EVENTCATER

Wochentag		KW 18	Preis	✅
Montag 03.05.	①	saftiger Schaschlik-Spieß mit Paprika, in rauchiger Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln & Ofengemüse	8,50 €	
veggie	②	Kartoffel-Brokkoli-Salat mit Drillingen, Schalotten, getrockneten Tomaten, Rauke und Balsamico	9,00 €	
Dienstag 04.05.	①	gebratene Hähnchenbrust mit Spargelragout, Zitronen-Thymian-Butter und Tagliatelle	9,00 €	
veggie	②	marinierte Möhrchen mit Kreuzkümmel, Gurke, Ziegenkäsebruch und Honig-Zitronen-Vinaigrette	9,00 €	
Mittwoch 05.05.	①	Tafelspitz in leichter Meerrettichsoße mit glasierten Karotten und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Süßkartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Romanesco, jungem Blattspinat und Harissa	9,00 €	
Donnerstag 06.05.	①	gelbes Fischcurry mit Zuckerschoten, Wirsing, Bärlauch und Gemüsereis	8,50 €	
veggie	②	Gersten-Risotto mit Mandelmilch, Frühlingslauch Pistazien und Aprikosen-Chutney	9,00 €	
Freitag 07.05.	①	zartes Schnitzel in luftiger Panade mit Wirsing in Rahm und Bratkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Dreierlei Bohnensalat mit Fenchel, Orangen, Sauerampfer und mediterranem Labane	9,00 €	

täglich bestellbar

③ Spargel vom Hof Soltau, Hollandaise oder Butter & neue Kartoffeln 8,50 €
+ Katenschinken 2,50€
+ Kalbsschnitzel 3 €
+ Zitronenlachssteak 4 €

④ Spargelcremesüppchen mit gebratener Chorizo 6,00 €

⑤ Nudelauflauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,50 €

⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und Apfelkompott 6,90 €

Wochentag		KW 19	Preis	✅
Montag 10.05.	①	Krusten-Senfbraten mit Thymianjus, Butter-Wirsing und Kartoffelgratin	8,50 €	
veggie	②	bunte Beete-Salat mit Quinoa, Radicchio, Zucchini, frischem Meerrettich und Goji-Himbeerdressing	9,00 €	
Dienstag 11.05.	①	Hähnchen-Aprikosen-Salat, mit Batavia, Rucola, Petersilienjoghurt und geröstetem Feta	9,00 €	
veggie	②	Frühlingsgemüse mit Bulgur, Tomaten Chutney, Maisfalafel mit geröstetem Popcorn und Dilljoghurt	9,00 €	
Mittwoch 12.05.	①	Roastbeef kalt mit Kräuter-Remoulade, Kartoffel-Lauch-Quiche und Radieschen-Rucola-Salat	9,50 €	
veggie	②	„Maschauscha“ israelischer Kichererbsen Salat mit hausgemachtem Humus und Neni-Brot	9,00 €	
Donnerstag 13.05.	①	Christi Himmelfahrt		
		Und danach machen wir ein langes Wochenende		

täglich bestellbar

③ Spargel vom Hof Soltau, Hollandaise oder Butter & neue Kartoffeln 8,50 €
+ Katenschinken 2,50€
+ Kalbsschnitzel 3 €
+ Zitronenlachssteak 4 €

④ Spargelcremesüppchen mit Fleischklößchen 6,00 €

⑤ Spaghetti Bolognese 6,50 €

⑥ Mairübchensalat mit Rettich, Rhabarber und Erdbeeren 6,90 €

EVENTCATER

Wochentag		KW 20	Preis	✅
Montag 17.05.	①	Paprikanackensteak mit BBQ Rauch-Schalotten, Rosamarin-Drillinge und Tomatensalat	8,50 €	
veggie	②	Kaktusfeigenfrucht-Salat mit Rauke, Parmesan, Radicchio und hellem Balsamico	9,00 €	
Dienstag 18.05.	①	Hähnchen-Saltimbocca mit sautierten Spargel, gebratenem Thymian-Gnocchi und Limettensoße	9,00 €	
veggie	②	Gerstoni-Lauch-Salat mit Curry, geröstetem Brokkoli, Teriyaki-Paprika, Petersilie und Zäatar	9,50 €	
Mittwoch 19.05.	①	Züricher Geschnetzeltes mit Wiesenchampignons, Zwiebeln und Butterspätzle	9,50 €	
veggie	②	Spargel-Mango-Salat mit Mozzarella, Gartenkresse, kleine Feta-Würfel und Mango-Chili-Dressing	9,00 €	
Donnerstag 20.05.	①	gebratenes Fischfilet mit Dill und Schnittlauch, Senfsauce, Drillinge und Gurken-Zucchinisalat	8,00 €	
veggie	②	Ramen-Nudeln in Soja angebraten mit Sprossen, Pak Choi, Edamame, Spinat und Mais	9,00 €	
Freitag 21.05.	①	Rinderschmorgulasch mit Paprika, glasierten Zwiebeln und Butterkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	mediterraner Artischocken-Salat mit gerösteten Kohlrabi, Sonnensaaten, Parmesan & Apfel-Balsamico	9,50 €	

