

FoodKonzepte - Catering nach Maß!

Wir arrangieren Ihre Party oder Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen.

Rufen Sie einfach an & fordern Sie uns!

Food Catering Katalog

Inhaltsverzeichnis

1. Kleinigkeiten
2. Hot & Spicy aus dem Glas
3. Canapes & Co.
4. Office Catering
5. Easy Brunch
6. Exklusives Dinner Menü
7. Hochzeitsbuffet
8. American BBQ XXL
9. Abi Party
10. Jazz & Soul Food
11. Spanien Ole'
12. Miami-Florida Style Buffet
13. Asia Exklusiv
14. Italien
15. Feine Schlemmerei
16. Hamburg, meine Perle
17. Turkey XXL
18. Oberhammer Hüttengaudi

Food Konzept GmbH

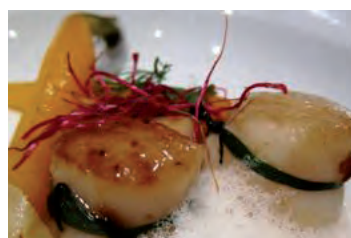
Markus Hübner & Jeannette Lindau

Kirchweg 22 | 21218 Seevetal

Tel. +49 40 254 956 20

Fax +49 40 25 49 56 20

info@food-konzept.de



Kleinigkeiten

Feinste internationale Fingerfoodspezialitäten zum Easy Verzehr !

Tapas fino auf Chiabata mit Jamon, Lachs, Queso & Filet vom Schwein mit Sweet Onions

Quiche de Mer mit Meeresfrüchten & Mozzarella überbacken

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse

Crostini mit gegrilltem Tunfisch, Mango Chutney und Wasabi Schaum

Brucetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern

Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirsch Chutney

Backendl auf Kartoffel-Gurkensalat

Gebackene Wan-Tan-Säckchen, gefüllt mit asiatischem Gemüse

Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel

Crepinette mit Wildlachs mit Schnittlauchschaum & Limette

Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten

Grissini mit umwickelt mit Seranoschinken & Tomatencreme gefüllt

Luftige Blätterteigtaschen mit pikanten Füllungen wie Lachs, Olive & Käse

Spanische Empanadas aus dem Ofen - gefüllte Kartoffeltaschen mit Rind

Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta

Hausgemachte Torteloni, gefüllt mit grünem Spargel, Oliven –Tomaten & Parmesan überbacken

Marinierter Tunfisch mit Sesam & Wasabi - Sojasauce

Thailändisches Curry mit Hähnchen oder vegetarisch, serviert im Bananenblattkorbchen

Sugar Cane Shrimps – gebackenes Krabbenfleisch auf echtem Zuckerrohr

Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce

Nordseekrabbensalat aus dem Korbchen mit frischem Dill, Radieschen & Gurke

Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Thymian

Tomaten Kräuter Crostini mit nordischen Spezialitäten wie Lachs, Aal & Matjes

8 ausgesuchte Sorten pro Person € 20,50
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

HOT & SPICY aus dem Weckglas!

Ausgesuchte Internationale & Heimische Spezialitäten, heiß serviert im Weckglas!
Ideal für Empfänge & Stehtischpartys !

Warmer Salat vom Taschenkrebs & grüner Papaya mariniert mit Zitronengras,
Koriander und Sesam

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, sonnengetrockneten Tomaten
& Salbeibutter

Zanderstücke kross gebraten auf Rote Bete Salat

Im Kräutersud Gedämpfte Filetscheiben vom Rind auf Bouillongemüse mit
Schnittlauchschaum

Hummerschaumsuppe mit frischem Estragon & kurz gebratenem Hummerfleisch

Aromatischer Ziegenkäse aus dem Backofen mit Lavendelblütenhonig

Hausgemachtes italienisches Risotto mit Muskatkürbis & mariniertem Thunfisch

Tafelspitzsülze mit Biogemüse, Apfelremoulade & frischem Meerrettich

Hamburger Labskaus mit Wachtelei, Mini Gurke & lütten Rollmops

Orientalisches Massaman Curry vom Rind mit Kreuzkümmel,
Chili, Kartoffeln & gerösteten Erdnüssen

„SATEH – KUSHI“ – einfach aufgespießt!

