

# Privatedining-Hamburg

Catering • Personaldienstleistung • Events



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Privatedining-Hamburg e.K.  
Hegholt 85  
22179 Hamburg  
Tel: 040/736193928  
Fax: 040/50692647  
Email: [info@pd-hamburg.de](mailto:info@pd-hamburg.de)  
[www.privatedining-hamburg.de](http://www.privatedining-hamburg.de)

Hamburg den 01.08.2014

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten erhalten Sie eine erste Übersicht an Speisen, für Ihre exklusiven Veranstaltungen.

Die Preise für die einzelnen Artikel sind hierbei nur eine grobe Richtlinie, da sich diese je nach Art und Rahmen der Veranstaltung, sowie nach Ihren speziellen Wünsche ändern können.

Sollten einige Ihrer Fragen unbeantwortet geblieben sein, so scheuen Sie sich nicht uns anzurufen. Wir unterstützen Sie gerne bei allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung.

Mit kulinarischen Grüßen,

*Marcus Obrig*



# Privatedining-Hamburg

Catering • Personaldienstleistung • Events



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Inhaltsverzeichnis

## **BUFFET**

Kreativität und das gewisse Etwas gibt es auch hier. Gerne entwickeln wir auch ganz individuelle Buffet-Konzepte für Sie. So zum Beispiel mit unseren Köchen live vor Ort, die frisch besondere Gerichte für Ihre Gäste zubereiten und präsentieren. Oder spezielle Themen- und Erlebniswelten, die stimmig überall zu finden sind.

Seite 2

## **BARBECUE und GRILLEN**

Von einfach und schlicht bis luxuriös und ausgefallen. Unsere Grillkultur kennt keine Grenzen. Diese schafft nicht nur besondere Geschmacksmomente, sondern auch eine ungezwungene, fast schonfamiliäre Veranstaltungsatmosphäre.

Seite 4

## **LECKERBISSSEN und FINGERFOOD**

Neben bekannten und beliebten Klassikern haben wir zusätzlich unseren eigenen Ideen freien Raum gelassen. Die Präsentation erfolgt je nach Kundenwunsch und Art der Speisen in Schälchen, auf Mini-Porzellantellern, in kreativen Keramiklöffeln, Mini-Gläschen oder auf Schieferplatten.

Seite 6

## **FLYING FINGERFOOD**

Alles ist in Bewegung. Warm und kalt, salzig und süß – alles im Wechsel. Perfekter Service erfüllt den Raum und hält für jeden Geschmack etwas Passendes bereit. Höchste Flexibilität und grenzenlose Kreativität eröffnen einzigartige Erlebnismomente.

Seite 8

## **GESETZTE MENÜS**

Die kulinarische Krönung einer jeden Veranstaltung. Geschmacksmomente auf höchstem Niveau. Mobiler Restaurantcharakter, der flexibel fast überall geschaffen werden kann.

Seite 9

*Die auf den folgenden Seiten angegebenen Preise sind  
Bruttopreise, enthalten jedoch keine Kosten für Transport,  
Auf- und Abbau sowie Service und Equipment.*



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

## **BUFFET**

Seite 2

### **BUFFET TOR ZUR WELT**

ofenfrische Brotauswahl dazu Landrahm mit frischen Gartenkräutern und geschnittene Butter

Käseauswahl von französischen und italienischen Rohmilchkäsen sowie diversen Hartkäsen mit Weitrauben, Obst, Oliven und Feigensenf

Rostbeef auf Schieferplatte mit Kräuterremoulade und Meerrettich

Quiche Épinal - Lothringer Lauchkuchen

Wildblütensalat – ein wahrer Hingucker

Spießbraten mit Kräuterkruste, glasierten Babyschalotten in Rotweinjus, dazu Röstkartoffeln und Buttermörhchen

Hausgemachte Bandnudeln mit einer Sauce von geschmolzenen Kirschtomaten, gerösteten Nüssen und geriebenem Bergkäse

Bayerisch Creme mit Karamell und frischen Früchten

Gesamtpreise € 39,50 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*

### **HAMBURGER BUFFET**

Rauchfischplatte mit Aal, Stremellachs, Sprotten, Heilbutt und Sahnemerrettich

Brotsalat mit Tomaten und Schafskäse und hausgemachtem Balsamico-Dressing im Weckglas

Gebratener Ziegenkäse auf Selleriesalat mit Marmeladenkonfie (Himbeere)

Reibeküchlein mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Lachsschnitte mit Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln und Zitronenjus

Spanferkelkeule geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln und gegrillten Karotten mit Honig-Mandelbutter

