



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

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 Frühlingzwiebeln
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 15 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 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

Salat vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Zwiebeln
und Ingwer

Hauptgang

Geschmortes Pulled Beef
vom Weiderind
auf Ofendringlinge mit Meersalz
und frischem Grillgemüse

oder

Saltimbocca vom Steinbeisserfilet
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

Salat Pastinaken
mit schwarzen Oliven und Tomaten

Rucolasalat
in weißer Balsamicovinaigrette
mit Roter Bete und
gerösteten Kürbiskernen

Salat vom Freilandhuhn
mit Romanesco, roten Zwiebeln
und Kardamon

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 karamellisierten Steckrüben

Geschmortes Bug vom Ochsen
mit sautiertem Rosenkohl und
handgemachten Kräuterknöpfe

Dessert

Birnen-Apfel-Zimt Crumble
mit frischer Vanillesauce

Panna Cotta von der Brombeere
mit dunkler Schokolade im Weckglas

Büffet 4

(ab 15 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

Gebratener Chicoree mit Parmaschinken,
Crissini und Orangen-Cranberrychutney

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

Salat von gedämpften Couscous
mit getrockneten Pflaumen, Chili,
frischem Koriander und roten Zwiebeln

Hauptgang

Rosa Scheiben vom Weide Rinderrücken
mit gebratenen Austernpilzen
und konfierten violetten Kartoffeln

In Nussbutter gegartes Filet vom Winterkabeljau
(Skrei ab Mitte Januar)
auf Blumenkohlpüree
und Steinpilz Ravioli

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Sauerkirschkompott

Im Weckglas serviertes Grießflammerie
mit Mandarinenkompott

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

pro Person 39,50 €
inklusive Mehrwertsteuer

pro Person 46,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Für unsere Grillangebote können wir Ihnen gern weitere Angebote erstellen.
Wir haben auch große Gastrogrills, Grillmeister 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 grünen Bohnenkernen
- Salat von umbrischen Berglinsen mit frischem Koriander und Kirschtomaten
- Getrüffelter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Dijon Senfaroma

Hauptgang

- original Nürnberger Rostbratwürstchen
- Gebratener Burger vom Pulled Beef - zum selber bauen - mit hamburger platten Tomaten und karamellisierten Zwiebeln
- Filet vom Wolfsbarsch mit Fleur de Sel, nativem Olivenöl in Folie
- Rosa gebratene Lammchops mit Rosmarin
- Folienkartoffeln mit Sourcreme

Saucen

- Verschiedene hausgemachte engelke Chutneys und Grillsaucen
- Diverse französische Senfsorten von Fallaut: Cranberry, Körnig und grüner Pfeffer

Dessert

- Vanille Bayerisch Creme mit Pflaumenkompott
- Frischer Obstsalat mit Granatapfel, und persischer Nanah Minze

Grillbüffet 2

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Auswahl an Ciabatta und hausgebackenes Focaccia mit Pestos und Kräuterquark
- Artischockensalat mit schwarzen Oliven, Rucola und Kapernäpfel
- Junger Feldsalat mit Kürbiskern dressing, gerösteten Croûtons und Kirschtomaten
- Frischer handgemachter Coleslaw Salat
- Salat von grünen Bohnen mit Kurkumakartoffeln, Parmaschinken und Kirschtomaten

Hauptgang

- Currywurst mit Jaipur Curry und hausgemachter Sauce
- krosses Flanksteak vom mecklenburger Weiderind
- In Honig-Knoblauch glasierte Spareribs vom Süßländer
- Gegrilltes Filet von der Dorade auf geschmorter Gemüsecarbonata in Folie
- Grillgemüse mit Basilikumpesto

Saucen

- Verschiedene hausgemachte engelke Chutneys und Grillsaucen
- Diverse Senfsorten wie Cranberry, Körnig und grüner Pfeffer

Dessert

- Kleine warme Banane vom Grill mit Nougatespuma
- Original Hamburger Stachelbeergrütze mit Vanillesauce

pro Person 38,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

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

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 Couscoussalat
mit kleinem Calamarettispieß

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 Crème fraîche 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-Befesalat

Tiramisu 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)

Getrüffeltes Selleriesüppchen
mit mariniertem Perlhuhn

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
(„Skrei“ ab Mitte Januar)
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 €
Gran Maestro Appasimento Rosso, Cielo, Apulien 14,00 €

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

Lauwarme Schokoladen Tarte
mit weißen Pfirsichsorbet

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 karamellisiertem Pumpernickel
und Portweinpflaumen

Geschmorter Freilandhuhn
mit winterlichem Schmorgemüse
und gebackenen Kurkuma Kartoffeln

Weißes Mousse von der Arabicabohne
mit geschmolzenen Brombeeren
und karamellisierter 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)

Moderner bunter Teller von historischen Rüben
mit Steinpilzbisquit auf Rote Bete Püree

Rinderconsommé
mit jungem Gemüse

Frischer Wintertrüffel
aus dem Perigord
auf hausgemachter Tagliatelle
und Parmesanveloté

Gebratener Hirschrücken
mit handgemachten Mohnknöpfli
und Pimentwildjus

Parfait vom Bachenbrucher Ziegenkäse
mit Süppchen von geschmorten Pfirsichen
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
Chardonnay-Sauvignon
Pugibet-Wulfken, Hérault 14,00 €

Sauvignon Blanc
Schneider-Pfaffmann, Pfalz 16,00 €

Sauvignon Blanc Steinbock
Hörner, Pfalz 19,00 €

Riesling „Fleißiges Liebchen“
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 €

(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 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.

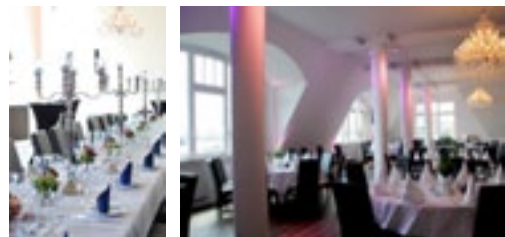
ab 20 Personen für nur
99,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer



Panorma Lounge

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

ab 30 Personen für nur
109,00 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.

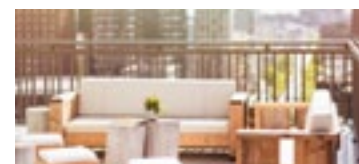
ab 60 Personen für nur
149,00 Euro pro Person inkl. Mehrwertsteuer



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 €