

Wochentag	Datum	KW 9 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	01.03.	Bandnudeln mit Rahmpilzen, Walnusskernen, Brokkoli und knusprigen Hähnchenstreifen	8,00€	
Dienstag	02.03.	Backkartoffel mit Sour Cream, Wok Gemüse und Rinderfiletstreifen	8,50 €	
Mittwoch	03.03.	Rotes-Fisch-Gemüse-Curry mit Lauch, gelber Zucchini, Karotten, Edamame und Basmatireis	9,00 €	
Donnerstag	04.03.	Rinderschmorroualde mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,50 €	
Freitag	05.03.	Rosmarin-Rinderhüftsteak mit cremigen Linsen, Röstkartoffeln und Creme Fraîche	9,50 €	

Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 9 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	01.03.	rote Bete Tajine mit Paprika, Linsen, Kichererbsen und Feta-Topping	9,00€	
Dienstag	02.03.	cremiges Risotto mit Lauch, Parmesan und gebratenen Champignons	9,00€	
Mittwoch	03.03.	gratinierte Aubergine mit Ziegenfrischkäsefüllung und gehackten Tomaten	9,00€	
Donnerstag	04.03.	Kürbis Pasta Auflauf mit Tomatensoße, Basilikum, roten Zwiebeln und Käse überbacken	9,00€	
Freitag	05.03.	Pasta di Florentina - Spaghetti mit Zucchini, Paprika, Cashewkernen und Parmesansoße	9,00€	

Wochentag	Datum	KW 10 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	08.03.	Backofen-Hähnchenkeule mit Thymian, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln	8,00 €	
Dienstag	09.03.	Rindergulasch geschmort mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	9,00€	
Mittwoch	10.03.	saftiger Kasseler mit Schmorsauerkraut und Kartoffelstampf	8,50€	
Donnerstag	11.03.	Linguini mit rotem Pesto, Cherrytomaten, Parmesan, Chinakohl und Scampi	11,00 €	
Freitag	12.03.	Bratkartoffelpfanne mit Knusperschnitzel, Schalotten, Zucchini und Tomaten	8,00€	

Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 10 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	08.03.	Crespelle gefüllt mit Spinat, Frischkäse und Thymian auf Tomaten-Zucchiniragout	9,00€	
Dienstag	09.03.	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	9,00€	
Mittwoch	10.03.	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00€	
Donnerstag	11.03.	mexikanischer Tortilla-Auflauf mit Tomate, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Schmand gratiniert	9,00€	
Freitag	12.03.	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten- Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00€	

<u>Wochenknaller</u>

Täglich bestellbar vom 01.03. - 05.03.

- Schweinsbraten mit Rotkohl und Kartoffelgratin 8,50€
- Broccolicremesüppchen mit gebratener Chorizo 5,50€
- Nudelauflauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,50€
- Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und Apfelkompott 6,90€

<u>Wochenknaller</u>

Täglich bestellbar vom 08.03. - 12.03.

- 3. Schaschlik Spieß, Rosamrinkartoffel und Ofengemüse 8,50€
- Schlesischer Eintopf mit Weißkohl und zarter Rinderbrust 5,50€
- Porree-Feldsalat mit Birne im Speckmantel, Walnuss und Honig-Thymianvinaigrette 6,50€ 1. mit Rinderfiletstreifen +2,10€
- Allgäuer Käsespätzle 7,90€



Wochentag	Datum	KW 11 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	15.03.	Geschnetzeltes vom Huhn mit Karotten, grünen Bohnen, Curryrahmsoße und Langkornreis	8,00€	
Dienstag	16.03.	Geflügel Pilz Topf, mit zweierlei Gemüse, Waldpilzen, Erbsen und Wildreis	8,50€	
Mittwoch	17.03.	Lachs Saltimbocca mit Vichy Karotten und Kartoffelpüree	9,00€	
Donnerstag	18.03.	Frikadelle vom Rind mit Gurkenrelish, Zwiebelringen und Parmesankartoffeln	9,00€	
Freitag	19.03.	gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat	8,50€	

Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 11 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	15.03.	geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree, mit roter Bete und Kräuter-Creme-Fraîche	9,00€	
Dienstag	16.03.	Büffelmozzarella und Ochsenherztomaten, Rucola, Olivenöl und hellem Balsamico	9,00€	
Mittwoch	17.03.	Indisches Kürbis Curry mit roten Zwiebeln, Kokos, Edamame, Blumenkohl & Basmatireis	9,00€	
Donnerstag	18.03.	Knackiger Rotkrautsalat mit Johannesbeeren, Apfel, Walnussdressing und Ziegenfrischkäse	9,00€	
Freitag	19.03.	Raviolo-Paprika-Auflauf mit getrockneten Tomaten und Parmesan	9,00€	