Trendige Spieße vom Hähnchen in 4 Flavours:

Thai-, Korean-, Oriental- oder Singaporean Style

Hamburger Currywurst in 2 Schärfegraden mit Minisemmel

Gegrillte Scheibe vom Lammkarree mit Auberginen- Paprika Salat & Minzschaum

Thailändischer Beef Salat –lauwarm serviert mit

Rind, Staudensellerie, Thai Basilikum, Chili, Koriander
& aromatischer Sojamarinade

Dönerkebab

Lamm oder Hähnchen vom Original Dönerspieß,

knackiger Salat, Tomate & Jogurtsauce

Hüttenkäse Tomate & Avocado geschichtet, Zitrusfrüchtesalat & Pistazien

4 ausgesuchte Sorten pro Person € 22,50
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Canapés & Co

Kleine, feine Köstlichkeiten für die Pause zwischendurch!

Canapés Assorti auf Mehrkorn

Hausgebackenes Vitalbrot mit echtem Korn raffiniert

belegt mit:

Lachs, Forelle, Aal, Garnelen

Jambon Serrano, Ardenner Kochschinken

Braten – Mix

Gänserillettes

Gorgonzola, Frischkäse & Brie

Pro Stück € 2,60

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Tramezzini

Italienische Toastdreiecke ohne Kruste und super saftig belegt mit:

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum Pesto

Prosciutto di San Leo mit Romana Salat

Brie de Meaux

Ei, Gurke und Puter

Pro Stück € 3,90

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Club Sandwich auf Vollkorntoast

Avocadocreame mit Pastramischinken & Radiccio

Eiercreme und gekochter Schinken

Wildlachs, Rucola und Gurke

Schafskäsecreme, Balsamico & Tomatenkonfit

Ententerine mit Sweet – Bitter - Orangenkompott

Pro Stück € 4,50

Unsere Hamburger Mini's

Knackig gebackene Mini Brötchen belegt mit:

Nordischem Graved Lax

Bismarck Hering & Gurke

Aal

Ei & Forellen Kaviar

Kräuter Matjes

5 Stück pro Pers. € 9,60

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Office Catering

Morgens halb zehn in Deutschland !

Unsere Schnittchen Invasion

buntes Sortiment von Ihnen ausgesucht
Lachs, Forelle, Aal, Garnelen, Flusskrebssalat,
Jambon Serrano, Ardenner Kochschinken, Braten - Mix,
Gänserillettes, Gorgonzola, Kräuterfrischkäse,
Rohmilchbrie & Waldorfsalat

Je 3 Teile pro Person € 6,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

XXL- Schnittchen, mehr geht einfach nicht!

„Sattmacher - Schnittchen“ mit
gegrillten Filetmedaillons von Poularde, Schwein oder Rind
jeweils belegt auf frischen Salaten
hausgemachten Chutneys
Gurken & Tomatenscheiben
Parmesan und Gartenkräutern

Je Teil pro Person € 3,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Bagel's extra Large!

American Bagel's frisch getoastet
mit Cream Cheese & Eisbergsalat, wahlweise arrangiert mit:
Turkey, Roastbeef, gekochtem Schinken oder Bresaola
(Für den kleinen Hunger, die Bagel's einfach halbieren !)

die XXL Version Je Teil € 4,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Company – Platte (5 Personen)

Als kulinarisches Intermezzo während Ihres Meetings gedacht!!!
Frisch nach Saison und Marktangebot werden verschiedene Köstlichkeiten auf
übergroßen Speisetellern dekorativ angerichtet.
Neben Fleisch- und Fischspezialitäten werden die „Company Platten“
mit verschiedenen Antipasti oder Feinkostsalaten ergänzt.
dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta, Baguette und Fassbutter

Die Variation € 31,50 je Platte
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Easy Brunch – nur nichts für Frühaufsteher

Aufstehen & alles ist angerichtet - Wir liefern fix & fertig!

