

02. - 13. März



KW 10		Preis
Montag 02.03.	Paella Valencia mit Tomaten, Gartenkräutern, Paprika und gebratener Kräuter-Hähnchenbrust	10,50 €
Vegan	Gewürz Couscous mit gebackener Rote Bete, veganem Feta und Paprikasoße	10,50 €
Dienstag 03.03.	Backofen-Hähnchen mit Gartengemüse, Zwiebel-Rahm und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce und Parmesan	09,50 €
Mittwoch 04.03.	Spaghetti Bolognese vom Rind, mit Karotten, Zwiebeln und Parmesan	11,00 €
Vegan	Ratatouille Classico mit Basmatireis	10,50 €
Donnerstag 05.03.	Kabeljaufilet im rote Bete-Knusperrmantel, Blattspinat, Senfsoße und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Winter-Eintopf mit Wirsing, Kartoffel, Karotte und Lauch	08,50 €
Freitag 06.03.	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	10,00 €
Vegan	Blumenkohl im Ofen gebacken mit Sauce Hollandaisev	09,50 €

Daily Special  
8,90 €  
+ Fritz 11,00 €  
Salatbar 100 gr/ 1,25 €  
Currywurst (8 Pommes 7,70 €  
Dessert 2,00 €

Arabi Aktion  
2026  
alle Hauptgerichte  
7,50 €

KW 11		Preis
Montag 09.03.	Halbes Hähnchen mit Kartoffel Wedges, Sour Cream und Gartensalat	11,00 €
Vegan	veganes Gemüseschnitzel, mit Blumenkohlrahmsöße Kartoffel-Wedges und Beilagen-Salat	10,00 €
Dienstag 10.03.	Cordon bleu vom Hähnchen mit Erbsen, Karotten in Rahm und Kartoffeln	11,00 €
Vegan	Gemüse-Pfanne mit Harissa-Drillingen, Tomate, Kichererbsen und Baba Ghanoush	10,50 €
Mittwoch 11.03.	Rinderschnorbraten mit kräftiger Bratenjus, Butter-Bohnen und Salzkartoffeln	11,50 €
Vegan	Tikka Masala mit Gemüse und Anis-Reis	10,00 €
Donnerstag 12.03.	„Fisch auf n Tisch“ - mit Kartoffeln und Gemüse	10,00 €
Vegan	Ciao Bella - Lasagne mit Grillgemüse und Spinat	09,50 €
Freitag 13.03.	Schichtkohl mit Hackfleisch, Spitzkohl, Kartoffeln und Schmand	10,00 €
Vegan	Gebratene Champignon-Zwiebel-Pfanne, mit Röstis und kleinem Salat	09,50 €

Frühstück  
2 halbe Brötchen  
+ Heißgetränk  
5,00 €

Außerdem kostenfrei:  
Hausgemachte Limonaden  
Vielfältige Auswahl an Dips, Saucen & Dressings  
Kicker & Dart

16. - 27. März



KW 12		Preis
Montag 16.03.	Hähnchen-Schnitzel mit Porree in Rahm und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Pasta al sugo melanzane mit Aubergine, Tomate und veganem Parmesan	09,50 €
Dienstag 17.03.	Wokgemüse süß sauer mit Ente und Duftreis	11,50 €
Vegan	kleine Drillinge, mit Sesam, Gemüsebeet und Kräuter-Tomatensud	09,00 €
Mittwoch 18.03.	Saftige Rinderhackbällchen „ala Albondigas“ in fruchtig scharfer Tomatensauce und Kräuterreis	11,00 €
Vegan	Paprika, gefüllt mit Quinoa, Curly Cale, roten Zwiebeln, Frühlingslauch und fruchtiger Tomatensauce	10,50 €
Donnerstag 19.03.	„Fish and Chips mit Remoulade und Gurkensalat	10,50 €
Vegan	Thaicurry mit Mie-nudeln, Bambus, Bohnen, Kokosmilch und Chili	09,50 €
Freitag 20.03.	Omas Kohlrölade vegetarisch mit Zwiebel-Schmorsauce und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Kumpir mit Spicy Hummus, Rote Bete, Mais, Tomaten und veganem Kräuterquark	9,50 €

Daily Special  
8,90 €  
+ Fritz 11,00 €  
Salatbar 100 gr/ 1,25 €  
Currywurst (8 Pommes 7,70 €  
Dessert 2,00 €

