

13. bis 24. Januar

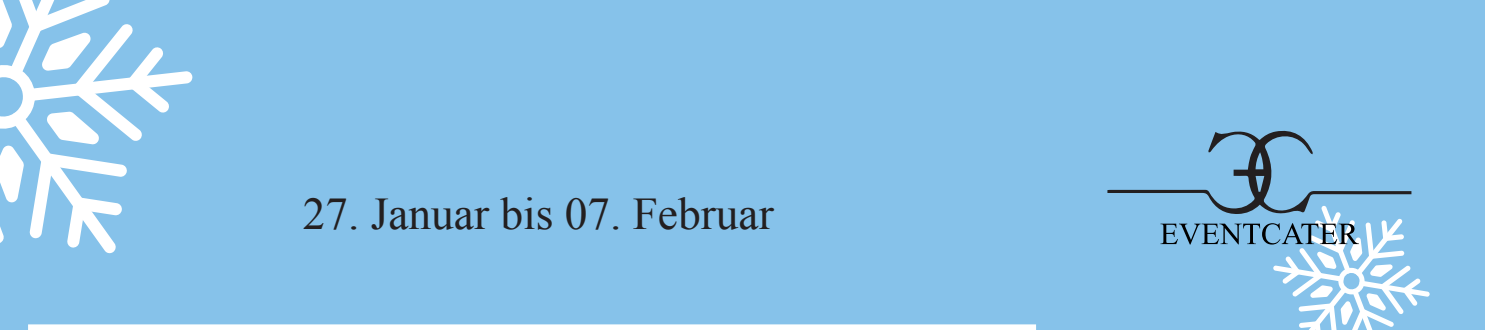


| KW 03                                                                                         | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                              | Preis   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 13.01.                                                                                 | Hackbraten mit Erbsen-Wurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln       | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Gebratene Schupfnudeln mit Waldpilzen und Radicchio                 | 10,00 € |
| Dienstag 14.01.                                                                               | Lasagne Bolognese mit Käse überbacken                               | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Pasta-Brokkoli-Pfanne und Kokosmilch                                | 9,50 €  |
| Mittwoch 15.01.                                                                               | Backofen-Hähnchen mit Rosmarin-Jus, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Indisches Süßkartoffel-Linsen-Curry, Koriander und Bohnen           | 10,50 € |
| Donnerstag 16.01.                                                                             | „Butter bei die Fische“ mit Kartoffeln und Gemüse                   | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Bratreis mit Erbsen, Mais, Karotten und Ei                          | 9,50 €  |
| Freitag 17.01.                                                                                | Omas Kohlroulade in Rahm mit Salzkartoffeln                         | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Kokos-Milchreis mit Kirschen                                        | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| KW 04                                                                                           | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                         | Preis   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 20.01.                                                                                   | Schwarzbiergulasch mit Paprika, Lauch, Zwiebeln und Pasta      | 11,00 € |
|  veggie/vegan  | Kartoffelröstis, Champignons, Feldsalat, Hummus                | 9,50 €  |
| Dienstag 21.01.                                                                                 | Gefüllte Paprika mit Hack, Rahm und Wildreis                   | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Winterlasagne mit Steckrübe, Porre und Käse überbacken         | 9,50 €  |
| Mittwoch 22.01.                                                                                 | Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln | 11,00 € |
|  veggie/vegan | Harissa Aubergine auf Selleriestampf mit Radicchio             | 9,50 €  |
| Donnerstag 23.01.                                                                               | „Butter bei die Fische“ mit Kartoffeln und Gemüse              | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Halloumi-Curry mit Kokosreis                                   | 10,00 € |
| Freitag 24.01.                                                                                  | Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce                     | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Süßkartoffel mit Rotkohl und Feta (Vegan ohne Feta)            | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen



27. Januar bis 07. Februar



| KW 05                                                                                            | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                      | Preis   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 27.01.                                                                                    | Rindergulasch mit Pilzen, Paprika, Zwiebeln und Salzkartoffel                               | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Couscous mit Apfel, Rote Bete, Schalotten aus dem Ofen und Kräutern                         | 9,50 €  |
| Dienstag 28.01.                                                                                  | Frikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln                                                  | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Karotten und Pilze geröstet im Ofen mit Hummus und Pesto                                    | 10,00 € |
| Mittwoch 29.01.                                                                                  | <b><i>WACKY WEDNESDAY</i></b><br><b><i>Buffet</i></b><br>Take what you want + Fritz 12,00 € |         |
|  veggie/vegan |                                                                                             |         |
| Donnerstag 30.01.                                                                                | Labskaus mit Spiegelei, Glückstädter Matjes und Rote Bete                                   | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Pasta-Auflauf mit Brokkoli, Erbsen, Möhren und Mozzarella                                   | 9,50 €  |
| Freitag 31.01.                                                                                   | Schweinefilet mit Pfefferrahm, Bohnen und Röstkartoffeln                                    | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Bohnen-Eintopf, Möhre, Lauch, Kartoffel und Petersilie                                      | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| KW 06                                                                                              | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                | Preis   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 03.02.                                                                                      | Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf             | 12,00 € |
|  veggie/vegan  | Thaicurry mit Glasnudeln, Bambus, Bohnen, Kokosmilch und Chili        | 10,00 € |
| Dienstag 04.02.                                                                                    | Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Brokkoli und gerösteten Drillingen | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Klassische Gemüsesuppe mit Karotten und Kartoffeln                    | 9,50 €  |
| Mittwoch 05.02.                                                                                    | Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln                           | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Steckrüben-Eintopf, Kartoffel, Karotte und Lauch                      | 9,50 €  |
| Donnerstag 06.02.                                                                                  | „Butter bei die Fische“ mit Kartoffeln und Gemüse                     | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Gebackener Hokaido-Kürbis, Bulgur, Zucchini und Limetten-Hummus       | 9,50 €  |
| Freitag 07.02.                                                                                     | Hühnerfrikassee und Basmatireis                                       | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Enchiladas, gefüllt mit Gemüse, gratiniert mit Harissa-Kokoscreme     | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen



10. bis 21. Februar



| KW 07                                                                                            | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                     | Preis   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 10.02.                                                                                    | Hähnchen Teriyaki auf Spitzkohl-Karottengemüse und Kräuter-Röstbrot        | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Winterliche Gemüselasagne mit veganem Käse überbacken                      | 9,50 €  |
| Dienstag 11.02.                                                                                  | Pasta Bolognese mit Parmesan                                               | 10,00 € |
|  veggie/vegan | Curry-Linsen Suppe, Karotte, Erbse, Tomate & Mango                         | 10,00 € |
| Mittwoch 12.02.                                                                                  | Beefsteak aus dem Ofen mit Feta und Kräutern, grünen Bohnen und Kartoffeln | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Pasta mit Käsesauce, Radicchio und Walnüssen                               | 10,00 € |
| Donnerstag 13.02.                                                                                | Backfisch mit Zitrone, Remoulade, Röstzwiebeln und Pommes                  | 10,50 € |
|  veggie/vegan | Schwarzwurzelragout mit Kartoffelröstis und gebratenen Pilzen              | 9,50 €  |
| Freitag 14.02.                                                                                   | Königsberger Klopse mit Karpernsauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete  | 12,00 € |
|  veggie/vegan | Gemüse-Frikassee mit Eiern und Kartoffeln                                  | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| KW 08                                                                                              | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                         | Preis   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 17.02.                                                                                      | Omas Hühnersuppe, Petersilie und Pasta                                         | 11,00 € |
|  veggie/vegan  | Backkartoffel mit Sour cream, Champignons und Zwiebeln (Vegan ohne Sour cream) | 10,00 € |
| Dienstag 18.02.                                                                                    | Wildgulasch mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren                    | 11,00 € |
|  veggie/vegan | Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce und Parmesan                                   | 10,00 € |
| Mittwoch 19.02.                                                                                    | Hähnchen-Tomaten-Pfanne mit Pasta                                              | 11,00 € |
|  veggie/vegan | Basmatireis mit Ratatouille                                                    | 10,50 € |
| Donnerstag 20.02.                                                                                  | „Butter bei die Fische“ mit Kartoffeln und Gemüse                              | 11,00 € |
|  veggie/vegan | Cremige Selleriesuppe mit Birne und Croutons                                   | 9,50 €  |
| Freitag 21.02.                                                                                     | Saftige Kohlroulade mit Schmorsoße und Salzkartoffeln                          | 11,00 € |
|  veggie/vegan | Gerstoni-Risotto mit Lauch, grünen Bohnen und bunten Karotten                  | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen



# Wintermenü 2024

*Klassisch, neu, vegetarisch & vegan*  
*Änderungen der Speisen & Preise vorbehalten*

Von Taufe, Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit  
bis  
Team- & Business Meetings.  
Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot - Ihre Wunscherfüller

-  Hagen, Lindemann GbR
-  info@eventcater.de
-  040 - 52595446
-  www.eventcater.de
-  Deelbögenkamp 4C, 22297 Hamburg
-  040 - 52595447 WhatsApp



| 11. bis 22. November |                                                                          |         |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| KW 46                | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                   | Preis   |
| Montag 11.11.        | Rinderschmorbraten mit Sauce, Rosenkohl und Kartoffeln                   | 11,00 € |
| veggie/vegan         | Kürbislamout mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln                        | 9,50 €  |
| Dienstag 12.11.      | Wildgulasch mit Preiselbeeren und Pasta                                  | 11,00 € |
| veggie/vegan         | Herbstliche Gemüselasagne mit Tomatensauce                               | 10,00 € |
| Mittwoch 13.11.      | Prager Schinken mit Schmorsauce, geröstetem Rosenkohl und Röstkartoffeln | 10,50 € |
| veggie/vegan         | Curry-Reispanne mit Erbsen und Zucchini                                  | 10,00 € |
| Donnerstag 14.11.    | Kohlfisch mit Senfrahm, Spitzkohl und Salzkartoffel                      | 11,00 € |
| veggie/vegan         | Kräuter-Gerstoni mit Tofu und Kokos-Rahmgemüse                           | 9,50 €  |
| Freitag 15.11.       | Schichtkohl mit Hackfleisch, Spitzkohl, Kartoffeln und Schmand           | 9,50 €  |
| veggie/vegan         | Süßkartoffel mit gerösteten Kichererbsen und Feta (Vegan ohne Feta)      | 10,00 € |



Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| 25.November bis 06. Dezember |                                                                               |         |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| KW 47                        | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                        | Preis   |
| Montag 18.11.                | Gebratene Hähnchenbrust mit Ofen-Röstgemüse, Kürbis, Rote Bete und Reis       | 11,50 € |
| veggie/vegan                 | Kumpir mit Spicy Hummus, Rote Bete und geschmortem Radicchio                  | 10,50 € |
| Dienstag 19.11.              | Chili con Carne mit Sour Cream und Reis                                       | 11,00 € |
| veggie/vegan                 | Gebratene Knödel mit Paprika-Champignon Gemüse und Kokos                      | 10,50 € |
| Mittwoch 20.11.              | Cremige Kartoffelsuppe mit Mettenden und Petersilie                           | 10,50 € |
| veggie/vegan                 | Pasta mit Wirsing und Parmesan-Tyhiansauce                                    | 10,00 € |
| Donnerstag 21.11.            | „Fisch auf`n Tisch“ mit Kartoffel und Gemüse                                  | 12,00 € |
| veggie/vegan                 | Kürbissüppchen mit Ingwer, Orange und Karotten                                | 10,50 € |
| Freitag 22.11.               | Gänsekeule mit Thymianjus, Rotkraut und Kartoffelklöße                        | 14,50 € |
| veggie/vegan                 | Warmer Rotkohl, Apfel, Walnuss-Dressing und gebackenem Käse (Vegan ohne Käse) | 9,50 €  |



Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| 09. bis 20. Dezember |                                                                                              |         |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| KW 49                | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                       | Preis   |
| Montag 02.12.        | Hähnchenbrust mit Honig glasiert, gebratenem Rosenkohl und Kräuterknödel                     | 10,50 € |
| veggie/vegan         | Kartoffelklöße mit Champignon-Rahmsauce                                                      | 9,50 €  |
| Dienstag 03.12.      | Chili con Carne, Crème fraîche und Reis                                                      | 10,50 € |
| veggie/vegan         | Pasta Melanzane, Aubergine, Tomate und Feta ( Vegan ohne Feta)                               | 9,50 €  |
| Mittwoch 04.12.      | Krustenbraten, Schmorsauce, Sauerkraut und Röstkartoffeln                                    | 11,00 € |
| veggie/vegan         | Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce                                           | 10,50 € |
| Donnerstag 05.12.    | Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Spinat und Kartoffeln                                        | 11,00 € |
| veggie/vegan         | Linsen-Curry mit Brokkoli und Reis                                                           | 11,00 € |
| Freitag 06.12.       | NIKOLAUS - Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Karottengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree | 12,00 € |
| veggie/vegan         | Veganes Jägerschnitzel, Pilze, Pommes und Salat                                              | 10,50 € |



Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| NEU JAHR 2025<br>Casino-Start: KW 02                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| KW 51                                                                                                                                                                                                                                                      | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Preis   |
| Montag<br>16.12.                                                                                                                                                                                                                                           | Putenschnitzel, Zitrone, Champignonrahm und Wedges                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10,00 € |
|  veggie/vegan                                                                                                                                                           | Ofen-Süßkartoffel mit Kräuter-Hummus, frischem Spinat und Ofen-Tomaten                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9,50 €  |
| Dienstag<br>17.12.                                                                                                                                                                                                                                         | Lasagne Bolognese mit Käse überbacken                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10,00 € |
|  veggie/vegan                                                                                                                                                           | Pasta Gorgonzola-Sauce mit Radicchio, Birnen und Walnüssen                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10,00 € |
| Mittwoch<br>18.12.                                                                                                                                                                                                                                         | <div>- Weihnachtsessen für alle -<br/>Chef's choice!<br/><br/>Jede Spende ist wertvoll - und wenn sie noch so klein sein mag!<br/>Die heutigen Einnahmen werden zur Unterstützung an<br/>„Hörer helfen Kindern - Radio Hamburg“<br/>gespendet!</div> |         |
|  veggie/vegan                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
| Donnerstag<br>19.12.                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
|  veggie/Vegan                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
| <div><b>Wir wünschen eine gemütliche Vorweihnachtszeit,<br/>ein wundervolles Fest und einen guten Rutsch ins Jahr 2025</b><br/><i>Wir sehen uns am 06.01.2025</i></div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |



Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen



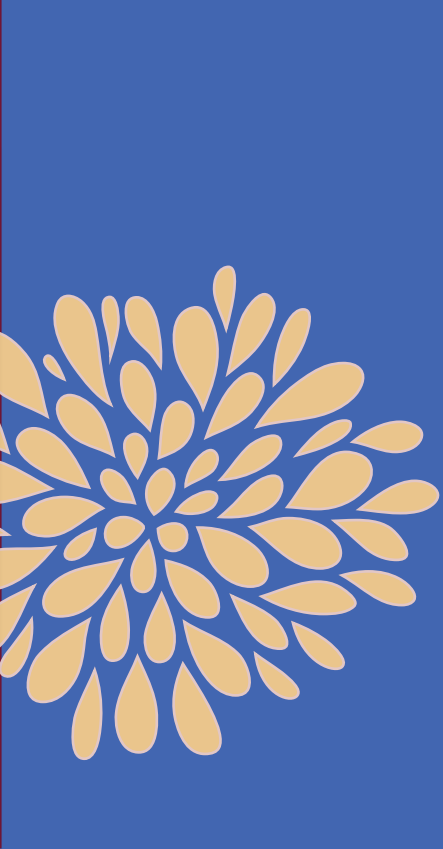
Ganz einfach Gans zu Weihnachten –  
Gänsebraten-Lieferservice

Menü auswählen,  
Anrufen oder Email schreiben,  
Gans ganz 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.

