

Catering

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles, unverbindliches Angebot. Beispiele finden Sie in diesem PDF. Doch bevor Sie sich von den frischen Ideen inspirieren lassen, möchten wir Ihnen unsere Partner kurz vorstellen:



Boa Vista, das Restaurant Tarantella und Die Bank...

Die Connaissseure der **BOA VISTA** GmbH kombinieren regionale Spezialitäten der Saison mit internationalen Einflüssen und vielen bunten Ideen zu immer neuen raffinierten Kreationen. Dabei legt das Unternehmen großen Wert auf ehrliche Handarbeit – schließlich haben seine Köche ihre Künste in der Spitzengastronomie gelernt. Als kompetenter Ansprechpartner in allen Fragen rund ums Catering begleitet Sie Boa Vista vom ersten Kontakt bis hin zum abschließenden Feedback. „Freundlichkeit, Phantasie und Perfektionismus sind unsere Zutaten für Ihr maßgeschneidertes Wohlfühl-Event“, schreiben die Hamburger.

Und: „Wir kümmern uns um alles, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: Ihre Gäste.“

Die Köche aus dem **RESTAURANT TARANTELLA** im Casino Esplanade verwöhnen Ihre Gäste in gewohnter Qualität auch gerne hier im Café Schöne Aussichten. Ob rustikal oder exklusiv – das Team des Tarantella überzeugt mit modernen Catering-Konzepten, langjährigen Erfahrungswerten und frischen Ideen.

Frederic Jahnsen und Carsten von der Heide, die Betreiber des Restaurants, sind mit ihrem Cateringunternehmen „Deftig & Feines“ bereits seit 15 Jahren in Hamburg und Umland erfolgreich. Außerdem führen die beiden Gastronomen seit elf Jahren das empfehlenswerte Restaurant Casse-Croûte.

2005 eröffnete **DIE BANK** im Hochparterre des Stadtpalais an der Hohe Bleiche 17. Seitdem genießt nicht nur das Restaurant, sondern auch der hauseigene Cateringservice einen hervorragenden Ruf. Mit maßgeschneiderten Catering-Programmen wird Ihr Event im Café Schöne Aussichten zum Erlebnis – egal ob stilvolle Premierenparty, ausgeklügelte Produkteinführung oder Hochzeitsfeier mit großer Gästeliste.

Das Team um Ulli Dunker, sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung auch hier im Café Schöne Aussichten erfolgreich, flexibel und geschmackssicher umgesetzt wird. Getreu nach dem Bank-Motto: Premium-Catering für Premium-Kunden.

Beispielhafte Angebote unserer drei Catering-Partner finden Sie im Anschluss.

Bei Anfragen helfen wir Ihnen gerne weiter. Selbstverständlich können Sie auch mit einem anderen Catering-Partner Ihrer Wahl im Café Schöne Aussichten zusammenarbeiten.

Cateringangebot Boa Vista

Fingerfood zum Empfang:

Fingerfood 1:

- Tomaten Mozzarellastick
- Parmaschinken am Crissinistick
- Heilbutt im Kräutercrespelle mit Meerrettich

€ 4,50 pro Person

Fingerfood 2:

- Spinatquiche mit Parmesan
- Gemüsesticks mit Avocado-Chilidip
- Kleine gefüllte Wan Tan mit Gemüse

€ 4,50 pro Person

Fingerfood 3:

- Blätterteigkonfekt mit Lachs
- Marinierter Paprika mit Olive und Basilikum
- Frischkäse mit Pumpernickel und Feigensenf

€ 4,50 € pro Person

Fingerfood klassisch:

Fingerfood 1:

- Gegrilltes Gemüse im Glas mit Parmesan
- Kreolischer Chickenspieß
- Möhren-Küchlein mit Feta und Oliven
- Walnuss-Konfekt mit Ziegenfrischkäse
- Mini Wraps mit Putenpastrami und Guacamole

13,50 € pro Person bei 5 St.

Fingerfood 2:

- Tomaten-Mozzarellastick mit Basilikum
- Gurkenröllchen mit Hühnchen und Minzdip
- Tomaten-Wrap mit Puten-Pastrami
- Matjesapfelröllchen mit roter Zwiebel
- Angeräucherte Entenbrust auf Römersalat mit Orangensenf

14,00 € pro Person bei 5 St.

Fingerfood 3:

- Salat von der Nordseekrabbe im Glas mit Dillschmand
- Vitello Tonato auf Kräuter-crostini
- Fingermöhren, Zuckerschote und Keniabohne im Serranoschinkenmantel
- Wrap mit Thunfisch und Wasabimayonaise gefüllt
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Apfelsalat und Sternanis

16,00 € pro Person bei 5 St.

