



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

Italienische Menus .....	8
Unser Bratenangebot .....	9
Unsere Suppenecke .....	10
Belegte Brötchen.....	11
Torten und Kuchen .....	11
Fingerfood .....	12
Lieferbedingungen .....	13

## Kleines Italienisches Buffet

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

**16,50** EUR/Person

### Antipasti:

- Zucchinis Scheiben 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.

**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 Marsalasauce
- 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.

**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.

**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

**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

## Italienische Menus

Mit diesem Menus holen Sie sich italienische Lebens- und Gaumenfreuden ins Haus!

### Stellen Sie sich Ihr Menu zusammen:

Suppe + Fleisch oder Fisch + Dessert = 3 Komponenten

**14,00 bis 19,00 EUR/Person**

#### Suppen:

- Minestrone mit Parmesan
- Tomatencremesuppe
- Kastelruther Bauern-Kartoffelsuppe
- Zucchinicreme mit Sahne

#### Fleisch:

- Saltimbocca alla Romana
- Schweinekotelett mit Buttersauce und frischem Salbei

#### Fisch:

- Zanderfilet mit Zucchinischuppen in Weißweinsauce
- Seeteufelmedaillons „Livornese“, Kapern, schwarze Oliven,
- Knoblauch und Kräuter-Tomatensauce
- Thunfischsteak mit Kräutern, Tomaten, Zwiebeln
- und Zitrone in Alufolie gegart
- Zu allen Hauptgerichten servieren wir gebackene Rosmarinkartoffeln, Butterblattspinat und Karotten

#### Dessert:

- Tiramisu
- Panacotta mit Karamellsauce
- Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme

## Unser Bratenangebot

### Preisbrecher: (2 Beispiele)

- Spanferkelbraten mit buntem Krautsalat,
- Brot und Zwiebel-Senfsoße

**8,70 EUR/Person**

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

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

### deftige Eintöpfe:

- Erbseneintopf mit Würstchen **5,20** EUR/Person
- Linseneintopf mit Würstchen **5,20** EUR/Person
- Gulaschsuppe **5,20** EUR/Person
- Chili con Carne **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.	1,30 EUR
■ Kleine Frühlingsrollen	2 Stk. p.P.	0,95 EUR
■ Mozzarella Sticks mit Cherrytomaten	1 Stk. p.P.	1,25 EUR
■ Broccoli Nuggets	1 Stk. p.P.	0,95 EUR
■ Falaffel	2 Stk. p.P.	0,95 EUR

### Geflügel:

■ Knusperfilet vom Huhn	1 Stk. p.P.	1,25 EUR
■ Filetspieß „Pineapple“	1 Stk. p.P.	1,25 EUR
■ Chicken Wings	1 Stk. p.P.	1,25 EUR
■ Ministeaks „natur“ von der Pute	1 Stk. p.P.	1,25 EUR

### Fleisch:

■ Frikadellchen	2 Stk. p.P.	1,15 EUR
■ Filetmedaillons	1 Stk. p.P.	1,85 EUR
■ Blätterteigschnecke mit Rinderhack	1 Stk. p.P.	1,30 EUR
■ Speckpfläumchen	1 Stk. p.P.	0,95 EUR

### Fisch:

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

### Dessert:

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

In Weckglass serviert

■ Schokoladenmousse	1 Stk. p.P.	1,50 EUR
■ Rote Grütze mit Vanillesauce	1 Stk. p.P.	1,50 EUR

## Lieferbedingungen

### Kalte Speisen:

- Bei den Buffetpreisen gilt eine Mindestbestellmenge von 30 Portionen und für Essen (ohne Equipment) 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](mailto: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](mailto:info.altona@bergedorfer-impuls.de)