Große Auswahl an verschiedenen Wurstsorten

Rauchwurst, Schinken & frisches Mett

Bunte Salatvariationen

Räucherfischspezialitäten direkt vom Hamburger Fischmarkt

Krabbensalat mit frischem Dill, Gurke & Radieschen

Auswahl an raffinierten Käsesorten mit Trauben & Feigensenf

Fruchtkonfitüre & Waldbienenhonig

Müsli & Cornflakes mit frischer Vollmilch & Jogurt

Exotische Obstvariation nach Saison

Hausgebackene Brot & Brötchensorten

Französische Fassbutter & Kräuterrahm

Italienischer Schweineschinken aus dem Backofen mit Rosmarin gewürzt,

Kartoffelgratin & Gemüseauswahl frisch vom Markt

Penne in Pesto Picanti mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum

& Strauchtomaten in Olivenöl

gebratener Havelland Zander auf Zucchini-gemüse

& Butterkartoffeln mit frischem Kerbel

Karamelcreme & Schokoladenmousse

Panna-Cotta mit Erdbeermark & Amarettoknusper

Erdbeer – Rhabarber Grütze mit Vanille Rahm

Easy Brunch pro Person € 26,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Exklusives Dinnerbuffet

Wir liefern ihnen 4 Gänge!

Sie genießen eine gemischte Vorspeise sowie eine Suppe eingesetzt am Tisch, den Hauptgang & das Dessert serviert in Buffetform.

Professionelles Servicepersonal und Köche sind dabei enthalten!

1. Gang

mediterrane Vorspeisenauswahl - serviert durch unsere Servicekräfte

Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten
Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronengras, Mango Chutney & Wasabi Schaum
Feinstes Vitello Tonnato aus dem Weckglas mit Tunfischsauce & Kapernäpfeln
Perlhuhnbrusttranchen gefüllt mit Shitakepilzen & Himbeer-Estragon Schaum

Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot
mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter

2. Gang

Suppenvariationen für Sie vorab wählbar – serviert im Weckglas

Leichtes Kerbelschaumsüppchen mit separat servierten Nordseekrabben
Karotten – Kokossuppe mit gebratenem Hähnchenspieß, Ingwer & Sesam
Klare Tomaten Essenz mit gebratener Jakobsmuschel

3. Gang

Hauptgerichte in Buffetform arrangiert:

Lammhüfte vom friesischen Weidelamm langsam gegart mit Thymian,
Tabule'vom Cous Cous mit frisch gehackten Kräutern, jungem Blattspinat,
Minz- Jogurt Rahm & Lamm Jus

Roastbeef vom La Morocha Rind mit Rotweinscharlottensauce
an Estragon Püree, tournierten Karotten, Zucchini & Sellerie

Steinbeisserfilet gegrillt mit Oliven und mediterranen Kräutern,
Safransauce und jungen Kartoffeln mit Meersalz & Butter

4. Gang

Happy Ending's – Das Dessert serviert im Gläschen

Mousse von Valrhona Zartbitterschokolade mit Orangenkonfit
Crème Brulée mit Zitronenthymian gebrannt
Limetten-Jogurtmousse mit frischem Mangomark
Saisonale Wald & Erdbeeren mit Mascarponeschaum

Buchbar ab 30 Personen pro Person € 52,90
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Hochzeitsdinner

Es für Sie der wichtigste Tag in Ihrem Leben! Wir arrangieren für Sie selbstverständlich absolute Individualität ganz besonders im Bezug auf Ihr Hochzeitsdinner. Ihr Menü oder Buffet wird nach Ihren persönlichen Wünschen & Vorlieben in einem gemeinsamen Gespräch geplant.

Die folgende Variante ist lediglich ein Beispiel um Ihre Phantasien anzuregen.

eleganter Vorspeisenmix einserviert!

Anti Pasti mit Fenchelsalami, Parmaschinken, Auberginen, Zucchini, marinierten Oliven, Büffelmozzarella & Parmesan
Riesen Scampi gegrillt mit Knoblauch, Oliven, Tomaten & Chili
Salat „Nicoise“ mit mariniertem Thunfisch, Lavendel Essig & Nuss Oil
Ofenfrische Baguette- & Brotsorten mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter

Suppe aus dem Weckglas, wahlweise:

Zuckerschotenschaumsuppe mit geräuchertem Lachs
Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich & Fleischklößchen
Geeiste Hamburger Gurkenrahmsuppe mit frischem Dill

Hauptgang in Buffetform präsentiert mit Live Charakter

Ganzer Lachs aus dem Ofen mit Zitronen Dill Sauce,
Fenchelgemüse, frischem Blattspinat mit Oliven & Tomaten,
Butterkartoffeln mit Kerbel