Arabi Aktion  
2026  
alle Hauptgerichte  
7,50 €

KW 13		Preis
Montag 23.03.	Hähnchenbrust „Pesto Rosso“ in cremiger Toatensoße, Paprikagemüse und Butter Penne	11,00 €
Vegan	kräftiger Linseneintopf mit viel Gemüse und Kartoffeln	09,50 €
Dienstag 24.03.	Frikassee vom Landhuhn mit Erbsen, Spargel, Karotten, Champignons und Butterreis	10,50 €
Vegan	junge Kartoffeln mit Kräutercreme und Lausitzer Leinöl	09,00 €
Mittwoch 25.03.	Rinderrouladen Hausfrauenart mit Rotkohl und Butterkartoffeln	12,50 €
Vegan	Süßkartoffelcurry mit Edamame, Paprika, Kokosmilch und Basmatireis	09,50 €
Donnerstag 26.03.	Snüsich - Norddeutscher Gemüseeintopf mit Rahm und Rauchlachs	11,00 €
Vegan	Ciao Bella - Lasagne mit Grillgemüse und Spinat	09,50 €
Freitag 27.03.	Schweinefilet mit Pfefferrahm, Bohnen und Röstkartoffeln	11,00 €
Vegan	Pasta mit fruchtiger Gemüse-Bolognese	09,50 €

Frühstück  
2 halbe Brötchen  
+ Heißgetränk  
5,00 €

Außerdem kostenfrei:  
Hausgemachte Limonaden  
Vielfältige Auswahl an Dips, Saucen & Dressings  
Kicker & Dart

30. März - 10. April



KW 14		Preis
Montag 30.03.	Gebratene Mie-Nudeln ala Bami Goreng, mit Asia Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen	10,00 €
Vegan	Indischer Gemüseeintopf mit Zimt, Aubergine, Tomaten, Erbsen und Kartoffeln	08,50 €
Dienstag 31.03.	Chicken-Tenders im Kokos-Knusperrkleid mit Zitronenpfeffer, Brokkoli, gerösteten Drillingen und sweet Chili Mayo	10,50 €
Vegan	Pasta mit fruchtiger Gemüse-Bolognese	09,00 €
Mittwoch 01.04.	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	11,50 €
Vegan	Pasta mit Paprika, Brokkoli und Spinatsauce	09,50 €
Donnerstag 02.04.	Schellfischfilet im Küstenbackteig mit Rahmkarotten und Butterreis	11,00 €
Vegan	Tikka Masala mit Gemüse und Anis-Reis	10,00 €
Freitag 03.04.	Königsberger Klopse mit Karpensauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete	11,00 €
Vegan	Kokos-Milchreis, Apfelkompott, Zimt & Zucker	09,00 €

Daily Special  
8,90 €  
+ Fritz 11,00 €  
Salatbar 100 gr/ 1,25 €  
Currywurst (8 Pommes 7,70 €  
Dessert 2,00 €

Arabi Aktion  
2026  
alle Hauptgerichte  
7,50 €

KW 15		Preis
Montag 06.04.	Hähnchen Stroganoff mit Champignons, Cornichons und Tagliatelle	11,00 €
Vegan	Linsen Dal mit Naan Brot	09,50 €
Dienstag 07.04.	Hähnchenbrust auf Gemüse-Julienne, Kräuterrahm und Basmatireis	10,50 €
Vegan	Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce und veganem Parmesan	09,50 €
Mittwoch 08.04.	Rindfleisch Tajine mit Kichererbsen, Paprika, schwarzen Bohnen und Paprika-Bulgur	11,00 €
Vegan	Ratatouille Classico mit Basmatireis	09,50 €
Donnerstag 09.04.	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Spinat und Kartoffeln	11,00 €
Vegan	Enchiladas, gefüllt mit Gemüse und Zartweizen, gratiniert mit Harissa-Kokoscreme	09,50 €
Freitag 10.04.	Krustenbraten mit Bratenjus, Schmorkraut und Kartoffelknödel	11,00 €
Vegan	Karotten, Drillinge und Aubergine geröstet im Ofen, auf Süßkartoffelcreme und Petersilien-Pesto	09,50 €

Frühstück  
2 halbe Brötchen  
+ Heißgetränk  
5,00 €

Außerdem kostenfrei:  
Hausgemachte Limonaden  
Vielfältige Auswahl an Dips, Saucen & Dressings  
Kicker & Dart



