

# Cateringservice Hauck

## Landhaus Hamberge

Cornelia & Thorsten Hauck

Stormarnstr. 14

23619 Hamberge

[www.restaurant-hamberge.de](http://www.restaurant-hamberge.de)

Tel.: 0451-8997110



STILVOLL und FESTLICH feiern.

Für schöne Momente im Leben...

„Ich nehme die Welt durch meine Sinne in mein Herz auf. Ich liebe es nicht zu essen, sondern ich liebe etwas Gutes zu essen. Und ich liebe es von netten Menschen umgeben zu sein. Am meisten liebe ich es aber, das was mir Freude macht mit anderen zu teilen.“

(unbekannter Genießer)

Wir verleihen Ihrer Veranstaltung eine besondere Note.

Organisieren mit Ihnen zusammen Feiern an jedem Ort, für 10 oder 500 Gäste. Unser Team kümmert sich um alles, damit Sie ...

... ZEIT ZUM GENIESSEN

...haben.

# Canapés

## Canapé-Varianten

Canapés werden pro Stück berechnet,  
liebevoll dekoriert und auf Platten serviert.

pro Stück € 2,00:

Mett mit Schnittlauch und Zwiebeln  
Roastbeef mit Remouladensauce  
hausgebeizter Lachs mit Orangencreme und Orangenfilet  
Serranoschinken mit Melone  
Camembert mit Walnuß  
Hartkäse mit Traube  
Matjes mit Gurken-Radieschen-Lauchs-Dip  
Mozzarella und Tomate  
Forellenfilet mit Wasabimascarponecreme  
Ziegenfrischkäse mit Wildkräutern und Birne

pro Stück € 3,00:

Bresaola mit Parmesan  
Chorizo mit Wachtelei  
Entenbrust rosa gebraten mit Mangochutney  
Schweinefilet mit Waldorfsalat  
Krabben mit Radieschen und Dill  
Scampi mit Fenchel-Mayonnaise  
Vitello Tonato mit Kapern

geräucherter Aal mit Preiselbeersahne pro Stück € 3,50  
Tatar vom Rinderfilet pro Stück € 3,50  
Hummersalat mit Hummer-Mayonnaise pro Stück € 6,00  
Gänseleberterrinen mit Gewürztraminergelee auf Pumpernickel pro Stück € 5,00  
Hirschfilet mit Cumberland sauce pro Stück € 3,50

# Antipasti

Unsere Antipasti wird frisch für Sie zubereitet und auf ansprechendem Porzellan serviert.

## Antipasti

Wählen Sie 5 verschiedene Sorten aus, inkl. Baguette  
pro Person € 9,50:

Tomaten mit in Pesto marinierten Mozzarellabällchen  
Champignons mit Balsamiko und frischen Kräutern  
Carponata der Aubergine  
Zucchini in würziger Vinaigrette  
Paprika mit Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Marinade  
Linsen-Balsamikosalat mit pikanter Salami  
mediterraner Nudelsalat  
Ricottacrepes mit Gemüse  
karamellierte Balsamikozwiebeln  
Fleischbällchen mit pikantem Tomatendip  
Bohnen-Thunfischsalat

Wählen Sie 5 verschiedene Sorten aus, inkl. Baguette  
pro Person € 16,00:

Artischockensalat mit Hähnchen, Kartoffeln und getrockneten Tomaten  
Rucola-Ricottacrepes mit Lachs gefüllt  
Vitello Tonato mit Kapernäpfeln und Thunfischsauce  
Möhren-Ingwersalat mit geräucherter Entenbrust  
Feldsalat mit gerösteten Kernen und Sesamvinaigrette  
Trauben-Basilikumsalat mit Bresaola  
Fenchelsalat mit Scampi  
Salat von Pulpo, Safrankartoffeln und Tomaten

Unser Vorschlag als Büffet inkl. Baguette  
pro Person € 14,00

Salat von Kirschtomaten, Römersalat, Nüsse und Mozzarellabällchen  
Kartoffel-Pestosalat mit Scampi  
Roastbeef mit kalter Gorgonzolasauce mit Rucola und Pinienkernen  
Champignons mit Balsamiko und frischen Kräutern

Fenchelsalat mit Orange und Hähnchenbrust  
Linsen-Balsamikosalat mit Salami

## Fingerfood

Fingerfood-Speisen werden zum Teil auf Platten, Löffeln,  
Gläsern oder in kleinen Schälchen serviert.