Wochentag	Datum	KW 12 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	22.03.	Gerstoni-Vollkorn-Paella mit Hähnchen, Lauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	8,00€	
Dienstag	23.03.	Feta-Hacklasagne mit Spinat, gerösteten Nüssen und Creme Fraîche	8,00€	
Mittwoch	24.03.	gefüllte Paprikaschote mit Rindfleisch- Gemüsefüllung und Risi Bisi-Reis	8,00€	
Donnerstag	25.03.	Rindergulasch Szegediner Art, mit saftigem Schmorkraut, Paprika und Knödel	8,50 €	
Freitag	26.03.	Möhren Fisch Ragout vom Seelachs, Spicy Sauce, Kartoffeln und glasierten Steckrüben	9,00€	

Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 12 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	22.03.	Kartoffel-Frittata mit Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Karotten und Creme-Fraîche	9,00€	
Dienstag	23.03.	gratinierte Zucchini auf Gerstoni Vollkorn, mit Ratatouille, Paprika und Basilikum	9,00€	
Mittwoch	24.03.	indisches Linsen Dal mit Blumenkohl, Frühlingslauch, Petersilie, Ingwer und Minzjohurt	9,00€	
Donnerstag	25.03.	Wok Gemüse "Asia Style" mit Cashewkernen, Paprika, Champignon und Bambus	9,00€	
Freitag	26.03.	Bauernomlette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäsebällchen	9,00€	

<u>Wochenknaller</u>

Täglich bestellbar vom 15.03. - 19.03.

- 3. Steckrübenmus mit Kasseler und Kohlwurst 8,50€
- 4. Kartoffel-Petersilienwurzel Rahmsüppchen mit Schnippelwurst 5,50€
- cremiges Risotto mit Frühlingslauch und gebratenen Champignons 7,50€
- . Milchreis mit Apfelkompott, Zimt & Zucker 6,90€

<u>Wochenknaller</u>

Täglich bestellbar vom 22.03. - 26.03.

- Rinder-Gulasch mit Nudeln 7,50€
- Winter-Eintopf mit Mettwurst und Majoran 5,50€
- Bauerfrühstück Klassisch mit Ei, Gurke und Karottensalat 7,50€
- . Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Rauchlachs und Honigsenfsoße 7,00€



		7.1		
Wochentag	Datum	KW 13 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	29.03.	überbackenes Geflügel-Frikassee, mit Spargel, Möhren, Erbsen, Feta und Reis	8,00€	
Dienstag	30.03.	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,50 €	
Mittwoch	31.03.	Rinderbraten mit Rosenkohl, Orangen-Thymian- Jus und Spätzle	9,50 €	
Donnerstag	01.04.	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Salzkartoffeln	9,50 €	
		unsere Oster Menüs findet Ihr auf der Homepage www.eventcater.de oder unter 040/52595446		
	746			
Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 13 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	29.03.	Kichererbsen-Lauch-Frikadellen mit Kartoffel- Sellerie-Püree und Kohlrabi	9,00€	
Dienstag	30.03.	warmer Tigerbohnensalat mit Babyspinat, Teriyaki, Gurke und Asia Dressing	9,00€	
Mittwoch	31.03.	gratiniertes Ratatouille-Risotto mit Paprika.	9.00 €	

Wochentag	Datum	KW 14 Gericht 1	Preis	Anzahl	
w				-	
		unsere Oster Menüs findet Ihr auf der Homepage www.eventcater.de oder unter 040/52595446			١
Donnerstag	01.04.	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	9,00€		
Mittwoch	31.03.	gratiniertes Ratatouille-Risotto mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Salbei & Parmesan	9,00€		
Dienstag	30.03.	warmer Tigerbohnensalat mit Babyspinat, Teriyaki, Gurke und Asia Dressing	9,00€		
Montag	29.03.	Kichererbsen-Lauch-Frikadellen mit Kartoffel- Sellerie-Püree und Kohlrabi	9,00€		
Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 13 Gericht 2	Preis	Anzahl	
	7.00		400		
		unsere Oster Menüs findet Ihr auf der Homepage www.eventcater.de oder unter 040/52595446			
Donnerstag	01.04.	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Salzkartoffeln	9,50€		}
Mittwoch	31.03.	Rinderbraten mit Rosenkohl, Orangen-Thymian- Jus und Spätzle	9,50 €		
Dienstag	30.03.	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,50€		