Mousse von der Buttermilch mit roter Fruchtsauce

Gesamtpreise € 29,90 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 3

## BUFFET A LA ALTONA

Heringssalat mit Roter Beete

saisonaler Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing

Mini-Frikadelle mit Dänischem Senf

Putenbraten in Rahmsoße mit norddeutschem Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersoße mit Rosmarinkartoffeln und Möhren

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gesamtpreise € 27,90 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 4

## **BARBECUE und GRILLEN**

### **BARBECUE ALSTERUFER**

#### **Salate**

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Strauchtomate, Gurke, Paprika, Balsamico-Champignons, Blattpetersilie und Honig-Senf-Dressing

Aromatischer Kartoffelsalat mit herzhaft gebratenem Speckwürfel, Zwiebeln und Gurken in einem klaren Essig-Öl-Dressing

Wildblütensalat – ein wahrer Hingucker

#### **Beilagen**

Grillkartoffel mit Kräuterrahm

Mediterranes Grillgemüse mit bestem Olivenöl und Kräutern

hausgemachtes Chutney und Soßen  
ofenfrische Brotauswahl dazu Butterbonbons

#### **Gegrilltes**

Thüringer Grillwurst nach historischem Rezept

Rinderhüfte in Orangen-Rosmarin-Marinade

Truthahnsteaks mit Papaya-Chili-Honig-Marinade

Garnelen Wildwassergarnelen in Thymian-Knoblauch-Marinade am Bambusspieß

Gedünsteter Fisch im Aromaschiffchen.  
Seelachsfilet mit geviertelter Frühlingskartoffel, Möhrenraute und Dill

#### **Dessert**

Quark Creme mit Vanille und frischen Beeren

Gesamtpreis € 35,00 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 5

## BARBECUE ELBSTRAND

### Salate

Amerikanischer Cole Slaw mit geriebenen Karotten und gerösteten Nüssen

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Aromatischer Kartoffelsalat mit herzhaft gebratenem Speckwürfel, Zwiebeln und Gurken in einem klaren Essig-Öl-Dressing

### Beilagen

ofenfrische Brotauswahl dazu Butterbonbons

Grillkartoffel mit Kräuterschmand

hausgemachtes Chutney und Soßen

### Gegrilltes

Thüringer Grillwurst nach historischem Rezept

Römische Schweinenackensteaks mariniert mit Oregano, Sherry und Pimentos

Truthansteaks mit Papaya-Chili-Honig-Marinade

### Dessert

Quark Creme mit Vanille und frischen Beeren

Gesamtpreis € 28,00 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 6

## **LECKERBISSEN und FINGERFOOD**

### **vom Lande**

Roastbeefröllchen mit Frischkäsefüllung auf geschmorter Zuckerschote Stück 3,00 €

Vitello tonnato im Bowl  
dünne Scheiben von gebratenem Kalbsrücken unter leichter  
Thunfisch-Aioli mit Kapern Stück 3,80 €

Mini-Hamburger am Holzspieß mit würzigem Hacksteak, Cornichons,  
Cherrytomaten und hausgemachter Burgersauce Stück 2,90 €

ein Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat mit herzhaft gebratenem Speckwürfel,  
Zwiebeln und Gurken in einem klaren Essig-Öl-Dressing im Gläschen Stück 3,00 €

luftgetrocknete Parmaschinkenröllchen auf Melonenscheibe Stück 2,10 €

mit Honig glasierte Entenbrust auf buntem Linsensalat im Bowl Stück 2,90 €

### **aus dem Wasser**

Tartar vom Grand Marnier -gebeizten Lachs auf Chilicrostini mit  
Parmesandreieck Stück 3,80 €

Black-Tiger Riesengarnele in Sweet-Chili Marinade - am Zitronengrasspieß Stück 3,50 €

nach Hamburger Art: Variation vom Hamburger Fisch mit geräucherter Aal,  
Stremellachs und Schillerlocke im Porzellanschälchen serviert Stück 3,00 €

### **vom Felde**

Gebratener Ziegenkäse auf Selleriesalat mit Marmeladenkonfie (Himbeere) Stück 3,00 €

italienischer Brotsalat mit Tomaten und Schafskäse mit  
hausgemachtem Balsamico-Dressing im Weckglas Stück 2,80 €

saisonaler Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing im Weckglas Stück 2,50 €

mit Avocado-crème gefüllte Champignons an Rote Bete Chip Stück 2,30 €

Tomate-Mozzarella Stick Stück 1,90 €

Quiche Èpinal - Lothringer Lauchkuchen Tortenstück Stück 2,80 €

### **Reibekuchen**

Reibeküchlein mit gebackenem Ziegenkäse, Rauke und fruchtiger Marmelade Stück 3,20 €

