



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

Bei uns können Sie

bestellen!

CATERING



Unser Angebot

Unser Cateringservice	3
Vorspeisen	4
Suppen und Eintöpfe	5
Hauptgerichte	6
Braten & Fisch	8
Beilagen	10
Dessert	12
Kuchen & Gebäck	13
Fingerfood	14
Wraps & Sandwiches	16
Meeting Platten.....	17
Catering Beispiele	18
Garten Party, Hochzeit, Geburtstag, Brunch, Fingerfood, Meeting Brötchen Platten, Live kochen Asia Wok	
Equipment Verleih	22
Liefer- und Zahlungsbedingungen.....	23
Inhaltsstoffe	23

Bei uns können Sie
bestellen!



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

Unser Cateringservice für Sie

Dank unserer jahrzehntelangen Erfahrung können Sie die komplette Organisation Ihrer Feier in unsere Hände geben. Von der Location und Ausstattung ihrer Feier (z.B. Stühle, Tische, Geschirr, Festzelte) bis hin zum individuell gestalteten Buffet oder Menü – alles aus einer Hand.

Ob Brötchenplatte oder komplettes Event, auf den nächsten Seiten haben Sie die Wahl. Stellen Sie Ihre individuellen Gerichte zusammen.

10 bis 500 Gäste können von uns bewirtet werden. In Hamburg und Umgebung sind wir für Sie da. Unsere Außendienstmitarbeiter finden gemeinsam mit Ihnen eine auf Sie abgestimmte Lösung, ob Kita, Pflegeheim, Mittagstisch im Betrieb oder für Ihre private Party – sprechen Sie uns an.



Patrick Ebert, Küchenmeister
mit Team

Wir wünschen
Guten Appetit!



VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Antipasti Variationen Karotten, Zucchini, Champignon und Paprika	4,20 €	4,49 €	5,00 €
Eingelegte Oliven mit Aioli und Baguette	3,90 €	4,17 €	4,64 €
Tomate Mozzarella Büffel Mozzarella mit Fleischtomaten dazu frischer Basilikum und reifer Balsamicoessig	4,20 €	4,49 €	5,00 €
Vitello Tonnato Gekochtes Kalbsfleisch dazu Cremige Sauce aus Mayonnaise und Thunfisch mit Kapern abgerundet	6,90 €	7,38 €	8,21 €
3 Vorspeisen Variationen zur Wahl			Preis Individuell

Kalte Platten

Mit gemischtem Brotkorb und Butter / für 15 Personen

Käsebrett	60,00 €	64,20 €	71,40 €
Aufschnittplatte	50,00 €	53,50 €	59,50 €
Räucherfischplatte	65,00 €	69,55 €	77,35 €
Antipastiplatte	35,00 €	37,45 €	41,65 €

Frische Salate

Frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Klassischer Kartoffel- oder Nudelsalat	2,25 €	2,41 €	2,68 €
Mediterraner Kartoffel- oder Nudelsalat	2,25 €	2,41 €	2,68 €
Gurkensalat oder Tomatensalat	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Krautsalat	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Orientalischer Cous-Cous-Salat	2,25 €	2,41 €	2,68 €

*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



SUPPEN

Frische Suppen

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

Alle Suppen werden mit Baguette-Brot serviert / ca. 300 ml pro Portion

Rinderconsommé Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage	4,20 €	4,49 €	5,00 €
Tomaten-Cremesuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Süßkartoffel-Cremesuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Karotten-Orangen-Cremesuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Hühnerbouillon Klassisch-klare Suppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und feinem Olivenöl	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Kokos Curry Suppe Fruchtig mit Limone und Zitronengras abgerundet	4,10 €	4,39 €	4,88 €



Eintöpfe

Alle Eintöpfe werden mit Baguette-Brot serviert / ca. 450 ml pro Portion

Käse-Lauch Eintopf	5,90 €	6,31 €	7,02 €
Erbseintopf	5,60 €	5,99 €	6,66 €
Kartoffeleintopf	5,60 €	5,99 €	6,66 €
Linseneintopf	5,60 €	5,99 €	6,66 €
Gulaschsuppe	6,00 €	6,42 €	7,14 €
Chili Con Carne	5,80 €	6,21 €	6,90 €

