

BRUNCKHORST CATERING & LOCATIONS

# CATERINGAUSWAHLEN

FÜR IHRE VERANSTALTUNG



# FRÜHSTÜCK

# FÜR EINEN GUTEN START



## HAMBURGER JUNG

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Mini-Croissants  
Aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterfrischkäse | Erdbeerkonfitüre  
Serranoschinken | Salami Milano | Landschlachter-Leberwurst  
Räucherlachs | Honig-Senfcreme  
Camembert & Feigensenf | Taleggio & Weintrauben  
Birchermüsli & frische Beeren | Fruchtjoghurt & Nuss-Kernmischung |  
Milchreis | Kirschkompott

**PRO PERSON 25,00 €**

## HANSEAT

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Mini-Franzbrötchen  
Aufgeschlagene Küstenbutter | Aprikosenkonfitüre  
Kaltes Roastbeef & Remoulade | Lachsschinken | Rindersalami  
Fleischsalat | Rote Bete-Matjes-Salat | Apfel-Möhren-Rohkost  
Tête de Moine & Orangensenf | Brie & Nüsse | Weintrauben  
Granola | Naturjoghurt & Beerenfrüchte | Rhabarbergrütze & Vanillesauce

**PRO PERSON 27,50 €**

## PFEFFERSACK

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Muffins  
Aufgeschlagene Küstenbutter | Ziegenfrischkäse | Avocadocreme  
Pastrami & grober Pfeffer | Mittelalter Gouda & Weintrauben  
Shrimps-Cocktail | Lachstartar & Dill-Meerrettich  
Antipasti & natives Olivenöl | Mozzarella & Basilikum-Tomate  
Erdbeerquark | Müsli | Cranberries | Sonnenblumenkerne  
Schokoladen-Brownies | Walnüsse

**PRO PERSON 30,00 €**



# HERZHAFTE KLEINIGKEITEN



## QUIDDJE-VESPER

Kernige Brot- & Brötchenauswahl  
Aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterfrischkäse | grober Dijon-Senf  
Rindsfrikadelle | Kartoffelsalat | Radieschenvinaigrette  
Matjes-Rote Bete-Salat  
Lyoner Salat | Bergkäse | Gewürzgurke  
Mediterraner Pastasalat | Oliven | getrocknete Tomaten

**PRO PERSON 19,50 €**

## HANSEATEN-VESPER

Kernige Brot- & Brötchenauswahl  
Aufgeschlagene Küstenbutter | Räucherlachscreme  
Flusskrebsscocktail | Endivie  
Pfeffermakrele | Bratkartoffelsalat | junger Lauch  
Tabouleh | Gurke | Tomate  
Hähnchenbrustsalat | Curry | Wokgemüse

**PRO PERSON 23,00 €**

## POTTKIEKER

Gulaschsuppe vom Friesenrind | junger Lauch  
Holsteiner Kartoffelsuppe\* | krosser Speck (apart)  
Chili con carne vom Rind | Schmand  
Süßmais-Basilikumsuppe\* | Schwarzbrotcroûtons\*  
Deftiger Linseneintopf | Kasseler

pro Person 7,50 €  
pro Person 4,50 €  
pro Person 7,50 €  
pro Person 4,50 €  
pro Person 6,50 €

*\*vegan*

# VORWEG ODER ALS SNACK



## BRUSCHETTERIA

Knuspriges Ciabatta | natives Olivenöl | Rucola | belegt mit:  
Sonnengereifte Tomaten | rote Zwiebeln | Basilikum | weißer Balsamico  
Oliventapenade | Schalotten | Parmesanhobel  
Serrano Schinken | Ofenpaprika | geräuchertes Pflaumenchutney  
Eismeergarnelen | Eisbergsalat | Mango & Chili Chutney  
Auberginentatar | Tomatensugo | Estragonschmand

PRO PERSON 16,50 €

## SCONES

Dreierlei herzhaftes Scones: Basilikum | Tomate-Chili | Blue Cheese  
Räucherlachs | Dill | Frischkäse  
Pastrami | Dijonsenfcreme  
Rosa Kalbsrücken | Röstzwiebel-Sauerkirsch-Dip  
Avocado | Ofenpaprika | Blattpetersilie  
Bloody Mary-Shot | knuspriger Bacon  
Kabanossi-Käse-Spieß

PRO PERSON 21,50 €

# VORWEG ODER ALS SNACK



## TAPAS

Krustenbrot | Baguette | Limonenmayonnaise | Mango-Chili-Chutney  
Französische & Italienische Käsespezialitäten  
marinierter Schafskäse  
Salami Venezia  
Schwarzwälder Schinken  
Oliven | Peperoni  
Pflaumen im Speckmantel  
Hackbällchen | Mandeln  
Geräucherte Forelle

**PRO PERSON 22,50 €**

## PFaffenSTÜCKCHEN

Dattel | geflämmt Feta | getrocknete Tomate | gegrillte Zucchini | Pinienkerne  
Auberginentatar | Tomatensugo | Sauerkirsch-Röstzwiebel-Dip | Thymian | Kürbiskerne  
Filet von der Friesischen Fäse | gebratene Paprika | geräuchertes Pflaumen-Chutney |  
Pekannuss  
Sautierte Seawater Riesengarnele | Kürbis-Ingwer-Chutney | Alfalfasproun  
Gebratene Austernpilze | junger Lauch | Sesam-Marinade  
Surf & Turf | geräucherte Entenbrust | geräucherter Thunfisch | Mango-Chili-Chutney |  
Cashew  
Bunte Auswahl kleiner süßer Törtchen

**PRO PERSON 26,50 €**



# KALT-WARME SNACKBUFFETS



# QUICK LUNCH



## FRESH 'N' EATY

### VORAB UND DAZU

Krustenbrot | aufgeschlagene Küstenbutter | Salsa verde | Salsa rosso  
Shake your Salad im Glas:  
bunte saisonale Blattsalate | Gurke | Tomate | Balsamicovinaigrette<sup>V</sup>  
Toppings nach Saison & Tagesangebot

### 2 HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Saltimbocca vom Freilandhuhn | Serrano Schinken | Salbei | Kartoffelstampf | Romanesco  
Kürbisravioli | Salbeirahm | Frühlingslauch | Kürbiskerne

### ALTERNATIVEN

Doradenfilet | geschmorter Orangenfenchel | Rosmarinkartoffeln | Petersilienvelouté  
Limonenrisotto | sautierte Austernpilze | Ölrauke | konfierte Kirschtomaten<sup>V</sup>  
Gebratene Maishähnchenbrust | Bohnengemüse | Süßkartoffelpüree | Jus

### DESSERT

Panna Cotta | Früchtecoulis

**PRO PERSON 22,50 €**

# SOUP'N'SNACK



## POTTKIEKER

Holsteiner Kartoffelsuppe  
Gulaschsuppe vom Friesenrind  
Möhren-Ingwer-Suppe

Dazu: Mettenden | geröstete Kürbiskerne | Rauchlachssteifen | Zwiebellauch |  
Blattpetersilie | knuspriger Speck

Krustenbrot | Limonen-Mayonnaise | Mango-Chili-Chutney

## TAPAS-AUSWAHL

Französische & italienische Käsespezialitäten | marinierter Schafskäse | Salami Milano |  
Serrano Schinken | Oliven | Peperoni | Pflaumen im Speckmantel | Hackbällchen mit  
Mandeln | gebeizter Orangen-Basilikum-Lachs

## DESSERT

Schokoladen-Brownie | marinierte Kirschen  
Passionsfruchtmousse | Sesambisquit

**PRO PERSON 26,50 €**



# PAUSENFÜLLER



## SÜßE TEA TIME

### SCONES

Dreierlei süßes Hefengebäck: Natur | Rosine | Mandel  
Clotted Cream | Orangenmarmelade | Kirschkonfitüre

### TRAMEZZINI

Herzhafte Mini-Sandwiches:  
Rosa Roastbeef | Rucola | Remoulade  
Räucherlachs | Eisbergsalat | Gurke | Honig-Senf-Schmand  
Gegrillte Zucchini | Tomate | Avocado-creme

### SÜßE MINIS

Mini-Donuts | Mini-Muffins | Mini-Windbeutel

**PRO PERSON 19,50 €**



## HERZHAFTE TEA TIME

### SCONES

Dreierlei herzhaftes Hefegebäck: Tomate & Chili | Blue Cheese | Basilikum  
Wodka-Tomate-Dip | aufgeschlagene Küstenbutter | Salzflocken | natives Olivenöl

### TRAMEZZINI

Herzhafte Mini-Sandwiches:  
Pastrami | grober Senf | Frischkäse | Radieschensprossen  
Oliventapenade | Parmesan | getrocknete Tomaten  
Forellen-Rillettes | Meerrettich | Gewürzgurke

### HERZHAFTE MINIS

Kabanossi-Käse-Spieße | Kartoffel-Lauch-Quiche | Kalamata Oliven | Chesterstangen

