



BERGEDORFER
impuls
CATERING



BUFFETS | MENUS | BRATEN | SUPPEN | FINGERFOOD | CANAPÉES

Gutes Essen – Gute Laune

Inhaltsverzeichnis

Buffets

Kleines Italienisches Buffet	3
Großes Italienisches Buffet	4
Großes Mediterranes Buffet	5
Rustikales Buffet.....	6
Buffet Impuls Exklusiv	7

Köstlich und lecker

Unser Bratenangebot	8
Unsere Suppenecke	8
Fingerfood.....	9
Kontakt.....	10

Kleines Italienisches Buffet

Leicht – frisch – der Geschmack des Südens. Vielfältig und abwechslungsreich mit unterschiedlichen Geschmacksvariationen, verwöhnt nicht nur Ihren Gaumen, sondern auch Ihren Geldbeutel.

ab 16,50 EUR/Person

Antipasti:

- Zucchinischeiben mit Rosmarin
- Eingelegte Paprika mit Knoblauch und Thymian
- Frische Champignons in Kräutermarinade
- Glasierte Karotten mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Broccoli mit Schinkenstreifen und Tomatenvierteln
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Honigmelone mit Kernschinken

Salate:

- Bunter Pastasalat
- Blattsalate mit Thunfisch, schwarzen Oliven und Dressing

Dessert:

- Panacotta mit Himbeermark

Beilagen:

- Ciabatta Brot mit Dip



Großes Italienisches Buffet

Italienische Lebensart verkörpert dieses Buffet. Genießen Sie „La dolce vita“ mit einer Riesenauswahl italienischer Spezialitäten.

ab 22,40 EUR/Person

Antipasti Mista:

- Eingelegte Paprika mit Kapern und Knoblauch
- Aubergine mit Peperoni und Knoblauch
- Frische Champignons in Kräutermarinade
- Grüner Spargel mit geschrotetem Pfeffer und Olivenöl
- Herzhaft eingelegte Artischockenherzen
- Mozzarella e pomodori (Mozzarella und Tomaten)
- Shrimpscocktail in Joghurt-Kräuter- Knoblauchsahne
- Sonnengereifte Melone mit Schinken
- Vitello Tonnato
(Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Paprika)

Warme Speisen:

- Minestrone
- Putensteak in Marsala- oder Safransoße
- Penne al´ Arrabiatta

Salate:

- Fenchel Orangensalat
- Weiße Riesenbohnen mit Thunfisch
- Salatkomposition mit Schafskäse und Oliven
- Geflügel-Früchtesalat
- Dessert:
- Tiramisu oder aufgeschlagene Mascarponecreme mit fruchtigem Himbeermark
- Große italienische Käseauswahl mit frischem Obst

Beilagen:

- Baguette, Ciabatta, Butter und diverse Soßen



Großes Mediterranes Buffet

Exotik pur. Der Geschmack dieser erlesenen Köstlichkeiten läßt Ihren Urlaub zurückkehren, als sei es gestern gewesen oder... als ob er morgen beginnt.

ab 25,30 EUR/Person

Kalte Speisen:

- Syrisches Huhn mit Bulgur und Aprikose
- Gebratene Zucchini, süß-sauer mariniert
- Tranchen vom Poulardenbrustfilet mit Walnussoße
- Antipasti: Mariniertes Gemüse nach italienischer Art
- Humus bi Tahina: Libanesisches Kichererbsenpüree mit Petersiliensalat
- Orientalische Falaffel: Frittierte Bällchen aus Kichererbsen und Weizenschrot mit Joghurtsoße
- Tapas: Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Suppen: (wahlweise eins)

- Türkische Linsensuppe mit Zitrone und Minze
- Gazpacho: Spanische geeiste Gemüsesuppe
- Tunesische Fischsuppe mit Fenchel und Knoblauch

Warme Speisen: (wahlweise eins)

- Mohammedanische Lamm-Tagine mit Fenchel, Ingwer und Zitrone
- Zypriotisches Schweineragout mit Rotwein und Koriander

Salate:

- Marinierte Artischockenherzen nach Französischer Art
- Ägyptischer Reissalat mit Linsen
- Avocado-Orangen-Salat mit Tomaten, Oliven und Mandeln
- Marokkanischer Salat aus Blattsalaten mit Möhren, Datteln und Pampelmuse

Dessert: (wahlweise eins)

- Zitronenmousse oder
- Tiramisu

Beilagen:

- Arabisches Brot, Türkisches Fladenbrot, Ciabatta und Olivenöl, verschiedenen Soßen und Dips



Rustikales Buffet

Deftig! Zum Beispiel für das Richtfest.

ab 19,10 EUR/Person

Kalte Speisen:

- Vierländer Geflügelplatte
- Hausgemachte Frikadellen
- Holsteiner Sauerfleisch
- Thüringer Zwiebelmett
- Heringsstip

Warme Speisen: (wahlweise eine)

- Chili con Carne
- Knuspriger Spanferkelrollbraten

Salate:

- Hausgemachter Pellkartoffelsalat mit Speck
- Ungarischer Kraut-Karottensalat
- Gurkensalat mit Dilldressing
- Tomatensalat mit Gartenkräutern und Zwiebelringe

Dessert:

- Hausgemachte Hamburger Rote Grütze
- mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne
- Bunt dekoriertes Käsebrett

Beilagen:

- Verschiedene Brotsorten, Butter, Grammelschmalz
- und diverse passende Soßen



Buffet Impuls Exklusiv

Unsere Spezialitäten des Hauses für Ihren besonderen Anlass

ab 29,90 EUR/Person

Kalte Speisen:

- Graved Lachs mit Szechuan-Honig-Dip
- Shrimpscocktail auf Eisbergsalat
- Variationen von Räucherfischhäppchen
- Roastbeef mit Remouladensoße
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Salate:

- Matjessalat mit Mango
- Kartoffelsalat mit Bacon-Vinaigrette
- Blattsalat der Saison mit Balsamico-Dressing

Warme Speisen (wahlweise zwei)

- Lachsfilet auf der Haut mit Aromaten gebratendazu
Blattspinat mit Reis
- Schweinefilet im Speckmantel dazu
Romanesco-Kartoffelgratin
- Maispouladenbrust mit tomatisierten Paprika-Gemüse
und Reismischung aus Rotem-, und Wildreis

Dessert:

- Zweierlei Schokoladenmousse mit Cointreau-Orangensoße
- Frischer exotischer Fruchtsalat parfümiert mit Vanillerum
- Großes Käsesortiment mit Trauben



Unser Bratenangebot

Preisbrecher: (2 Beispiele)

- Spanferkelbraten mit buntem Krautsalat, Brot und Zwiebel-Senfsoße
ab 9,70 EUR/Person
- Prager Schinken mit drei Salaten der Saison, Brot und Soße
ab 10,50 EUR/Person

Außerdem im Angebot:

- Spießbraten, Sauerbraten,
- gefüllter Kassler- oder Nackenbraten,
- Rinderbraten, Rouladen „klassisch“

Bei den Beilagen äußern Sie Ihre Wünsche, wir beraten Sie gerne!

Auf Wunsch auch Menus, z.B.:

- doppelte Kraftbrühe mit Einlage
- Rinder- u. Schweinebraten,
- Rotkohl, Kaisergemüse,
- Butterkartoffeln und Bratsoße
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Unsere Suppenecke

Vegetarisch:

- frische Gemüsesuppe **ab 3,80 EUR/Person**
- Kartoffel-Möhrentopf **ab 3,80 EUR/Person**
- Gorgonzola-Lauchcremesuppe **ab 3,80 EUR/Person**

Deftige Eintöpfe:

- Erbseneintopf mit Würstchen **ab 5,20 EUR/Person**
- Linseneintopf mit Würstchen **ab 5,20 EUR/Person**
- Gulaschsuppe **ab 5,20 EUR/Person**
- Chili con Carne **ab 5,20 EUR/Person**

Zu allen Eintöpfen reichen wir Stangenbrot.



Fingerfood

Gehen Sie mit der Zeit, Fingerfood ist angesagt. Zwanglos, cool, kommunikativ. Und so lecker!

Vegetarisch:

- Blätterteigschnecke mit Hirtenkäse 1 Stk. p.P. ab 1,30 EUR
- Kleine Frühlingsrollen 2 Stk. p.P. ab 0,95 EUR
- Mozzarella Sticks mit Cherrytomaten 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR
- Brokkoli Nuggets 1 Stk. p.P. ab 0,95 EUR
- Falaffel 2 Stk. p.P. ab 0,95 EUR

Geflügel:

- Knusperfilet vom Huhn 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR
- Filetspieß „Pineapple“ 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR
- Chicken Wings 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR
- Ministeaks „natur“ von der Pute 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR
- Thai-Spieße Erdnuß-Kokos 1 Stk. p.P. ab 1,25 EUR

Fleisch:

- Frikadellchen 2 Stk. p.P. ab 1,15 EUR
- Filetmedaillons 1 Stk. p.P. ab 1,85 EUR
- Blätterteigschnecke mit Rinderhack 1 Stk. p.P. ab 1,30 EUR
- Speckpläumchen 1 Stk. p.P. ab 0,95 EUR

Fisch:

- Fisch im Backteig 1 Stk. p.P. ab 1,65 EUR
- Garnelen Lollo-Pop 1 Stk. p.P. ab 1,85 EUR

Dessert:

- Krapfen mit Kirschfüllung 1 Stk. p.P. ab 0,95 EUR
- Mini Amerikaner 1 Stk. p.P. ab 0,95 EUR

In Weckglass serviert

- Schokoladenmousse 1 Stk. p.P. ab 1,50 EUR
- Rote Grütze mit Vanillesoße 1 Stk. p.P. ab 0,95 EUR



Kontakt

Bergedorfer Impuls Catering

Betriebsstätte Bergedorf

Betriebsleiter André Selke

Dusiplatz 10

21035 Hamburg

Telefon: 040 53 79 777 -12 / -13

Email: info.BERGEDORF@Bergedorfer-Impuls.com

Bergedorfer Impuls Catering

Betriebsstätte Altona

Betriebsleiter Sebastian Brockmann

Kieler Straße 103

22769 Hamburg

Telefon: 040 53 79 777-21 / -22

Email: info.ALTONA@Bergedorfer-Impuls.com