Wählen Sie stückweise aus den verschiedenen  
Preiskategorien

Preiskategorie 1 pro Teil € 1,80:

Makkaroni mit Rapunzelsalat, Roquefort und Birne  
Linsen-Balsamikosalat mit Salami  
Sateespieße vom Truthahn in Kokosmilch mariniert  
Sateespieße vom Rind mit Sesam  
Albondigas (kleine pikante Hackfleischbällchen) mit einer Oliventomatensauce  
kleine Schälchen mit Kartoffelpüree und Rauchwurstzipfel  
Rucola-Ricottacrepes  
kleine Ofenkartoffeln mit Sour Creme  
Quiche  
Himmel & Erde, Kartoffelpüree mit gebratener Blutwurstscheibe  
Tomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum  
Matjeshappen mit Frühlingslauchdip  
Chicoreeblätter mit Lachssalat  
Farfalle mit Gemüse  
Pesto-Raviolisalat mit Kirschtomaten  
Kartoffen-Ingwermousse mit grünem Spargel  
Mini-Toast-Hawaii

Preiskategorie 2 pro Teil € 2,50:

Glasnudelsalat mit Entenbrustscheiben  
Kartoffel-Pesto-Salat mit Zanderfilet  
Scampi auf orientalischen Cous Cous  
Lamm mit Joghurt und Minz  
Bresaola mit Rucola, Pinienkerne und Parmesan  
Parmaschinken mit Maiskolben und Tomatensalat  
kleine Schweinemedallions mit Früchten  
Garnelencocktail  
Garnelencocktail  
Ziegenfrischkäse im Tartelett mit Honig-Orangen und Thymian  
Entenbrustscheibe auf Trauben-Basilikumsalat

Roastbeefröllchen mit Römersalat und Mangochutney  
geräucherte Wachtelbrust mit Feige  
Gazpacho mit Flusskrebse

Preiskategorie 3 pro Teil € 4,00:

Pulposalat mit Safrankartoffeln und Tomaten  
Tatar vom Rinderfilet  
Büsumer Krabben im Gurkenturm mit Dill  
Rindfleischtoast vom Filet mit Sauce Bernaise  
Kalbstatar auf Reibeküchlein mit einer Thunfischsauce

Gänseleberpraline auf Pumpnickel mit Gewürztraminergelee € 5,00  
3-er Sushi und Sahimi vom Lachs, Thunfisch, vegetarisch mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce € 7,00

Süßes Fingerfood pro Teil € 2,00:

Irish-Coffee-Creme mit Schokoknusper  
Obstspieße  
Mousse au Chocolate von weißer oder dunkler Schokolade  
Pannacotta mit Beerensauce  
Creme Brulee  
Latte Macchiato Mousse  
Ricotta-Limettenmousse mit eingelegten Kumquats  
Tonkabohnenmousse mit Mangopüree  
Joghurt-Orangenmousse mit Schokopraline  
Haselnussbisquit mit Himbeermascarpone  
kleines Tiramisu  
Milchreis mit Frucht  
Früchte auf Mascarponecreme

## Torten

„Aber bitte mit Sahne“

Süßes aus der Landhaus-Patisserie

Nadine Schimkat ist Herrin über die „Süßen Sünden“.  
Sie ist verantwortlich für die Herstellung der feinen Desserts,  
leckeren Kuchen und imposanten Torten zu festlichen Anlässen.  
Auf Bestellung stellt Sie Ihre persönliche Torte her, ob zu Hochzeiten,  
Geburtstagen, Jubiläen oder einfach zum Sonntags-Kaffee.