Vom Live BBQ Grill

Steaks vom Schwein, Rind & von der Maispoularde
Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm, Kartoffelgratin
Hausgemachte Gartensalate, verschiedene Dips & echte BBQ Sauce
Frisch zubereitete Pastauswahl, durch unseren Koch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet
wahlweise mit:
Spinat Ricotta Ravioli, Penne & Torteloni
Zuckerschoten, Strauchtomaten, Oliven und frischen Kräutern
Salbeibutter & Ruccola Pesto

Dessert

Hausgemachte Dessertvariationen arrangiert in kleinen Gläsern
Schokoladenmousse von Valrhona Zartbitter Schokolade
Creme Bruleé mit Vanille & Zitrusfrüchten
Panna Cotta mit Himbeermark
Tropische Früchteauswahl

Buchbar ab 30 Personen pro Person € 54,00
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

American Barbecue XXL

BBQ—taste the real one

Fleisch ist mein Gemüse - Genießen Sie den amerikanischen Traum von gegrilltem Fleisch, Coolen Burgern XXI & der echten BBQ Sauce.
Wir kommen zu Ihnen & Sie genießen einfach! Versprochen!!

Knackige Gemüestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

Romanin Salat und authentischem Ceasardressing, Croutons,
krossem Speck & geriebenem Parmesan

Salat „Nicoise“ mit separat mariniertem Thuna, Ei, Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinagrette

Große Brotkörbe mit frisch gebackenen Muffins, Buttermilch Maisbrot, Zwiebelbrot
& Ciabatta mit Oliven & Kräutern

Live vom BBQ Grill – unser Koch wird Ihnen einheizen!

Original „Thick cut“ —amerikanische Schnittform—BBQ Ribs
über Hickory Holz geräuchert und gegrillt mit verschiedenen BBQ-Saucen

Kentucky BBQ Chicken

Würzig marinierte Hähnchenbrust in BBQ Sauce

Lachssteak aus der Folie mit Zitronen-Pfefferbutter & Gemüsejulienne

American Steaks vom Rind mit BBQ Zwiebeln

Gegrillte Gemüespieß

American Burger im Self Service mit

100 % gegrilltem Beef

frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackiger Salat, Röstzwiebeln,
gebratenem Speck, Cheddar Cheese &
unserer Burger Spezialsauce

Dazu reichen wir:

BBQ Baked Beans - Pikant gewürzte Bohnen in Sauce

Baked Potatoes & Sour Cream

Golden Corn on the Cob - Farmland Maiskolben mit Butter

American Coleslaw - pikanter Krautsalat mit Buttermilchdressing

Riesige Obstkörbe mit frischen Früchten

original Key Lime Pie -cremig leichtes Ztrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person € 34,50
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Abi Party

Jung, Dynamisch, kreativZukunft in jungen Händen!

Wir helfen mit und machen die legendäre Abi Party zum kulinarischem Ereignis.

Das Abi Buffet wird preislich von FoodKonzept unterstützt und ist gedacht für alle Schul & Abi Bälle.

Gern arrangieren wir dieses Buffet aber auch für „Jedermann“ zum Jedermann Preis.

Anti Pasti mit Parma Schinken, Auberginen, Zucchini,
marinierten Oliven, Mozzarella mit frischem Basilikum & Balsamico

Knackige Gemüestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

Salat „Nicoise“ mit separat mariniertem Thunfisch, Ei, Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinaigrette

Knusprige Frühlingsrollen mit frischer Minze und Süß-Saurer Sauce

Saté Spieße in Honig mariniert, mit einer Erdnuss – Koriander – Sauce

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Meersalz & Basilikum

Gurkensalat mit Dill in Rahm

Große Brotkörbe mit frisch gebackenem Baguette, Zwiebelbrot,
Ciabatta mit Oliven & Kräuterquark

Italienische Kartoffelsuppe mit Waldhonig, frischem Thymian & Eismeerkrabben

Knuspriger Schweineschinken mit Honigkruste oder Riesentruthahn XXL
aus dem Showofen,

Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse der Saison & BBQ Sauce

Ganzer gebackener Fjordlachs aus dem Ofen mit Butterkartoffeln, Kerbel –Dillsauce
& jungem Blattspinat mit Oliven und Tomaten

Zarte Maishähnchenbrust mit Zitronenpfeffer gegrillt
auf grün-weißem Spargelragout
& pfannengeschwenkten Kräutergnoccis

American Burger im Self Service mit 100 % gegrilltem Beef ,
frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackigem Salat, Röstzwiebeln,
gebratenem Speck, Cheddar Cheese & unserer Burger Spezialsauce

Penne in Pesto Picanti mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum & Strauchtomaten
in Olivenöl

Panna Cotta mit Himbeermark

Helles & dunkles Schokoladenmousse

Original Key Lime Pie -cremig leichtes Zitrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person € 22,90 für Schul & Abi Bälle

€ 28,90 für „Jedermann“

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Jazz- & Soulfood

Aus dem Mississippi-Delta, der Gegend in der Jazz geboren wurde, kommt sehr temperamentvoll gewürzte creolische und Cajun-Küche. Genießen Sie die Klassiker aus dem Lande des „Ol' Man River“

Classic Ceasar Salad with grilled Chicken

Knackiger Romaine Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, originalem Ceasar Dressing & Croutons

Grilled Eggplant & Bellpeper Dip

Gebackene Auberginenscheiben mit Paprikasauce

Crab Meat Cocktail

Cocktailsalat mit echtem Krabbenfleisch, Limette, Tomate & Koriander

Mississippi backed Mussels

mit Blattspinat, Käse und Noilly Prat gebackene Fleischmuscheln

Peppercorn-Crusted Tuna Salad with Olives, Capers and Feta

Thunfischsalat mit gestoßenem Pfeffer, Oliven, Kapern & Feta Käse

Cajun Seafood & Chicken Gumbo

Pikant gewürzte Suppe mit Meeresfrüchten, Hähnchen, Okraschoten, Paprika, Staudensellerie, Tomaten & Rauchwurst

Spicy Potato Chowder

Aromatisch pikante Kartoffelsuppe mit Rauchwurst, Paprika, Tomaten, Mais & grüner Pfeffersauce

Southern Fried Catfish

gebackener weißer Waller, pikant auf buntem Gemüse & Plantagenreis

Blackened Pork Chops

Geschwärztes saftiges Schweinekotelette in Gewürzkruste, Farmreis & Gurkenremoulade

Jambalaya Wrap

Traditionelles Reisgericht neu definiert aus bunten Paprika, Flußkrebisfleisch, Hähnchenbrust, Garnelen & authentischen Gewürzen

Braised Lamb Shank

Geschmorte Lammhaxe mit weißen Bohnen – Tomatensugo, Saisonalem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Cherry Berry Huckleberry

Kirschdessert überbacken mit Streuseln

Peach Cobbler

Gebackene Pfirsiche mit Kokos, dazu Vanille Sauce

pro Person € 36,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Spanien Ole'

Durch die wechselvolle Geschichte Spaniens wurde die Küche von verschiedenen Kulturen beeinflusst und beinhaltet eine Fülle verschiedener Zutaten und typischer Gerichte. Genießen Sie temperamentvolle feurige Küche.

Tapas Variadas

Eingelegte Oliven & Garnelen
Andaluz Chorizo
Spanischer Kartoffelsalat
Mariniertes mediterranes Gemüse
Datteln im Speckmantel
Gefüllte Pepperoncini
Serrano gefüllt mit Kaperncreme
Pulposalat galizische Art
Mit Feigen und Honig marinierter Ziegenkäse
Avocado katalanische Art
Chorizo Garnelenspieß
Linsensalat mit Thunfisch

Suppen & Hautgerichte

Rancho Canario – Kichererbseneintopf
Paella und Gambas al Aioli
Knuspriger Iberico Schweinerücken mit Knoblauchjus
Muschelpfanne Andaluz
Albondigas especial - geschmortes Kaninchen in Knoblauch & Rosmarin
Papas Arrugadas (kanarische Schrumpelkartoffeln) mit Mojoße
Tortillas
Zarzuela (feinste erlesene Fischauswahl, in Weißwein & Knoblauch gegart) mit:
Calamari , Gambas, Doradenfilet, Lachs, Seeteufel & Krebsen
Lammkoteletts mit Artischocken –Tomatengemüse

Dessert

Mousse de Lemon mit Honig
Crema Katalana
gebratene Bananen
Spanische Mandeltorte
marinierte Feigen
Arrangement von frischem Obst aus Spanien

pro Person € 38,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Miami- Florida Style

... ein Buffet voller Sonnenschein mit vielen exotischen Speisen,
Gewürzen und ungewöhnlichen Zusammenstellungen.