Wochentag	Datum	KW 14 Gericht 1	Preis	Anzahl
		unsere Oster Menüs findet Ihr auf der Homepage www.eventcater.de oder unter 040/52595446		
Dienstag	06.04.	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, roter Bete und Petersilienkartoffeln	8,50€	
Mittwoch	07.04.	zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50€	
Donnerstag	08.04.	EventCater´s hausgemachte Edelfisch-Frikadelle mit Remoulade Kartoffel,- und Gurkensalat	9,00€	
Freitag	09.04.	marinierter Schmorbraten in Gemüse- Pumpernickel-Soße, Schmoorgurken und Butterschmelzkartoffeln	9,00€	
Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 14 Gericht 2	Preis	Anzahl
		unsere Oster Menüs findet Ihr auf der Homepage www.eventcater.de oder unter 040/52595446		
Dienstag	06.04.	Kokoscurry-Pfanne mit Jasminreis, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Koriander und Halloumi	9,00€	
Mittwoch	07.04.	Asiatisches "Wok Gemüse" mit Brokkoli, Zuckerschoten, Möhren, Shiitake & Basmatireis	9,00€	
Donnerstag	08.04.	gefüllte Süßkartoffel mit Kichererbsen, Tahini, Kirschtomaten und Mandelsoße	9,00€	
Freitag	09.04.	italienischer Pasta-Caprese-Auflauf mit Cherrytomaten, Kräuter di Amore & Mozzarella	9,00€	

Wochenknaller

Täglich bestellbar vom 29.03. - 02.04.

Thüringer Bratwurst Kohlrabi & Möhren in Rahm und Stampfkartoffeln 7,50€

Süßkartoffelcreme-Süppchen mit Apfel und Karotte 5,50€

- Kürbissteckrübenpüree mit Kohlwurst und Senf 7,50€
- gemischter Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Vinaigrette 6,90€

Wochenknaller

Täglich bestellbar vom 05.04. - 09.04.

- italienische Lasagne Bolognese mit Parmesan 7,50€
- Erbseneintopf mit Speck und Wiener Schnippelwurst 5,50€
- . Hackbraten mit Rahmsoße, Butterbohnen und Kartoffeln 7,50€
- Saté-Spieße mit Glasnudelsalat 6,50€



Wochentag	Datum	KW 17 Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	26.04.	Putenpfanne mit Möhren, Porree, Sellerie und Gnocchi in einer Senf-Sahne-Soße	8,50€	
Dienstag	27.04.	Cordon Bleu mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	8,50€	
Mittwoch	28.04.	Knusper-Fischfilet auf Kartoffel-Karotten-Püree und Dill-Senfsoße	9,50€	
Donnerstag	29.04.	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Bratkartoffeln	9,50€	
Freitag	30.04.	Roastbeef "180 g" mit Meerrettich-Zwiebel- Kruste, grünen Bohnen und Röstkartoffeln	10,50€	

Wochentag	Datum	Vegan / Vegetarisch KW 17 Gericht 2	Preis	Anzahl
Montag	26.04.	Brokkoli-Pasta mit Erbsen, Roccula, roten Zwiebeln, Kräutersailingen und Kräuterrahmsoße	9,00€	
Dienstag	27.04.	Gnocchi-Spitzkohl-Pfanne mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00€	
Mittwoch	28.04.	rote Linsen Nudeln mit Spinat, Feta, Rosinen, gerösteten Leinsamen und Muskatnuss	9,00€	
Donnerstag	29.04.	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	9,00€	
Freitag	30.04.	Nudelauflauf mit Spinat, Frühlingslauch, Limetten- Öl und Cherrytomaten	9,00€	

DANKESCHÖN

Heute wollen wir Danke sagen. Für eure Unterstützung und Treue. Danke

OSTERN steht vor der Tür

Zu Ostern, haben wir ein ganz besonderes Menü für euch zusammengestellt. Einfach anrufen unter 040/525 95 446

Bestellung: Telefonisch unter 040/52595446 WhatsApp: 040/52595447 E-Mail: info@eventcater.de Abholung zwischen 11:30 und 14:00 Uhr Lieferung innerhalb 3 km / 2€

EventCater Hagen, Lindemann GbR Fabriciusstraße 123 22177 Hamburg

Wochenknaller

26.04. - 30.04.

