



BERGEDORFER
impuls
CATERING



BUFFETS | MENUS | BRATEN | SUPPEN | FINGERFOOD | CANAPÉES | TORTEN | KUCHEN

Wenn es gut sein soll

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	9
Belegte Brötchen.....	10
Torten und Kuchen	10
Fingerfood	11
Lieferbedingungen	12

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 Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Paprika)

Warme Speisen:

- Minestrone
- Putensteak in Marsala- oder Safransauce
- 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 Saucen

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 Walnusssauce
- Antipasti: Mariniertes Gemüse nach italienischer Art
- Humus bi Tahina: Libanesisches Kichererbsenpüree mit Petersiliensalat
- Orientalische Falaffel: Frittierte Bällchen aus Kichererbsen und Weizenschrot mit Joghurtsauce
- 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 Saucen und Dippis

Rustikales Buffet

Deftig! Zum Beispiel für das Richtfest.

ab 16,50 EUR/Person

Kalte Speisen:

- Vierländer Geflügelplatte
- Hausgemachte Frikadellen
- Holsteiner Sauerfleisch
- Thüringer Zwiebelmett
- Pikante Fischmarinaden

Warme Speisen: (wahlweise eine)

- Chili con Carne
- Knuspriger Spanferkelbraten

Salate:

- Hausgemachter Pellkartoffelsalat mit Speck
- Ungarischer Kraut-Karottensalat
- Gurkensalat mit Dill-Joghurtcreme
- 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 Saucen

Buffet Impuls Exklusiv

Unsere Spezialitäten des Hauses für Ihren besonderen Anlass

ab **27,50** EUR/Person

Kalte Speisen:

- Graved Lachs mit Honig-Denf-Dillsauce
- Krabbencocktail auf Eisbergsalat
- Wachholder geräucherte Forellenfilets
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Ital. luftgetrockneter Schinken mit Galia Melone

Salate:

- Matjessalat nach „Hausfrauenart“
- Speck-Kartoffelsalat
- Blattsalat der Saison mit Balsamico-Vinaigrette

Warme Speisen (wahlweise zwei)

- Zanderfilet auf der Haut mit Aromaten gebraten dazu Blattspinat mit Reis
- Schweinefilet im Speckmantel mit Pfannengemüse, dazu Kartoffelgratin
- Maispouladenbrust mit Tomaten-Paprika-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Zweierlei Schokoladenmousse mit Himbeeren
- Frischer Obstsalat
- Große Käseauswahl

Unser Bratenangebot

Preisbrecher: (2 Beispiele)

- Spanferkelbraten mit buntem Krautsalat,
Brot und Zwiebel-Senfsoße

- Prager Schinken mit drei Salaten der Saison,
Brot und Soße

ab 8,70 EUR/Person

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.

Belegte Brötchen

Gerne bieten wir Ihnen ein umfangreiches Angebot an belegten Brötchen/Broten, Canapées oder Schnittchen an. Dem Anlaß entsprechend können wir die Garnitur aufwendig und raffiniert gestalten. Auch bei dem Belag kommen wir Ihren Wünschen entgegen. Unsere halben Brötchen werden gebuttert und üppig belegt.

Halbes Brötchen:

- z.B. mit Käse, Brie, Salami, Schinken, Mett oder mit einfachen Salaten wie Fleischsalat

ab 1,80 EUR/Stück

Halbes Brötchen (aufwendig garniert):

- z.B. mit Lachs, Krabben, Roastbeef, gebratene Hähnchenbrust

ab 2,20 EUR/Stück

Torten und Kuchen

Wir backen Kuchen frisch gemäß Ihrer Bestellung. Preise auf Anfrage

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
■ Broccoli 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

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
■ Speckpfläumchen	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 Vanillesauce	1 Stk. p.P.	ab 1,50 EUR

Lieferbedingungen

Kalte Speisen:

- Bei den Buffetpreisen gilt eine Mindestbestellmenge von 30 Portionen für Essen (ohne Equipment) **und** ein Mindestumsatz in Höhe von **600,-** Euro
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Servicepersonal zur Verfügung
- Eine Stornierung ist bis 7 Tage vor Liefertermin möglich. Bei kurzfristigen Stornierungen müssen wir Ihnen die entstandenen Kosten berechnen.
- Gerne liefern wir auch das notwendige Equipment für Ihre Veranstaltung – fragen Sie einfach nach.



Bergedorfer Impuls Catering

Betriebsstätte Bergedorf

Betriebsleitung: André Selke

Dusiplatz 10

21035 Hamburg

Telefon: 040 537 97 77 -12/ -13

Telefax: 040 537 97 77-10

Email: info.bergedorf@bergedorfer-impuls.de

Bergedorfer Impuls Catering

Betriebsstätte Altona

Betriebsleitung: Sebastian Brockmann

Kieler Straße 103

22769 Hamburg

Telefon: 040 537 97 77-21/ -22

Telefax: 040 537 97 77 -20

Email: info.altona@bergedorfer-impuls.de