14-er Torte € 28,00

Kuchen pro Stück € 1,20 bis € 1,80

Pralinen und Petit Fours pro Stück € 2,00 bis € 3,00

## Fingerfood-Büffets ab 15 Personen

### Kleines Fingerfood-Büffet:

pro Person € 14,50 :

Sateespieße vom Truthahn in Kokosmilch mariniert  
Kartoffel-Pesto-Salat mit Scampi  
Mini-Toast-Hawaii  
Albondigas (kleine pikante Hackfleischbällchen) mit einer Oliventomatensauce  
Bresaola mit Rucola, Pinienkerne und Parmesan  
Ziegenfrischkäse im Tartelett mit Honig-Orangen und Thymian  
Creme Brulee

### Mittleres Fingerfood-Büffet:

pro Person € 19,50

Sateespieße vom Rind mit Sesam  
Roastbeefröllchen mit Römersalat und Mangochutney  
Entenbrustscheibe auf Trauben-Basilikumsalat  
Garnelenbällchen im grünen Reismantel mit Chilidip  
Kartoffen-Ingwermousse mit grünem Spargel  
Lamm mit Joghurt und Minze  
kleine Schweinemedailleurs mit Früchten  
Kartoffel-Pesto-Salat mit gebratenem Zanderfilet  
Fruchtspieße  
Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Fruchtmark

### Großes Fingerfood-Büffet:

pro Person € 30,00

Gazpacho mit Flusskrebse  
Sushi & Sashimi vom Lachs, Thunfisch und vegetarisch  
geräucherte Wachtelbrust mit Feige  
Rindfleischtoast vom Filet mit Sauce Bernaise  
Büsumer Krabben im Gurkenturm mit Dill  
Parmaschinken mit Maiskolben und Tomatensalat  
Himmel & Erde, Kartoffelpüree mit gebratener Blutwurstscheibe  
Pulposalat mit Safrankartoffeln und getrockneten Tomaten  
Makkaroni mit Rapunzelsalat, Roquefort und Birne  
Kartoffel-Rote-Beete-Krokette

Joghurt-Orangen-Praline  
Irish-Coffee-Creme mit Schokoknusper  
Früchte mit Mascarpone

## Büffet

Die Büffets werden mit dem nötigen Equipment für Warmhaltung, Vorleger, Platten und Schüssel geliefert. Geschirr und Bestecke sind nicht inklusive.

### Die Büffets gelten ab 20 Personen

#### Büffet „Bodenständig“

Erbsenschaumsuppe mit Rauchwurst  
Honigschinken mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Räucherfisch mit Forelle, Lachs und Honigdillsenfauce  
Wurstsalat mit Käse  
Holsteiner Katenschinken mit Senfgurken  
Bauernsalat mit Schafskäse  
hausgemachtes Sauerfleisch  
Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Remouladensauce  
Käseauswahl  
Brot und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Scheiterhaufen (Brot-Quarkauflauf)  
€ 19,50 pro Person

#### Büffet „Klassisch“

Schweinefilet mit einer Pfeffer-Champignonsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin  
Kabeljaufilet auf Kartoffel-Lauch-Ragout

hausgebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets mit Honigdillsenfauce  
Tomate mit Mozzarella  
Fenchelsalat mit Scampi  
Vitello Tonato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern)  
geräucherte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat  
Champignons im Balsamiko  
Artischocken-Bohnensalat  
Zucchini in würziger Vinaigrette  
Käseauswahl  
Brot und Butter

Obstsalat  
Creme Brulee  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade

€ 25,00 pro Person

Wahlweise auch mit Rinderrücken im Ganzen gebraten anstatt Schweinefilet € 29,00 pro Person

Büffet „Genuss-Freude“

Kalbs- und Rinderfilet mit einer Rotweinschalottenjus, Saisongemüse und Kartoffelgratin  
Wolfsbarsch und Scampi auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Pasta Asiatisch mit Kokosmilch, Hähnen, Garnelen und Zitronengras

