

Sie haben Gäste?

Individuelle Caterings das ganze Jahr!

Seit nun zehn Jahren sind wir neben guter Pasta und Mittagslunch, auch bekannt für unsere guten und anspruchsvollen Caterings.

**Ob Firmenevent, Hochzeiten, Familienfeiern,
Menüs, Büffets, Flying- oder Fingerfood**

Wir haben immer aktuelle saisonale Vorschläge für jede Gelegenheit.
Haben Sie eigene Vorstellungen? Diese setzen wir am liebsten um.



BISTRO AM EPPENDORFER BAUM
engelke
PASTA · OLIO · VINO
CATERING & EVENTS

engelke Pasta Olio Vino
Eppendorfer Baum 20 · 20249 Hamburg
Telefon 040 . 639 45 857

info@engelke-hamburg.de
www.engelke-hamburg.de



Weihnachtszeit
im engelke



Menüs ab 2 Personen

Bestellen Sie zum 23. Dezember! Alles wird von uns mit Rezeptanleitung für Sie vorbereitet – zum „nur noch“ warm machen für Zuhause!

Menü I 34,00 Euro pro Person

Cremesüppchen von der Marone
mit Crespelle vom Frischkäse mit Thymian **6,50 Euro**

Gebratenes Filet vom Fjordlachs auf lila Kartoffelgratin,
glasierten Petersilienwurzeln und Limonensauce **20,00 Euro**

Boskop Apfel Crumble mit Lebkuchenbrownie
und hausgemachter Vanillesauce **6,00 Euro**

Dazu empfehlen wir:

Riesling „Fleißiges Lieschen“ Lisa Bunn, Rheinhessen 0,75l 11,00 €
Rosé Côtes de Provence, Hecht & Bannier 0,75l 14,00 €

Menü II 39,00 Euro pro Person

Hausgebeizter Fjordlachs auf winterlichem Vitalsalat mit Radicchio, Rüben,
Äpfel, Birnen, Ingwerdressing und gerösteten Nüssen **13,00 Euro**

Geschmorte Entenkeule mit Orangenrotkohl,
Röstkartoffeln und Entenjus **22,00 Euro**

Tiramisù vom Bratapfel
mit Lebkuchen-Kirschragout **6,00 Euro**

Dazu empfehlen wir:

Leichtigkeit des Seins Blanc de Noir Axel Wulfken, Languedoc 0,75l 9,10 €
Tudons, Monastrell, Spanien 0,75l 10,50 €

Menü III 45,00 Euro pro Person

Gelbe und Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsevinagrette
geräucherter Entenbrust und kandierten Walnüssen **12,00 Euro**

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
mit gebackenen Croûtons **6,00 Euro**

Geschmorte Schulter vom Reh mit gestovtem Spitzkohl,
handgemachten Mohnknöpfli und Wildjus **23,00 Euro**

Topfenknödel
auf hausgemachtem Zwetschgenröster **6,00 Euro**

Dazu empfehlen wir:

Grauburgunder „Spicy Stone“ Weingut Heitlinger, Baden 0,75l 11,50 €
Syrah-Grenache-Carignan, Hecht & Bannier, Languedoc 0,75l 15,00 €

Geschenkkörbe

engelke's hausgemachtes Körbchen

- hausgemachte Marmelade
- engelke Fruchtbalsamessig
- engelke Chutney
- Fleur de Sel de Camargue
- engels Pfeffermische **26,00 Euro**

Süsse Versuchung

- Flasche mit hausgemachtem Eierlikör
- Schokomandeln
- gefüllte Feigen mit Mandeln
- Tafel Schokolade
- Teebeutel Maison Theodor **36,00 Euro**

Geniesser Korb

- eine Flasche „Leichtigkeit des Seins“
- luftgetrocknete Hirschsalami
- engelke natives Olivenöl Extra Vergine
- engels Balsamico Balsam
- Fleur de Sel
- engels Pfeffermische **49,00 Euro**