Täglich bestellbar

③ Spargel vom Hof Soltau, Hollandaise oder Butter & neue Kartoffeln 8,50 €
+ Katenschinken 2,50€
+ Kalbsschnitzel 3 €
+ Zitronenlachssteak 4 €

④ Spargelcremesüppchen mit gebratenem Katenschinken 6,00 €

⑤ Bauerfrühstück klassisch mit Ei, Gurke und Karottensalat 7,50 €

⑥ 4 vietnamesische Sommerrollen mit Erdnusssoße 6,90 €

Wochentag		KW 21	Preis	✅
Montag 24.05.	①	Pfingstmontag sind wir alle Zuhause		
Dienstag 25.05.	①	Medaillions von der Putenbrust mit Paprika, Zitrone-Thymian-Sauce und Tagliatelle	8,50 €	
veggie	②	Gewürz-Quinoa mit Cranberries, grünen Spargel, Schafskäsebruch, Paprika und Dillspitzen	9,00 €	
Mittwoch 26.05.	①	Spargel-Carbonara mit saftigem Schinken, Parmesansoße, Penne und italienischen Kräutern	8,50 €	
veggie	②	Bohnensalat mit zartem Gerstoni, Kirschtomaten, Erdbeeren, Limetten-Chilisoße und Minze	9,00 €	
Donnerstag 27.05.	①	Lachssteak mit Kräuterkruste, Tomaten-Zucchini-Gemüse, Ingwer-Orangen-Sauce und Wildreis	9,00 €	
veggie	②	orientalischer Linsensalat mit rotem Hummus, Orangen-CousCous, Walnüssen und Datteln	9,00 €	
Freitag 28.05.	①	„EventCaters“ Fischfrikadelle mit viel Fisch, frischen Kräutern, Remo, Gurkensalat und Röstbrot	8,50 €	
veggie	②	Portulak Bowl mit Mozzarella, Edamame, Paprika, Tomaten, Erdbeeren und Grapefruit-Joghurt-Dressing	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Spargel vom Hof Soltau, Hollandaise oder Butter & neue Kartoffeln 8,50 €
+ Katenschinken 2,50€
+ Kalbsschnitzel 3 €
+ Zitronenlachssteak 4 €

④ Spargelcremesüppchen mit gebratener Chorizo 6,00 €

⑤ Nudelauflauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,50 €

⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und Apfelkompott 6,90 €

EVENTCATER

Wochentag		KW 22	Preis	✅
Montag 31.05.	①	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Karotten, grünen Bohnen, Curry-Kokossoße und Basmatireis	8,50 €	
veggie	②	Fenchel-Apfel-Salat mit Sauerampfer, Brokkoli, grobem Meersalz und Granatapfelsirup	9,00 €	
Dienstag 01.06.	①	Spitzpaprika gefüllt mit Rindfleisch und Schalotten, dazu Spätzle und Basilikum-Tomatensoße	8,50 €	
veggie	②	Süßkartoffel-Petersilienwurzelpüree mit Mandelmilch, Romanesco, bunten Karotten und roter Tahinisoße	9,00 €	
Mittwoch 02.06.	①	Spargel Risotto mit geröstetem Blumenkohl, Parmesan und Prime Beef Streifen	9,00 €	
veggie	②	„Gröstel Pfanne“ mit Rauchtofu, Drillingen, Frühlingslauch, Sellerie und getrockneten Tomaten	9,00 €	
Donnerstag 03.06.	①	Dorschfilet auf Buttergemüse mit Limettenabrieb, leichter Dijon-Senfsoße und Dillkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	provenzalisches Ratatouille mit Tomate, Aubergine, roten Zwiebeln, gelben und grünen Zucchini	9,00 €	
Freitag 04.06.	①	„Boeuf Bourguignon“ mit Burgunder, Möhren, Champignons und Rosmarinröstkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	asiatischer Karottensalat mit Bambus, Salatherzen, Granatapfel und frittiertem Rauchtofu	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Spargel vom Hof Soltau, Hollandaise oder Butter & neue Kartoffeln 8,50 €
+ Katenschinken 2,50€
+ Kalbsschnitzel 3 €
+ Zitronenlachssteak 4 €

