

10. bis 21. Januar



Wochentag		KW 02	Preis	☑
Montag 10.01	①	Backofen-Hähnchenkeule mit Thymian, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Kräuter-Quinoa-Lasagne mit Tomaten, Zucchini und Nüssen	9,00 €	
Dienstag 11.01	①	Rindergulasch geschmort mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Gnocchi-Spizukohl-Pfanne mit Pastinaken, Salbei Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 12.01	①	Saftiger Kasseler mit Schmarsauerkraut und Kartoffelstampf	8,50 €	
veggie	②	Tortellini-Spinatauflauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum, überbacken mit Cashewmilch	9,00 €	
Donnerstag 13.01	①	Gebratenes Lackssteak auf Blattspinat, leichter Limettensoße und Pasta	9,50 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercrème	9,00 €	
Freitag 14.01	①	Bratkartoffelpfanne mit Knusperschnitzel, Schalotten, Zucchini und Tomaten	8,50 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkerne und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Chicorée-Salat mit Avocado, Grapefruit, Ingwer, Paprika und Chili-Passionsfrucht Dressing 7,00 € + Zitronenlachssteak 4 €
- ④ Kohlrabicremestüppchen mit Teriyaki-Hähnchenbrust & Sesam 6,00 €
- ⑤ 3 Buletten mit Senf, Kartoffelsalat und russischem Gurkensalat 7,50 €
- ⑥ Wintersgrütze mit Vanillesoße 6,90 €

24. Januar bis 04. Februar



Wochentag		KW 04	Preis	☑
Montag 24.01	①	Gerstoni-Paella mit Hähnchen, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunte Karotten	8,50 €	
veggie	②	Gerstoni-Paella mit Rauchtoufu, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunte Karotten	9,00 €	
Dienstag 25.01	①	Feta-Hacklasagne mit Spinat, gerösteten Nüssen und Creme fraiche	8,50 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango und Tomate	9,00 €	
Mittwoch 26.01	①	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleisch-Gemüsefüllung und Risi Bisi-Reis	8,50 €	
veggie	②	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginencreme, Avocado, Kokosjoghurt und Dattle-CousCous	9,00 €	
Donnerstag 27.01	①	Rindergulasch Szegediner Art, mit saftigem Kraut, Paprika und Semmelknödel	8,50 €	
veggie	②	Zucchini-Karottenbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatherzen und Apfel-Rotkrautsalat	9,00 €	
Freitag 28.01	①	Hamburger Labskaus mit rote Bete, Spiegelei, Rollmops und Gewürzgurken	9,00 €	
veggie	②	Indischer Gemüseintopf mit Aubergine, Tomate, Edamame und gerösteten Kartoffeln	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Steckerrübenmus mit Kasseler und Kohlwurst 8,50 €
- ④ Winter-Eintopf mit Mettwurst und Majoran 7,00 €
- ⑤ Schwarzwurzel-Salat mit Rauchforelle, Nusscrunch, Kräutersailingen und Limette 7,50 €
- ⑥ Allgauer Käsespätzle 7,90 €

07. bis 18. Februar



Wochentag		KW 06	Preis	☑
Montag 07.02	①	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	8,50 €	
veggie	②	Crespelle gefüllt mit Spinat, Frischkäse und Thymian auf Tomaten-Zucchini-ragout	9,00 €	
Dienstag 08.02	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüsse, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	9,00 €	
Mittwoch 09.02	①	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 10.02	①	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf auf Schmorkraut und Kartoffelstampf	9,00 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 11.02	①	EventCater's hausgemachte Edelfisch-Frikadelle mit Remoulade Kartoffel-, und Gurkensalat	9,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel 8,50 €
- ④ Original Soljanka mit Paprika und Sauerrahm 6,50 €
- ⑤ Gemischter Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Vinaigrette 7,50 €
- ⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott 7,90 €

21. Februar bis 04. März



Wochentag		KW 08	Preis	☑
Montag 21.02	①	knusprige Hähnchenkeule, Rahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffelstampf	8,50 €	
veggie	②	Kartoffel-Frittata mit Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Karotten und Creme fraiche	9,00 €	
Dienstag 22.02	①	Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse in Rahm und Butterkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Süßkartoffelauflauf mit Feta, Tomaten, Fenchel und Pinienkernen	9,50 €	
Mittwoch 23.02	①	Omas Wirsingroulade in Rahm mit Kartoffelstampf und Karottensalat	8,50 €	
veggie	②	Maisfalafel-Bowl mit Blaukraut, Gurke, Tomate, Quina und Joghurt-Kräuter dressing	9,00 €	
Donnerstag 24.02	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Gelbes Kichererbsen Curry mit grünen Erbsen, Brokkoli und Koreander	9,00 €	
Freitag 25.02	①	Seemanns - Labskaus „Hamburger Art“, Rollmops, Matjes, Gewürzgurke und Corned Beef	9,00 €	
veggie	②	Bauernomlette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäseballchen	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Schnitzel mit Kohlrabi & Möhren in Rahm und Salzkartoffeln 7,50 €
- ④ Original Soljanka mit Paprika und Sauerrahm 6,50 €
- ⑤ Schichtkohl mit Hack, Weißkraut & Petersilienkartoffeln 7,00 €
- ⑥ Pfannkuchen mit Apfel und Vanillesoße 6,00 €

