



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

(Januar bis März)

engelke Pasta Olio Vino  
Eppendorfer Baum 20  
20249 Hamburg  
Tel.: 040/ 639 45 857  
Fax: 040/639 45 858  
[info@engelke-hamburg.de](mailto:info@engelke-hamburg.de)  
[www.engelke-hamburg.de](http://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 gehobtem 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  
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

Marinierter Blumenkohlsalat in Nussbuttervinaigrette,  
frischem Schnittlauch, roten Zwiebeln  
und glasierten gelben Rüben

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

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

Herzhafter Salat mit Streifen vom Weideochsen,  
saurer Gurke und Paprika in Senfmarinade

Salat vom Hokaidokürbis  
mit karamelisierten Zwiebeln  
und Ingwer

#### Hauptgang

Geschmortes Pulled Pork  
vom Süßländer Freilandschwein  
auf gebratenen Salatköpfen  
und frischem Grillgemüse

**oder**

Saltimbocca vom Lumpfisch  
auf Limetten-Kartoffelpüree  
mit glasierten Karotten und Sellerie

#### Dessert

Dunkles Mousse  
von der Valrhonaskokolade 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

Salat von Waldpilzen  
mit Kirschtomaten, jungem Lauch  
in Thymianaroma

Rucolasalat  
in weißer Balsamicovinaigrette  
mit Roter Bete und  
gerösteten Kürbiskernen

Bretonisches Ziegenkäsemousse  
in Weckgläsern  
mit Portweinpflaumen  
und gerösteten Walnüssen

Marinierter Bulgur  
mit Scheiben von der geräucherten  
vierländer Entenbrust,  
Grapefruitfilets, frischen Feigen und Koriander

### Suppe

Petersilienwurzelsuppe  
mit gewürfelter Strauchtomate

### Hauptgang

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch  
auf getrüffeltem Selleriepüree  
und karamelierten Steckrüben

Geschmortes Bug vom Ochsen  
mit sautiertem Rosenkohl und  
handgemachten Kräuterknöpfe

### Dessert

Apfel-Zimt Ofenschlupfer mit frischer Vanillesauce

Panna Cotta von der Brombeere mit dunkler Schokolade

**pro Person 39,50 €  
inklusive Mehrwertsteuer**

## 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

Bunter Mangoldsalat mit Chlliaroma,  
gebratenen Garnelen  
und Kicherbsen

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

Buchenholz geräucherte  
Vierländer Entenbrust  
auf Berglinsen-Koriandersalat

### Hauptgang

Rosa Scheiben vom mecklenburger Weiderindrücken  
mit gebratenen Austernpilzen  
und konfierten violetten Kartoffeln

In Nussbutter gegartes Filet vom Winterkabeljau (Skrei)  
auf gestovtem Spitzkohl  
und gestampften Kartoffeln

### Dessert

Handgemachtes Tiramisù  
mit schleswiger Sauerkirschkompott

Im Weckglas serviertes Griessflammerie  
mit Orangenkompott

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur  
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

**pro Person 46,00 €  
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 Focacciamit  
Pestos und Kräuterquark

Marinierte junge Blattsalate  
mit gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan

Hausgemachter mediterraner Nudelsalat,  
Parmaschinken  
und grünen Bohnenkernen

Salat von umbrischen Berglinsen  
mit frischem Koriander und Kirschtomaten

Getrüffeltes Kartoffelsalat  
mit getrockneten Tomaten und Dijon Senfaroma

### Hauptgang

original Nürnberger  
Rostbratwürstchen

Gebratener Burger vom Pulled Pork  
-zum selber bauen -  
mit hamburger Plattentomaten und  
karameliserten Zwiebeln

Fish & Chips  
vom Kabeljau und neuen Kartoffeln  
mit Fleur de Sel

Rosa gebratene Lammchops  
mit Rosmarin

### Saucen

Verschiedene hausgemachte  
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten  
von Fallaut mit Sorten von Cranberry, Körnig  
und grünen Pfeffer

### Dessert

Brombeertörtchen  
mit Marshmallows

Frischer Obstsalat mit Granatapfel,  
und persischer Nanah Minze

## Grillbüffet 2

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta  
und hausgebackenes Focaccia  
mit Pestos und Kräuterquark

Karotten Zuckerschotensalat  
mit Ingweraroma

Junger Feldsalat  
mit Kürbiskerndressing, gerösteten Croûtons  
und Kirschtomaten

Frischer handgemachter  
Cole Slawsalat

Salat von grünen Bohnen  
mit weißen Cannelini und seinem Bohnenkraut

### Hauptgang

Currywurst mit Jaipur Curry  
und hausgemachter Sauce

krosses Flanksteak  
vom mecklenburger Weiderind  
mit Süßkartoffel Pommes (Strom benötigt)

In Honig glasierte Spareribs

Gegrilltes Filet von der Dorade  
auf geschmorter Gemüsecarbonata  
in Folie

Riesen Garnelen im Ganzen  
mit hausgemachter Cocktailsauce

### Saucen

Verschiedene hausgemachte  
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten  
von Fallaut mit Sorten von Cranberry, Körnig  
und grünen Pfeffer

