

29. November bis 10. Dezember



Wochentag		KW 48	Preis	☑
Montag 29.11	①	Geschnetzeltes vom Huhn in Tomaten-Currysoße mit Wildreis	8,50 €	
veggie	②	Radieschen-Feldsalat mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit Lebkuchenbruch und Waldpilzen	9,00 €	
Dienstag 30.11	①	Wildfrikadelle in Pilzrahmsauce mit cremigem Kartoffelpüree und Preiselbeeren	9,00 €	
veggie	②	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 01.12	①	Rindergulasch mit Paprika, Frühlingslauch, Zwiebeln und Pasta	8,50 €	
veggie	②	Tortellini-Spinatauflauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum und Cashewmilch überbacken	9,00 €	
Donnerstag 02.12	①	Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf	9,00 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	9,00 €	
Freitag 03.12	①	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkerne und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Wildgulasch mit Waldpilzen und Butterspätzle 8,50 €

④ Kürbiscremestüppchen mit Apfel und Mango 6,00 €

⑤ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

⑥ Luftige Waffeln mit Puderzucker und heißen Kirschen 5,90 €

Wochentag		KW 49	Preis	☑
Montag 06.12	①	Hähnchen Gyros mit Tzatziki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	8,50 €	
veggie	②	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	9,00 €	
Dienstag 07.12	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Rucola-Blaukraut-Salat mit Cranberrys, karamellisierten Äpfeln, Bergkäse und Orangen-Walnussdressing	9,00 €	
Mittwoch 08.12	①	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 09.12	①	Kasseler Krustenbraten mit Thymiansoße, Röstkartoffeln und Sauerkraut	8,50 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis, Zucchini und gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 10.12	①	EventCater's Edelfisch - Frikadelle hausgemacht mit Kartoffelsalat, Remoulade und Gurkensalat	9,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus-Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Holsteiner Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Senf 8,50 €

④ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

⑤ Kürbis-Risotto mit gebratenen Kräuterseetlingen 7,50 €

⑥ Kartoffel-Steckrüben-Rösti mit Rauchlachs und Kräuterschmand 7,50 €

13. bis 24. Dezember



Wochentag		KW 50	Preis	☑
Montag 13.12	①	Hähnchenbrust mit Mandeln, Orangen, geröstetem Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	8,50 €	
veggie	②	Gerstori-Risotto mit Frühlingslauch, Morcheln, Bohnen und bunten Karotten	9,00 €	
Dienstag 14.12	①	Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf	9,00 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango auf Tomaten-Feldsalat mit Honigvinaigrette	9,50 €	
Mittwoch 15.12	①	Zweierlei Kohlroulade in Rinderhack, leckere Schmorsoße und Erbsen-Kartoffelpüree	9,00 €	
veggie	②	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginencreme, Avocado, Haferjoghurt und Dattel-Couscous	9,00 €	
Donnerstag 16.12	①	Omas Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Zucchini-Kartoffelbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatherzen und Apfel-Rotkrautsalat	9,00 €	
Freitag 17.12	①	Lachsfilet auf Rieslingsauce, zartem Blattspinat, Karotten-Julienne und Butterreis	9,50 €	
veggie	②	Indischer Gemüsecurry mit Zimt, Aubergine, Tomate, Edamame und gerösteten Kartoffeln	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Wildgulasch mit Waldpilzen und Butterspätzle 8,50 €

④ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

⑤ Porree-Feldsalat mit Birne im Speckmantel, Walnuss und Honig-Thymianvinaigrette 6,50 €

⑥ Rote Bete Salat mit Apfel, Feta und Walnuss 6,50 €

Wochentag		KW 51	Preis	☑
Montag 20.12	①	Hähnchenbrust mit Honig und Anis, gebraten auf Kürbis-Tomatengemüse und Kräuterknödel	9,00 €	
veggie	②	Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Petersiliensoße, Feta und Tomaten überbacken	9,00 €	
Dienstag 21.12	①	Zarter Burgunderbraten, Blumenkohl mit Butterbrösel und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Cremiges Risotto mit Pastinaken, Salbei, Karotten, Romanesco und fruchtiger Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 22.12	①	Kräuter-Roastbeef kalt mit Remoulade, Kürbis-Blumenkohlgemüse und Kartoffel-Zucchiniquiche	10,50 €	
veggie	②	Tortellini-Kürbisaufbau mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum, überbacken mit Kokosmilch	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Kasseler im Blätterteigmantel mit Knödel und Rotkohl 8,50 €

④ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

⑤ Bratapfel-Mousse au chocolat mit karamellisierten Walnüssen und Zimtrunch 4,90 €

Gans schön lecker

Knusprig gebratene Gänse vom 11.11. bis Weihnachten

Bestellen Sie Ihren knusprigen Gänsebraten, vorbereitet von den Eventcater Kochprofis.



