



Catering- und Veranstaltungsvorschläge **Winter/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



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 cremiger demisel Meersalzbutter

Salat von Karotten und Ingwer
mit Orangenaroma
und Zuckerschoten

Champignons
in Soja und Aceto Balsamico mariniert
mit gehobeltem 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 €
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
mit Ofendrillinge mit Meersalz
und frischem Grillgemüse

oder

Saltimbocca vom Steinbeisserfilet
auf Limetten-Kartoffelpüree
mit glasierten gelben Karotten und Sellerie

Dessert

Dunkles Schokomousse
mit geschmolzenen Vanille-Brombeeren

**pro Person 33,90 €
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

Avocado-Zucchini Salat
mit hausgebeiztem Fjordlachs

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

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch
auf getrüffeltem Selleriepüree
und karamellisierten Steckerüben

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 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

Gebrautener 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
(Skei ab Mitte Januar)
auf Blumenkohlpuée
und handgemachten Steinpilz Ravioli

Dessert

Handgemachtes Tiramisù
mit schleswiger Sauerkirschkompott

Im Weckglas serviertes Quarkcreme
mit Orangen-Mandarinenkompott

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und karamellisierten Nüssen

**pro Person 44,50 €
inklusive Mehrwertsteuer**

**pro Person 52,00 €
inklusive Mehrwertsteuer**

Sie können die Fingerfoods auch gut mit den Büffets kombinieren.

Fingerfood 1

(ab 15 Personen)

Kichererbsen
mit Avocadodipp

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 Babyzmozzarella 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

33,90 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

39,00 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

44,00 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

41,00 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 Urrüben

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Cassissorbet

pro Person 44,00 €

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 Rinder-Flanksteak
mit grünen Bohnenkernen, Kirschtomaten
aus dem Ofen und Thymianjus

Lauwarme Schokoladen Tarte
mit weißen Pfirsichsorbet

pro Person 56,00 €

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 Arabicabohne
mit geschmolzenen Brombeeren
und karamellisierter Brioche

pro Person 39,00 €

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 64,00 €



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!

Weissweine:

GRAUBURGUNDER Weingut Rettig, Rheinhessen	18,00 €
WEISSBURGUNDER STEINGEWANN Weingut Hees, Nahe	16,00 €
SAUVIGNON BLANC Wernersbach, Rheinhessen	16,00 €
BUDEL VOLL HEESWEIN CUVÉE Weingut Hees, Nahe	19,00 €
7 TERROIR CUVÉE Gut Herrmannsberg, Nahe	26,00 €
LUGANA Bennati, Venetien	22,00 €

Roséweine:

GRENACHE ROSÉ Leichtigkeit des Seins, Languedoc	19,00 €
BACKBONE ROSÉ Bengula Cove, Walker Bay, Südafrika	24,00 €

Rotweine:

BLACK PRINT Markus Schneider, Pfalz	29,00 €
DER KLEINE BÄR Merlot-St.Laurent Weingut Zeter, Pfalz	19,00 €
CORBIÈRES Entdeckung der Langsamkeit, Languedoc	24,50 €
TEMPRANILLO Bodega Torre de Barreda, Castilla Leon	17,00€
RUNNER DUCK Vineyard Vergenoegd Löw, Stellenbosch	17,00€

Cremant Rosé d'Alsace, Frankreich	22,00 €
Champagner Taitinger Brut	69,00 €
Champagner Rosé Taitinger Brut	79,00 €

Auszug unserer Getränke

Ratsherren Fassbier (Preis pro angefangenes Fass inklusive Zapfanlage, Kohlensäure und deren Endreinigung)	30,00l	190,00 €
Ratsherren Flaschenbier	0,33l	2,90 €
Mineralwasser still & laut	0,75 l	3,90 €
Klindworth Apfel-, Orangen- und Rhabarbersaft	1,00 l	3,90 €
fritz-kola, Limo, Zitrone etc	0,20 l	2,50 €
Bioschorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
Filter Kaffee (nur in Verbindung mit einer Kaffeemaschine buchbar)	1,00 l Kanne	5,50 €



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)
Sektempfang 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
120,00 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
150,00 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
180,00 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
160,00 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	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
Capuccino Vollautomat	1	160,00 €	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 €
Logistiker / Auf und Abbau	pro angefangene Stunde	25,00 €