Mittagstisch

von Montags bis Freitags, 11 bis 14 Uhr
(zu anderen Zeiten mit individuellem Aufpreis)

HAUPTGERICHTE

Sie können aus unserem
täglich wechselnden
Mittagstisch-Angebot
wählen auf:
www.hsb-ev.de/kantine

Vegetarisch

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis	6,10 €	6,53 €	7,26 €
Gebackener Gemüsestrudel mit Samsauce	6,00 €	6,42 €	7,14 €
Bunte Mediterrane Gemüsepfanne mit Drillingen und Sour Creme	6,00 €	6,42 €	7,14 €
Eier Omelettes mit viel Gemüse nach Wahl	5,60 €	5,99 €	6,66 €

Geflügel

Putencurry mit Reis oder Kartoffeln	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Putengeschnetzeltes mit Reis oder Kartoffeln	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Hühnerfrikasse mit Reis oder Kartoffeln	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Barbarie Entenbrust mit Kokossauce, Mango Chutney und Mandelkroketten	9,00 €	9,63 €	10,71 €
Puten- oder Hähnchen Schnitzel mit Kartoffel- oder Nudelsalat	6,60 €	7,06 €	7,85 €

Rind

Geschmorte Rinderroulade in Bratensauce dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,90 €	11,66 €	12,97 €
Sous-vide gegarte Querrippe mit Roter Zwiebelmarmelade und Knobibrot	10,50 €	11,24 €	12,50 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	10,50 €	11,24 €	12,50 €
Rindergulasch mit Spiralnudeln	6,90 €	7,38 €	8,21 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel- oder Nudelsalat	12,00 €	12,84 €	14,28 €

*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



HAUPTGERICHTE

Schwein

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Gepökelte Schweinshaxe mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf	7,60 €	8,13 €	9,04 €
Mediterranes Nackensteak mit Tomatenbutter dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	7,30 €	7,81 €	8,69 €
Schweinefilet im Speckmantel in Pfefferrahmsauce dazu Bohnen und Kartoffelgratin	8,00 €	8,56 €	9,52 €
Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke	7,00 €	7,49 €	8,33 €
Schweineschnitzel mit Kartoffel- oder Nudelsalat	6,60 €	7,06 €	7,85 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet in Zitronensamtsauce dazu Pfannengemüse und Wildreis	11,60 €	12,41 €	13,80 €
Hamburger Pannfisch in Senfsauce dazu Brokkoli und Bratkartoffeln	9,00 €	9,63 €	10,71 €
Eingelegter Matjes mit Hausfrauensauce dazu Pellkartoffeln	8,00 €	8,56 €	9,52 €
Hamburger Labskaus mit Rollmops und Gewürzgurke	8,00 €	8,56 €	9,52 €

Pasta Alle Pasta Gerichte werden mit Parmesan serviert

Italienische Lasagne	6,80 €	7,28 €	8,09 €
Spaghetti Bolognese	6,70 €	7,17 €	7,97 €
Tortellini in Käse-Sahne-Sauce mit Blattspinat	6,60 €	7,06 €	7,85 €
Penne in Waldpilz-Rahm-Sauce	7,00 €	7,49 €	8,33 €
Gnocchis mit gegrilltem Sommergemüse	6,60 €	7,06 €	7,85 €
Tagliatelle mit Flusskrebse und grünem Spargel	13,50 €	14,45 €	16,07 €



BRATEN

Saftiger Braten

Ca. 200g pro Portion

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Burgunderbraten	5,00 €	5,35 €	5,95 €
Spanferkelrückenbraten	5,90 €	6,31 €	7,02 €
Honig Krustenbraten	5,90 €	6,31 €	7,02 €
Kasseler Nackenbraten	4,30 €	4,60 €	5,12 €
Kasseler Rückenbraten	4,30 €	4,60 €	5,12 €
Leberkäse	4,30 €	4,60 €	5,12 €
Roastbeef	7,90 €	8,45 €	9,40 €
Sauerbraten	8,10 €	8,67 €	9,64 €
Tafelspitz	8,10 €	8,67 €	9,64 €
Rinderbraten	8,10 €	8,67 €	9,64 €
Lammkeule	7,90 €	8,45 €	9,40 €
Putenbrust	5,90 €	6,31 €	7,02 €