④ Spargelcremesüppchen mit Rauchlachs 6,00 €

⑤ Spaghetti Bolognese 7,50 €

⑥ Maultaschensalat mit Brokkoli, Blaubeeren. und Bacon 6,90 €

Wochentag		KW 23	Preis	✅
Montag 07.06.	①	Geflügel Pilz Topf mit zweierlei Gartengemüse, Waldpilzen, Blattpetersilie und Buttergnocchi	8,50 €	
veggie	②	roter Reissalat mit Berberitzen, Mango, Röstgemüse, Mandelhobel und Maracuja-Apfel-Vinaigrette	9,00 €	
Dienstag 08.06.	①	Rinderschmorroulade mit Röstzwiebeln, Wirsinggemüse und Macaire-Kartoffeln	9,00 €	
veggie	②	herzhafter Curry-Crêpe mit grünem Spargel, Romanescogrünzeug, Pak-Choi-Salat und Minzjoghurt	9,00 €	
Mittwoch 09.06.	①	Sommerrollen mit Avocado. Rauchlachs, Gurke, Paprika, Koriander mit Mango Chili-Sojasoße	9,00 €	
veggie	②	Gnocchi-Paprika-Pfanne mit jungem Blattspinat, Champignons, Sojasoße und veganem Parmesan	9,00 €	
Donnerstag 10.06.	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Karotten-Lauchsalat	8,50 €	
veggie	②	kreolisches Gemüse-Jambalaya mit Karotte, Sellerie, Kidney-Bohnen, Tomaten, Meersalz und Oregano	9,00 €	
Freitag 11.06.	①	zweierlei Kohlroulade vom Rind, cremige Schmorsoße und Erbsen-Kartoffelpüree	9,00 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit Mais, Süßkartoffeln, Tomaten, Gerste und Paprika, gratiniert mit Kokos-Currycreme	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Currywurst mit Röstkartoffeln 6,50 €

④ Hack-Käse-Lauchsuppe 5,50 €

⑤ Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Gartensalat 7,50 €

⑥ Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust 6,90 €

EVENTCATER

Wochentag		KW 24	Preis	✓
Montag 14.06.	1	Erdnuss-Gemüse-Curry mit Putenbrust, Edamame, Koreander, Kokosflocken und Paprikareis	8,50 €	
veggie	2	Tortellini mit Rucola, Cherrytomaten, karamellisierten Walnüssen und Honigschmandsoße	9,00 €	
Dienstag 15.06.	1	Schweizer Lendenpfännchen mit Käse gratiniert, Karottengemüse, Spätzle und Rahmsoße	9,00 €	
veggie	2	slow bake Aubergine mit Harissa, Granatapfelkernen, Brokkoli, Ochsenherztomaten und Joghurt	9,00 €	
Mittwoch 16.06.	1	Geschnetzeltes Boeuf Stroganoff vom Kalb mit Paprika, Waldpilzen und Tagliatelle	9,50 €	
veggie	2	gebratener Pak Choi mit Gewürz-Gerste , Mais, Radieschen und Matcha-Tee-Vinaigrette	9,00 €	
Donnerstag 17.06.	1	Schwedische Hackbällchen in Rahmsoße mit Champignons, Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,00 €	
veggie	2	Sommerlasagne ála EventCater mit bunten Karotten, Zwergaubergine, Mozzarella und Haselnussmilch	9,00 €	
Freitag 18.06.	1	Hamburger Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Tomaten, Corned Beef und Spiegelei	8,50 €	
veggie	2	Semmelknödel mit Blattpetersilie, Paprika, Pilzrahmragout und karamelisierten Erdnüssen	9,00 €	