## Frühjahrskarte 2026

Klassisch, neu, vegetarisch, vegan

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

Hagen, Lindemann GbR

info@eventcater.de

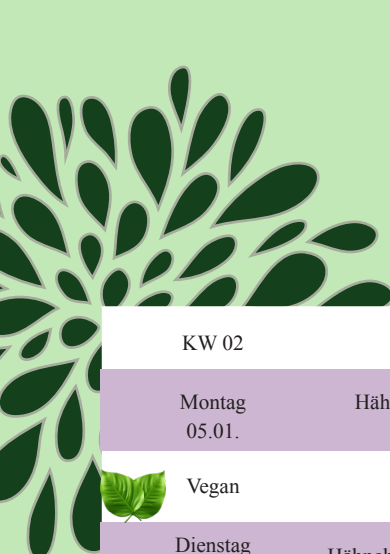
040 - 52595446

www.eventcater.de

Deelbögenkamp 4C, 22297 Hamburg

040 - 52595447 WhatsApp





05. - 16. Januar



KW 02		Preis
Montag 05.01.	Hähnchen-Schnitzel mit Porree in Rahm und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Ofengemüse mit Thymian, Agave, Gartenkräutern, Drillingen und rotem Rüben-Hummus	09,50 €
Dienstag 06.01.	Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Kirschtomaten, Brokkoli und Pasta	11,00 €
Vegan	Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce und veganem Parmesan	09,50 €
Mittwoch 07.01.	Spaghetti Bolognese vom Rind, mit Karotten, Zwiebeln und Parmesan	10,50 €
Vegan	Ratatouille Classico mit Basmatireis	09,50 €
Donnerstag 08.01.	Kabeljaufilet im rote Bete-Knuspermantel, Blattspinat, Senfsoße und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Thaicurry mit Mie-Nudeln, Bambus, Bohnen, Kokosmilch und Chili	09,50 €
Freitag 09.01.	Rostbratwurst mit Sauerkraut, Bratenjus und Kartoffeln	09,00 €
Vegan	Backkartoffel mit Sour Cream, Champignons und Salatbeilage	10,00 €

*Daily Special*

8,90 €

+ Fritz 11,00 €

*Salabar 100 gr/ 1,95 €*  
*Currywurst (8 Stk) Pommes 7,70 €*  
*Dessert 2,00 €*

*Arabi Aktion*

2026

alle Hauptgerichte

7,50 €

KW 03		Preis
Montag 12.01.	Cordon bleu vom Hähnchen mit Erbsen, Karotten in Rahm und Kartoffeln	11,00 €
Vegan	Gewürz Couscous mit gebackener Rote Bete, veganem Feta und Paprikasoße	10,50 €
Dienstag 13.01.	Halbes Hähnchen mit Kartoffel Wedges, Sour Cream und Gartensalat	11,00 €
Vegan	Winter-Eintopf mit Wirsing, Kartoffel, Karotte und Lauch	08,50 €
Mittwoch 14.01.	Rinderschmorbraten mit kräftiger Bratenjus, Butter-Bohnen und Salzkartoffeln	11,50 €
Vegan	Gebackener Hokkaido-Kürbis auf Bulgur, Zucchini, Karotten und kaltem Limetten-Hummusdip	10,50 €
Donnerstag 15.01.	„Fisch auf'n Tisch“ - mit Kartoffeln und Gemüse	10,00 €
Vegan	Enchiladas, gefüllt mit Gemüse und Zartweizen, gratiniert mit Harissa-Kokoscreme	10,50 €
Freitag 16.01.	Schichtkohl mit Hackfleisch, Spitzkohl, Kartoffeln und Schmand	10,00 €
Vegan	Blumenkohl im Ofen gebacken mit Sauce Hollandaise	09,50 €