*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



FISCH

Frischer Fisch

Ca. 200g pro Portion

Seelachs

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

7,70 € 8,24 € 9,16 €

Lachs

9,90 € 10,59 € 11,78 €

Schollenfilet

9,80 € 10,49 € 11,66 €

TK Riesen Garnelen 6/8

15,90 € 17,01 € 18,92 €

Kabeljau

7,70 € 8,24 € 9,16 €

Auf Kundenanfrage auch gerne andere Fische im Sortiment





BEILAGEN

Hausgemachte Saucen

Ca. 100ml pro Portion

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Kalbssauce	1,00 €	1,07 €	1,19 €
Pfefferrahmsauce	1,10 €	1,18 €	1,31 €
Bratensauce	0,90 €	0,96 €	1,07 €
Sauce Hollandaise	0,90 €	0,96 €	1,07 €
Champignonrahmsauce	1,00 €	1,07 €	1,19 €
Fischsamtsauce (helle Fischgrundsauce)	1,00 €	1,07 €	1,19 €
Remouladensauce	0,60 €	0,64 €	0,71 €
Preiselbeersauce	1,10 €	1,18 €	1,31 €
Bechamelsauce	0,90 €	0,96 €	1,07 €

Herzhaftes Beilagen

Ca. 200g pro Portion

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Salzkartoffeln / Kroketten / Pommes / Pasta	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Herzogin- oder Rosmarinkartoffeln / Kartoffelpüree	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Röstitaler	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Bratkartoffeln	2,90 €	3,10 €	3,45 €
Kartoffelgratin	2,60 €	2,78 €	3,09 €
Kartoffelknödel / Semmelknödel	2,70 €	2,89 €	3,21 €
Basmatireis / Wildreis / Langkornreis	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Risotto	3,00 €	3,21 €	3,57 €
Spätzle / Gnocchi	2,30 €	2,45 €	2,74 €
Knoblauchbrot	2,10 €	2,25 €	2,50 €

*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



BEILAGEN

Frisches Gemüse

Ca. 200g pro Portion

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Karamellisiertes Sauerkraut	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Champignonngemüse	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Speckbohnen	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Apfelrotkohl	2,00 €	2,14 €	2,38 €
Brokkoli	2,40 €	2,57 €	2,86 €
Blumenkohl	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Gemüsemix Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und Erbsen	2,60 €	2,78 €	3,09 €
Mediterranes Pfannengemüse	2,60 €	2,78 €	3,09 €
Zuckerschotengemüse	3,50 €	3,75 €	4,17 €

Saisonales Gemüse, Preis auf Anfrage
Rosenkohl, Spargel, Grünkohl, Pilze, Kürbis etc.

Viele weitere Gemüsevariationen auf Wunsch möglich



Wir wünschen
Guten Appetit!



DESSERT

Hausgemachte Desserts

Mindestbestellmenge 15 Portionen

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Knusper Dessert Geschichteter Vanillequark mit Fruchtmark und Crunchy Cerealien	2,80 €	3,00 €	3,33 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80 €	3,00 €	3,33 €
Waldfrucht oder Cappuccino Panna Cotta	2,80 €	3,00 €	3,33 €
Tiramisu	3,20 €	3,42 €	3,81 €
Dunkles oder Weißes Mousse au Chocolat	3,20 €	3,42 €	3,81 €
Fruchtquark	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Fruchtjoghurt	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Vanillequark mit Früchten der Saison	2,60 €	2,78 €	3,09 €
Obstsalat mit Vanillesauce	3,00 €	3,21 €	3,57 €
Mascarponecreme mit salzigem Karamell	2,90 €	3,10 €	3,45 €
Crème Brûlée	2,90 €	3,10 €	3,45 €
Kokosmilchreis mit Mango Topping	2,80 €	3,00 €	3,33 €
Auf Wunsch in kleinen Dessertgläsern			





