

NORD EVENT

Catering-Exposé



Alster-Touristik

Inhaltsverzeichnis

Kulinarische Vielfalt von NORD EVENT	3
<i>Sektempfang</i>	4
<i>Kaffee & Kuchen</i>	5
<i>Snacks</i>	6
<i>Suppen & warme Speisen</i>	7
<i>Fischbrötchen</i>	8
<i>Canapés & Fingerfood</i>	9
<i>Hamburg trifft Toskana</i>	10
<i>Von Hamburg bis Madras</i>	11
<i>Frühstücksbuffet</i>	12
<i>Brunchbuffet</i>	13
<i>Traungspaket</i>	14
<i>Getränkerte</i>	15
<i>Getränkepauschalen</i>	16
<i>Service & Logistik</i>	17
Disclaimer	18

Kulinarische Vielfalt von NORD EVENT

GETRÄNKE

Sektempfang



SEKT

VLET Secco Blanc
Weingut Matthias Gaul Pfalz, Deutschland

Fruchtsecco rotfruchtig alkoholfrei
Jörg Geiger Baden-Württemberg, Deutschland

SOFTGETRÄNKE

Magnus Imperial feinperlig & still

für 1 Stunde | **14,50 €** | pro Person

KUCHENBUFFET SATT

Kaffee & Kuchen



Hausgemachte Blechkuchen aus der NORD EVENT Konditorei:

Butterkuchen

Apfel-Streusel-Kuchen

Mango-Maracuja-Cheesecake

Schokoladen-Birnen-Kuchen (vegan)

Bananen-Johannisbeeren-Kuchen (vegan)

Getränke unlimitiert:

Filterkaffee, Tee und Magnus Imperial feinperlig & still

3 Sorten für 23,50 € | pro Person

Weitere Getränke können Sie aus unserer Getränkekarte wählen.
Diese werden nach Verbrauch berechnet.

SPEISEN

Snacks



Herzhafte Snacks

Laugenstange Käseüberbacken	3,90 €
Brezel Buttergefüllt	3,90 €
Deftige Blätterteigstangen Spinat-Lauch, Käse und Tomate-Käse	4,50 €

Mini Wraps gefüllt mit

Pulled Pork Harissacreme, Paprika und Römersalat	4,50 €
Kabeljau Geräucherte Honig-Senf-Creme, Gurke und Eisbergsalat	4,50 €
Gemüse der Saison Spinat und Salsa Verde (vegan)	4,50 €

Süße Snacks

Chocolate Chunk Cookie (vegan)	4 €
Hamburger Franzbrötchen	4 €
Blaubeermuffin (vegan)	4,50 €
Schokoladenmuffin (vegan)	4,50 €
2 verschieden gefüllte süße Mini-Croissants	5 €

ab 10 Teile* pro Sorte

*maximal 4 verschiedene Sorten

Suppen & warme Speisen



Warme Klassiker

Chili sin Carne (vegan)

Baguette, Sour Cream und Tabasco

Chili con Carne

Baguette, Sour Cream und Tabasco

Currywurst (vegan möglich)

Fruchtige Soße, Baguette und
verschiedene Currys

Käse-Lauch-Cremesuppe

Baguette

Hot Dog DIY Station

Dänische Remoulade, Senf, Ketchup,
Röstzwiebel und norwegische Gurken

je 11,50 €

Gelbes Gemüsecurry „Madras Style“ (vegan)

Duftreis

13,50 €

SPEISEN

Fischbrötchen



Fischbrötchen

Im Rundstück serviert:

Matjes

Hausfrauensoße

Räucherlachs

Sahnemeerrettich

Bismarckhering

Kräuterschmand

3 Teile* für 16,50 € | pro Person

*jedes weitere Teil 5 €

Canapés & Fingerfood



Canapés

Bruschetta Pomodori (vegan)
Schalotten und Basilikum

Ofenkürbis (vegan)
Vanille und Johannisbeeren

Fisch

Räucherlachs
Rahmfrischkäse und Limettenkaviar

Pumpernickel
Nordseekrabben und Schnittlauchschmand

Fleisch

Gorgonzola
Birne und gegrilltes Schweinefilet

Laugencrostini
Emmertaler, Schmand und Speck

Fingerfood

Fisch

Flamed Yellowfin Tuna Sashimi Teriyaki
Spicy Sauerrahm und Shiso

Gratinierte Jakobsmuschel
Sauce Hollandaise, Ponzu, Tobikko, Daikon und Lauch

Gebeizter Lachwürfel
Räucherrahmkäse, Gurke und Zitrone

Fleisch

Datteln im Speckmantel und Aprikose

Chicken Fingers
Mango-Curry

Mini-Bouletten
Kartoffel-Gurken-Salat

Vegetarisch/vegan

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Kompott und Walnuss

Süßkartoffel-Tataki (vegan)
Sesam, süß-saure Robelja, Erbsencreme und Kerbel

Rote Bete Hummus (vegan)
Quinoa, Brokkoli und Mandel-Gremolata

Süß

Macarons
Vanille, Himbeere, Schokolade, Pistazie, Zitrone und Karamell

Cake-Pops

Petit Fours
schokoladig, cremig und fruchtig

Mini Schokoladen-Éclairs

Himbeer-Schokoladen-Macaron (vegan)