*Frühstück*

2 halbe Brötchen

+ Heißgetränk

5,00 €

*Außerdem kostenfrei:*

*Hausgemachte Limonaden*

*Vielzügige Auswahl an Dips, Saucen (8 Dressings)*

*Kicker (8 Dart)*

19. - 30. Januar



KW 04		Preis
Montag 19.01.	Paella Valencia mit Tomaten, Gartenkräutern, Paprika und gebratener Kräuter-Hähnchenbrust	10,50 €
Vegan	veganes Gemüseschnitzel, mit Blumenkohlrahmsoße Kartoffel-Wedges und Beilagen-Salat	10,00 €
Dienstag 20.01.	Backofen-Hähnchen mit Gartengemüse, Zwiebelrahm und Salzkartoffeln	10,50 €
Vegan	Gemüse-Pfanne mit Harissa-Drillingen, Tomate, Kichererbsen und Baba Ghanoush	10,50 €
Mittwoch 21.01.	Rinderrouladen Hausfrauenart mit Rotkohl und Butterkartoffeln	12,50 €
Vegan	Linsen Dal mit Naan Brot	09,50 €
Donnerstag 22.01.	Fish and Chips mit Remoulade und Gurkensalat	10,50 €
Vegan	Ciao Bella - Lasagne mit Grillgemüse und Spinat	09,50 €
Freitag 23.01.	Schweinefilet mit Pfefferrahm, Bohnen und Röstkartoffeln	11,00 €
Vegan	Fruchtig buntes Chili Sin Carne mit Basmatireis	09,00 €

*Daily Special*

8,90 €

+ Fritz 11,00 €

*Salabar 100 gr/ 1,95 €*  
*Currywurst (8 Stk) Pommes 7,70 €*  
*Dessert 2,00 €*

*Arabi Aktion*

2026

alle Hauptgerichte

7,50 €

KW 05		Preis
Montag 26.01.	Omas Hühnersuppe, mit viel Gartengemüse, Blattpetersilie, Liebstöckel und Pasta	09,50 €
Vegan	Pasta al sugo melanzane mit Aubergine, Tomate und veganem Parmesan	09,50 €
Dienstag 27.01.	spicy Hähnchenbrust mit Honig und Soja glasiert, Rosenkohl und Kräuterknödel	11,50 €
Vegan	kleine Drillinge mit Sesam, Gemüsebeet und Kräuter-Tomatensud	09,00 €
Mittwoch 28.01.	Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf	10,00 €
Vegan	Paprika gefüllt mit Quinoa, Curly Cale, roten Zwiebeln, Frühlingslauch und fruchtiger Tomatensauce	10,50 €
Donnerstag 29.01.	Snüschen - Norddeutscher Gemüseeintopf mit Rahm und Rauchlachs	11,00 €
Vegan	kräftiger Linseneintopf mit viel Gemüse und Kartoffeln	08,50 €
Freitag 30.01.	Wildgulasch mit Waldpilzen und kräftiger Cranberry-Jus, Rotkohl und Rosmarin-Kartoffeln	11,00 €
Vegan	Kumpir mit Spicy Hummus, Rote Bete, Mais, Tomaten und veganem Kräuterquark	09,50 €

*Frühstück*

2 halbe Brötchen

+ Heißgetränk

5,00 €

*Außerdem kostenfrei:*

*Hausgemachte Limonaden*

*Vielzügige Auswahl an Dips, Saucen (8 Dressings)*

*Kicker (8 Dart)*

02. - 13. Februar



KW 06		Preis
Montag 02.02.	Wokgemüse Süß-Sauer mit Ente und Duftreis	11,50 €
Vegan	Thaicurry mit Mie-Nudeln, Bambus, Bohnen, Kokosmilch und Chili	10,50 €
Dienstag 03.02.	Hähnchenbrust auf Gemüse-Julienne, Kräuterrahm und Basmatireis	10,50 €
Vegan	Kürbisragout mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	09,50 €
Mittwoch 04.02.	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Butter-Karotten und Salzkartoffeln	11,50 €
Vegan	Gebratene Champignon-Zwiebel-Pfanne, Röstis und kleiner Salat	09,50 €
Donnerstag 05.02.	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Spinat und Kartoffeln	11,00 €
Vegan	Curry-Reispfanne mit Erbsen und Zucchini	08,50 €
Freitag 06.02.	Königsberger Klopse mit Karpersauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete	11,00 €
Vegan	Kokos-Milchreis, Apfelkompott, Zimt & Zucker	09,00 €

