



# 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 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)

## 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 Avocado, Limonenvinaigrette  
und Kirschtomaten

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

#### Hauptgang

Geschmortes Kalbgeschnetzeltes  
mit Zucchini-Selleriegemüse  
und Basmatireis

**oder**

Gebratenes Filet von der Rotbarbe  
auf Fenchel-Tomatengemüse  
und Kräuterrisotto

#### Dessert

Knusper Erdbeercreme  
mit Rhabarberkompott  
in Weckgläsern

**pro Person 15,90 €  
inklusive Mehrwertsteuer**

**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

Hausgemachtes Focaccia  
mit Kirschtomaten, Rosmarin  
und Meersalz

Mediterraner Artischockensalat  
mit Avocado, schwarzen Oliven,  
getrockneten Tomaten und Rauke

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

Caesar Salad classic  
mit gebratener Hähnchenbrust,  
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 Bachsaibling  
auf jungem frischen Sommergemüse  
mit gerösteten neuen Kartoffeln

Gebratene Brust  
von der Freiland-Maispoularde  
mit Selleriepüree und Mojo Rosso

### Dessert

hausgemachtes Schokomousse  
mit frischen Erdbeeren

Brombeer Panna Cotta im Weckglas  
mit gehobelter weißer Schokolade

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

## Büffet 4

(ab 15 Personen)

### Vorspeisen

Frisches Ciabatta  
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

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

Cous Coussalat mit getrockneten Früchten,  
Chilli, Paprika und Lauchzwiebeln

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella,  
frischem Kerbel, Kapernäpfeln  
und Zwiebelmarmelade

Salat von Auberginen  
mit 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

Filet vom Wolfsbarsch  
auf lauwarmem Pfifferlings-Kartoffelgemüse

### Dessert

Handgemachtes Tiramisù  
mit Süßkirschkompott

Blaubeermousse mit Vanille Baiser  
im Weckglas serviert

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur  
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

**pro Person 45,00 €**  
**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  
**oder** Klassisch mit Rindfrikadelle

-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

Gegrillte Ananas  
mit Rohrzucker und Kokosmousse

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:

Salat von Wassermelonen, Gurken  
und Limonenöl mit Fetakäse

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  
**32,00 Euro**  
inklusive Mehrwertsteuer

## Fingerfood 3

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia  
mit Oliven und getrockneten Tomaten

Spieß von der gebackenen Perlhuhnbrust  
mit Honig glasiert

Mini 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 Parmaschinken

Salat von Birnen und Radicchio  
auf Gorgonzolacreme  
und karamellisierten Walnüssen

Spargelmousse mit Tomatensalsa  
und grünem Spargel

Hausgebeizter Lachs  
auf Sellerie-Karottensalat  
mit frischem Meerrettich

Weißes Schokoladenmousse  
mit Brombeermark und Vanillecrumble

pro Person inklusive Besteck und Geschirr  
**35,00 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:

Salat von bunten Tomaten  
mit Schnittlauch und  
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  
**36,00 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 Kichererbse  
mit Limettenöl und Couscous

Gebratenes Filet von der Dorade  
auf Sellerie-Fenchelpüree  
mit Sauvignonschaum  
und gegrilltem Blumenkohl

Weißes Mousse von der Arabicabohne  
mit geschmolzenen Himbeeren  
und karamellisiertem Brioche

pro Person 39,00 €  
inklusive Besteck und Teller pro Person 43,00 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder Kaisermantel, Rheinhessen 14,00 €  
Leichtigkeit des Seins Rosé, Pugibet, Languedoc 14,00 €

## Menü 2 (ab 10 Personen)

Kleine cremige Burata  
auf mariniertem Spinatsalat  
mit nativem Olivenöl und Fleur de Sel

Kalbs Osso Bucco  
auf Safranrisotto  
mit glasiertem Schmor Gemüse

Grießflammerie  
mit Knubberkirschenragout  
und Vanillebaiser

pro Person 39,00 €  
inklusive Besteck und Teller pro Person 43,50 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

Weißburgunder, Marlkus Schneider, Pfalz 20,00 €  
Côte du Rhône Reserve, Rhonetal 14,00 €

## Menü 3 (ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat  
mit gebratenen Riesen Scampi,  
hausgemachten Kartoffelchips  
und Estragonaioli

(Saison abhängig)  
Hausgemachte Linguine mit frischen Pfifferlingen  
in Thymianbutter und Kirschtomaten

Im Ganzen gegarter Kalbsrücken  
mit grünem Spargel,  
kleinen Rosmarin Kartoffeln  
und Pimentjus