Ihre knusprige Gans bestellen – Gänsebraten-Lieferservice

- * Menü auswählen.
- * Anrufen oder Email schreiben.
- * Gans einfach liefern lassen.

Die mitgelieferte Anleitung, für die perfekte Weihnachtsgans zur Hand nehmen.

Nach 45 min. ist Ihr Weihnachtsmenü knusprig und lecker auf dem Tisch.

Wir wünschen Euch eine schöne Vorweihnachtszeit, mit Freunden, leckerem Glühwein und viel Genuss.

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Euer EventCater Team



www.instagram.com/event_cater

- Hagen, Lindemann GbR
- info@eventcater.de
- 040 - 52595446
- www.eventcater.de
- Fabriciusstraße 123, 22177 Hamburg
- 040 - 52595447 WhatsApp

Herbstgerichte

Klassiker, neue Kreationen, vegetarisch & vegan

BBQ, Geburtstag, Hochzeit sowie Team & Business Meetings. Lassen Sie sich von unseren Wunscherfüllern ein Angebot erstellen.



04. bis 15. Oktober



Wochentag		KW 40	Preis	☑
Montag 04.10	①	Gerstoni-Lauch-Risotto mit Paprika, Harissa, Majoran, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Erdnüssen	9,00 €	
veggie	②	Fenchel-Apfel-Salat mit Sauerampfer, Brokkoli, grobem Meersalz und Granatapfelsirup	9,00 €	
Dienstag 05.10	①	„New York Striploin Steak“ mit Parmesan-Pesto, grünen Spargel im Bacon-Kleid & Süßkartoffelspalten	9,90 €	
veggie	②	Büffelmozzarellasalat mit jungem Blattspinat, Kirschtomaten, Balsamicozwiebeln und Mango	9,00 €	
Mittwoch 06.10	①	Kartoffel-Zucchini-Rösti mit hausgebeiztem Wacholder-Lachs, Apfel-Fenchelsalat und Dillschmand	9,00 €	
veggie	②	Maultaschen-Salat gefüllt mit Lachs und Spinat, Feldsalat, Blaubeeren, Marajuja-Childressing	9,00 €	
Donnerstag 07.10	①	Lendenfilet-Medaillons in Champignon-Pfefferrahm, Honig-Möhren und Kartoffel-Erbsenpüree	8,50 €	
veggie	②	Provenzalisches Ratatouille mit Tomaten, Auberginen, roten Zwiebeln, gelben und grünen Zucchini	9,00 €	
Freitag 08.10	①	Boeuf Bourguignon mit Burgunder, Möhren, Champignons und Rosmarinkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Pfannkuchen-Röllchen mit Gewürz-Bulgur, Feta, Paprika, Rauke und Joghurt-Minzsoße	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Chicorée-Salat mit Avocado, Grapefruit, Ingwer, Paprika und Chili-Passionsfrucht Dressing 7,00 € + Zitronenlachssteak 4 €

④ Kohlrabicremesüppchen mit Teriyaki-Hähnchenbrust & Sesam 6,00 €

⑤ 3 Buletten mit Senf, Kartoffelsalat und russischem Gurkensalat 7,50 €

⑥ Spätsommergrütze mit Vanillesoße 5,90 €

18. bis 29. Oktober



Wochentag		KW 42	Preis	☑
Montag 18.10	①	Curryreispanne mit Erbsen, Zucchini, Cashewkernen, Kokosmilch, Paprika und BBQ Hähnchen Tranchen	9,00 €	
veggie	②	Cous-Cous-Pastinaken-Salat mit Edamame, Radieschen, Mangold, Croutons und Sylter Dressing	9,00 €	
Dienstag 19.10	①	Gärtnerin-Omelett mit kleinen Kartoffeln, Karotten, Champignons, Cheddar, Schinken, Ei und Kräutern	8,50 €	
veggie	②	Antipasti: Parmesan, Röstbrot, Oliven, Pilze, Karotten, Aubergine, Paprika...leicht und lecker mariniert	9,00 €	
Mittwoch 20.10	①	Gegrilltes Hacksteak mit Feta, Rosmarin, Bärlauch, Zucchini und Ofenkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 21.10	①	Pannfisch-Gratin: Kartoffeln, Zwiebeln, Lachs, Kümmel, Senf, Gewürzgurke, Rahm und Pak Choi	9,00 €	
veggie	②	Gefüllte Spitzpaprikas mit Feigen-Mangosalat, Datteln, Ziegenkäse und Zitronenmlisse Joghurt	9,00 €	
Freitag 22.10	①	Salato-Portobello mit Karotten, Kohlrabi, Senf, Honigtomaten, gebratene Filetstreifen und Holunder	9,50 €	
veggie	②	Tortellini mit Ricotta-Füllung, Brokkoli, Paprika, Süß-salzige Mandeln und Dillhaselnusssoße	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Steckerrübenmus mit Kasseler und Kohlwurst 8,50 €

