



# 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  
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

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

#### 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

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 Kürbispüree  
und karamellisierten Steckrüben

Gebratene Brust von der Freilandpute  
mit sautiertem Spitzkohl und  
handgemachten Kräuterknöpfe

### Dessert

Winterliches Pflaumencrumble  
mit Rosinen, Mandeln und Datteln im Weckglas

Zimt Panna Cotta  
mit Karamellsauce

## Büffet 4

(ab 20 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 Spitzkohl mit gerösteter Chorizzo  
und Balsamico Tomaten

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

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 44,50 €**  
**inklusive Mehrwertsteuer**

**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 44,00 €**  
**inklusive Mehrwertsteuer**

## 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 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 47,00 €**  
**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

**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 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

**41,00 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

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 Tomatensugo

Ziegenkäsemousse  
mit Walnuss-Feigengelee

Mousse vom Knollensellerie  
mit Boskopapfel

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 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

**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)

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 42,00 €

## 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 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 CUVEÉ 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 €

### Cremant Rosé

d'Alsace, Frankreich	22,00 €
Champagner Taittinger Brut	69,00 €
Champagner Rosé Taittinger 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
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
<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	25,00 €
Koch	pro angefangene Stunde	34,00 €
Logistiker / Auf und Abbau	pro angefangene Stunde	25,00 €