Reibeküchlein mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce Stück 3,20 €



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 7

## **Mini Wraps**

ab Stück 3,00 €

Mini Cesar-Wrap mit Putenbruststreifen, Pinienkernen und sommerlichem Salat

Spargelsalat im Mini Wrap

Italien-Wrap mit Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten

Flusskrebs-Koriander-Farce im Mini Wrap

## **Mini Windbeutel**

ab Stück 2,80 €

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich im halbierten Brandteig

Parmaschinken an Rucola

Putenbrust und Balsamicoreduktion

## **Kanapees wahlweise auf Schwarz- und Graubrottales**

ab Stück 2,30 €

Rauchforelle mit Dillschmand

Räucherlachs mit Meerrettichcrème

Französischer Brie mit Gurkenfächer

Poulardenbrust mit Mango Chutney

Avocado-crème mit Koriander

Kräuterfrischkäse mit Gemüsesprossen

Serranoschinken mit Kräuter-Olive

## **Mitternachtsnack**

Currywurst in hausgemachter süß/scharfer Soße

pro Portion 3,20 €

*Diese Preise beziehen sich brutto pro Stück und gelten ab 10 Stück pro Portion.*





*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 8

<b>Dessertvariationen</b>	<b>Portion</b>
Variationen von Cupcakes	2,00 €
Duo von Schokoladenmousse auf Biskuit im Weckglas	3,20 €
Quarkcreme mit Himbeerspiegel im Weckglas	2,80 €
orangierte Vanillecreme im Mürbeteigschiffchen	2,50 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce im Quader	2,00 €
Bayerisch Creme mit Karamell und frischen Früchten im Weckglas	2,80 €
Mousse au Chocolate mit Schokoladensplittern im Weckglas	2,50 €
Quark Creme mit Vanille und frischen Beeren im Weckglas	2,20 €
Lolli vom American Cheesecake	2,90 €
Mini Champagner - Cassis Gugelhupf	1,19 €

*Diese Preise beziehen sich brutto pro Stück und gelten ab 10 Stück/Portionen.*

## **FLYING FINGERFOOD**

*Alle bis hierher genannten Artikel können Sie von uns auch als Flying-Food erhalten!*

## **FLYING FINGERFOOD**

Alles ist in Bewegung. Warm und kalt, salzig und süß – alles im Wechsel. Perfekter Service erfüllt den Raum und hält für jeden Geschmack etwas Passendes bereit. Höchste Flexibilität und grenzenlose Kreativität eröffnen einzigartige Erlebnismomente.



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Seite 9

## GESETZTE MENÜS

### **3 Gang -Menü I**

Leichte Spargelcremesuppe mit Rote Bete-Chip und Gartenkresse

Schweinefilet im Schinkenmantel mit geschmortem Chicoreespitzen und Kartoffelplätzchen

Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren

### **3 Gang -Menü II**

Edelfisch-Terrine mit Sauerampfer-Dillsauce

Barbarie-Ente rosa gebraten, Ofengemüse und mediterranen Kartoffelwürfeln

Quarkmousse mit Mango-Minz-Konfit

Gesamtpreise € 35,50 brutto pro Person  
*ab 20 Personen*

# Privatedining-Hamburg

Catering • Personaldienstleistung • Events



*Wir planen und organisieren Ihr Event in und um Hamburg.*

Das Team von Privatedining-Hamburg ist die Kompetenz rund um Ihr Event, von der Organisation, über die Durchführung, bis hin zum gelungenen Abschluss.

Wir betreuen Sie nicht nur vor Ort, sondern beraten vorab mit viel Liebe zum Detail. So zahlreich die Möglichkeiten so abgestimmt bieten wir Locations - ob die exquisite Villa an der Alster oder die Party direkt am Tor zur Welt.

Das Catering – mal verspielt, mal klassisch, manchmal luxuriös und immer stilvoll – wir freuen uns Sie und Ihre Gäste beeindrucken zu dürfen.

Vom Teller bis zur festlich gedeckten Tafel, vom fehlenden Tisch, Stuhl oder Glas bis zur kompletten Ausstattung, von der Bar bis hin zum perfekt geschulten Personal bieten wir Ihnen ein vollendetes Konzept.

Full Service heißt für uns: zu Ihrer vollsten Zufriedenheit.

Die oben Gezeigte Auswahl ist nur ein Einblick in die Möglichkeiten unserer Küche.

Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen Ihr ganz persönliches Catering. Mein Team und ich stehen Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen,

*Marcus Obrig*

**IHRE KONTAKTMÖGLICHKEITEN:**

Tel. 040.36193928 | Fax. 040.50692647

info@pd-hamburg.de

www.privatedining-hamburg.de