Gänseleberterrinen mit Birnenconfit  
geräucherter Aal mit Preiselbeer-Meerrettichsahne  
in Orange gebeizter Lachs mit Dillcreme  
Salat von Kirschtomaten, Rucola und Mozzarellabällchen  
Vitello Tonato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern)  
Scampi auf Kartoffel-Pesto-Salat  
Entenbrustscheiben auf Trauben-Basilikumsalat  
Variation von Schinken, mit Parma-, Katen-, Serrano-, Trüffelschinken und Bresaola  
Pulposalat mit Safrankartoffeln und Tomate  
Ricottacrepes mit Gemüse  
Antipastivariation: Champignons, Aubergine, Zucchini, Paprika  
Rohmilchkäseauswahl  
Brot und Butter

Obstsalat  
verschiedenen Sorten Mousse mit Frucht und Schokolade  
Creme Brulee  
kleine Küchlein  
€ 39,00 pro Person

## Suppen

Suppen:

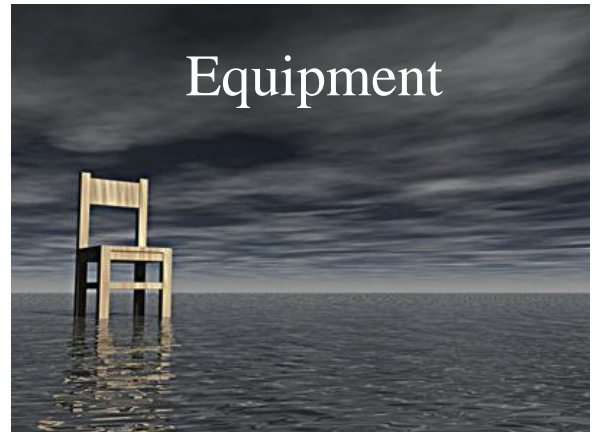
je 1 Liter inkl. Baguettebrot:

Gulaschsuppe € 10,00  
Linsensuppe € 7,50  
Erbsensuppe € 7,50  
Möhren-Ingwersuppe € 8,00  
Grüne Pfeffersuppe € 8,00  
Kürbiscremesuppe € 8,00  
Spargelcremesuppe € 8,00  
Minestrone (italienische Gemüsesuppe) € 9,50  
Curry-Fenchelcremesuppe € 7,50  
Pfifferlingsschaumsuppe € 12,00  
Klare Fischsuppe € 10,00

Sellerieschaumsuppe € 7,50  
Rinderkraftbrühe € 8,00  
Weißes Tomatenschaumsüppchen € 9,00

Wir lassen Sie nicht im Wasser stehen.

Sie brauchen Mobiliar, Geschirr, Gläser, Bestecke oder Service? Wir machen individuelle Angebote für Ihr Fest.



Tische & Stühle

Preis nach Stückzahl, Entfernung und Art.

Wir arbeiten mit verschiedenen Unternehmen zusammen, die hochwertiges Möbel auch in größeren Stückzahlen vorrätig halten. Ob Bistrotisch, Loungemöbel, Bankettstuhl auch mit Hussen, ....

Personalkosten

pro Kraft und Stunde € 23,00

Geschirrpauschale für Teller und Besteck € 3,00 pro Person

Gläserpauschale für Wein-, Sekt-, Wasser- und Bierglas € 2,00 p.P.

Kaffeegeschirr mit Löffel, Gabel, Tasse, Untertasse, Kuchenteller, Milchkännchen, Zuckertöpfe € 3,00 p.P.

weiße Tischdecken pro Stück € 5,00 (ca. 4-6 Personen)

weiße Stoffservietten pro Stück € 0,50

weitere Farben Preis auf Anfrage

Cateringpauschale für Anfahrt, Transport und Lieferung je nach Aufwand und Entfernung.

Wir machen Ihnen ein Angebot.