KUCHEN

Kuchen und Gebäck

Mindestbestellmenge 10 Portionen

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Schmelzender Schokoladenkuchen Flüssige Schokoladenfüllung	3,20 €	3,42 €	3,81 €
Carrot Cake	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Brownie mit cremigem Karamell, und gerösteten Pecan-Nüssen	2,60 €	2,78 €	3,09 €
Schokoladen- oder Blaubeermuffin	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Berliner mit Vierfruchtfüllung	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Franzbrötchen	1,30 €	1,39 €	1,55 €
Donut, verschiedene Sorten	1,30 €	1,39 €	1,55 €
Schoko Croissant	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Spritzkuchen	1,20 €	1,28 €	1,43 €
Pflaumen-, Kirsch-, Apfelstreuselkuchen	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Käsekuchen	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Russischer Zupfkuchen	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Butterkuchen	1,70 €	1,82 €	2,02 €
Cheesecake	2,80 €	3,00 €	3,33 €





FINGERFOOD

Fleisch

Mindestbestellmenge 10 Stück bei jedem Fingerfood

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Hackbällchen Tomaten Spieß	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Mini Strammer Max Graubrot, Katenschinken und Wachtel Ei	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Geräucherter Putenbrustwürfel mit Curryhaube	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Dattel oder Pflaume im Speckmantel	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Puten Satay Spieß	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Mini Hähnchen Schnitzel	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Rosa gebratener Rinderfiletwürfel mit Himbeer Mascarpone	2,50 €	2,68 €	2,98 €
Mini Cheeseburger	2,40 €	2,57 €	2,86 €
Melonen Parmaschinken Spieß	2,15 €	2,30 €	2,56 €
Hähnchen Kürbis Spieß oder Tandoori Chicken Spieß	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Blumentopfbrot mit Speck	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Blätterteigröllchen Serrano	1,50 €	1,61 €	1,79 €

Fisch

Garnelen Ananas Spieß	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Mini Fischburger oder Garnelen Spieß Mediterran	2,50 €	2,68 €	2,98 €
Crêpes Röllchen mit Frischkäse und Lachs	2,25 €	2,41 €	2,68 €
Geräucherter Lachswürfel Spieß mit Meerrettich	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Garnele im Kartoffelmantel	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Parmesan Cracker mit Räucherlachs	2,15 €	2,30 €	2,56 €
Thunfisch Melonen Spieß	2,90 €	3,10 €	3,45 €



*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



FINGERFOOD

Vegan und Vegetarisch

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Halbes gefülltes Ei	1,30 €	1,39 €	1,55 €
Tortilla Röllchen mit Guacamole	1,70 €	1,82 €	2,02 €
Tomate-Mozzarella Spieß	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Blumentopfbrot mit Pesto	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Zucchini Feta Ecke	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Crostini mit Thymian Honig Ziegenkäse	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Crostini Buscetta	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Spinat Ricotta Quiche	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Mediterranes Blätterteigröllchen	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Tomaten Oliven Quiche	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Mini Veggieburger	2,30 €	2,46 €	2,74 €
Antipasti Spieß	2,00 €	2,14 €	2,38 €

Dessert

Weintrauben Käse Spieß	1,40 €	1,50 €	1,79 €
Obstspieß	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Obstspieß mit Schokoladen Überzug	2,00 €	2,14 €	2,38 €
Cheesecake Spieß	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Pancake Spieß mit Nutella oder Erdbeer Marmelade	1,80 €	1,93 €	2,14 €





WRAPS & SANDWICHES

Wraps

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Tomate-Mozzarella und Basilikum Pesto	3,25 €	3,48 €	3,87 €
Lachs und Honigsenf Sauce dazu Rauke	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Hähnchenbrust mit Currysauce und Ananas	3,35 €	3,58 €	3,99 €
Roastbeef und Cesar Salat	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Garnelen und Guacamole	3,90 €	4,17 €	4,64 €
Rote Bete Creme und Sprossen	3,25 €	3,48 €	3,87 €

