



Catering- und Veranstaltungsvorschläge **Frühling**

(Januar bis März)

engelke Pasta Olio Vino
Eppendorfer Baum 20
20249 Hamburg
Tel.: 040/ 639 45 859
Fax: 040/639 45 858
catering@engelke-hamburg.de
www.engelke-hamburg.de





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 gehobtem 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)

pro Person 17,90 € Dessert
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 gehobtem Parmesan,
würzigen Rucolablättern
und altem Balsamico

Marinierter Feldsalat
mit gerösteten Croûtons und Kirschtomaten
in weißer Ziegenkäse-Vinaigrette

Avocado-Zucchini Salat
mit hausgebeiztem Fjordlachs

Salat vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Zwiebeln
und Ingwer

Hauptgang

Geschmortes Pulled Beef vom Weiderind
mit Meersalzdrillingen
und frischem Grillgemüse

oder

Saltimbocca vom Zanderfilet
auf Limetten-Kartoffelpüree
mit glasierten gelben Karotten

oder

Handgemachte Ravioli mit Osso Bucco gefüllt
in Thymian-Tomatenbutter
und gehobtem Parmesan

Dunkles Schokomousse
mit geschmolzenen Vanille-Brombeeren

pro Person 38,90 €
inklusive Mehrwertsteuer

Büffet 3

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Frisches Ciabatta
und cremige Demi Sel Meersalzbutter

Salat Pastinaken
mit schwarzen Oliven und Tomaten

Herzhafter Salat mit Streifen vom Weideochsen,
saurer Gurke und Paprika in Senfmarinade

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

Petersilienwurzel-suppe
mit gewürfelter Strauchtomate

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf getrüffeltem Selleriepüree
und karamellisierten Steckrüben

Geschmortes Brust vom Ochsen,
mit Kapernsauce, sautiertem
Rosenkohl und handgemachten
Kräuterknöpfle

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 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 handgemachten Ravioli

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Sauerkirschkompott

Im Weckglas servierte Topfencreme
mit Orangen-Mandarinenkompott

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

pro Person 48,50 €
inklusive Mehrwertsteuer

pro Person 58,00 €
inklusive Mehrwertsteuer

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1[†]

(ab 15 Personen)

Kichererbsensalat
mit Avocado

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Paprikacreme und Rucolaspitzen

Crostinis gebacken in nativem Olivenöl
mit Avocadocreme und frischen Sprossen

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Marinierte schwedische Flusskrebse
auf Gurkenstreifen mit Dillaroma

Marinierter Babymozzarella mit Kirschtomaten
vom Strauch und Basilikumaroma

Getröffelter Kartoffel-Rucolasalat
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano

Zwetschgen Crumble
mit winterlichen Aromen

pro Person inklusive Besteck und Geschirr

36,90 Euro

inklusive Mehrwertsteuer

Fingerfood 2

(ab 15 Personen)

Hausgemachtes Focaccia
mit Strauchtomaten und Thunfisch

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 getröffelter Creme

Im Weckglas mit Gabel oder Löffel serviert:

Safran Couscoussalat
mit kleinem Calamarettispieß

Gerösteter Parmaschinken
auf Salat von der Galiamelone

Salat von Süßkartoffeln, grünen
Bohnen mit Mangold

Grünes Erbsenmousse mit Minze
und gegrilltem Parmaschinkensegel

Mousse von der Tonkabohne
mit karamellisierter Brioche

pro Person inklusive Besteck und Geschirr

43,00 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 Kicherbsen 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

46,00 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 Birnenschutney

Gemüse Gazpacho
mit gerösteter Wildschweinsalami

Matjesfilet
auf Apfel-Betesalat

Tiramisu im Glas
mit Brombeeren

pro Person inklusive Besteck und Geschirr

43,00 Euro

inklusive Mehrwertsteuer

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)

Getrübtes Sellerie-Süppchen
mit mariniertem Perlhuhn

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
 („Skei“ ab Mitte Januar)
 auf Pastinakenpüree
 und glasierten historischen Urrüben

Crème brûlée von der Tonkabohne
 mit Cassissorbet

pro Person 48,00 €

Menü 3

(ab 10 Personen)

Marinierter Wildwiesenkäutersalat
 mit gebratenen Riesengarnelen,
 hausgemachten Kartoffelchips
 und Estragonaioli

Handgemachte Tortelloni
 gefüllt mit Ricotta und Trüffeln
 in Salbeibutter

Rosa gebratene Tranchen vom Rinderrücken
 mit grünen Bohnenkernen, Kirschtomaten
 aus dem Ofen und Thymianjus

Lauwarme Schokoladen Tarte
 mit weißen Pfirsichsorbet

pro Person 59,00 €

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 Arabisbohne
 mit geschmolzenen Brombeeren
 und karamellisierter Brioche

pro Person 44,00 €

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 Périgord
 auf hausgemachter Tagliatelle
 und Parmesanveloté

Gebratener Hirschrücken
 mit handgemachten Mohnknöpfli
 und Pimentwildjus

Parfait vom Bachenbrucher Ziegenkäse
 mit Süppchen von geschmorten Pfirsichen
 und Mandespuma

pro Person 79,00 €

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
Buffet Geschirr (Preise inkl. Buffet)			
Ovale Buffetplatten (zu den Buffets)	1	inklusive	45,00
Schüsseln (zu den Buffets)	1	inklusive	25,00
Vorleger (zu den Buffets)	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	32,00 €
Koch	pro angefangene Stunde	45,00 €
Logistiker / Auf und Abbau	pro angefangene Stunde	29,00 €