Täglich bestellbar

3 Schnitzel mit Buttererbsen und Bratkartoffeln 7,50 €

4 Frühlingssuppe mit Hähnchen, Spinat und Kohlrabi 5,50 €

5 Kartoffel-Lauch-Rösti mit geräuchertem Lachs und Honigsenfsoße 7,50 €

6 Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

Wochentag		KW 25	Preis	✓
Montag 21.06.	1	mariniertes Mandelhähnchen mit Lauch, Zucchini, Erbsen, Orangensoße und Basmatireis	8,50 €	
veggie	2	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Dienstag 22.06.	1	Schnitzel Cordon bleu klassisch mit Erbsen und Wurzeln in Rahm, dazu Kartoffelstampf	8,50 €	
veggie	2	Zucchini-Süßkartoffelbratling mit Borretsch, auf Tomaten-Lauchsalat und rotem Hummus	9,00 €	
Mittwoch 22.06.	1	Cremiges Risotto ála Milanese mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und gebratenen Prime Beef Streifen	9,00 €	
veggie	2	Dinkelpfannkuchen mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattpinat, getrockneten Tomaten und Limettenöl	9,00 €	
Donnerstag 23.06.	1	Hamburger Backfischfilet im Knuspermantel mit Senfsoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln	8,50 €	
veggie	2	Schupfnudel-Champignonpfanne mit Chinakohl, Sojasoße, Frühlingslauch und geröstete Pinienkerne	9,00 €	
Freitag 24.06.	1	Asiatisches Wok Gemüse mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Bambus und Hoisin-Soße	9,50 €	
veggie	2	Linsennudel-Salat mit Mozzarella, Cherrytomaten, Heidelbeeren und Minzjoghurt	9,00 €	

Täglich bestellbar

3 Lasagne Bolognese mit Parmesan 6,50 €

4 Kohlrabi Cremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln 5,50 €

5 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Gartensalat 7,50 €

6 Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und Apfelkompott 6,90 €

EVENTCATER

Wochentag		KW 26	Preis	✓
Montag 28.06.	1	mariniertes Mandelhähnchen mit Lauch, Zucchini, Erbsen, Orangensoße und Basmatireis	8,50 €	
veggie	2	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Dienstag 29.06.	1	griechisches Gyros mit Tomaten-Paprika-Reis, angemachten Weißkraut und Tzatziki	9,00 €	
veggie	2	rotes Thai-Curry mit Safttomaten, Süßkartoffeln, gelber Zucchini und milder Maracuja-Kokosmilch	9,50 €	
Mittwoch 30.06.	1	Rinderhüftsteak mit gegrilltem Paprikagemüse, BBQ Rauchsoße und Kartoffel Wedges	9,50 €	
veggie	2	kleine Drillinge, knusprig gebacken, mit Sesam und Teriyaki auf Gemüsebeet und Kräuter-Tomatensud	9,00 €	
Donnerstag 01.07.	1	„Con Petti di Pollo“ Penne mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli, Mozzarella und Tomaten-Sahnesoße	8,50 €	
veggie	2	Avocado-Tomaten-Wraps mit Pak Choi Salat, roten Bohnen und Joghurt-Vanille-Chili-Dip	9,00 €	
Freitag 02.07.	1	Pasta mit Zitronengrasschaum mit gebratenem Lachsfilet, bunten Cherrytomaten und Zucchini	9,50 €	
veggie	2	Gewürz-Blumenkohl mit Kurkuma, Honig, Paprika, Auberginen-Püree und Mandelmilch	9,00 €	

Täglich bestellbar

3 Paprikagulasch mit Nudeln 7,50 €

4 Karotten-Ingwer-Süppchen mit gebratener Chorizo 5,50 €

5 Senfeier mit Kartoffelpüree 6,50 €

6 Erdbeer-Rhabarbersalat mit Vanillesoße 5,90 €

Vor- und Nachname	
Strasse / Hausnummer	
PLZ / Ort	
Telefonnumer	
Email	
Lieferung 11:30-12:30 Uhr	
Lieferung 12:30-13:30 Uhr	
Punklieferung + 5 €	

Bestellung

Telefonisch unter 040/52595446
WhatsApp: 040/52595447
email: info@eventcater.de
Abholung zwischen 11:00 und 14:00 Uhr
Lieferkosten innerhalb 3 km / 2 €

Vegan

EventCater
Hagen, Lindemann GbR
Fabriciusstraße 123
22177 Hamburg

Bilder Designed by EventCater and Freepik

EVENTCATER

Erdbeeren mit Vanillesoße 3,50 €
täglich bestellbar