Panini oder Tramazini Sandwich

Tomate-Mozzarella und Basilikum Pesto	3,25 €	3,48 €	3,87 €
Lachs und Honigsenfsauce dazu Rauke	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Hähnchenbrust mit Currysauce und Ananas	3,35 €	3,58 €	3,99 €
Roastbeef und Cesar Salat	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Garnelen und Guacamole	3,90 €	4,17 €	4,64 €
Rote Bete Creme und Sprossen	3,25 €	3,48 €	3,87 €

Brezeln

mit Frischkäse oder Butter und Rauke belegt	1,30 €	1,39 €	1,55 €
---	--------	--------	--------



*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.



MEETING PLATTEN

Meeting Brötchen Platten

20 halbe belegte Brötchen (je Sorte mind. 4 halbe Brötchen, Belag frei wählbar)
 Kornspitz, Kartoffelmehrkorn Brötchen, Laugenstangen, Meterbrotscheiben,
 Roggensauerteig Brötchen, Bagels, Bauernbrot oder Mini Brötchen möglich

	Nettopreis*	Brutto* 7%	Brutto 19%
Preiskategorie 1 Schnitzel, Frikadelle, Omelette, Roastbeef, Serrano Schinken, Pastrami, Nordseekrabbensalat, Lachs, Mailänder Salami, Bavaria Blue, Ziegenkäse	2,25 €	2,41 €	2,68 €
Preiskategorie 2 Frühstücksschinken, Fleischsalat, Geflügelsalat, Heringssalat, Brie, Kochschinken, Putenbrust, Mett, Tomate-Mozzarella, Vegetarische Cremes	1,95 €	2,09 €	2,32 €
Preiskategorie 3 gekochtes Ei, Gouda, Salami, Emmentaler, Edamer, Frischkäse, Bierschinken, Lyoner	1,75 €	1,87 €	2,08 €

Wir berücksichtigen gern Ihre Wunschbeläge





CATERING BEISPIEL

Garten Party Spanferkel

Spanferkelrücken für ca. 10 Personen
mit Kruste, Sauerkraut, Rundstück, Cole Slaw und Senf

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

95,00 € 101,65 € 113,05 €

15 Kg Spanferkel für ca. 15 Personen
mit Sauerkraut, Rundstück, Cole Slaw und Senf

199,00 € 212,93 € 236,81 €

25 Kg Spanferkel für ca. 30 Personen
mit Sauerkraut, Rundstück, Cole Slaw und Senf

375,00 € 401,25 € 446,25 €

35 Kg Spanferkel für ca. 45 Personen
mit Sauerkraut, Rundstück, Cole Slaw und Senf

495,00 € 529,65 € 589,05 €

40 Kg Spanferkel für ca. 50 Personen
mit Sauerkraut, Rundstück, Cole Slaw und Senf

525,00 € 561,75 € 624,75 €

Das Spanferkel ist auch in anderen Größen
und mit anderen oder ohne Beilagen erhältlich.
Auf Anfrage auch Lamm und Wild im Angebot.
Sie können auch in Eigenregie mit kurzer Einweisung
Ihr ganz eigenes Spanferkel zubereiten.





CATERING BEISPIEL

Hochzeitsfeier

Getränke Pauschale

Fassbier, Sekt, Softgetränke, Kaffeespezialitäten,
Säfte und Wasser

Rinderconsommé

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Käseplatte, Aufschnittplatte, Räucherfischplatte
mit Baguette und Butter

Vorspeisen Variation

Vitello Tonnato, Antipasti und Tomate-Mozzarella

Burgunderbraten in Burgundersauce
mit Gemüsemix und Salzkartoffeln

Gebrautes Seelachsfilet

Fischsamtssauce mit Gemüsemix und Kartoffelgratin

Dessert Variation

Mascarponecreme mit salzigem Karamell, Rote Grütze mit Vanillesauce
und Mousse au Chocolat

Inkl. Geschirr, Gläser und Servicekräfte in Ihrer gewünschten Location.