Holen Sie sich Sonne, gute Laune, und den echten Geschmack der Tropen einfach auf Ihrem Teller!

Cherry-Stone Ceviche

Zitrus mariniertes Steinkrabbenfleisch mit gehackten Muscheln, Limettensaft,
aromatischem Gemüse & Tabasco

Rock Shrimps & Grits

Sautierte Schrimps auf Salat von weißer Polenta mit Mascarpone Käse
Roten Schalotten & Schwarzbier BBQ Reduktion

Marinated Grilled Artichoke with Lemon Boursindip

Gegrillte Artischocken mit Limetten – Frischkäse Dip

House Chopped Salad with tropical Fruits

Hausgemachter Salat mit separat servierten, in Honig gerösteten Erdnüssen,
schwarzen Oliven, aromatischem Feta Käse, gegrillter Hähnchenbrust & Ananas,
sonnengereiften Tomaten mit Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Blue Cheese- oder Creme Balsamico Dressing

Mahi Mahi with Jamaican Chilli Glaze

exotischer Tropenfisch, gegrillt und pikant glasiert, mit Okraschoten & Cassava

Caribbean Vegetarian Pepperpot

Karibisch würziges Currygemüse in Kokosmilch gekocht - rein vegetarisch!

Seafood Cioppino

Muscheln, Krabben, Krebse, Hummer & Grouper
in scharfer Tomaten-Kräuter Reduktion

Original Cuban Chicken

Cubanischer Klassiker- gegrillte Maishähnchenbrust mit schwarzen Bohnen,
karibischer Tomaten Avocado Salsa mit Koriander & gedämpften Reis

Cuban Marquitas with Caribbean Salsa

Kross gebackene Gemüsebananen mit würziger Salsa

Jerk Pork

Unser karibisches Hot & Spicy Rezept - Jerk marinierte Schweinslende mit Mangosalsa
Kokosreis & Tomaten -Koriander Confit

Florida Mangos & Rum

Frische, in Jamaica Rum marinierte Mangos- unter einer Kokoshaube

Key Lime Pie

Cremig leichtes Citrusdessert aus Florida mit Papayasauce

pro Person € 36,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Asia Exklusiv

Starten Sie eine kulinarische Reise durch Hongkong, Thailand, Indonesien, Vietnam & Singapur. Exotische Aromen, Kräuter & Gewürze miteinander vereint durch traditionelle Kochkunst..... und das bei Ihnen zu Hause!

Variationen von verschiedenen Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Gói Cuón - Frische vietnamesische Reispapierröllchen gefüllt mit geschnittenen Garnelen und Salaten, eingerollt mit frischer Minze

Larb Pa Tuna - Frischer Thunfisch mariniert mit Fischsauce, Limettensaft, Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, gewürzt mit Minze & Koriander, serviert auf einem Bananenblatt

Gimchi - koreanische Kohlspezialität

Som Tam - Papayasalat aus der Isan Küche (Thai) mit gestoßenem Gemüse, Papaya, Hähnchen & gehackten Erdnüssen

Sate' Ayam - Indonesische Sate' Spieße vom Hähnchen & Rind mit Chili – Kokos -Dip

Lab Nua - Sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft, einer Mischung aus Fischsauce und alter traditioneller laotischer Sauce, gewürzt mit Chili, geröstetem Reispuder, Minze und Kräutern

Traditionelle Dim Sum aus Hongkong mit Soja Sesam Sauce & Chilidip

Gói Cuón Vit - Frische vietnamesische Reispapierröllchen mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotte und Salat, aufgerollt mit Minze und Koriander

Tom Kha Gai -Thailändische Hähnchensuppe mit Kokos & Zitronengras
Rotes Schweinefleisch, chinesisch zubereitet, mit frischem Gemüse aus dem Wok