Mini-Tartelettes (vegan)
Schokolade, Zitrone und Frucht

5 € pro Teil | mindestens 10 Teile pro Sorte*

*maximal 5 Teile

5,50 € pro Teil | mindestens 10 Teile pro Sorte*

*maximal 5 Teile

SPEISEN

Hamburg trifft Toskana



Vorspeisen

Mediterraner Bohnensalat (vegan)

Tomaten, rote Zwiebeln und Balsamico-Kräuter-Dressing

Insalata di Pasta

Bunte Tomaten, Basilikumpesto und Mozzarella

Blattsalate aus den Hamburger Bauerngärten

Joghurt-Dressing nach Sylter Art (vegetarisch) und Aceto Balsamico-Dressing (vegan)

Verschiedene Backspezialitäten

Sour Cream und Wildkräuterdip (beides vegan)

Hauptgänge

Farfalle in Weißwein-Krustentier-Sud

Lachsfilet und frischer Dill

Gelbes Gemüsecurry „Madras Style“ (vegan)

Duftreis

Dessert

Beerengrütze (vegan)

Vanillesoße

Schokoladenmousse

Erdnuss-Toffee-Soße

38,50 € | pro Person

SPEISEN

Von Hamburg bis Madras



Vorspeisen

Linsen-Quinoa-Salat (vegan)

Gegrilltes Gemüse, Orange und Minze

Gegrillte Hähnchenbrust

Duftreis, Pfirsich und Madras Curry-Joghurt-Dressing

Blattsalate aus den Hamburger Bauerngärten

Joghurt-Dressing nach Sylter Art (vegetarisch) und Aceto Balsamico-Dressing (vegan)

Verschiedene Backspezialitäten

Sour Cream und Wildkräuterdip (beides vegan)

Hauptgänge

Schwäbische Spinatspätzle

Eierknöpfe, Brokkoli, Champignons und Stockschwämmchenpilze

Süßkartoffel-Kirchenerbsen-Curry (vegan)

Kokosmilch und Blattspinat

Dessert

Mohn-Joghurt-Mousse

Birne

Vanillegrieß (vegan)

Apfel

38,50 € | pro Person

SPEISEN

Frühstücksbuffet



Fitmacher

Schokomüsli

Früchtemüsli

Saisonale Obstvariation

Natur- und Fruchtjoghurtauswahl (vegan)

Honig, Nutella und hausgemachte
Marmeladen

Kräuterquark (vegan)

Bunt gemischter Brotkorb

Vegane Croissants und verschiedene Brötchen

Kalte Speisen

Wurst- und Käseauswahl

Butter und Margarine

Gemüse-Brotaufstrich (vegan)

Mediterraner Perl-Couscous-Salat (vegan)

Räucherfischauswahl

Honig-Senf-Soße und Sahnemeerrettich

Caprese-Nudelsalat

Bunte Tomaten, Basilikumpesto und
Parmesan

Warme Speisen

Kräuterrührei

Nürnberger Würstchen

Krosser Speck

Senf und Ketchup

Desserts

Bananasplit-Creme

Schokoladenpudding (vegan)

Vanillesoße

33,50 € | pro Person

SPEISEN

Brunchbuffet



Fitmacher

Schokomüsli

Früchtemüsli

Saisonale Obstvariation

Natur- und Fruchtjoghurtauswahl (vegan)

Honig, Nutella und hausgemachte
Marmeladen

Kräuterquark (vegan)

Bunt gemischter Brotkorb
Vegane Croissants und verschiedene Brötchen

Kalte Speisen

Wurst- und Käseauswahl

Butter und Margarine

Gemüse-Brotaufstrich (vegan)

Mediterraner Perl-Couscous-Salat (vegan)

Räucherfischauswahl
Honig-Senf-Soße und Sahnemeerrettich

Caprese-Nudelsalat
Bunte Tomaten, Basilikumpesto und
Parmesan

Warme Speisen

Kräuterrührei

Nürnberger Würstchen

Krosser Speck

Senf und Ketchup

Rinderhacksteak
Schmorzwiebel-Soße, Zuckererbsen und
junge Möhren

Gelbes Gemüsecurry „Madras Style“ (vegan)
Duftreis

Desserts

Bananasplit-Creme

Schokoladenpudding (vegan)
Vanillesoße

39,50 € | pro Person

SPEISEN

Trauungspaket



Sektempfang

VLET Secco Blanc
Weingut Matthias Gaul
Pfalz, Deutschland

Fruchtsecco rotfruchtig *alkoholfrei*
Jörg Geiger
Baden-Württemberg, Deutschland

Magnus Imperial feinperlig & still

Canapés (3 Teile pro Person)

