

CATERING



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING



VORSPEISEN

FrISChe Suppen

(Alle Suppen werden mit Baguette-Brot serviert / Ca. 200 ml pro Portion)

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	3,80 €
Minestrone	3,50 €
Kokos-Limonen-Suppe mit Zitronengras	4,00 €

Kalte Platten

(* Mit gemischtem Brotkorb und Butter / für 10 Personen)

1* Kg Käseplatte	70,00 €
1* Kg Aufschnittplatte	60,00 €
1* Kg Räucherfischplatte	85,00 €

FrISChe Salate

Ca. 200g pro Portion

Frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl	3,80 €
Klassischer Kartoffelsalat oder Nudelsalat	2,10 €
Mediterraner Kartoffelsalat oder Nudelsalat	2,40 €
Gurkensalat oder Tomatensalat	1,80 €
Krautsalat	1,40 €
Orientalischer Cous-Cous-Salat	2,50 €

FLEISCH

Steak vom Stroh-Schwein

Ca. 200g pro Portion

Holzfällersteak	3,90 €
Filetsteak	6,20 €
Kotelett	4,20 €

Gegrillte Steaks vom US Rind

Ca. 200g pro Portion

Entrecote	17,30 €
Filetsteak	26,40 €
Hüftsteak	10,40 €
350g T-Bone Steak	22,90 €
Flanksteak	13,90 €
Bürgermeisterstück	8,90 €
Rumpsteak	20,60 €
Nackensteak	8,20 €

Gegrillte Steaks vom irischen Weidelamm

Ca. 200g pro Portion

Filetsteak	32,40 €
Lammrückensteak	31,40 €
Lamm Kotelett	23,50 €

FLEISCH & FISCH

Saftiger Braten

Ca. 200g pro Portion

Burgunderbraten	4,90 €
Spanferkelbraten	6,50 €
Krustenbraten	4,20 €
Kasseler Nacken	4,20 €
Leberkäse	2,70 €
Roastbeef	11,50 €
Rinderschmorbraten	9,80 €
Putenbrust	6,70 €
Lammkeule	17,60 €

Frischer Fisch

Ca. 200g pro Portion

Seelachs	8,50 €
Lachs	11,90 €
Schollenfilet	11,70 €
TK Riesengarnelen 6/8	19,90 €

BEILAGEN

Hausgemachte Saucen

Ca. 100 ml pro Portion

Kalbssauce	1,40 €
Pfefferrahmsauce	1,50 €
Sauce Hollandaise	0,90 €
Champignonrahmsauce	1,10 €
Fischveloute	1,10 €
Remoulade	0,90 €

Herzhafte Sättigungsbeilagen

Ca. 200g pro Portion

Salzkartoffeln	2,00 €
Bratkartoffeln + Elektropfanne	3,20 €
Kartoffelgratin	2,60 €
Kartoffelpüree	2,40 €
Kartoffelknödel	3,30 €
Semmelknödel	2,90 €
Basmatireis / Wildreis / Langkornreis	2,00 €

Frisches Gemüse

Ca. 200g pro Portion

Sauerkraut	1,80 €
Apfelrotkohl	2,10 €
Brokkoli	2,40 €
Blumenkohl	2,10 €
Gemüsemix (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen)	2,50 €
Erbsen und Möhren	1,90 €
Saisonales Gemüse auf Anfrage (Spargel, Grünkohl, Pilze, Kürbis etc.)	

DESSERT



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

Hausgemachtes Dessert

Ca. 150g pro Portion

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,80 €
Waldfrucht Panna Cotta	3,90 €
Tiramisu	4,90 €
Dunkles oder weißes Mousse au Chocolat	4,90 €
Fruchtquark	2,90 €
Vanillequark mit Früchten der Saison	3,50 €
Obstsalat	3,90 €



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

KUCHEN

Kaffee und Kuchen

Schokoladen oder Blaubeer Muffin	1,50 €
Berliner Vierfrucht	1,20 €
Franzbrötchen	1,10 €
Donut, verschiedene Sorten	1,00 €
Schoko Croissant	1,30 €
Spritzkuchen	1,10 €
Pflaumen-, Kirsch-, Apfelstreuselkuchen	2,00 €
Käsekuchen	2,20 €
Russischer Zupfkuchen	2,20 €
Butterkuchen	1,80 €
2L Thermoskanne Kaffee	8,50 €

FINGERFOOD

Fingerfood

Mini Frikadellen (halb/halb) mit Remoulade	1,50 €
Mini Rinderroulade	2,60 €
Mini Strammer Max (Graubrot, Katenschinken und Wachtelei)	2,20 €
Putenbrustwürfel mit Curryhaube	1,80 €
Dattel im Speckmantel	1,40 €
Puten Satay Spieß	1,90 €
Mini Hähnchenschnitzel	1,20 €
Rinderhüftspieß mit Himbeermascarponecreme	2,20 €
Tortilla Röllchen mit Avocado-creme	1,80 €
Scampi-Ananas-Spieß	2,20 €
Scampispieß Mediterran	2,20 €
Gurkenwürfel mit Nordseekrabbensalat	1,90 €
Crêpes Röllchen mit Frischkäse und gebeiztem Lachs	2,50 €
Tomaten Mozzarella Spieß	1,50 €
Zucchini-Feta-Ecke	1,30 €
Crostinni mit Thymian-Honig-Ziegenkäse	1,30 €
Spinat-Ricotta-Quiche	1,20 €
Tomaten-Oliven-Quiche	1,20 €
Gemüse im Backteig mit Vanille-Chili-Creme	1,50 €
Weintrauben-Käse-Spieß	1,20 €
Obstspieß	1,40 €
Obstspieß mit Schokoladenüberzug	1,80 €

