



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 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

Quinosalat mit getrockneten Früchten,
gerösteten Cashewkernen
und Apfel in Orangendressing

Hauptgang

Geschmortes Osso Bucco
auf Safrankartoffeln
mit sautiertem Sellerie

oder

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle
mit Pastinakegemüse,
und gebackener Süßkartoffel

Dessert

Lebkuchen Zimtousse
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 Wirsing 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

Salat von historischen Rüben
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

Dithmarscher Gänsekeulen
mit Orangenrotkohl,
gebratenen Serviettenknödeln
und Beifußjus

Pochiertes Filet vom Flusszander
auf Petersilienwurzelpüree,
sautiertem Romanesco
und Haselnussauce

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Sauerkirschkompott

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 Angebot und Locations 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 Kalbsrücken
auf Feigen und geröstetem Weißbrot

Salat von Schwarzwurzeln
mit Scheiben vom Bresaolaschinken

Suppe

Getrüffeltes Apfel-Sellerieschaumsüppchen
mit geröstetem Parmaschinken

Hauptgang

Geschmortes holsteiner Rehgulasch
mit gebratenen Waldpilzen,
Preiselbeeraroma
und handgemachte Spätzle

Gebratenes Filet vom
Nordsee Kabeljau
auf sautiertem Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

Dessert

Karamell Vanille Panna Cotta
mit Honig-Brombeeren

Apfel Zimt Mousse
mit Vanillesbaiser

pro Person 39,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Weihnachtsbüffet 2

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta und Sauerteigbrot
mit Demi Sel 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 Früchten

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Steinbeisser
mit sautierten Teltower Rübchen
und Röstkartoffeln

Geschmorte Entenkeule
auf Orangen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Dessert

Handgemachte Topfenknödel
auf lauwarmem Zwetschgenröster mit Zimtaroma

Weihnachtliche Beerengrütze
mit Vanillesauce

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 Gurkenstreifen mit Dillaroma

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 Calamarettispiß

Marinierte Süßkartoffeln
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 Räucherlachs

Quiche von der Schwarzwurzel

In Olivenöl gebackene Crostini
mit Scheiben vom hausgeräucherten Heilbutt

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
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 Rucolapesto und Coppaschinken

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Ziegenkäsemousse
mit Birnenchutney

Gemüse Gazpacho
mit gerösteter Wildschweinsalami

Matjesfilet
auf Apfel-Beteesalat

Tiramisù im Glas
mit Brombeeren

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 Seesaibling
mit Beluga-Balsamicolinsen,
grünen Bohnenkernen,
Selleriestroh und Silvanerschaum

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit karamellisierter Brioche und Brombeeren

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

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 Ravioli mit Steinpilzen
gefüllt in Thymianbutter
mit Kirschtomaten

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

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 45 €

Unsere Weinempfehlung:

„Leichtigkeit des Seins“ Blanc Pugibet-Wulfken, Hérault 14,00€
Olé Ola, Christian Nett, Pfalz 19,00 €

Menü 4 (ab 8 Personen)

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

Wildconsommé
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 65,00 €
inklusive Besteck und Teller pro Person 76,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc, Pfaffmann & Schneider, Pfalz 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
Chardonnay-Sauvignon
Pugibet-Wulfken, Hérault 14,00 €

Sauvignon Blanc
Schneider-Pfaffmann, Pfalz 16,00 €

Sauvignon Blanc Steinbock
Hörner, Pfalz 19,00 €

Riesling „Fleißiges Ließchen“
Lisa Bunn, Rheinhessen 16,00 €

Riesling „Glaube Liebe Hoffnung“
Christian Nett, Pfalz 13,00 €

Rosé

„Leichtigkeit des Seins“ Rosé
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

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:

Gran Maestro Rosso „Appassimento“
Weingut Cielo, Apulien 14,00 €

Primitivo di Manduria
Cantine di San Marzano, Apulien 18,00 €

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	30,00l	190,00 €
<small>(Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)</small>		
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 €
<small>(nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)</small>		

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
99,00 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
109,00 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
149,00 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
145,00 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	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	20	0,60 €	6,50
Kaffeetassen inkl. Untertassen	20	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
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	38,00 €	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	25,00 €
Koch	pro angefangene Stunde	34,00 €