**PRO PERSON 20,50 €**



WAS ABENDFÜLLENDES

# DAS VOLLE PROGRAMM



## STUEBERBORD BUFFET

### VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Kuestenbutter | Kraeuterquark  
Hausgebeizter Limonenlachs | Rapunzelsalat | Dijon-Senfmarinade  
Serranoschinken | Cole Slaw | Roestzweibel-Sauerkirsche-Dip  
Bunte Antipasti | Basilikum\* | Mozzarella  
Sautierte Austernpilze | geroestete Kuerbiskerne | Thymian\* | Manchego

### HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratene Meerbarbe | Ratatouille | Limonenvelouté  
Saltimbocca vom Freilandhuhn | Vanillemoehren  
Dazu: Rosmarin-Gnocchi

ALTERNATIV: Lasagne von der Aubergine | Tomatensugo\*

### DESSERT

Passionsfrucht-Mousse | Schokoladenbisquit  
Tiramisu | marinierte Kirschen

**PRO PERSON 36,00 €**

*\*vegan*

# DAS VOLLE PROGRAMM



## ACHTERN BUFFET

### VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark  
Superfood Salat | Kerne | Sprossen | Himbeerdressing\*  
Pollo Tonnato | Kapern | rote Zwiebeln | Thunfischcreme  
Flusskrebs-Cocktail | Endivie | Mango-Chili-Chutney  
Cous Cous | Gurke | Tomate | Petersilie | Soja-Minzjoghurt\*

### HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratenes Doradenfilet | geschmorter Orangen-Fenchel | Kräutervelouté  
Geschmorte Ochsenbäckchen | Wurzelgemüse  
Kartoffel-Selleriestampf

### DESSERT

Panna Cotta | marinierte Himbeeren  
Schokoladenmousse | Aprikosenragout

**PRO PERSON 38,00 €**

*\*vegan*

# DAS VOLLE PROGRAMM



## BACKBORD BUFFET

### VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark  
Caesar Salat | Croûtons | Parmesan | Caesar Dressing  
Tagliata | Rauke | Kirschtomaten | Balsamicocreme | Wiesenkräuter Gremolata  
Gurkensalat | Rauchlachsstreifen | Honig-Senfdressing | Dill  
Spaghettin Salat | getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven | Basilikumvinaigrette\*

### HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Maishähnchenbrust | Jus | Bohnengemüse | Süßkartoffelpüree  
Nordseeschollenfilet in Eihülle | Dillvelouté | Marktgemüse  
Dazu: Butterkartoffeln

ALTERNATIV: Geschmorter Orangen Fenchel | Kräuterreis\*

### DESSERT

Blaubeergrütze | Vanillesauce  
Altländer Apfelvariation

**PRO PERSON 42,00 €**

*\*vegan*



## TAGUNGSGETRÄNKE

Waterkant Mineralwasser still & medium	0,75 l	6,20 €
Waterkant Limonaden <i>Kola / Kola zuckerfrei / Holunder / Rhabarber / Kuddelmuddel</i>	0,33 l	2,90 €
Filterkaffee	Tasse	2,50 €
Teeauswahl	Tasse	2,50 €
Cappuccino <i>Kaffeespezialitätenmaschine erforderlich</i>	Tasse	2,90 €
Espresso <i>Kaffeespezialitätenmaschine erforderlich</i>	Tasse	2,50 €

Die Getränkeabrechnung erfolgt als Getränkepauschale pro Person für den gewünschten Zeitraum. Bei Verlängerung der Veranstaltung rechnen wir die Getränke zu oben genannten Preisen nach tatsächlichem Verbrauch ab (Anbrüche gelten als Verbrauch).



# GETRÄNKE



## APERITIF

### BOTANICAL CUP

*NORDCRAFT Dry Botanical Spirit | Zitronenlimonade | Zitrone | Gurke | Dill*

Glas 0,25 l 7,90 €

## DINNERDRINKS

### KOMMODIG WITT

*Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Scheurebe, Rivaner & Kerner*

0,75 l 22,00 €

### KOMMODIG ROOT

*Manz, Rheinhessen, Dornfelder & Merlot*

0,75 l 23,00 €

### Beck's Fassbier

1,0 l 8,00 €

### Beck's alkoholfrei

0,33 l 2,90 €

### Waterkant Mineralwasser still & medium

0,75 l 6,20 €

### Waterkant Limonaden

*Kola | Kola zuckerfrei | Holunder | Rhabarber | Kuddelmuddel*

0,33 l 2,90 €

### Filterkaffee & Teeauswahl

Tasse 2,50 €

### Cappuccino *Kaffeespezialitätenmaschine erforderlich*

Tasse 2,90 €

### Espresso *Kaffeespezialitätenmaschine erforderlich*

Tasse 2,50 €

Die Getränkeabrechnung erfolgt als Getränkepauschale pro Person für den gewünschten Zeitraum. Bei Verlängerung der Veranstaltung rechnen wir die Getränke zu oben genannten Preisen nach tatsächlichem Verbrauch ab (Anbrüche gelten als Verbrauch).