SANDWICHES & WRAPS



Hamburger Genussküche
KANTINE | CATERING

Wraps

Tomaten-Mozzarella Wrap mit Basilikum Pesto	3,90 €
Lachs Wrap mit Honigsenf Sauce und Rauke	4,10 €
Hähnchen-Curry Wrap mit Ananas	3,90 €
Wrap mit Chili Con Carne	3,90 €
Wrap mit Rinderstreifen und Cesar Salat	4,50 €
Wrap mit Garnelen und Avocado	4,90 €

Sandwiches

Tomaten-Mozzarella Sandwich mit Basilikum Pesto	3,70 €
Lachs Sandwich mit Honigsenf Sauce und Rauke	3,90 €
Hähnchen-Curry Sandwich mit Ananas	3,60 €
Sandwich mit Chili Con Carne	3,60 €
Sandwich mit Rinderstreifen und Cesar Salat	4,30 €
Sandwich mit Garnelen und Avocado	4,70 €

Brezeln

Brezeln mit Frischkäse oder Butter	1,10 €
------------------------------------	--------

BRÖTCHEN & BROT

1 ganzer Bagel

Preisklasse 1	3,90€
Preisklasse 2	3,40€
Preisklasse 3	3,10€

1 Mini Brötchen

Preisklasse 1	2,20€
Preisklasse 2	1,90€
Preisklasse 3	1,70€

1/2 Brötchen

Preisklasse 1	2,30€
Preisklasse 2	2,00€
Preisklasse 3	1,80€

Vollkornbrötchen 0,30 € Aufpreis

1 Scheibe Schwarzbrot / Graubrot

Preisklasse 1	1,90 €
Preisklasse 2	1,60 €
Preisklasse 3	1,40 €

Belege in den Preisklassen

Preisklasse 1: geräucherter Lachs, Forellenfilet, Nordseekrabbensalat, Rinder- und Schweinefiletmedaillon, Serrano Schinken, Roastbeef, Mailänder Salami

Preisklasse 2: geräucherte Putenbrust, Lachsschinken, Katenschinken, Kasseler, Geflügelsalat, Fleischsalat, Schweinebraten, Mett, Kochschinken, Corned Beef, Tomate Mozzarella, Vegetarische Creme, Ei, Blauschimmelkäse, Brie, Camembert, Frischkäse

Preisklasse 3: Gouda, Edamer, Emmentaler, Butterkäse, Tilsiter, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, Paprikawurst

BEISPIEL CATERING

20 Personen Geburtstagsfeier

Vorspeise

10 x Minestrone	3,50 €
1 Kg Räucherfischplatte	85,00 €
10 x frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl	3,80 €

2 Hauptgerichte

10 x Spanferkelbraten	6,50 €
10 x Sauerkraut	1,80 €
10 x Bratkartoffeln + Elektropfanne	3,20 €
10 x Remoulade	0,90 €

10 x Lachs	11,90 €
10 x Brokkoli	2,40 €
10 x Sauce Hollandaise	0,90 €
10 x Kartoffelgratin	2,60 €

Dessert

20 x Rote Grütze mit Vanillesauce	3,80 €
-----------------------------------	--------

Buffet-Preis

536,00 €

26,80 € p.P.

VERLEIH

Non Food Verleih

Teller flach	0,40 €
Teller tief	0,40 €
Mittelteller	0,30 €
Dessertschalen	0,35 €
Messer, Gabel, Löffel, Dessertbesteck	0,30 €
Biertulpen	0,50 €
Sektgläser	0,50 €
Wassergläser	0,40 €
Wasserkrug	0,50 €
Rot-, Weißweingläser	0,50 €
Zapfanlage + 20, 30, oder 50 L Fassbier	Preis auf Anfrage
Kaffeemaschine 2L + 2 Thermoskannen	35,00 €
Bierzeltgarnituren mit Polster	21,00 €
Stehtisch mit Husse	17,50 €
Einweg Tischwäsche Duni laufender Meter	2,50 €
Sonnenschirm rund 2,50 Meter	35,00 €
Sonnenschirm eckig 3,50 Meter	55,00 €
Partyzelt 5 x 9 Meter incl. Aufbau und Abbau	540,00 €
Pavillon 3 x 3 Meter incl. Aufbau und Abbau	50,00 €
Weitere Zelte auf Anfrage	

Hamburger Genussküche

Scharbeutzer Straße 57

22147 Hamburg

Telefon: 040/25 30 52-208

Telefax: 040/25 30 52-219

www.hsb-ev.de

Ansprechpartner:

Patrick Ebert

patrick.ebert@hsb-ev.de

Träger: Hamburger Senioren und Behinderten e.V.

Gern laden wir Sie zu uns ein,

um sich einen Eindruck unseres Angebots zu machen.

So erreichen Sie uns:



Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Lieferung 15€ im Umkreis von 10 Km (sonst individueller Aufpreis)

Abholung 15€ im Umkreis von 10 Km (sonst individueller Aufpreis)

Alle Preise sind inclusive der gesetzlichen MwSt.

Ab 400€ Bestellwert Lieferung 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 3 Tagen 30%

Bei 2 Tagen 60%, Bei einem Tag 100%

Bei Vertragsbruch gibt es keine Gewährleistung auf einen Ersatztermin.