*Daily Special*

8,90 €

+ Fritz 11,00 €

*Salabar 100 gr/ 1,95 €*  
*Currywurst (8 Stk) Pommes 7,70 €*  
*Dessert 2,00 €*

*Arabi Aktion*

2026

alle Hauptgerichte

7,50 €

KW 07		Preis
Montag 09.02.	Hähnchen Stroganoff mit Champignons, Cornichons und Tagliatelle	11,00 €
Vegan	junge Kartoffeln mit Kräutercreme und Lausitzer Leinöl	09,00 €
Dienstag 10.02.	Chicken-Tenders im Kokos-Knusperkleid mit Zitronenpfeffer, Brokkoli, gerösteten Drillingen und sweet Chili Mayo	10,50 €
Vegan	Süßkartoffelcurry mit Edamame, Paprika, Kokosmilch und Basmatireis	09,50 €
Mittwoch 11.02.	Saftige Rinderhackbällchen „ala Albondigas“ in fruchtig scharfer Tomatensauce und Kräuterreis	11,00 €
Vegan	Ciao Bella - Lasagne mit Grillgemüse und Spinat	09,50 €
Donnerstag 12.02.	Backfisch mit Zitrone, Remoulade, Röstzwiebeln und Dill-Butterkartoffeln	10,50 €
Vegan	Indischer Gemüseeintopf mit Zimt, Aubergine, Tomaten, Erbsen und Kartoffeln	10,50 €
Freitag 13.02.	Omas Kohlroulade vegetarisch mit Zwiebel-Schmorsauce und Salzkartoffeln	11,00 €
Vegan	Baked Potato mit Chipotle Creme und Maissalat	09,50 €

*Frühstück*

2 halbe Brötchen

+ Heißgetränk

5,00 €

*Außerdem kostenfrei:*

*Hausgemachte Limonaden*

*Vielzügige Auswahl an Dips, Saucen (8 Dressings)*

*Kicker (8 Dart)*

16. - 27. Februar



KW 08		Preis
Montag 16.02.	Hähnchenbrust „Pesto Rosso“ in cremiger Tomatensoße, Paprikagemüse und Butter Penne	11,00 €
Vegan	Linsen Dal mit gelben Linsen, Kartoffeln, Blumenkohl und Joghurt	09,50 €
Dienstag 17.02.	spicy Hähnchenbrust mit Honig und Soja glasiert, gebratenem Rosenkohl und Kräuterknödel	11,00 €
Vegan	Kokos-Linsensuppe mit Tomaten, gelbe Linsen und rote Bete Baguette	08,50 €
Mittwoch 18.02.	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	11,50 €
Vegan	Pasta mit fruchtiger Gemüse-Bolognese	09,50 €
Donnerstag 19.02.	Gebratenes Lachsfilet, Zitronensauce, Brokkoli und Salzkartoffeln	11,50 €
Vegan	Tikka Masala mit Gemüse und Anis-Reis	10,00 €
Freitag 20.02.	Krustenbraten mit Bratenjus, Schmorkraut und Kartoffelknödel	11,00 €
Vegan	Karotten, Drillinge und Aubergine geröstet im Ofen, auf Süßkartoffelcreme und Petersilien-Pesto	09,50 €

*Daily Special*

8,90 €

+ Fritz 11,00 €

*Salabar 100 gr/ 1,95 €*  
*Currywurst (8 Stk) Pommes 7,70 €*  
*Dessert 1,50 €*

*Arabi Aktion*

2026

alle Hauptgerichte

7,50 €

KW 09		Preis
Montag 23.02.	Frikassee vom Landhuhn mit Erbsen, Spargel, Karotten, Champignons und Butterreis	10,50 €
Vegan	Pasta mit Champignon-Rahm-Sauce und veganem Parmesan	09,50 €
Dienstag 24.02.	Gebratene Mie-Nudeln a la Bami Goreng, mit Asia Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen	10,50 €
Vegan	kräftiger Linseneintopf mit viel Gemüse und Kartoffeln	08,50 €
Mittwoch 25.02.	Rindfleisch Tajine mit Kichererbsen, Paprika, schwarzen Bohnen und Paprika-Bulgur	11,00 €
Vegan	Ratatouille Classico mit Basmatireis	09,50 €
Donnerstag 26.02.	Seehecht Roulade im Knuspermantel mit Wirsing in Rahm und Süßkartoffelpüree	12,00 €
Vegan	Thaicurry mit Mie-Nudeln, Bambus, Bohnen, Kokosmilch und Chili	09,50 €
Freitag 27.02.	Hackbraten mit Erbsen-Wurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	09,50 €
Vegan	Backkartoffel mit Sour Cream, Champignons und Salatbeilage	10,00 €

*Frühstück*

2 halbe Brötchen

+ Heißgetränk

5,00 €

*Außerdem kostenfrei:*

*Hausgemachte Limonaden*

*Vielzügige Auswahl an Dips, Saucen (8 Dressings)*

*Kicker (8 Dart)*