Ab sofort



| KW 48              | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                                   | Preis   |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 25.11.      | Gänseragout, Rotkohl und gebratenen Knödeln                                                              | 12,00 € |
| veggie/vegan/vegan | Vegane Grünkohl-Hanf Bratlinge, Knödeln und Senfsauce                                                    | 11,00 € |
| Dienstag 26.11.    | Grünkohl - Kohlwurst, Kasseler, Kartoffeln und Senf                                                      | 10,00 € |
| veggie/vegan       | Linsen Dal - Brokkoli, Edamame und Basmatireis                                                           | 10,00 € |
| Mittwoch 27.11.    | <div><b><i>WACKY WEDNESDAY</i></b><br/><b><i>Buffet</i></b><br/>Take what you want + Fritz 12,00 €</div> |         |
| veggie/vegan       |                                                                                                          |         |
| Donnerstag 28.11.  | Gebratener Kabeljau, Zitronensauce, Brokkoli und Salzkartoffeln                                          | 11,50 € |
| veggie/vegan       | Gewürz Couscous mit gebackener Rote Bete, Paprika, Feldsalat und Ziegenkäse (Vegan ohne Ziegenkäse)      | 10,50 € |
| Freitag 29.11.     | Kasseler, Kohlwurst mit Kartoffel-Steckrübenstampf                                                       | 10,50 € |
| veggie/vegan       | Gebackener Tofu, Apfel und Kartoffel-Steckrübenstampf                                                    | 10,00 € |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| KW 50             | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                | Preis   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 09.12.     | „Tex-Mex“ Enchiladas - gefüllt mit Tomaten-Bohnenragout und Kräuter- Crème fraîche    | 10,50 € |
| veggie/vegan      | Gemüseeintopf mit Zimt, Aubergine, Tomate und gerösteten Kartoffeln                   | 10,00 € |
| Dienstag 10.12.   | Beef Stroganoff, Pilze, Gurken, Senf und Kartoffelgratin                              | 11,00 € |
| veggie/vegan      | Kürbislamout mit Linsen, Minze, Bulgur und veganem Käse                               | 9,50 €  |
| Mittwoch 11.12.   | Hähnchen in Zitronenrahm mit Brokkoli, Tomaten und Reis                               | 10,50 € |
| veggie/vegan      | Kartoffel-Eintopf, Erbsen, Lauch und Petersilie                                       | 9,50 €  |
| Donnerstag 12.12. | Lachsfilet mit Terijaki, Sesam-Gurkensalat und Basmatireis                            | 11,50 € |
| veggie/vegan      | Kleine Drillinge, mit Sesam, Gemüsebeet und Kräuter-Tomatensud                        | 10,00 € |
| Freitag 13.12.    | Wildgulasch mit Waldpilzen und kräftiger Thymian-Jus, Rotkohl und Rosmarin-Kartoffeln | 11,50 € |
| veggie/vegan      | Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und kleinem Mischsalat                                 | 9,50 €  |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen

| KW 02             | Täglich wechselndes Dessert für 1,00 €                                                                   | Preis   |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Montag 06.01.     | Albondigas in Tomatensauce, Reis und Baguette                                                            | 10,50 € |
| veggie/vegan      | Chili Sin Carne, Crème fraîche, Röstbrot (VEGAN ohne CRÈME FRAÎCHE)                                      | 10,00 € |
| Dienstag 07.01.   | Cordon Bleu mit Karotten in Rahm und Salzkartoffeln                                                      | 10,50 € |
| veggie/vegan      | Blumenkohl im Ofen gebacken, Currysauce und Salzkartoffeln                                               | 10,50 € |
| Mittwoch 08.01.   | <div><b><i>WACKY WEDNESDAY</i></b><br/><b><i>Buffet</i></b><br/>Take what you want + Fritz 12,00 €</div> |         |
| veggie/vegan      |                                                                                                          |         |
| Donnerstag 09.01. | Fischeintopf mit Erbsen, Karotten und Basmatireis                                                        | 11,00 € |
| veggie/vegan      | Karotten-Ingwer Suppe mit Julienne und Croutons                                                          | 9,50 €  |
| Freitag 10.01.    | Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf                                                | 12,00 € |
| veggie/vegan      | Gebackene Birne mit frischem Blaukraut, Gemüse-Bulgur, Feta und Nüssen (VEGAN ohne FETA)                 | 10,50 € |

Chef's choice!  
Lasst` Euch  
überraschen