Nettopreis* Brutto 19%

Ab 50 Personen

66,50 € 79,14 €

Wir können ihnen beim gesamten Event Management behilflich sein:

DJ's, Verleih, Personal, Festzelte, Deko, Druck, Partyräume, Locations,
Cocktailmixer, Getränke, Shows, Live Bands, Feuerschalen, Licht, Musikanlagen etc.
Dank unserer langjährigen Berufserfahrung und unseren Kooperationspartnern.





CATERING BEISPIEL

Geburtstagsfeier

VORSPEISE

Süßkartoffel Cremesuppe
Räucherfischplatte mit Baguette und Butter

HAUPTGERICHT

Honig Krustenbraten in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

DESSERT

Dunkles Mousse au Chocolat

Ab 15 Portionen, pro Person

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

22,43 € 24,00 € 26,69 €

Show Cooking

VORSPEISE

Kokos Curry Suppe

HAUPTGERICHT

Rinderhüftstreifen, Hähnchenbrust, Garnelen und frischer Lachs mit Asia Gemüse, Karotten, Sojabohnen, Zuckererbsschoten, Bambussprossen, Wasserkastanien, Paprika, Mu-Err Pilze und Sojasprossen, Sweet Chili Sauce, Curry Sauce und Soja Sauce
Basmatireis und Asia Nudeln

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Ab 30 Personen, pro Person

Nettopreis* Brutto 19%

33,50 € 39,87 €



CATERING BEISPIEL

Brunch/ Frühstück

Bunte Auswahl an Brötchen und Croissants
Konfitüren, Nutella, Butter, Käseauswahl, Wurstausswahl,
Fischauswahl, Rührei, Speck, kleine Würstchen und Frikadellen,
Pfannkuchen, Nudelaufwurf, Joghurt und Müsli
frisches Saisonales Obst

Ab 15 Portionen, pro Person

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

14,50 € 15,52 € 17,26 €

Firmen Jubiläum Fingerfood

Putenbrustwürfel mit Curryhaube
Pflaume im Speckmantel
Puten Satay Spieß
Mini Cheeseburger
Garnelen Ananas Spieß
Geräucherter Lachswürfel Spieß mit Meerrettich
Crêpes Röllchen mit Frischkäse und gebeiztem Lachs
Tomate-Mozzarella Spieß
Tortilla Röllchen mit Guacamole
Pancake Spieß mit Nutella

Ab 15 Portionen, pro Person

Nettopreis* Brutto* 7% Brutto 19%

19,15 € 20,49 € 22,79 €

EQUIPMENT VERLEIH

	Nettopreis*	Brutto 19%
Teller flach / tief	0,50 €	0,60 €
Mittelteller / Dessertschalen	0,40 €	0,48 €
Messer, Gabel, Löffel, Desserts Besteck	0,40 €	0,48 €
Biertulpen	0,50 €	0,60 €
Sektgläser, Rot-, Weißweingläser	0,60 €	0,71 €
Wassergläser	0,40 €	0,48 €
Wasserkrug 1L	0,50 €	0,60 €
Zapfanlage 20, 30 oder 50 Liter Fassbier nach Gusto		Preis auf Anfrage
Kaffeemaschine 2 Liter + 2 Thermoskannen	35,00 €	41,65 €
Anlegerbesteck: Große Löffel, Kellen, Schaumlöffel	1,00 €	1,19 €
Einweg Tischwäsche von Duni, vom Meter, Farbe nach Wahl	2,60 €	3,09 €
Sonnenschirm rund 2,50m Durchmesser	30,00 €	35,70 €
Sonnenschirm rund 3,50m Durchmesser	50,00 €	59,50 €
Chefing Dish 1/1 + Einsatz und Brennpaste	14,00 €	16,66 €
Heizstrahler mit Gas, Pyramidenform	79,00 €	94,01 €
Feuerschale mit Holz, 100cm Durchmesser	30,00 €	35,70 €
Stehtisch mit Husse in Creme	17,00 €	20,23 €
Bankettstuhl mit Polster Schwarz	6,00 €	7,14 €
Stuhl Husse Stretch	2,00 €	2,38 €
Stoff Serviette Weiß 50 x 50 cm	1,00 €	1,19 €
Tischdecken in diversen Größen		Preis auf Anfrage
Spanferkelgrill mit Gas	120,00 €	142,80 €
Induktionsplatte mit Wok	30,00 €	35,70 €
Schokobrunnen	15,00 €	17,85 €
Melaminplatten 1/1 GN	7,00 €	8,33 €
Bierzeltgarnitur, 70er Tisch mit 2 Bänken inkl. Polster	15,00 €	17,85 €
Servicekraft oder Koch, 1 Stunde	25,00 €	29,75 €
Küchenchef, 1 Stunde	35,00 €	41,65 €
Reinigungskraft oder Logistiker	21,00 €	24,99 €
Partyzelt 5 x 8m, 40m ² inkl. Auf und Abbau	380,00 €	452,20 €
Pavillon Faltpark 3 x 3m, 9m ² inkl. Auf und Abbau	65,00 €	77,35 €
Weitere Zelte und Equipment auf Anfrage		