Senfbraten mit 7,50€

Gerstoni Vollkornsalat mit Paprika, Champignons und Porree 6.50€

Lachsspieß +2,10€

Zucchini-Tomatensalat mit gelben Linsen und Mozzarella 6,90€



Datum

12.04.

15.04.

16.04.

13.04.

Datum

21.04.

22.04.

22.04.

Wochentag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Wochentag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Wochentag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Wochentag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Freitag

Freitag

KW 15 Gericht 1

Oldesloer Hähnchen-Brust, geschmort mit

Beefsteak mit Feta, Porree, Bärlauch,

grünen Bohnen und Djuvec-Reis

Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis

zweierlei Kohlroulade mit Rinderhack, leckere

Fisch auf'n Tisch, Kabeljau mit Kräuterkruste,

Remoulade und würzig eingelegtem Gemüse

Schmorsauce und Erbsen-Kartoffelpüree

Paprikagemüse und Ofenkartoffeln

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln,

Vegan / Vegetarisch KW 15 Gericht 2

französischer Süßkartoffelauflauf mit Feta,

Walnussbruch, Thymian, Tomaten & Mandelsoße

Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten

Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika

Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis

Veggie-Schmorpfanne, Kartoffelstampf und

gefüllte Champignon mit Spinat und Zwiebeln

Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree

knusprige Hähnchenkeule, Rahmsoße,

Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse

Geschnetzeltes Boeff Stroganoff vom Kalb mit

Rinderschmorroualde mit Apfelrotkohl und

Rollmops, Matjes, Gewürzgurke und Corned

Seemanns - Labskaus "Hamburger Art",

Vegan / Vegetarisch KW 16 Gericht 2

Gerstoni Vollkorn-Paella mit Rauchtofu,

Frühlingslauch, Bohnen und bunten Karotten

Mango, Tomate und Kokoscreme gratiniert

Kräutersailingen, Limette Öl und Nusscrunch

Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Möhren, Kohlrabi,

Mandeljoghurt und Dattel-CousCous

Thymian-Gnocchi mit Romanesco,

Porree, Haselnuss und Mozzarella

Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado,

Ofen-Süßkartoffel mit Auberginecreme, Avocado,

grünen Bohnen und Kartoffelstampf

in Rahm und Butterkartoffeln

Paprika, Pilze und Tagliatelle

Petersilienkartoffeln

und gerösteten Kürbiskernen

KW 16 Gericht 1

Täglich bestellbar vom

Weißkraut und Knödel

Linseneintopf mit Kartoffeln und Rauchspeck 5,50 €

mit Zitronen-

Wochenknaller

Preis

8,00€

8,50€

9,00€

9,50€

10,50€

Preis

9,00€

9,00€

9,00€

9,00€

9,00€

Preis

8,00€

8,50€

9,00€

9,00€

9,00€

Preis

9,00€

9,00€

9,00€

9,00€

9,00€

Anzahl

Anzahl

Anzahl

Anzahl

Täglich bestellbar vom 12.04. - 16.04.

Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel 7,50€

Original Soljanka mit Paprika und Sauerrahm 5,50€

Sauerkraut-Kasseler Auflauf mit Creme fraîche und Emmentaler 7,50€

Maultaschensalat mit Brokkoli, Radieschen und Bacon 6,90€

Wochenknaller

Γäglich bestellbar vom 19.04. - 23.04.

EventCater's egendäre Buletten mi Nudelsalat 7,50€

Coco Jambo Tomatensuppe mit Kokosmilch und Linsenbällchen 5,50€

Spaghetti Bolognese mit Parmesan 7,50€

Karotten-Pasta mit Geflügelbällchen und Frischkäse-Senfsoße 6,90€





BOX-Event 16 Teile 37€ 26,50€

BOX-Cater 28 Teile 55€ 45€

Stellt Eure Box selbst zusammen:

Maisfalafelspieß, Miniwraps, Capresespieß, Beefballs Dattel/Pflaumen im Baconkleid, gefüllte Pasteten, geräucherter Schinken, Gin Lachs, belegte Canapé, Black Tiger Garnelen, getrocknete ital. Salami, Kartoffelrösti mit Avocado, Miniquiche, gefüllte Spinat Feta Tasche, Pastei de Nata, **Detroit Brownies, New York Cheesecake**