Glasierte Ente mit Ahornsirup & Chili, Sesamgemüse & Reismudeln

Aromatisches Lammcurry mit grüner Chili; Thaibasilikum & Duftreis

Mariniertes Grouperfilet mit Chili & Limette im Bananenblatt auf Thaireis
dazu gebratenen Pak Shoy

Masamancurry mit Rind, Erdnüssen, Kreuzkümmel & Kartoffeln

Limonen-Ingwermousse mit marinierten Beeren

Kokosmilchreis mit gebratenen Bananen

Gedünsteter Klebreis mit Jackfrucht im Bananenblatt

Asiatische Variation von exotischem Obst

pro Person € 39,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Italien

Italiener sagen, die italienische Küche ist die Beste der Welt, die Einzige,
die man essen kann, und wenn man da widerspricht.....

Probieren Sie es aus!

Anti Pasti

Kross gebratene Calamretti mit geröstetem Knoblauch & Rosmarin

In Trüffelbutter gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel
mit schwarzem Pfeffer & Feigensenf

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren mariniert mit Schalotten- Kerbel Vinaigrette

Salat von gegrillten Scampi mit schwarzen Olivenscheiben, sonnengetrockneten Tomaten,
Knoblauch & Zuckerschoten

Vitello Tonnato – hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit milder
Thunfisch Sauce & Kapernäpfeln

Coppa Schinken auf Salat von weißen Riesenbohnen mit
Strauchtomaten & frischem Oregano

Auswahl an gegrillten Anti Pasti Gemüse mit altem Balsamico & Thymianhonig verfeinert

Separat servierter Rucolasalat mit Himbeer Vinaigrette, gehobeltem Parmesan & gerösteten
Sonnenblumenkernen

Hausgebackenes Foccacia, Oliven Ciabatta & Salzbutter mit Knoblauch & Paprika

Rote Bete Suppe mit Kartoffeln & extra serviertem Nordseekrabbensalat

gegrillte Mittelmeerfische aus der Folie mit Limettenbutter, Oliven, Knoblauch,
Tomaten & Estragon dazu Röstkartoffeln mit Meersalz

Scheiben von der Entenbrust auf Salat von roten & schwarzen Linsen mit
Schalotten-Kräuter-marinade und Zwergorangenconfit

Das Beste vom friesischem Lamm auf Confit aus Zucchini, Auberginen & Tomaten, dazu
gratinierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Parmesan & Rahm

Onglet vom Rind mit mediterranem Schmorgemüse aus dem Backofen

Italienische Käseauswahl vom Brett

Macarpone Mousse auf frischem Mangosalat

Schokoladen Birnen Crumble mit Sauerkirschkompott

pro Person € 39,90

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

Feine Schlemmerei

frischer Fisch und Fleisch aus heimischen Regionen, es ist sicher auch etwas für Ihren Gaumen dabei.

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit englischem Sellerie

Duett von Tomate & Mozzarella mit Basilikumstreifen

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernölvinaigrette

Anti Pasti von verschiedenem Gemüse

Honigmelone mit feinem Parmaschinken

Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch und Creme fraiche

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Dressing

Terrine von Lachs und Zander auf Paprikasauce

Salat von Edelfischen im Limettendressing und grünem Spargel

Kartoffelschaumsuppe mit Thymian, Waldhonig & Nordseekrabben

Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm, Gemüse der Saison & Butterkartoffeln

Gefüllte Ravioli mit zweierlei Saucen

Steinbeisserfilet auf Gurkengemüse mit Basmatireis

Maispoulardenbrust auf Rahmpilzen mit frischen Kräutern und Gnocchi

Käseauswahl mit Weintrauben & Brotauswahl mit Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Feine Mascarponecreme mit Erdbeeren und Amaretini

Zartbitter Schokoladenmousse mit Orangensalat

pro Person € 34,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Hamburg, meine Perle

Hamburg, das Tor zur Welt, das Hoch im Norden: Die Stadt an der Elbe gilt nicht umsonst als eine der schönsten Städte Deutschlands.

Aber auch die bodenständige Küche ist einen Versuch wert!!!

Also Hummel, Hummel.....

