

*Office - Catering
für jede Gelegenheit!*



Business - Catering

Office Break

Kaffee, Süßes zu Getränken & Obstkorb
samt Teeauswahl, Süßungsmittel, Milch
Nach Wahl:

- Danish Pastry
- Kuchenhappen
- Feingebäck

für 9 Personen 100,00 €
jeder weitere Gast 11,00 €

Lunch

Salat der Saison,
warmes Hauptgericht mit Gemüse
und Sättigungsbeilage,
Tagesdessert

für 9 Personen 95,00 €
jeder weitere Gast 10,00 €

Meeting Point

Begrüßungskaffee & Frühstückssnack,
Lunch mit Fisch, Fleisch oder
Vegetarisches nach Wahl,
Kaffeepause a la Office Break

für 9 Personen 330,00 €
jeder weitere Gast 35,00 €

Brotzeit

Smutje

Krosses aus dem Ofen, belegt mit beliebten
Käse- & Wurstvariationen, sowie Eierspezialitäten
Nach Wahl:

- halbe belegte Hamburger Schrippe
- Schwedenstulle

je 1,60 €

Kapitän

frisches Weizengebäck belegt mit verschiedenen
hochwertigen Aufschnitt- & Käsevariationen
und einer feinen Fischeauswahl
Nach Wahl:

- Baguettebrötchen halbiert
- halbes belegtes Mehrkornbrötchen
- ein halbiertes Bagel

je 1,80 €

Landgänger (Liefereinheit ab 10 Personen)

Laugenbrezel	10,00 €
Lauchkuchen - kalte Quiche	17,00 €
Proviantbüdel - Schrippe belegt, gekochtes Ei, Apfel, Riegel	50,00 €

Desserts / Getränke

Freche Früchtchen

frische Obstplatte ab 6 Personen 22,00 €
erlesenes Handobst ab 6 Personen 12,00 €
Obstspieße je Portion 2,00 €
Dessert im Glas, z. B. Rote Grütze Stück 1,40 €

Kuchen und Süßes

beliebte Blechkuchen passend zur Saison
je Portion 1,60 €
moderne Variationen mit Schokolade als
Muffin, Croissant oder Brownie
je Portion 1,60 €
traditionelles immer frisch: Mini-Gugel,
feine Plunder oder Franzbrötchen
je Portion 1,60 €

Fragen Sie uns gerne nach
weiteren Empfehlungen aus der Backstube.

Pausengetränke (inkl. Equipment)

Mineralwasser, laut & leise 0,75l
Apfel- & Orangensaft 1,0l
Coca Cola & Cola light 1,0l
Filterkaffee
Teeauswahl der Marke just t.
für 9 Personen 65,00 €
jeder weitere Gast 6,90 €

Kaffepezialitätenmaschine

JURA Gastro-Kaffeefullautomat mit Geschirr,
Kaffee- & Espressobohnen, Milch, Süßungsmittel
Tagespreis 120,00 €

Vital - Catering

Wachmacher

Begrüßungssmoothie zu VegiMuffin
je Person 5,00 €

FrischeKick

Krustenbrot & Körnerstulle belegt mit Hüttenkäse
an Gurke oder Radieschen, fruchtiger Geflügelsalat,
Ei und Kresse auf Joghurtmargarine, luftgetrockneter
Bergschinken aus Italien, Tomaten & Mozzarella auf
Basilikumpesto, Jungschweinbraten auf Frischkäse
dazu Wellnesstea, stilles Mineralwasser frucht-
fusioniert & naturtrüber Apfelsaft
je Person 20,00 €

Evergreens aus der Terrine

Hähnchen-Curry oder Ingwer-Möhren-Suppe,
dazu eine Brotauswahl & Faßbutter
1,0l = 3 Portionen je 10,00 €

Evergreens aus dem Ofen

Kartoffel-Spinatgratin mit echtem Feta oder
Penne Caprese é Limone - mit Mozzarella
je Portion 8,00 €

Vom Bauernhof ins Mini-Neckglas

Couscous-Minz-Salat an Hähnchenbrust
Bircher Müsli
je Portion 2,00 €

Knackig und sanft

Rohkostplatte - knackiges Gemüse in handlichen
Streifen mit Natursauerrahm
je Portion 3,00 €

Privatedining-Hamburg

Catering • Personaldienstleistung • Events



Privatedining-Hamburg e.K.
Inh. Michael-Marcus Obrig

Hegholt 85
22179 Hamburg

Tel.: 040 / 361 939 28
Fax: 040 / 506 926 47

info@pd-hamburg.de
www.privatedining-hamburg.de

besuchen Sie uns auch auf:

