
| Klindworth Apfel-, Orangen- und Rhabarbersaft | 1,00 l | 3,90 € |
| fritz-kola | 0,20 l | 2,00 € |
| fritz-limo Zitrone, Orange | 0,20 l | 2,00 € |
| Filter Kaffee (nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar) | 1,00 l Kanne | 5,50 € |

Unsere Top Locations und Partner

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

Bistro engelke

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



engelke Speicherstadt „elbdeck“

Direkt in der City in der Speicherstadt unsere neue Location

**„all in“
Special Angebot 2017**

ab 60 Personen für nur
149,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

8 Stunden mit qualifiziertem Servicepersonal vor Ort (18.00–2.00 Uhr)
Sekttempfang mit Fingerfood
hochwertiges 3 Gänge Menü
Getränkepauschale mit Weinen, Prosecco, Fassbier und Softs
Weiß eingedeckte runde Tische
Blumendeko und Kerzen von der Eppendorfer Floristin Küchenblume
Raummiete
alle benötigten Gläser, das Porzellan und Besteck



engelke Alstertower „Sturmfreie Bude“

Über den Dächern der Stadt unser neuer Location Partner

**„all in“
Special Angebot 2017**

ab 30 Personen für nur
145,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer

8 Stunden mit qualifiziertem Servicepersonal vor Ort (18.00–2.00 Uhr)
Sekttempfang mit Fingerfood
hochwertiges 3 Gänge Menü
Getränkepauschale mit Weinen, Prosecco, Fassbier und Softs
Weiß eingedeckte runde Tische
Blumendeko und Kerzen von der Eppendorfer Floristin Küchenblume
Raummiete
alle benötigten Gläser, das Porzellan und Besteck



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 | Verpackungseinheit | Preis / Stück | Bei Verlust oder Bruch |
|---|--------------------|---------------|------------------------|
| Lieferung pro Fahrt Eppendorf und Umgebung | 1 | 25,00 € | |
| Buffet Teller | 40 | 0,40 € | 4,80 |
| Suppentassen inkl. Untertassen | 15 | 0,60 € | 6,50 |
| Kaffeetassen inkl. Untertassen | 20 | 0,60 € | 5,50 |
| Büffet Gabeln | 20 | 0,40 € | 3,10 |
| Büffet Messer | 20 | 0,40 € | 3,10 |
| Büffet Löffel | 20 | 0,40 € | 3,10 |
| Kaffeelöffel | 20 | 0,20 € | 1,50 |
| Weißweinglas | 25 | 0,50 € | 3,55 |
| 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 |
| Gastro Gasgrills inkl Propangas | 1 | 95,00 € | 380,00 |
| Filter Gastro-Kaffeemaschine | 1 | 42,00 € | 220,00 |
| Nespressomaschine für Espresso (ohne Kapseln) | 1 | 19,00 € | 120,00 |
| Cappuccino Vollautomat | 1 | 120,00 € | 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 | 23,00 € |
| Koch | pro angefangene Stunde | 29,00 € |