### Dessert

Warme Banane in der Schale  
gegrillt mit Nougatespuma

Original Hamburger  
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 42,00 €  
inklusive Mehrwertsteuer

pro Person 52,00 €  
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 schwedische Flusskrebse  
auf Gurkenstreifen mit Dillaroma

Marinierter Babymozzarella mit Kirschtomaten  
vom Strauch und Basilikumaroma

Getröffelter 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 getröffelter Creme

### Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Safran Couscoussalat  
mit kleinem Calamarettispieß

Marinierte Süßkartoffeln  
mit Mangold

Rote Betemousse  
mit gegrilltem Parmaschinkensegel

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 Kicherbsen und Petersilie

Gebackene Kalbshackbällchen  
auf Tomatensugo

Ziegenkäsemousse  
mit Walnuss-Feigengelee

Mousse von der Strauchtomate mit Basilikum

Weißes Schokoladenmousse  
mit Brombeermark

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 Scheiben vom Parmaschinken

### Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Ziegenkäsemousse  
mit Birnenchutney

Gemüse Gazpacho  
mit gerösteter Wildschweinsalami

Matjesfilet  
auf weißer Bohnencreme  
mit Roter Bete

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)

Orangen Fenchelsüppchen  
mit mariniertem Perlhuhn

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau (Skrei)  
auf Pastinakenpüree  
und glasierten historischen Rüben

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Cassissorbet

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

### **Unsere Weinempfehlung:**

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

## Menü 3 (ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat  
mit gebratenen Riesengarnelen,  
hausgemachten Kartoffelchips  
und Estragonaioli

Handgemachte Tortelloni  
gefüllt mit Ricotta und Sommertrüffeln  
in Salbeibutter

Rosa gebratene Tranchen vom Rinder-Flanksteak  
mit grünen Bohnenkernen, Kirschtomaten  
aus dem Ofen und Thymianjus

Mousse von Brombeeren  
mit Milchreis und Feigengelee

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

### **Unsere Weinempfehlung:**

Alte Liebe Cuveé, Tina Pfaffmann, Pfalz 19,50 €  
Chocolate Block, Buitenverwachting 23,50 €

## Menü 2 (ab 10 Personen)

Brûlée vom bretonischen Ziegenkäse  
mit karamelisiertem Pumpernickel  
und Portweinpflaumen

Geschmorter Freilandhahn  
mit winterlichem Schmorgemüse  
und gebackenen Kurkuma Kartoffeln

Weißes Mousse von der Arabicabohne  
mit geschmolzenen Brombeeren  
und karamelierten Brioche

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)

Bunter Teller von historischen Rüben  
mit Petersilienbisquit auf rote Betepüree

Rinderconsomé  
mit jungem Gemüse

Frischer Wintertrüffel  
aus dem Perigord  
auf hausgemachter Tagliatelle  
und Parmesanveloté

Gebratener Rehrücken  
mit handgemachten Mohnknöpfli  
und Pimentwildjus

Parfait vom Bachenbrucher Ziegenkäse  
mit Süppchen von geschmorten Pflirsichen  
und Mandelespuma

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

### **Unsere Weinempfehlung:**

Sauvignon Blanc, Weingut Bruker, Württemberg 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 Ließchen“	
Lisa Bunn, Rheinhessen	16,00 €
Riesling „Glaube Liebe Hoffnung“	
Christian Nett, Pfalz	13,00 €
<b>Rosé</b>	
„Leichtigkeit des Seins“ Rosé 1	
100% Grenache	
Pugibet-Wulfken, Hérault	14,00 €
<b>Rotwein:</b>	
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 €
<b>Rotwein:</b>	
Grenache Noir	
L'essence du Terroir, Korsika	9,50 €
Entdeckung der Langsamkeit	
Axel Wulfken, Côteaux du Catalanes	23,50 €
<b>Österreich</b>	
Grüner Veltliner Classic	
Gmeinböck Poysdorf, Weinviertel	15,00 €
<b>Italien</b>	
Chardonnay	
Gogo, Venetien	16,00 €
<b>Rotwein:</b>	
Primitivo di Manduria	
Cantine di San Marzano, Apulien	18,00 €
Barbera aus der Magnumflasche	
Il Bottiglione, Piemont	1,5l 19,00 €
Sangiovese Rubicone	
Terre Forti, Toskana	11,00 €
<b>Champagner &amp; Prosecco</b>	
Prosecco DOC, Veneto	11,00 €
Cremant Grand C	
d'Alsace, Frankreich	23,00 €
Cremant Grand C <b>Rosé</b>	
d'Alsace, Frankreich	25,50 €
Champagner	
Gosset, Grand Reserve	49,00 €
Champagner <b>Rosé</b>	
Gosset, Grand Reserve	95,00 €

## Auszug unserer Getränke

Pilsner Urquell Fassbier	30,00l	250,00 €
(Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)		
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	1,00 l Kanne	5,50 €
(nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)		



## 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 Blankenes Goßlerhaus

Feiern in der Villa:

Seit 2008 unser Premium Location Partner. Ideal für Geburtsage, Hochzeiten, Dinner, Stehempfänge und Partys.

Von 10-150 Personen



### 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)  
Sektempfang 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)  
Sektempfang 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
<b>Büffet Geschirr (Preise inkl. Büffet)</b>			
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 €