

06. bis 17. März



Wochentag		KW 10	Preis	☑
Montag 06.03	①	Backofen-Hähnchenkeule mit Thymian, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Crespelle gefüllt mit Spinat, Frischkäse, und Thymian auf Tomaten-Zucchini Ragout	9,00 €	
Dienstag 07.03	①	Rindergulasch geschmort mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 08.03	①	Saftiger Kasseler mit Schmorsauerkraut und Kartoffelstampf	10,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 09.03	①	Linguini 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 10.03	①	Bratkartoffelpfanne mit Knusper schnitzel, Schalotten, Zucchini und Tomaten	10,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Zartes Lachsfilet auf Avocadomus mit Ofenkartoffeln, Mandelcreme & Kresse 10,50€

SPECIALGERICHT

Pasta Gemüse Pfanne mit Zucchini, Paprika, Kürbis, Champignons, getrockneten Tomaten & Cashewkernen 9,00€

Wochentag		KW 11	Preis	☑
Montag 13.03	①	Geschnetztes vom Huhn mit Karotten, grünen Bohnen, Curryrahmsauce und Langkornreis	10,00 €	
veggie	②	Geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree, mit roter Bete und Kräuter-Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 14.03	①	Geflügel Pilz Topf, mit zweierlei Gemüse, Waldpilzen, Erbsen und Wildreis	10,00 €	
veggie	②	Buffelmozzarella und Ochsenherztomaten, Rucola, Olivenöl und hellem Balsamico	9,00 €	
Mittwoch 15.03	①	Lachs Saltimbocca mit Vichy Karotten und Kartoffelpüree	11,00 €	
veggie	②	Indisches Kürbis Curry mit roten Zwiebeln, Kokos, Edamame, Blumenkohl & Basmatireis	9,00 €	
Donnerstag 16.03	①	Frikadelle vom Rind mit Gurkenrelish, Zwiebelringen und Gurkensalat	10,00 €	
veggie	②	Knackiger Rotkrautsalat mit Johannisbeeren, Apfel, Walnussdressing und Ziegenfrischkäse	9,00 €	
Freitag 17.03	①	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat	10,00 €	
veggie	②	Ravioli-Paprika-Auflauf mit getrockneten Tomaten und Parmesan	9,00 €	

20. März bis 31. März



Wochentag		KW 12	Preis	☑
Montag 20.03	①	Gerstoni-Vollkorn-Paella mit Hähnchen, Lauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	10,00 €	
veggie	②	Kartoffel-Frittata mit Spinat, Zwiebeln, Erbse, Karotten und Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 21.03	①	Feta-Hacklasagne mit Spinat, gerösteten Nüssen und Creme Fraiche	10,00 €	
veggie	②	Gratinierte Zucchini auf Gerstoni Vollkorn, mit Ratatouille, Paprika und Basilikum	9,00 €	
Mittwoch 22.03	①	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleisch-Gemüsefüllung und Risi-Bisi-Reis	10,00 €	
veggie	②	Indisches Linsen Dal mit Blumenkohl, Frühlingslauch, Petersilie, Ingwer und Minzjoghurt	9,00 €	
Donnerstag 23.03	①	Rindergulasch Szegediner Art, mit saftigem Schmorkraut, Paprika und Knödel	10,00 €	
veggie	②	Wok Gemüse „Asia Style“ mit Cashewkernen, Paprika, Champignons und Bambus	9,00 €	
Freitag 24.03	①	Möhren Fisch Ragout vom Seelachs, Spicy Sauce, Kartoffeln und glasierten Steckrüben	11,00 €	
veggie	②	Bauernomelette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäseballchen	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Knoblauch, Ingwer, Karotten Paprika, Zwiebeln & Jasminreis 9,00€

Wochentag		KW 13	Preis	☑
Montag 27.03	①	Überbackenes Geflügel-Frikassee, mit Spiegelei, Möhren, Erbsen, Feta und Reis	10,00 €	
veggie	②	Kichererbsen-Lauch-Frikadellen mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Kohlrabi	9,00 €	
Dienstag 28.03	①	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	10,00 €	
veggie	②	Warmer Bohnensalat aus Chianti und Limabohnen mit Babyspinat, Teriyaki, Gurke und Asia Dressing	9,00 €	
Mittwoch 29.03	①	Rinderbraten mit Rosenkohl, Orangen-Thymian-Jus und Spätzle	10,00 €	
veggie	②	Gratiniertes Ratatouille-Risotto mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Salbei & Parmesan	9,00 €	
Donnerstag 30.03	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Salzkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercrème	9,00 €	
Freitag 31.03	①	Möhren Fisch Ragout vom Seelachs, Spicy Sauce, Kartoffeln und glasierten Steckrüben	11,00 €	
veggie	②	Bauernomelette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäseballchen	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Hähnchenschankel auf knackfrischem Ofengemüse, Djuvec - Tomatenreis und Sour Creme 9,50€



Menu

HOCHZEITSMENÜ INFINITY



Vorspeisenbuffet „Amore“:

Capresalat, Anti Pasti Selection & Brotauswahl mit Dip

Hauptgangbuffet „Infinty“

Saftiger Rinder- oder Putenbraten in Thymian Jus.