Wochentag		KW 03	Preis	☑
Montag 17.01	①	Frikassee vom Huhn mit Karotten, grünen Erbsen, Rahmsoße und Langenkornreis	8,50 €	
veggie	②	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	9,00 €	
Dienstag 18.01	①	Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade	8,50 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	9,00 €	
Mittwoch 19.01	①	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Senfsoße, Buttergemüse und Kartoffelpüree	9,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 20.01	①	Rinderschmorroulade mit Apfelkohl und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 21.01	①	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat	8,50 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Schaschlik mit Tomatenreis 7,50 €
- ④ Feldsalat mit gebackenem Camembert & Preiselbeeren 6,50 €
- ⑤ Nudelaufauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,90 €
- ⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott 7,90 €

Wochentag		KW 05	Preis	☑
Montag 31.01	①	Blumenkohlcurry mit Hähnchenfleisch, Edamame, Kokosmilch und Wildreis	8,50 €	
veggie	②	Rote Bete Tajine mit Paprika, Linsen, Kichererbsen und Feta-Topping	9,00 €	
Dienstag 01.02	①	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,50 €	
veggie	②	cremig Risotto mit Parmesan und gebratenen Champignons	9,00 €	
Mittwoch 02.02	①	Spare Ribes BBQ Style mt Cole slow, Kartoffelwedges und Sour Creme	8,50 €	
veggie	②	Gratinierte Aubergine mit Ziegenfrischkäsefüllung und Tomaten/ Paprika - Salat	9,00 €	
Donnerstag 03.02	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Holsteiner Bratkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Steckerrüben-Spinatlasagne mit Curry, Tomaten und gerösteten Nüssen	9,00 €	
Freitag 04.02	①	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Kasseler mit Schmorkraut und Kartoffelstampf 7,50 €
- ④ Erbseneintopf mit Speck und Wiener Schnitzelwurst 6,50 €
- ⑤ Maultaschensalat mit Brokkoli, Radieschen und Bacon 7,50 €
- ⑥ Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker 6,90 €

Wochentag		KW 07	Preis	☑
Montag 14.02	①	Oldesloer Hähnchen-Brust, geschmort mit Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	8,50 €	
veggie	②	Geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree, mit rote Bete und Kräuter-Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 15.02	①	Beefsteak mit Feta und Bärlauch, grünen Bohnen und Djuvec-Reis	8,50 €	
veggie	②	Rocula mit Olivenöl und hellem Balsamico, Buffelmozzarella und Ochsenherztomaten	9,00 €	
Mittwoch 16.02	①	Zweierlei Kohlroutade mit Rinderhack, leckere Schmarsauce und Erbsen-Kartoffelpüree	9,00 €	
veggie	②	Orientalische Karotten-Ingwersüppchen mit karamellisierten Äpfeln und Zimt-Croutons	9,00 €	
Donnerstag 17.02	①	Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln, Remoulade und würzig eingelegtem Gemüse	9,50 €	
veggie	②	Fruchtiger Rotkrautsalat mit Johannisbeeren, Apfel, Walnussdressing und Ziegenfrischkäse	9,00 €	
Freitag 18.02	①	Lachs-Lasagne Arrabiata mit Tomaten, Zucchini, Spinat und Zitronenrahm	9,50 €	
veggie	②	Raviolo-Paprika-Auflauf mit getrockneten Tomaten und Parmesan	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Spaghetti Bolognese 7,50 €
- ④ Kartoffel-Petersilienwurzel Rahmstüppchen mit Schnitzelwurst 6,50 €
- ⑤ Kohlrabilsalat mit Paprika, Petersilie und Honig-Senfsoße 6,50 €
- ⑥ Schokoladenpudding mit Birnenkompott 6,00 €

Wochentag		KW 09	Preis	☑
Montag 28.02	①	Bandnudeln mit Rahmpilzen, Walnusskernen, Brokkoli und knuspriger Hähnchenbrust tranchiert	8,50 €	
veggie	②	Rote Bete Tajine mit Paprika, Linsen, Kichererbsen und Feta-Topping	9,00 €	
Dienstag 01.03	①	Backkartoffel mit Sour Cream, Wok Gemüse und Rinderfiletstreifen	8,50 €	
veggie	②	Cremitiges Risotto mit Lauch, Parmesan und gebratenen Champignons	9,00 €	
Mittwoch 02.03	①	Rotes-Fisch-Gemüse-Curry mit Lauch, gelber Zucchini, Karotten, Edamame und Basmatireis	9,00 €	
veggie	②	Gratinierte Aubergine mit Ziegenfrischkäsefüllung und gehacktem Tomaten/ Paprika - Salat	9,00 €	
Donnerstag 03.03	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Kürbis Pasta Auflauf mit Tomatensoße, Basilikum, roten Zwiebeln und Käse überbacken	9,00 €	
Freitag 04.03	①	Rosmarin-Rinderhüftsteak mit cremigen Linsen, Rostkartoffeln und Creme Fraiche	9,50 €	
veggie	②	Pasta di Florentina - Spaghetti mit Zucchini, Paprika, Cashewkernen und Parmesan	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Bratkartoffel-Schnitzelplatte mit Gauda gratiniert 7,50 €
- ④ Heißes Linsenstüppchen mit Kurkuma und gelben Linsen 6,50 €
- ⑤ Rinder-Gulasch mit Nudeln 7,50 €
- ⑥ Omas Vanillepudding mit Beeregrütze 6,00 €

07. bis 18. März



Wochentag		KW 10	Preis	☑
Montag 07.03	①	Backofen-Hähnchenkeule mit Thymian, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Crespelle gefüllt mit Spinat, Frischkäse, und Thymian auf Tomaten-Zucchini Ragout	9,00 €	
Dienstag 08.03	①	Rindergulasch geschmort mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	9,00 €	
veggie	②	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 09.03	①	Saftiger Kasserol mit Schmörsauerkraut und Kartoffelstampf	8,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 10.03	①	Linguinie mit rotem Pesto, Cherrytomaten, Parmesan, Chinakohl und Scampi	11,00 €	
veggie	②	Mexikanischer Tortilla-Auflauf mit Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Schmand garniert	9,00 €	
Freitag 11.03	①	Bratkartoffelpfanne mit Knusper schnitzel, Schalotten, Zucchini und Tomaten	9,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel in Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ saftiger Schweinsbraten mit Bohnen und Kartoffelgrain 8,50 €
- ④ Brokkolieremüppchen mit gebratener Chorizo 6,50 €
- ⑤ cremiges Risotto mit Karotten, Lauch und karamelsierten Walnüssen 8,50 €
- ⑥ Luftige Waffeln mit Puderzucker und heißen Kirschen 6,90 €

Wochentag		KW 11	Preis	☑
Montag 14.03	①	Geschnetztes vom Huhn mit Karotten, grünen Bohnen, Curryrahmsoße und Langkornreis	8,50 €	
veggie	②	Geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree, mit roter Bete und Kräuter-Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 15.03	①	Geflügel Pilz Topf, mit zweierlei Gemüse, Waldpilzen, Erbsen und Wildreis	9,00 €	
veggie	②	Buffelmozzarella und Ochsenerztomaten, Rucola, Olivenöl und hellem Balsamico	9,00 €	
Mittwoch 16.03	①	Lachs Saltimbocca mit Vichy Karotten und Kartoffelpüree	9,50 €	
veggie	②	Indisches Kürbis Curry mit roten Zwiebeln, Kokos, Edamame, Romanesco & Basmatireis	9,00 €	
Donnerstag 17.03	①	Frikadelle vom Rind mit Gurkenrelish, Zwiebelringen und Gurkensalat	8,50 €	
veggie	②	Knackiger Rotkrautsalat mit Johannesbeeren, Apfel, Walnussdressing und Ziegenfrischkäse	9,00 €	
Freitag 18.03	①	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat	9,00 €	
veggie	②	Raviolo-Paprika-Auflauf mit getrockneten Tomaten und Parmesan	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Steckerrübenmus mit Kohlwurst, Kasserol und Senf 8,50 €
- ④ rote Beete Salat mit Apfel, Ziegenkäse und gerösteten Nussbruch 7,50 €
- ⑤ Kürbis-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen 7,50 €
- ⑥ Kartoffel-Steckerrüben-Rösti mit Rauchlachs und Kräuterschmand 7,50 €

21. März bis 01. April



Wochentag		KW 12	Preis	☑
Montag 21.03	①	Gerstoni-Vollkorn-Paella mit Hähnchen, Lauch, grüne Bohnen und bunten Karotten	8,50 €	
veggie	②	Kartoffel-Frittata mit Spinat, Zwiebeln, Erbse, Karotten und Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 22.03	①	Feta-Hacklasagne mit Spinat, gerösteten Nüssen und Creme Fraiche	8,50 €	
veggie	②	Gratinierte Zucchini auf Wildreis, mit Ratatouille, Paprika und Basilikum	9,50 €	
Mittwoch 23.03	①	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleisch-Gemüsefüllung und Risi-Bisi	8,50 €	
veggie	②	Indisches Linsen Dal mit Blumenkohl, Frühlingslauch, Petersilie, Ingwer und Minzjoghurt	9,00 €	
Donnerstag 24.03	①	Rindergulasch Szegediner Art, mit saftigem Schmorkraut, Paprika und Knödel	8,50 €	
veggie	②	Wok Gemüse „Asia Style“ mit Cashewkernen, Paprika, Champignons und Bambus	9,00 €	
Freitag 25.03	①	Möhren Fisch Ragout vom Seelachs, Spicy Sauce, Kartoffeln und glasierter Steckerrüben	9,00 €	
veggie	②	Bauernomlette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäseballchen	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 13	Preis	☑
Montag 28.03	①	Überbackenes Geflügel-Frikassee, mit Spiegelei, Möhren, Erbsen, Feta und Reis	8,50 €	
veggie	②	Kichererbsen-Lauch-Frikadellen mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Kohlrabi	9,00 €	
Dienstag 29.03	①	Schwedische Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Wildpreiselbeeren	8,50 €	
veggie	②	Warmer Tigerbohnenalat mit Babysinat, Teriyaki, Gurke und Asia Dressing	9,00 €	
Mittwoch 30.03	①	Rinderbraten mit Rosenkohl, Orangen-Thymian-Jus und Spätzle	8,50 €	
veggie	②	Gratiniertes Ratatouille-Risotto mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Salbei & Parmesan	9,00 €	
Donnerstag 31.03	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercrème	9,00 €	
Freitag 01.04	①	Fisch Ragout vom Seelachs, Spicy Sauce, Kartoffeln und glasierter Steckerrübe	9,50 €	
veggie	②	Bauernomlette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäseballchen	9,00 €	

Täglich bestellbar

- ③ Thüringer Rostbratwurst mit Schmorkraut und Kartoffelpüree 7,50 €
- ④ pikantes Thaisüppchen mit Kokos und Hühnerfleisch & Jasminreis 7,50 €
- ⑤ Curry-Gerstoni-Salat mit Gurke, Tomaten, Lauch und Joghurt-Minzdressing 6,50 €
- ⑥ Butterkeksdessert mit griechischem Joghurt, Honig und Früchten 6,00 €

Frühjahrs Brunch

Jetzt mit der Familie Brunchen, bestellen Sie unser leckes Buffet für 19,90 € Person. Croissants, Gourmetti, Frischkäse, frisches Obst, Joghurt, Kerne Roastbeef, Bio-Rührei, Datteln im Speckmantel, Schinken, frischer Orangensaft 0,2l & Wintermarmelade



Fabian's Profitipp

Um harte Avocados genießbar und reif zu bekommen, wickelt Ihr die Vitaminbomben einfach mit einem Apfel in Zeitungspapier ein. Das enthaltene Reifegas Ethylen beschleunigt den Reifeprozess und macht die Avocado schnell schmackhaft. Um nach dem öffnen der Avocado das schnelle braun werden zu verhindern, wird der Kern in der Avocado gelassen. So bleibt sie länger schön grün.

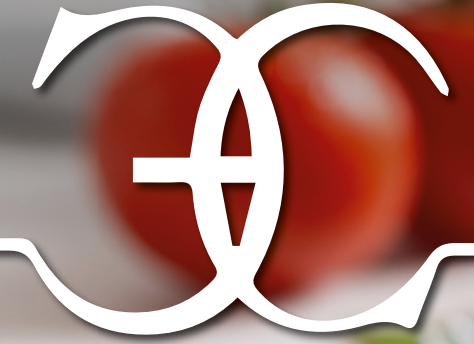
Liebe Grüße und einen großartigen Start in 2022 wünscht Fabian und das Küchenteam von EventCater.



Wenn das alte Jahr erfolgreich war, dann freu dich aufs Neue. Und war es schlecht, dann erst recht. (Albert Einstein)

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Euer EventCater Team



EVENTCATER



Frühjahrsgerichte

Klassiker, neue Kreationen, vegetarisch & vegan

Konfirmation, Taufe, Geburtstag, Hochzeit sowie Team & Business Meetings.

Lassen Sie sich von unseren Wunscherfüllern ein Angebot erstellen.

👤 Hagen, Lindemann GbR

✉ info@eventcater.de

☎ 040 - 52595446

🌐 www.eventcater.de

🏠 Fabriciusstraße 123, 22177 Hamburg

📞 040 - 52595447 WhatsApp

www.instagram.com/event_cater