④ Winter-Eintopf mit Mettwurst und Majoran 6,00 €

⑤ Schwarzwurzel-Salat mit Rauchforelle, Nusscrunch, Kräutersailingen und Limette 7,50 €

⑥ Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

01. bis 12. November



Wochentag		KW 44	Preis	☑
Montag 01.11	①	Geschnetzeltes vom Huhn in Tomaten-Currysoße mit Wildreis und Romanesco	8,50 €	
veggie	②	Bulgur-Limetensalat mit Gurke, Mango, marokkanischer Minze und Kokosjoghurt	9,00 €	
Dienstag 02.11	①	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	9,00 €	
veggie	②	Pasta-Spinat-Pfanne mit gebratener Paprika, gerösteten Erdnüssen und Kokosmilch	9,00 €	
Mittwoch 03.11	①	Schwarzbiergulasch mit Paprika, Frühlingslauch, Zwiebeln und Pasta	8,50 €	
veggie	②	Kräuter-Zitronen-Risotto mit Lauch, Sellerie, Aubergine und glasierten Honig-Karotten	9,00 €	
Donnerstag 04.11	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Bratkartoffel	8,50 €	
veggie	②	Indisches Süßkartoffelcurry mit gelben und roten Linsen, Ingwer, Koriander und grünen Bohnen	9,00 €	
Freitag 05.11	①	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	8,00 €	
veggie	②	Zucchini gefüllt mit Gewürz-Bulgur, gerösteten Mandeln, roten Zwiebeln und Tomatensoße	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel 8,50 €

④ Original Soljanka mit Paprika und Sauerrahm 5,50 €

⑤ Gemischter Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Vinaigrette 6,90 €

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

15. bis 26. November



Wochentag		KW 46	Preis	☑
Montag 15.11	①	Oldesloer Hähnchenbrust, geschmort mit Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	8,50 €	
veggie	②	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	9,00 €	
Dienstag 16.11	①	Beefsteak mit Feta und Bärlauch, grünen Bohnen und Djuvec-Reis	9,00 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette und Trauben-Rote Bete-Reis	9,50 €	
Mittwoch 17.11	①	Zweierlei Kohlroule in Rinderhack, leckere Schmorsauce und Erbs-Kartoffelpüree	9,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 18.11	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 19.11	①	„Timmendorfer“ Gemüse-Fisch-Auflauf, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Crème fraîche & Senfsauce	9,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Schnitzel mit Kohlrabi & Möhren in Rahm und Salzkartoffeln 7,50 €

④ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

⑤ Schichtkohl mit Hack und Weißkraut 7,00 €

⑥ Pfannkuchen mit Apfel und Vanillesoße 4,90 €

Wochentag		KW 41	Preis	☑
Montag 11.10	①	Caesar Salat klassisch mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Croutons, Parmesan und gebratener Hähnchenbrust	8,50 €	
veggie	②	Orientalischer Auberginen-Wrap mit Lauch, Babyspinat, Karotten, Joghurt, Aubergine & Halloumi	9,00 €	
Dienstag 12.10	①	Pfirsich-Austernpilz-Risotto mit Parmesan, gerösteten Mandeln und Scampi Aglio e Olio	9,90 €	
veggie	②	Herzhafter Curry-Crepe mit grünem Spargel, Romanesco, Pak-Choi-Salat und Minzjoghurt	9,00 €	
Mittwoch 13.10	①	Mediterraner Kartoffelsalat, getrocknete Tomaten, Bohnen, Rucola und gebratene Hähnchenbrust	8,50 €	
veggie	②	Basilikum-Käsespätzle mit Büffelmozzarella, Schweizer Bergkäse, Cheddar und Ochsenherztomaten	9,00 €	
Donnerstag 14.10	①	Paprika-Sahne-Medaillons mit Oregano, Zucchini-Aubergine-Ratatouille und Tortellini	8,50 €	
veggie	②	„Panzanella“ Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Sprossen, roten Zwiebeln, Basilikum und gelber Bete	9,00 €	
Freitag 15.10	①	Lammkräuterbällchen mit Zaatar, Süßkartoffel, grüne Bohnen und Tomaten-Zucchini Ragout	9,00 €	
veggie	②	„imam bayildi“ Aubergine gefüllt mit Tomaten, milden Peperoni, Rosmarin, Zwiebeln, Zimt und Oliven	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Schaschlik mit Tomatenreis 7,50 €