Alle Preise exkl. MwSt.



## LONGDRINKS

Cuba Libre

*Havana Club Classic Rum | Coca Cola | Limette*

Kiew Mule

*Absolut Vodka | Thomas Henry Spicy Ginger | Angostura | Ingwer | Gurke*

Gin Tonic

*Tanqueray No. 10 | Thomas Henry Tonic Water | Grapefruit*

**GETRÄNKEFESTPREIS LONGDRINKS BIS 4H**

**PRO PERSON 15,50 €**

## ALTERNATIV: LONGDRINKS ADVANCED

Gin Tonic Variation

*Gin Sul | Fever Tree Premium Indian Tonic Water | Zitrone*

*Brockman's Intensely Gin | Fever Tree Mediterranean Tonic Water | Zitrone*

*Tanqueray No. 10 | Thomas Henry Tonic Water | Grapefruit*

Kiew Mule

*Absolut Vodka | Thomas Henry Spicy Ginger | Angostura | Ingwer | Gurke*

Dark & Stormy

*Havana Club 7 Jahre | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette*

White Port Tonic

*Niepoort Dry White | Thomas Henry Tonic Water | Minze | Zitrone*

**GETRÄNKEFESTPREIS LONGDRINKS ADVANCED BIS 4H**

**PRO PERSON 19,50 €**

Bei Verlängerung der Veranstaltungszeit rechnen wir die Getränke zu 9,50 € (Longdrinks), bzw. 10,50 € (Longdrinks Advanced) pro Drink nach tatsächlichem Verbrauch ab.



# SERVICE



## SERVICE

Veranstaltungsleiter	55,00 €/ Stunde
Teamleiter	45,00 €/ Stunde
Servicekraft	41,50 €/ Stunde
Barkraft	41,50 €/ Stunde
Koch	49,50 €/ Stunde
Buffetmitarbeiter/Beikoch	41,50 €/ Stunde
Garderobenmitarbeiter	41,50 €/ Stunde
WC Aufwartung	34,00 €/ Stunde
Security Mitarbeiter	49,00 €/ Stunde

Unsere Servicemitarbeiter sind wie folgt gekleidet: schwarze Hose, schwarze Schuhe, silbergraues Chambray-Stehkragenhemd, dunkelblaue Latzschürze.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Mitarbeiterstunden inkl. aller vor- und nachbereitenden Arbeiten.

# LOGISTIK & EQUIPMENT

## TRANSPORT

Anlieferung zum Wunschzeitpunkt innerhalb Hamburgs, Buffetaufbau sowie Abholung des Equipments am Folgetag im Rahmen des bestehenden Tourenplans

pauschal 250,00 €

Weitere Teilanlieferung pro Tour (Verfügbarkeit vorausgesetzt) 110,00 €

## CATERINGEQUIPMENT

Rechauds, Brennpaste, Vorlegebesteck  
pro Person pauschal 2,50 €/ Person

## GÄSTEEQUIPMENT

Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr  
pro Person pauschal 9,00 €/ Person

## FORMALES

Buffetmobilier wird seitens des Kunden gestellt und ist bei unserem Eintreffen aufgebaut. Wir gehen von einer ebenerdigen Anliefersituation direkt an der Veranstaltungsfläche ohne Stufen und übermäßige Vertragewege aus. Erhöhter Anlieferaufwand ist im Pauschalpreis nicht berücksichtigt und kann Mehrkosten zur Folge haben.

Alle Positionen und Preise der vorliegenden Aufstellung gelten vorbehaltlich Verfügbarkeit. Jede Bestellung wie auch jede Änderung müssen schriftlich von uns bestätigt werden.

Für jeden Auftrag wird ein individueller Mindestbestellwert vereinbart. Bei Nichterreichen des Mindestbestellwertes erlauben wir uns, 50% des Differenzbetrags in Rechnung zu stellen.

Es gelten die AGB der E. Brunckhorst GmbH.