*Nettopreis: ohne MwSt.

*Bruttopreis: 7% MwSt. auf Speisen, 19% MwSt. auf Speisen in Verbindung mit Equipment und Dienstleistung.

Bei uns können Sie bestellen!



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- Mindestbestellmenge 15 Portionen.
- Lieferung 15 € im Umkreis von 10 km (sonst individueller Aufpreis).
- Abholung 15 € im Umkreis von 10 km (sonst individueller Aufpreis).
- Ab 200 € Bestellwert Lieferung und Abholung frei Haus.
- Ab 50 Personen gibt es einen Mengenrabatt von 5%, ausgenommen sind Sonderangebote.
- Der Kaufpreis ist vorab zu überweisen oder bei Lieferung des Caterings in bar fällig.
- Transportgeräte und Leihgeschirr sind Eigentum der Hamburger Genussküche. Sie sind pfleglich zu behandeln und von der bewirteten Person in sauberem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Käufers, der die Kosten des Neuwertes zu tragen hat.
- Terminvereinbarung mindestens 5 Werktage im Voraus.
- Absage des Caterings 4 Werktage im voraus kostenfrei, bei drei Tagen 30%, bei zwei Tagen 60%, bei einem Tag 100%.
- Bei Vertragsbruch gibt es keine Gewährleistung auf einen Ersatztermin.
- Die abgesprochenen Lieferzeiten sind Circa-Lieferzeiten und können variieren.

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Mit Farbstoff | 7. Mit Phosphat |
| 2. Mit Konservierungsstoff | 8. Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | 9. Koffeinhaltig |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 10. Chininhaltig |
| 5. Geschwefelt | 11. Mit Süßungsmittel |
| 6. Geschwärzt | 12. Gewachst |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | | | |
|------|--|-----|---|
| GL | Glutenhaltiges Getreide | S | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| KT | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | Se | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Ei | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | SWD | Schwefeldioxid und Sulphite |
| Fj | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | L | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Ernü | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | WT | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| Soja | Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Mi | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Sf | Schalenfrüchte | | |
| SL | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |

Alle unsere Gerichte Können allergene Stoffe enthalten.
Sofern Sie mehr Informationen benötigen, setzen Sie sich bitte mit dem Küchenchef in Verbindung.

Bei uns können Sie bestellen!

So erreichen Sie uns mit
öffentlichen Verkehrsmitteln:

U-Bahn: U1 bis Farmsen

R-Bahn: R10 bis Rahlstedt

Bus: Metrobus 26 bis „Forum Gymnasium Rahlstedt“



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING



Kontakt

Hamburger Senioren- und Behinderten Hilfsdienst e.V.

Hamburger Genussküche – CATERING

Scharbeutzer Straße 57

22147 Hamburg

Ansprechpartner:

Herr Patrick Ebert

Telefon 040 / 25 30 52 208

Fax 040 / 25 30 52 219

E-Mail hgk@hsb-ev.de

Internet www.hsb-ev.de