④ Kohlrabi-Cremesüppchen mit Teriyaki-Hähnchenbrust & Sesam 6,00 €

⑤ Nudelaufauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,90 €

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

Wochentag		KW 43	Preis	☑
Montag 25.10	①	Lauwarmer Gnocchi-Salat mit Radicchio, Dillssoße, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Buttermakrele	8,50 €	
veggie	②	Japanisches Thaicurry mit Soba-Nudeln, Bambus, schwarzen Bohnen, Edamame, rote und gelbe Bete	9,00 €	
Dienstag 26.10	①	Limetten-Risotto mit Spinat, Schalotten, Mascarpone, Tomaten, Parmesan und Hähnchen im Sesam-Kleid	9,00 €	
veggie	②	Rote Bete-Apfel-Salat mit Fenchel, Gartenkräutern, Roccucca, Walnüssen und Gewürz-Fetawürfel	9,00 €	
Mittwoch 27.10	①	Florentiner Schweinelenden-Röllchen mit Bärlauch Rahm Haselnuss-Cheddar-Füllung und Tagliatelle	9,00 €	
veggie	②	Cremige Aubergine-Curry mit Kichererbsen, Wildreis, Sprossen und Koriander-Soja-Joghurtsoße	9,00 €	
Donnerstag 28.10	①	Kräuter-Roastbeef mit Hausremoulade, Rauke, Radieschen-Tomatensalat und Kartoffelquiche	9,50 €	
veggie	②	Kartoffel-Brokkoli-Salat mit Balsamico-Schalotten, Kapern, schwarzen und weißen Rettich & Vinaigrette	9,00 €	
Freitag 29.10	①	Asiatisches Wok Gemüse mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Bambus und Hoisin-Soße	9,00 €	
veggie	②	Linsennudel-Salat mit Mozzarella, Cherrytomaten, Heidelbeeren und Minzjoghurt	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Kasseler mit Schmorbraten und Kartoffelstampf 7,50 €

④ Erbseneintopf mit Speck und Wiener Schnitzelwurst 5,50 €

⑤ Maultaschensalat mit Brokkoli, Radieschen und Bacon 6,90 €

⑥ Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker 5,90 €

Wochentag		KW 45	Preis	☑
Montag 08.11	①	Hähnchen Gyros mit Tzatziki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	8,50 €	
veggie	②	Orangen-Dattelnbowl mit Mango, Avocado, Rote Bete, Mais, Tomaten und Teriyaki-Apfeldressing	9,00 €	
Dienstag 09.11	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, Rote Bete und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 10.11	①	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Tortellini - Spinataufauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum und Cashewmilch überbacken	9,00 €	
Donnerstag 11.11	①	Kasseler Krustenbraten mit Thymiansoße, Röstkartoffeln und Sauerkraut	8,50 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercrème	9,00 €	
Freitag 12.11	①	EventCater´s Edelfisch - Frikadelle hausgemacht mit Kartoffelsalat, Remoulade und Gurkensalat	9,00 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkerne und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Martinsgans-Keule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

④ Kartoffel-Petersilienwurzel Rahmsüppchen mit Schnitzelwurst 5,50 €

⑤ Kohlrabilsalat mit Paprika, Petersilie und Honig-Senfsoße 6,50 €

⑥ Schokoladenpudding mit Birnenkompott 4,90 €

Wochentag		KW 47	Preis	☑
Montag 22.11	①	Frikassee vom Huhn mit grünen Spargel, Karotten und Gemüselangkorreis	9,00 €	
veggie	②	Ebly-Paella mit Rauchtoufu, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	9,00 €	
Dienstag 23.11	①	Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse in Rahm und Butterkartoffeln	8,00 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango und Tomate	9,00 €	
Mittwoch 24.11	①	Omas Wirsingroulade in Rahm mit Kartoffelstampf und Karottensalat	9,00 €	
veggie	②	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginecreme, Avocado, Gaferjoghurt und Dattel-CousCous	9,00 €	
Donnerstag 25.11	①	Cordon bleu von der Putenbrust mit Erbsen, Möhren und gerösteten Ofenkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Zucchini-Karottenbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatherzen und Apfel-Rotkrautsalat	9,00 €	
Freitag 26.11	①	Seemanns - Labskaus „Hamburger Art“ Rollmops, Matjes, Gewürzgurken und Corned Beef	8,50 €	
veggie	②	Indischer Gemüseintopf mit Aubergine, Tomate, Edamame und gerösteten Kartoffeln	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Gänsekeule oder Brust mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße 19,50 €

④ Heißes Linsensüppchen mit Kurkuma und gelben Linsen 6,00 €

⑤ Rinder-Gulasch mit Nudeln 7,50 €

⑥ Omas Vanillepudding mit Beeregrütze 5,00 €