



# Catering- und Veranstaltungs- vorschläge

## **Sommer**

(April bis Ende September)

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 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

Came 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

Italienischer Gemüsesalat  
mit nativem Olivenöl, Basilikum  
und getrockneten Tomaten

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

Salat von weißem und grünem Spargel  
mit Radieschen und Schnittlauch

Gedämpfter Gurken-Gemüse Couscous Salat  
mit Limonenvinaigrette und Kirschtomaten

Streifen von der Poulardenbrust in Honig-Chilimarinade  
auf glasierten Mohrrüben, jungem Lauch,  
neuen Kartoffeln und frischer Petersilie

#### Hauptgang

Geschmortes Pulled Beef  
vom Weiderind  
und frischem Grillgemüse

**oder**

Gebratenes Filet von der Rotbarbe  
auf Fenchel-Tomatengemüse  
und Papas arrugadas (spanische Salzkartoffeln)

#### Dessert

Dunkles Mousse  
von der Valrhona Équatorialeschokolade  
mit frischen Erdbeeren

**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 vom gegrillten  
Calamar und Pulpo mit Limonenvinaigrette,  
grünen Spargel und gelben Tomaten

Caesar Salad classic  
mit Croûtons, Kürbiskernen  
und gehobeltem Parmesan

Bretonisches Ziegenkäsemousse  
im Weckglas  
mit Erdbeeren und Kardamom

Bunter Salat von vierländer Tomaten  
mit Salsa Verde und Koriander

### Hauptgang

Gegrilltes Filet vom Seesaibling  
auf jungem frischen Sommergemüse  
mit gerösteten neuen Kartoffeln

Gebratene Brust  
von der Freiland-Maispoularde  
auf geschmortem Peperonata  
mit Paprika Zwiebeln und Neuen Kartoffeln

### Dessert

Rhabarber Quark Crumble  
in Weckgläsern

Himbeer Panna Cotta  
mit gehobelter weißer Schokolade

## Büffet 4

(ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Frisches Ciabatta  
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Gezupftes Freilandhuhn aus dem Schmortopf  
auf Salat von geschmortem Fenchel in  
Limonenvinaigrette und Kirschtomaten

Polentacrostini mit Oliventapenade  
und luftgetrockneten Strauchtomaten

Vierländer Strauchtomaten gefüllt  
mit Chili-Ricottacreme  
auf Friséesalat

Bunter Mangoldsalat mit Chlliaroma,  
gebratenen Garnelen  
und Kicherbsen

Gebeizter Fjordlachs  
auf Salat von grünen Gurken  
mit Dillaroma und Schalotten

Junge Blattsalate  
mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons  
in Balsamico Weißtannen Vinaigrette

Kalbs Vitello tonnato  
mit Kapernäpfeln und Salatspitzen

### Hauptgang

Rosa Scheiben vom Kalbsrücken  
mit sautiertem Spargelgemüse, Schnittlauch,  
Ofenkirschtomaten und gratinierten Kartoffeln

Gebratenes Filet von der Nordsee Scholle  
auf lauwarmem Pfifferlings-Kartoffelgemüse

### Dessert

Handgemachtes Tiramisù  
mit frischen marinierten Erdbeeren

Blaubeermousse mit Vanille Baiser  
im Weckglas serviert

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur  
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

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

**pro Person 49,00 €**  
**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 Focaccia  
mit Pestos und Kräuterquark

Marinierte junge Blattsalate  
mit gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan

Hausgemachter mediterraner Nudelsalat,  
Parmaschinken und grüne Bohnenkerne

Salat von umbrischen Berglinsen  
mit frischem Koriander und Kirschtomaten

Getrüffelter Kartoffelsalat  
mit getrockneten Tomaten und  
Dijon Senfaroma

### Hauptgang

Original Thüringer  
Rostbratwürstchen

Gebratener Burger vom Pulled Pork  
-zum selber bauen -  
mit Hamburger platten Tomaten und  
karamellisierten Zwiebeln

Filet vom Nordseekabeljau  
mit neuen Kartoffeln  
und Fleur de Sel in Folie

Gegrilltes Filet  
von der Maispoularde

### Saucen

Verschiedene hausgemachte  
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten  
von Fallaut in den Sorten Cranberry, Körnig  
und grüner Pfeffer

### Dessert

Vanille Bayerische Creme  
mit frischen Erdbeeren

Frischer Obstsalat mit Granatapfel,  
und persischer Nanah Minze

**pro Person 37,00 €**  
**inklusive Mehrwertsteuer**

## Grillbüffet 2

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Auswahl an Ciabatta  
und hausgebackenes Focaccia  
mit Pestos und Kräuterquark

Gebratene Aubergine mit Sesam,  
Strauchtomaten, Basilikum und Fetakäse

Junger Feldsalat  
mit Kürbiskernen, Kirschtomaten  
und zweierlei Dressing

Frischer Cole Slaw Salat

Salat von grünen Bohnen  
mit Kurkumakartoffeln

Salat von bunten vierländer Tomaten  
mit Basilikum und großen Croûtons

### Hauptgang

Currywurst mit Jaipur Curry  
und hausgemachter Sauce

Krosses Flanksteak  
vom mecklenburger Weiderind

Rosa gebratene Lammchops  
mit Rosmarin

In Honig glasierte Spareribs

Filet vom Flusszander  
mit Zitrone, Kapern und Olivenöl in Folie

### Saucen

Verschiedene hausgemachte  
engelke Chutneys und Grillsaucen

Diverse französische Senfsorten  
von Fallaut in den Sorten Cranberry, Körnig  
und grüner Pfeffer

