



WEIL TRENDS AUCH GEKOCHT WERDEN KÖNNEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Catering Service interessieren.

Aufgrund unserer hervorragenden Erfahrung im Gourmet- und Cateringbereich bieten wir Ihnen hochwertige Menüs, Buffets, Fingerfood und vieles mehr an.

In dieser Mappe finden Sie alles, was Ihr Herz begehrt. Kombinieren Sie ganz nach Ihren Wünschen die einzelnen Menüs und Buffets.

Anschließend stellen wir Ihnen ein speziell auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen.

Und für den Fall, dass Sie nicht das Passende finden sollten, setzen wir auch gerne Ihre persönlichen Wünsche in die Tat, beziehungsweise auf dem Teller um.

Gerne kochen wir auch zusammen mit Ihnen und Ihren Gästen und verraten den einen oder anderen Profitrick.

Oder Sie lassen sich und Ihre Gäste einfach von uns bei Ihnen zu Hause bekochen.

Wir sind ausgebildete Köche, Küchenmeister, Hotelbetriebswirte (Hotelfachschule Heidelberg) und Ausbilder mit langjähriger Betriebserfahrung. Zusammen haben wir bereits in vielen bekannten Hotels, Restaurants, bei Caterern und auf Schiffen gekocht.

Als besonderes Highlight für Ihre Kinder, bieten wir auch einen Hüpfburgverleih an.

Angesichts der derzeit sehr dynamischen Preisentwicklung für Lebensmittel erhalten wir von unseren Lieferanten momentan nur Tages- bzw. Wochenpreise. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir unser Angebot nur unverbindlich/ freibleibend abgeben.

Die ausgewiesenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

www.cateringclub.de

info@cateringclub.de

Tel. 040 466 464 49



BUSINESS- CATERING- KARTE

**WIR LIEFERN IHNEN AUCH GERNE
REIN VEGANE ODER VERGETARISCHE
MENÜS UND GERICHTE**

**LIEFERUNG AB 25 PERSONEN IN
HAMBURG**

**LIEFERUNG AB 35 PERSONEN IN
HUSUM**



FINGERFOOD

*GERNE KÖNNEN DIE EINZELNEN ELEMENTE
UNTEREINANDER GETAUSCHT WERDEN.
WIR ERSTELLEN IHNEN ANSCHLIESSEND EIN
INDIVIDUELLES ANGEBOT.*

FINGERFOOD VARIATION 1

MINI BRÖTCHEN MIT PULLED BEEF
BBQ- FAIRMAST- HÄHNCHEN- SPIESSE
CANAPÉ MIT CHORIZZO- CREME UND SCHNITTLAUCH
MINI- SANDWICH
BALSAMICO- CANAPÉ MIT AVOCADO- CREME
MANGO- MOZZARELLA- SPIESS

17,90€

FINGERFOOD- VARIATION 2

TOMATENBRUSCHETTA MIT MOZZARELLA
QUICHE LORRAINE MIT KRÄUTERCREME
SATÉE- SPIESS VOM FAIRMAST-HÄHNCHEN
KLEINE FRIKADELLE MIT KIRSCHTOMATE
KARTOFFELSALAT MIT MINI- SCHNITZEL
CANAPÉ MIT CAMEMBERT UND FEIGENSENF

17,90€

FINGERFOOD- VARIATION 3

BALSAMICO SCHWEINEFILET AUF LINSENSALAT
GARNELEN-SPIESS MIT TOMATE UND OLIVE
CANAPÉ UNTER LIMETTENLACHS
MINI- CEASAR- WRAP MIT GEGRILTEM FAIRMAST-
HÄHNCHEN
ANTI PASTI- SPIESS
TEREYAKI RINDERHÜFTE AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE

19,50€



BUSINESSPAKETE

BUSINESS- PAKET 1

HALBER BAGEL, GEMISCHT BELEGT

GEMISCHT BELEGTE - KÖRNER- BRÖTCHENHÄLFTEN

HALBER GEFÜLLTER WRAP MIT HÄHNCHEN UND
VEGETARISCHER FÜLLUNG

OBSTPLATTE

17,90€

BUSINESS- PAKET 2

HALBER BAGEL GEMISCHT BELEGT

SATÉE SPIESSE VON DER POULARDE

RUCOLA- KIRSCHTOMATEN- MOZZARELLA- SALAT AN
HIMBEER- BALSAMICO- DRESSING IM WECKGLAS

HALBER GEFÜLLTER WRAP MIT HÄHNCHEN UND
VEGETARISCHER FÜLLUNG

OBSTPLATTE

18,90€

BUSINESS- PAKET 3

HALBER BAGEL, GEMISCHT BELEGT

GEMISCHTE BRÖTCHEN

OBSTKORB

Z.B. KAROTTEN- KOKOS- SUPPE MIT BAGUETTE

BLECHKUCHEN DER SAISON

15,50€

BRÖTCHEN, BAGELS, WRAPS, GEMISCHT BELEGT

KÖRNERBRÖTCHEN- HÄLFTEN	3,10€
WRAP- HÄLFTE	4,90€
BAGEL	5,90€
SANDWICH- HÄLFTE (DREIECK)	2,80€

BUSINESSMENÜ - BEISPIEL

RUCOLASALAT AN BALSAMICO- DRESSING,
GETROCKNETEN TOMATEN UND FETAKÄSE

FAIRMAST- HÄHNCHENBRUST
AN MEDITERRANEM GEMÜSE
UND PESTO- GNOCCHI

OREO- KEKS CREME MIT OBSTсалAT

25,90

BUSINESSMENÜ - BEISPIEL

CAESAR SALAT MIT CROÛTONS IM WECKGLAS

INVOLTINIS VOM JUNG- SCHWEIN
(KLEINE RÖLLCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN,
GEFÜLLT MIT SCHINKEN, MOZZARELLA UND TOMATE)
AN WURZELGEMÜSE UND ROSMARIN KARTOFFELN

BEEREN- CRUMBLE

25,90

BUSINESSMENÜ - BEISPIEL (VEGAN).

AVOCADO- RUCOLA- GRANATAPFEL- SALAT
IM WECKGLAS

GRÜNKOHLBRATLING AUF FRIESEN-
RATATOUILLE UND OFENKARTOFFELN

MOUSSE AU CHOCOLAT (VEGAN)

25,90





SUPPEN UND EINTÖPFE (350ML P.P.)

PETERSILIENWURZELSUPPE	7,50€
KAROTTEN- ORANGEN SUPPE	7,50€
KRABBENSUPPE MIT GEGRILLTER CABANOSSA	12,50€
KARTOFFELSUPPCHEN	7,50€
HOKKAIDOKÜRBISSÜPPCHEN	7,50€
GULASCHSUPPE	8,50€
TOMATEN- BASILIKUM- SUPPE	7,50€

DESSERTS IM WECKGLAS

PANNA COTTA MIT BEERENKOMPOTT	4,50€
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE	3,50€
CRÈME BRÛLÉE	5,90€
OREO- KEKS- CREME IM WECKGLAS	4,50€
VANILLEQUARK MIT APFELKOMPOTT	3,90€
VANILLECREME MIT SCHOKOCOOKIE	4,50€
SCHOKOMOUSSE MIT FRUCHTSAUCE	5,50€

OBST (PREISE NACH SAISON)

GESCHNITTENE OBSTPLATTE	
OBSTPLATTE MIT GANZEN FRÜCHTEN	
OBSTSPIESSE	
OBSTSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	
OBSTSALAT IM WECKGLAS GROSS	

KUCHEN/ SÜSSES

GEMISCHTE KUCHENPLATTE 2 HALBE STÜCKE	3,10€
GEMISCHTE KUCHENPLATTE 4 HALBE STÜCKE	6,00€
WIENER APFELKUCHEN	3,10€
APFEL- STREUSELKUCHEN	3,10€
SCHOKO- KIRSCHKUCHEN	3,10€
KIRSCH- STREUSELKUCHEN	3,10€
KOKOS- SCHOKOKUCHEN	2,90€
FRANZBRÖTCHEN	2,50€
FRANZBRÖTCHENSPIESSE	3,10€
SCHOKO- COOKIES	2,90€
BERLINER	2,90€
APFELSCHNECKE	2,90€
MUFFIN (BLAUBEERE ODER SCHOKO)	2,90€

ALLGEMEINES

ALLE PREISE SIND NETTOPREISE.

GESCHIRR, PERSONAL, TELLER, BESTECK, GLÄSER, KAFFEE-EQUIPMENT UND VIELES MEHR AUF ANFRAGE.

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE AGB´S AUF WWW.CATERINGCLUB.DE

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN.

DER STUNDENLOHN FÜR EINEN KOCH VOR ORT BETRÄGT 49,90€ NETTO/ STUNDE.

AN- UND ABFAHRT WERDEN JE NACH FAHRTZEIT SEPARAT BERECHNET.

MINDESTABNAHMEMENGE BEI FINGERFOOD, BRÖTCHEN UND CANAPÉ: 20 STÜCK PRO SORTE UND VARIATION.

MINDESTUMSATZ 450€ IN DER WOCHE
(INDIVIDUELLE ABSPRACHEN MÖGLICH)
MINDESTUMSATZ 700€ AM WOCHENENDE
(INDIVIDUELLE ABSPRACHEN MÖGLICH)

BUFFETS UND MENÜS ZU DEN OBEN GENANNTEN PREISEN AB 20 PERSONEN IN HAMBURG
(IN HUSUM AB 50 PERSONEN)
(INDIVIDUELLE ABSPRACHEN MÖGLICH)

CATERING CLUB
PATZELT SELL GBR
HASSELBROOKSTR.52
22089 HAMBURG

TEL. 040 466 464 49