Bruschetta Pomodori (vegan)
Schalotten und Basilikum

Ofenkürbis (vegan)
Ofenkürbis, Vanille und Johannisbeeren

Fisch

Räucherlachs
Räucherlachs, Rahmfrischkäse und
Limettenkaviar

Pumpernickel
Nordseekrabben und Schnittlauchschmand

Fleisch

Gorgonzola
Gorgonzola, Birne und gegrilltes Schweinefilet

Laugencrostini
Emmertaler, Schmand und Speck

35,50 € | pro Person

GETRÄNKE

Getränkekarte



	Mengenangabe	Gesamtpreis
Softgetränke		
fritz-kola® diverse Sorten	0,2 l	4,50 €
fritz-spritz® bio apfelschorle	0,2 l	4,50 €
fritz-spritz® bio rhubarberschorle	0,2 l	4,50 €
Magnus Imperial feinperlig & still	0,25 l	4 €
Heißgetränke		
Frischer Filterkaffee	Tasse	4,50 €
Tee verschiedene Sorten	Tasse	4 €
Bier		
Ratsherrn Pilsener aus der Flasche	0,33 l	4 €
Ratsherrn Pilsener 0,0% aus der Flasche alkoholfrei	0,33 l	5,20 €
Sekt, Wein & Aperitif		
VLET Secco Blanc Weingut Matthias Gaul	0,1 l 0,7 l	6,50 € 39 €
Fruchtsecco rotfruchtig alkoholfrei Jörg Geiger	0,1 l 0,7 l	6 € 35 €
VLET Grauburgunder Weingut Matthias Gaul	0,1 l 0,75 l	6 € 35 €
VLET Cuvée Rot Weingut Matthias Gaul	0,1 l 0,75 l	6 € 35 €
Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wildberry	0,2 l	12,50 €

Mindestverzehr für Getränke nach Verbrauch: 450 €

Getränkepauschalen



Kleine Getränkepauschale

Softgetränke

fritz-kola® - diverse Sorten
fritz-spritz® bio apfelschorle
fritz-spritz® bio rhabarberschorle
Magnus Imperial feinperlig & still

Heißgetränke

Frischer Filterkaffee
Tee diverse Sorten

Große Getränkepauschale

Softgetränke

fritz-kola® - diverse Sorten
fritz-spritz® bio apfelschorle
fritz-spritz® bio rhabarberschorle
Magnus Imperial feinperlig & still

Heißgetränke

Frischer Filterkaffee
Tee diverse Sorten

Bier

Ratsherrn Pilsener aus der Flasche
Ratsherrn Pilsener 0,0% aus der Flasche *alkoholfrei*

Sekt & Wein

VLET Secco Blanc
Fruchtsecco rotfruchtig *alkoholfrei*
VLET Grauburgunder
VLET Cuvée Rot

Pauschale für 2 Stunden | 14,50 €* | pro Person

*jede weitere Stunde 6,50 €

Pauschale für 2 Stunden | 25,50 €* | pro Person

*jede weitere Stunde 9,50 €

LEISTUNGEN

Service & Logistik



	Personenanzahl	Gesamtpreis
Equipment		
Geschirr, Besteck, Gläser, Papierservietten		Inklusive
Transport & Logistik		
bis 25 Personen	pauschal	185 €
ab 26 Personen	pauschal	245 €
Personal*		
*Die Mindesteinsatzzeit des Personals beträgt 4 Stunden. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Aufwand.		
Servicemitarbeiter - pro 15 Gäste 1 Servicekraft	pro Stunde	42 €
Veranstaltungsleitung - bei jeder Veranstaltung	pro Stunde	46 €
Koch - bei Buffet mit warmen Komponenten bei Brunch und warmen Buffets - ab 50 Gäste	pro Stunde	45 €
Optionale Zusatzbausteine		
DJ (bis 5 Std. Spielzeit)	pauschal	1.250 €
Stoffservietten und Tischwäsche	pro Person	3,50 €
Blumendekoration		Auf Anfrage
Steh Tisch mit Stretchhülle	pro Tisch	35 €
Barhocker	pro Stuhl	20,50 €

NORD EVENT

Disclaimer

Die oben angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%. NORD EVENT behält sich einen Anstieg von 9% pro Jahr vor. Zukünftig gesetzlich verordnete steuerliche oder abgabenbezogene Änderungen werden sich entsprechend auf die Preise auswirken.

Bitte beachten Sie, dass die Arrangements auf unseren Fotografien exemplarisch verwendet wurden und ggf. von unseren Bestuhlungs- und Dekorationsangeboten abweichen können.

© NORD EVENT GmbH, Hamburg

Pacht-, Besitz- und Direktionswechsel des Anbieters gemäß §649 BGB heben den Anspruch auf das Copyright aus dem vorgelegten Angebot nicht auf.

NORD EVENT GmbH

Spitalerstraße 11, 20095 Hamburg

Telefon: 040 2000 64-0, Telefax: 040 2000 64-264

E-Mail: alsterrundfahrten@nordevent.de

nordevent.de