Spargel, Romanesco oder Vichy Karotten

Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dessert „Heartbeat“

Crème Brûlée mit Himbeeren

oder Panna Cotta mit Erdbeeren

ab 24,90€/ Person



EVENTCATER



Frühjahrsgerichte

Klassiker, neue Kreationen, vegetarisch & vegan

BBQ, 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

09. bis 20. Januar



Wochentag		KW 02	Preis	☑
Montag 09.01	①	Backofen-Hähnchenkeule mit Thymian, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Kräuter-Quinoa-Lasagne mit Tomaten, Zucchini und Nüssen	9,00 €	
Dienstag 10.01	①	Rindergulasch geschmort mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Gnocchi-Spitzkohl-Pfanne mit Pastinaken, Salbei Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 11.01	①	Saftiger Kasseler mit Schmarsauerkraut und Kartoffelstampf	10,00 €	
veggie	②	Tortellini-Spinatauflauf mit Pesto, Paprika, Mais und Basilikum, überbacken mit Cashewmilch	9,00 €	
Donnerstag 12.01	①	Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat, leichter Limettensoße und Pasta	10,00 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	9,00 €	
Freitag 13.01	①	Bratkartoffelpfanne mit Knusperschnitzel, Schalotten, Zucchini und Tomaten	10,00 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Bunte Hähnchenpfanne mit Schalotten, Kartoffelwürfel, Paprika, Gewürzen und Petersilie

9,00 €

23. Januar bis 03. Februar



Wochentag		KW 04	Preis	☑
Montag 23.01	①	Ebly-Paella mit Hähnchen, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	10,00 €	
veggie	②	Ebly-Paella mit Rauchtoufu, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	9,00 €	
Dienstag 24.01	①	Feta-Hacklasagne mit Spinat, gerösteten Nüssen und Creme fraiche	10,00 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango und Tomate	9,00 €	
Mittwoch 25.01	①	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleisch-Gemüsefüllung und Risi Bisi-Reis	10,00 €	
veggie	②	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginencreme, Avocado, Kokosjoghurt und Dattel-CousCous	9,00 €	
Donnerstag 26.01	①	Rindergulasch Szegediner Art, mit saftigem Kraut, Paprika und Semmelknödel	10,00 €	
veggie	②	Zucchini-Karottenbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatherzen und Apfel-Rotkrautsalat	9,00 €	
Freitag 27.01	①	Hamburger Labskaus mit roter Bete, Spiegelei, Rollmops und Gewürzgurken	10,00 €	
veggie	②	Indischer Gemüseeintopf mit Aubergine, Tomate, Edamame und gerösteten Kartoffeln	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Gemüseschashlik mit Grüner Sauce & Rote Beete Reis

8,50€

06. bis 17. Februar



Wochentag		KW 06	Preis	☑
Montag 06.02	①	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	10,00 €	
veggie	②	Crespelle gefüllt mit Spinat, Frischkäse und Thymian auf Tomaten-Zucchini Ragout	9,00 €	
Dienstag 07.02	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	9,00 €	
Mittwoch 08.02	①	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 09.02	①	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf auf Schmorkraut und Kartoffelstampf	10,00 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 10.02	①	EventCater's hausgemachte Edelfisch-Frikadelle mit Remoulade Kartoffel-, und Gurkensalat	10,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Schwedische Köttbullar in Rahmsauce an Wildpreiselbeeren & Stampfkartoffeln

9,50€

20. Februar bis 03. März



Wochentag		KW 08	Preis	☑
Montag 20.02	①	knusprige Hähnchenkeule, RahmsöÙe, grünen Bohnen und Kartoffelstampf	10,00 €	
veggie	②	Kartoffel-Frittata mit Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Karotten und Creme fraiche	9,00 €	
Dienstag 21.02	①	Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse in Rahm und Butterkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Süßkartoffelauflauf mit Feta, Tomaten, Fenchel und Pinienkernen	9,00 €	
Mittwoch 22.02	①	Omas Wirsingroulade in Rahm mit Kartoffelstampf und Karottensalat	10,00 €	
veggie	②	Maisfalafel-Bowl mit Blaukraut, Gurke, Tomate, Quina und Joghurt-Kräuterdressing	9,00 €	
Donnerstag 23.02	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Gelbes Kichererbsen Curry mit grünen Erbsen, Brokkoli und Koreander	9,00 €	
Freitag 24.02	①	Seemanns - Labskaus „Hamburger Art“, Rollmops, Matjes, Gewürzgurke und Comed Beef	10,00 €	
veggie	②	Bauernomlette mit Zucchini, Frühlingslauch, Kidneybohnen und Kräuterfrischkäsebällchen	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Asiatische Hähnchenpfanne mit Mango, Sprossen, Chilipaste, Paprika, Schalotten und Kokosmilch