Marinierte Nordseekrabben mit Kräutern, Radieschen & Gurke

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Gurkensalat mit Dillrahm

Tomatensalat mit Zwiebeln

Räucherfischplatte mit Aal, Lachs, Stremel, Butterfisch
Dillsenf Sauce & Sahnemeerrettich

Roastbeef kalt mit Sauce Tatar

Nordischer Graved Lachs mit pikanter Honig-Senf-Sauce

Landbrote & Baguette
verschiedene Brötchen, dazu Butter

Steckrübeneintopf mit Bauchfleisch, Meerrettich, Sellerie, Lauch & Petersilie
oder

Hamburger Aalsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern & Mehlklößchen

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebelmarinade und Bratkartoffeln

Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

Hamburger Pannfisch auf Blattspinat mit Pellkartoffeln

„Himmel & Erde“ Hamburger Grützwurst mit Speckzwiebeln und Kartoffelstampf

Echte Hamburger Currywurst mit Baguette

Gebackener Brotpudding mit Backobst

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne

pro Person € 35,50
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

American Turkey XXL

Das traditionelle Truthahn Dinner – nicht nur zu Thanksgiving!

Cornbread & Butter

Hausgebackenes Maisbrot mit Butter

Original Ceasar Salad with Croutons & Red Onions

Klassischer Romainesalat mit traditionellem Dressing

Pumpkin Soup with Roasted Seeds

Kürbisrahmsuppe & Röstkerne

WHOLE OVENBAKED TURKEY XXL

Ganze knusprige Riesentruthähne aus dem Ofen, vor den Augen Ihrer Gäste zerlegt und serviert!!

Fresh green Beans & Tasso

Knackige grüne Bohnen mit feinem Speck

Cranberryrelish

Relish von frischen amerikanischen Cronsbeeren & Orangen

Old Fashioned Turkey Gravy

Konzentrierte Truthahn Sauce

Classic Orange Glazed Sweet Potatoes

In Orange glasierte Süßkartoffeln

Traditional Cornbread Stuffing

Pikante Maisbrotfüllung

Steamed Muscat Pumkin

Gedämpfter frischer Muskatkürbis

Farmland Golden Corn

Gedämpfter Goldmais mit Butter und Salz

American Mashed Potatoes

Frische Stampfkartoffeln mit Butter & Kräutern

Und für alle Nicht Truthahn Esser, haben wir eine Fisch & Fleisch Alternative!!

Happy Endings – Classic Dessert !

Original American Style Pumpkin Cheese Cake - amerikanischer Käsekuchen

Classic Deep South Double Fudge - Chocolate Brownies with Caramel Sauce

Very Berry Huckleberry - Vanille-Blaubeergrütze

Apple Crumble with Vanilla Cream - Überbackener Bratapfelkuchen mit Vanillesauce

pro Person € 38,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Oberhammer Hüttengaudi

mit dem ersten Neuschnee in den Alpen holen wir den
Tiroler Hüttenzauber zu Ihnen ins Haus!

Rustikale Brotzeit mit

herzhaftem Obaza
Tiroler Schinkenspeck & Landjäger
Cremiger Topfenquark mit frischen Kräutern
Zungenwurst mit Radis
Marinierter Graukäse aus dem Weckglas eingelegt mit
Zwiebeln, Essig und Öl
Süßer Senf

Brotkorb mit hausgebackenen Semmeln, dunklem Vollkornbrot &
Mini Brezeln, dazu Fassbutter

Tiroler Knödelsuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Semmelknödeln,
Speck, Zwiebeln und frisch gehackter Petersilie

Zünftiges Hauptgang Buffet

Knusprig heißer Schweineschinken mit knackiger Kruste, Sauerkraut aus
der Riesenpfanne & hausgemachte Serviettenknödel

Originaler Leberkäse aus dem Backofen mit Kartoffelspecksalat
Mini Haxen mit Schwarzbiersauce & hausgemachten Kartoffelklößen
Weißwurst'l mit süßem Senf & Brezen

Zünftige Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Obaza überbacken

Dessert

Hausgebackener Mohnstrudel mit warmer Vanille Sauce und frischem Schlagobers

Bratapfel aus dem Backofen gefüllt mit Marzipan & Rosinen,
dazu heiße Schokoladensauce

Kaiserschmarrn mit Puderzucker & Schlagrahm

pro Person € 39,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.