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

pro Person 49,00 €  
inklusive Besteck und Teller pro Person 55,00 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

Leichtigkeit des Seins, Blanc de Noir Languedoc 14,00 €  
Primitivo Neplica, Apulien 18,00 €

## Menü 4 (ab 8 Personen)

Ceviche vom Nordseekabeljau  
mit Limetten Chilli und Koriander

kalte Gurkensuppe  
mit Limoneneis und Peruhnspeiß

Gebratene Jacobsmuschel  
auf Kaiserschotenpüree und Speckchip

Gebratenes Kalbsfilet  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree,  
sautierter Ringelbeete  
und Thymianjus

Blaubeer Crêpes  
mit Buttermilcheis  
und Ingwerschaum

pro Person 59,00 €  
inklusive Besteck und Teller pro Person 68,50 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

Alte Liebe, Tina Pfaffmann, Pfalz 25,00 €  
Les Fumées Pinot Noir Reserve, Gascogne 16,00 €

## 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 Kaisermantel Köhler, Rheinhessen	14,00 €
Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz	20,00 €
„Alte Liebe“ (Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Grüner Silvaner) Tina Pfaffmann, Pfalz	25,00 €
Sauvignon Blanc Steinbock Hörner, Pfalz	19,00 €
Riesling „Fleißiges Ließchen“ Lisa Bunn, Rheinhessen	16,00 €
Riesling „Glaube Liebe Hoffnung“ Christian Nett, Pfalz	13,00 €

#### Rotwein:

Olé Ola Christian Nett, Pfalz	19,00 €
Ursprung Markus Schneider, Pfalz	19,00 €
Black Print Markus Schneider, Pfalz	29,00 €

### Österreich

Grüner Veltliner „Waldberg“ Gmeinböck Poysdorf, Weinviertel	16,00 €
--	---------

### Italien

#### Rotwein:

Primitivo Néplica Tomaresca, Apulien	18,00 €
Halleluja Syrah Vini Campisi, Sizilien	26,00 €

### Spanien

Verdejo El Lagar de Isilla	14,00 €
„Just fucking good Wine“ Biowein Neleman, Valencia	16,00 €

#### Rotwein:

Tudons Monastrell	15,00 €
----------------------	---------

### Frankreich

„Leichtigkeit des Seins“ Blanc de Noir Pugibet-Wulfken, Languedoc	14,00 €
--	---------

#### Rotwein:

Côtes du Rhône Réserve Les Dauphine, Rhonetal	14,00 €
Les Fumées Blanches Pinot Noir Reserve Francois Lurton, Côtes de Gascogne	16,00 €
Entdeckung der Langsamkeit Axel Wulfken, Côteaux du Catalanes	23,50 €

#### Rosé

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

### Südafrika

MAN Chardonnay Padstal, Coastal Region	11,00 €
---	---------

### Champagner & Prosecco

Blanc de Blanc Sekt Pol Rene, Loire	14,00 €
--	---------

#### Cava Villarnau Rosé

Pol Rene, Loire	19,00 €
-----------------	---------

Cremant Blanc d'Alsace, Frankreich	19,00 €
---------------------------------------	---------

#### Cremant Rosé

d'Alsace, Frankreich	21,00 €
----------------------	---------

Champagner Taitinger Brut	69,00 €
------------------------------	---------

Champagner Rosé Taitinger Brut	79,00 €
-----------------------------------	---------

## Auszug unserer Getränke

Ratsherren Fassbier (Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)	30,00l	190,00 €
Ratsherren Flaschenbier	0,33l	2,90 €
Craft Bier aus Hamburg Ratsherren	0,33l	3,90 €
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	2,00 €
Bioschorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
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, Geburtsage, Grillpartys, Dinner,  
Tagungen und Stehempfänge.

ab 20 Personen für nur  
**120,00 Euro** pro Person inkl. Mehrwertsteuer

### Panorma Lounge

Feiern beim Fischmarkt 30-120 Personen  
Ideal für Weihnachtsfeier, Hochzeiten, Geburtsage,  
Dinner, Tagungen und Stehempfänge.

ab 30 Personen für nur  
**150,00 Euro** pro Person inkl. Mehrwertsteuer

### Speicherstadt „elbdeck“

Direkt in der City in der Speicherstadt; unsere  
Partnerlocation. Ideal für Weihnachtsfeier, Hochzeiten,  
Geburtsage, Dinner, Tagungen und Stehempfänge.

ab 60 Personen für nur  
**180,00 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  
**160,00 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	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
Stehtisch 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 Zeltdach 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 €