9,00€

Wochentag		KW 03	Preis	☑
Montag 16.01	①	Frikassee vom Huhn mit Karotten, grünen Erbsen, RahmsöÙe und Langkornreis	10,00 €	
veggie	②	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	9,00 €	
Dienstag 17.01	①	Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade	10,00 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	9,00 €	
Mittwoch 18.01	①	Seelachsfilet im Knuspermantel mit SenfsoÙe, Buttergemüse und Kartoffelpüree	10,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 19.01	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 20.01	①	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat	10,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Wokpfanne mit Rind, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, Rinderfond, Erbsen, Paprika & Rinderhüftstreifen

9,50€

Wochentag		KW 05	Preis	☑
Montag 30.01	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 31.01	①	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	10,00 €	
veggie	②	cremigies Risotto mit Parmesan und gebratenen Champignons	9,00 €	
Mittwoch 01.02	①	Spare Ribs BBQ Style mit Cole slaw, Kartoffelwedges und Sour Creme	10,00 €	
veggie	②	Gratinierte Aubergine mit Ziegenfrischkäsefüllung und gehackten Tomaten	9,00 €	
Donnerstag 02.02	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Bratkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Steckrüben-Spinatlasagne mit Curry, Tomaten und gerösteten Nüssen	9,00 €	
Freitag 03.02	①	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	11,00 €	
veggie	②	Aubergine, gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Gerstoni mit Hähnchenfleisch in Pfefferrahmsauce, mit Blumenkohl in Bröselbutter

9,50€

Wochentag		KW 07	Preis	☑
Montag 13.02	①	Oldesloer Hähnchen-Brust, geschmort mit Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	10,00 €	
veggie	②	Geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree, mit roter Bete und Kräuter-Creme-Fraiche	9,00 €	
Dienstag 14.02	①	Beefsteak mit Feta und Bärlauch, grünen Bohnen und Djuvec-Reis	10,00 €	
veggie	②	Rucola mit Olivenöl und hellem Balsamico, Büffelmozzarella und Ochsenherztomaten	9,00 €	
Mittwoch 15.02	①	Zweierlei Kohlrroulade mit Rinderhack, leckere Schmarsauce und Erbsen-Kartoffelpüree	10,00 €	
veggie	②	Orientalische Karotten-Ingwersüppchen mit karamellisierten Äpfeln und Zimt-Croutons	9,00 €	
Donnerstag 16.02	①	Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln, Remoulade und würzig eingelegtem Gemüse	10,00 €	
veggie	②	Fruchtiger Rotkrautsalat mit Johannisbeeren, Apfel, Walnussdressing und Ziegenfrischkäse	9,00 €	
Freitag 17.02	①	Lachs-Lasagne Arrabiata mit Tomaten, Zucchini, Spinat und Zitronenrahm	11,00 €	
veggie	②	Ravioli-Paprika-Auflauf mit getrockneten Tomaten und Parmesan	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Gefüllte Paprikaschoten mit Rinderhackfleisch, Reis, Paprika, Gewürzen, Zwiebeln & Rahmsauce

9,50€

Wochentag		KW 09	Preis	☑
Montag 27.02	①	Bandnudeln mit Rahmpilzen, Walnusskernen, Brokkoli und knusprigem Hähnchen	10,00 €	
veggie	②	Rote Bete Tajine mit Paprika, Linsen, Kichererbsen und Feta-Topping	9,00 €	
Dienstag 28.02	①	Backkartoffel mit Sour Cream, Wok Gemüse und Rinderfiletstreifen	10,00 €	
veggie	②	Cremitiges Risotto mit Lauch, Parmesan und gebratenen Champignons	9,00 €	
Mittwoch 01.03	①	Rotes-Fisch-Gemüse-Curry mit Lauch, gelber Zucchini, Karotten, Edamame und Basmatireis	11,00 €	
veggie	②	Gratinierte Aubergine mit Ziegenfrischkäsefüllung und gehackten Tomaten	9,00 €	
Donnerstag 02.03	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Kürbis Pasta Auflauf mit TomatensoÙe, Basilikum, roten Zwiebeln und Käse überbacken	9,00 €	
Freitag 03.03	①	Rosmarin-Rinderhüftsteak mit cremigen Linsen, Röstkartoffeln und Creme Fraiche	10,00 €	
veggie	②	Pasta di Florentina - Spaghetti mit Zucchini, Paprika, Cashewkernen und ParmesansoÙe	9,00 €	

SPECIALGERICHT

Nudel Brokkoli Auflauf mit Brühe, Knoblauch, Rahm & geriebenem Emmentaler

9,00€