### Dessert

Warme Banane mit Nuss-Nougatschaum

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 45,00 €**  
**inklusive Mehrwertsteuer**

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

## Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Kichererbsen Lollipops  
mit Avocadodipp

Crostini gebacken in nativem Olivenöl  
mit Paprikacreme und Rucolaspitzen

Crostini 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

Getrüffeltes Kartoffel-Rucolasalat  
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano

Buttermilchmousse  
mit Rhabarber-Erdbeersalat

pro Person inklusive Besteck und Geschirr

**29,00 Euro**

**inklusive Mehrwertsteuer**

## Fingerfood 2

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia  
mit Thunfisch und schwarzen Oliven

Spieß von Parmaschinken  
und Galiamelone

Kleine Flammkuchen  
mit Birne-Walnuss und Gorgonzola

Crostini gebacken in nativem Olivenöl  
mit Basilikumcreme und spanischer Chorizo

Crostini gebacken in nativem Olivenöl  
mit Scheiben vom Parmaschinken

### Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Marinierte schwedische Flusskrebse  
auf Gurkenstreifen mit Dillaroma

Safran Couscous Salat  
mit kleinem Calamarettispieß

Ziegenkäsemousse  
mit Birnenchutney

Erdbeermousse mit weißer Schokolade  
und karamellisiertem Bröche

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

Quiche vom Spargel  
und Schnittlauch

Kleine Flammkuchen  
mit Creme Fraiche und Räucherlachs

In Olivenöl gebackene Crostini  
mit Scheiben vom hausgeräucherten Heilbutt

### Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Hausgemachtes Humus  
mit frittierten Kichererbsen  
und Lammschinken

Matjesfilet  
auf Apfel-Zwiebelsalat  
und Pumpernickel

Fenchel-Birnensalat  
mit Süßholzaroma

Mousse von der Strauchtomate  
mit gebackenem Basilikum

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

Vitello Tonatoröllchen  
mit Rucola und Balsamico

Crostini gebacken in nativem Olivenöl  
mit Spinat und Taleggiokäse

Crostini gebacken in nativem Olivenöl  
mit Carpaccio und Trüffelcreme

### Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Wassermelonen Gazpacho  
mit Flusskrebsschwänzen

Gemüse Quinosalat  
mit geräucherter vierländer Entenbrust

Gebackene Kalbshackbällchen  
auf Tomatensugo

Himbeer Panna Cotta  
mit Ragout von der Himbeere

pro Person inklusive Besteck und Geschirr

**45,00 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)

Schaumsüppchen von der Kaiserschote  
mit Kardamom Hühnchen

Gebratenes Filet vom Bachsaibling  
auf vierländer Tomaten-Fenchelgemüse  
mit Safranschaum und gebackener Kartoffelcreme

Weißes Mousse von der Arabicabohne  
mit geschmolzenen Himbeeren  
und karamellisiertem Brioche

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 Riesen Scampi,  
hausgemachten Kartoffelchips  
und Estragonaioli

Handgemachte Tortelloni  
gefüllt mit Ricotta und Sommertrüffeln  
in Salbeibutter

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

Variation von der holsteiner Erdbeere  
mit Beerenmousse, Sorbet, Gel und Bisquitschokolade

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 karamellisiertem Pumpernickel  
und Portweinpflaumen

Geschmortes  
vom Freilandhahn mit dreierlei Sellerie  
und gebackenen Kurkuma Kartoffeln

Grießflammerie mit Blaubeerragout  
und Vanillebaiser

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)

Handgemachte Crespelle vom Spargel  
mit Scheiben vom Bresaolaschinken  
auf Friséespitzen und Kerbel crème fraîche

Wassermelonen Gazpacho  
mit gebratenen Garnelen

Handgemachte Raviolacci mit Forelle  
in Hummerbutter

Gebratenes Kalbsfilet  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree,  
sautierter Ringelbeete  
und Thymianjus

Blaubeer Crêpes  
mit Buttermilcheis  
und Ingwerschaum

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  
Chardonnay-Sauvignon  
Pugibet-Wulfken, Hérault 14,00 €

Sauvignon Blanc  
Schneider-Pfaffmann, Pfalz 16,00 €

Sauvignon Blanc Steinbock  
Hörner, Pfalz 19,00 €

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

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

### Rosé

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

### Rotwein:

Olé Ola  
Christian Neff, 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  
Gago, 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 (Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)	30,00l	190,00 €
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 Lieblingslocations mit engelke Pauschalangeboten

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.

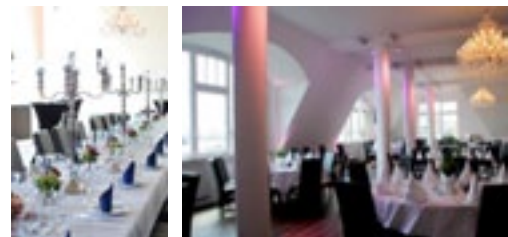
ab 20 Personen für nur  
**99,00 Euro** pro Person inkl. Mehrwertsteuer



### 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.

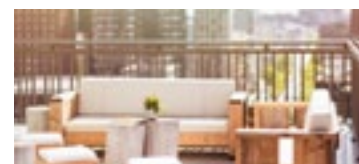
ab 60 Personen für nur  
**149,00 Euro** pro Person inkl. Mehrwertsteuer



### 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
Steh Tisch 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
<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 €