Cateringangebot Boa Vista

Flyingfood:

Vorschlag 1:

- *Vitello Tonato auf Kräuter-Ciabatta*
- *Entenbrust Physalisstick mit Honigessig glasiert*
- *Ziegenfrischkäsecreme im Minilaugenbrötchen*
- *Antipastispieße*

Warme Speisen:

- *Lammrücken mariniert in Salbei auf Blattspinat*
- *Gnocchi mit Basilikum-Pilz-Sugo*
- *Gebratene Dorade auf Safranfenchelcarpaccio*

Dessert:

- *Walnußtorte mit glasierten Birnen*
- *Cottage Cheese mit glasierten Aprikosen*

23,50 € pro Person

Vorschlag 2:

- *Langustino auf Ingwer-Gurkensalat*
- *Mini-Walnußbrötchen mit Parma Schinken und Orangensenf*
- *Aprikosen-Portweinstick mit Fenchelsalami*
- *Rettich-Sprossensalat mit Perlhuhnwürfel im Glas*

Warme Speisen

- *Saltimbocca von der Poularde*
Korinaderweißweinsauce und Marktgemüse
Rosmarin-Kartoffeln
- *Gebratene Rotbarschfilets auf Kokosnussmilch mit Paprikastreifen*
- *Pilzrisotto mit Parmesan chips und Rucolapesto*

Dessert:

- *Quarkmousse mit Gewürzen der Seefahrer*
- *Creme Caramel von der Tonkabohne*
- *Schokoladenmousse mit Sesamkrokant*

24,00 € pro Person

Vorschlag 3:

- *West Indian Carpaccio vom Schwertfisch*
 - *Kalbsfiletwürfel auf Polentataler*
 - *Himmel und Erde mit gebratener Riesengarnele*
 - *Crespelle mit Rucola und Gorgonzola gefüllt*
-

Cateringangebot Boa Vista

Warme Speisen:

- Kreolischer Zackenbarsch
- Ente mit Salbei auf Trüffelpürree
- Steinpilz Bonbons an Basilikumschaum

Dessert:

- Apple Trifle mit Mandeln
- Kokosnusscreme
- Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet

25,50 € pro Person

Buffetvorschlag 1

Kalte Speisen:

- Matjesfilets auf Schnippelbohnsensalat
Schnittlauchsauerrahm
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Apfelsalat mit Sternanis
- Salat von gebratenen Rosa Champignons mit Garnelen, eingelegten
Kirschtomaten Limone und Zwiebellauch
- Angeräucherte Entenbrust auf Römersalat mit Orangensenf
- Geräucherter Lachs im Kräuterpfannkuchen
- Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen:

- Jungschweinsrückenmedaillons in der Kräuterkruste an Aprikosensauce
Gemüse vom Markt und Röstkartoffeln
- Picata vom Steinbeißer mit Tomatenconfit
Penne Piccolo
- Gemüsestrudel auf Pilzsugo

Dessert:

- Creme Brulee mit Rotweinzwetschgen
- Pumpernickelmousse von weißer Schokolade mit Fruchtsaucen

€ 25,50 pro Person

Buffetvorschlag 2

Kalte Speisen:

- Cesars Salat mit Bacon, Parmesan und gerösteten Kernen
 - Vitello Tonnato und Verde
Vom Jungschwein mit Thunfisch- und Kräutersauce
 - Mit Orange mariniertes Putenbrust auf einem
Ananas-Staudensellerie-Paprika-Salat
 - Wrap vom Räucherlachs mit
Orangensenf
-

Cateringangebot Boa Vista

- Tomate, Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
- Große Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen:

- Perlhuhnbrust auf
Karotten-Paprikagemüse mit Chili
Aniskartoffeln
- Limonenpasta mit Pesto von getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen
- Zanderfilet mit Hamburger Krebsauce
Gemüsereis

Dessert:

- Sauerkirsch-Quarktrifle
- Panna Cotta mit frischen Früchten und Himbeermark
- Blueberrycake mit Joghurtcreme

€ 25,50 pro Person

Büffetvorschlag 3:

Kalte Speisen:

- Marinierte Rotbarbe auf Salat von Ananas und Papaya mit Ahornsirupvinaigrette
- Poulardenbrust im Tandoorimantel auf gebratenen Austernpilzen
- Glasnudelsalat im Weckglas mit Ingwer und Chili
Garnelenstick
- Parmaschinken auf Römersalat mit süßsauren Birnen
Walnussmarinade
- Tomatenpaprikatarate mit Avocadocreme und Poulardenschaschlik
- Baguette und Butter

Warm vom Buffet:

- Filet vom Jungschwein auf einer Pfifferlingssauce mit Kartoffel Gnocchi
- Catfish auf Chinakohl mit Kardamomsauce
Gemüsewildreis
- Ravioli Caprese auf einem Gemüsebeet mit Waldpilzen

Dessert:

- Vodka-Redbullmousse im Weckglas
- Creme von der Tonkabohne mit Tannenhonighippe
- Quarkmousse mit Orange und Pinienkernkrokant

€ 27,50 pro Person

Cateringangebot Boa Vista

Vorschlag 4:

Kalte Speisen:

- Antipasti von Zucchini mit Pinienkerne
Champignons mit Zitronenthymian
Karotten mit Sesam
- Luftgetrockneter Bergschinken mit getrockneten Tomaten
- Hausgeräucherte Lachsmedaillons mit Orangensenfdip
- Poulardebrust mit Kräutern mariniert
Auf Birnensalat mit Kirschrelish
- Hauchdünner Schweinerücken mit Frankfurter grüner Sauce
- Kräuterciabatta und Ciabatta mit Butter

Warme Speisen

- Poulardenbrust an Thymian-Sherrysauce
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
- Rotbarbenfilet auf jungem Gemüse
Kräuterreis

Dessert:

- Mascarponecreme mit Mangokompott
- Obstsalat mit Amaretto
- Weißes Schokoladenmousse mit Kalua

€ 24,50 pro Person

Vorschlag 5:

Kalte Speisen Portionsweise angerichtet:

- Crespelle gefüllt mit Ricotta und Zitronenthymian gefüllt
- Maispoulardenbrust mit Römer Salat, getrockneten Tomaten und Oliven
- Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
- Salat von Riesengarnelen mit Paprika, Zucchini, Zwiebellauch
Strauchtomaten, Rosmarin, Thymian und Limette
- Melonen Schiffchen mit Parmaschinken
- Ciabatta mit Kräutern, Oliven und Tomate

Warme Speisen:

- Kalbsrückenmedaillons an Chiantisauce
Junges Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
- Gebratenes Steinbeißerfilet auf Kartoffellauchgemüse
Rosa Pfeffer

Dessert:

- Tiramisu von Himbeeren und Amarettini
- Weises Mousse au chocolate mit Passionsfruchtmark
- Double Chocolate Schnitte

€ 27,50 pro Person

Cateringangebot Boa Vista

Weihnachtsbuffet Vorschlag 1:

kalt:

- Honigmelone mit Parmaschinken
- Lachsmedaillons mit Anis an Salat von Dillgurken mit Cranberries
- Truthahnmedaillons mit Pecannuß -Oliventapenade
- Marinierte Pilze mit Balsamico-Vinaigrette
- Weihnachtlich gewürzte Hackbällchen mit scharfer Tomaten-Anissauce
- Schafskäse mit jungem Lauch, Spitzpaprika, getrockneten Tomaten, eingelegt in Olivenöl
- Scheiben vom Jungsschweinrücken mit Maisküchlein und Sauerkirschrelish
- Crespelle mit Ricotta und Sprossen gefüllt
- Kabeljaumedallions mit Wasabicreme
- Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Warme Speisen:

- Kalbsrahmbraten mit Madeirasauce und Waldpilze
Mandelbrokkoli mit Kartoffelgratin
- Hamburger Fischpfanne aus dem Ofen
Safransauce, Gemüse und Kartoffeln
- Steinpilzravioli im Gemüse-Limettensud

Dessert:

- Beerentarte mit Amarettosauce
- Zimtflammerie mit Mandarinenlikör
- Lebkuchenmousse mit frischen Früchten
- Parfait von Kaffee und Cointreau

€ 25,50 pro Person

Weihnachtsbuffet Vorschlag 2:

Kalte Speisen:

- Pochierte Rotbarbenfilets mit Keta-Kaviar
Fenchelsalat mit Limettendressing
 - Gebrilltes Gemüse mit Rosinen, Rosmarin und Mandeln
 - Safran-Karottensalat mit Putenbrustwürfel und Parmaschinken chips
 - Poulardenmedaillons mit kross gebratenem Bacon
Ruccola und karamellisierten Apfel
 - Shrimps im Filoteig mit Mangochutney
 - Gebeizter Lachs mit Ingwer, Chili und geschrotetem Pfeffer
Quittensenfdip
 - Carpaccio von Rotkohl und Spitzkohl
Medaillons in der Senfkruste
Pfirsichvinaigrette
 - Baguette und Butter
-

Cateringangebot Boa Vista

Warme Speisen:

- Vierländer Ente an Orangensauce
weihnachtlichem Ingwer-Rotkohl und Honig-Thymiankartoffeln
- Pochierter Lachs mit Proseccoschaum
Kirschtomaten, Zwiebellauch und Kräuterkartoffeln
- Ratatouille mit Kartoffelgnocchi

Dessert:

- Zimtmousse mit Obstsalat
- Weihnachtliches Tiramisu mit Kardamom und Anis
- Panna Cotta mit Drambuie und Kokosnuss
- Kompott von Waldbeeren mit Grießnocken

€ 28,50 pro Person

Weihnachtsbuffet Vorschlag 3:

Kalte Speisen:

- Floridasalat mit Poulardenbrust, Crabmeat, Ananas, Rosinen, Mandeln
Curcuma-Cayennemarinade
- Cous-Coussalat mit Granatäpfeln und Roastbeefwürfeln
- Lachsmedaillons mit Hot chocolate Dream gewürzt auf einem Rucolabeet
- Maisplätzchen mit geräuchertem Lachs, Sourcreme mit Dill
- Amerikanischer Eisbergsalat mit gekochtem Schinken,
Gouda, Kardamom und Sternanis
- Shrimpsalat im Glas mit Mixed Pickles von Wintergemüse
- Geräucherte Gänsebrust an Salat von Birnen und glasierten Schalotten
- Feldsalat mit Speck und Croutons
Haselnußvinaigrette
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Warme Speisen:

- Mit Honig glasierter Krustenbraten
Apfel-Cranbeersauce
Gemüse und Kräuterkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet und Welsfilet auf einem Gemüsebeet
Pfeffersauce und Cashew-Duftreis
- Kartoffelkuchen mit Majoran-Tomatensauce

Dessert:

- Sherry Trifle mit Sauerkirschen
- Mandel-Schokoladenkuchen
- Nougatmousse mit Obstsalat
- Frische Früchte mit Christstollenparfait

€ 27,50 pro Person

Cateringangebot Boa Vista

Menüvorschläge 3-Gang:

Vorschlag 1:

- Baby Leaf mit Akazienhonigvinaigrette
Gebratene Riesengarnelen
Kartoffelstroh
- Gefüllte Perlhuhnbrust auf einem Karotten-Zuckerschotenplateau
Passionsfruchtsalsa und Polentanocke
- Mascarponecreme mit Mangokompott
Obstsalat mit Amaretto

€ 29,50 pro Person

Vorschlag 2:

- Salat Gesteck mit gebratenen Gebraten Jakobsmuscheln
Tomatenvinaigrette und Kerbelsalsa
- Kalbsrückensteak mit Pfefferkaramel
Granatapfelsauce und Kurkuma-Kohlrabi
Kartoffelbaumkuchen
- Tonkabohnenschaum im Champagnerglas mit Johannesbeer-Chilipipette
Eispraline von weißer Schokolade mit Kaluah

€ 36,50 pro Person

Vorschlag 3:

- Rucola Bukett mit Parmaschinken gebunden
Gebratene Loup de Mer Raute
Trüffelvinaigrette
- Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten gefüllt
Orangen-Pfefferjus
Schwarzwurzel-Karottengemüse und blaue Kartoffeln
- Wildes Tiramisu mit Wacholderbeeren
Piemonteser Mandeltarte mit Trüffel

€ 38,50 pro Person

Menüvorschläge 4-Gang:

- Kraftbrühe von Waldpilzen mit Rosmarinnocken
- Orangen-Ingwerristotto mit Rotbarbenfilet
- Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahm
Junges Gemüse
Kartoffelgratin mit Kirschwasser
- Creme Brulee von der Tonkabohne
Beerenkompott
Limonenparfait

€ 45,50 pro Person

Cateringangebot Boa Vista

Menüvorschlag 5:

- Sülze von der Wildente auf Pickles von Gemüsewürfel
Holunderblütenvinaigrette
- Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Himmel und Erde mit Birne
Apfel-Wacholderjus
- Gebratenes Hirschrückenmedaillons an Cranberry-Pfeffersauce
Grüner Spargel und Sesamkrapfen
- Parfait von Rosmarin und Pinienkernen
Nougatpraline und Schokocrossy

€ 52,50 pro Person

Leihmaterialien aufgeteilt nach Veranstaltungstyp:

1. Klassischer Fingerfoodempfang ohne Kleingeschirr: pauschal pro Person € 1,00
2. Klassischer Stehempfang/Veranstaltung mit Flyingfood: pauschal pro Person € 3,50
3. Klassische Buffetveranstaltung: pauschal pro Person € 3,00
4. Drei-Gang-Dinner: pauschal incl. eingedeckter Gläser, Stoffserviette pro Person € 6,50
5. Vier-Gang-Dinner: pauschal incl. eingedeckter Gläser, Stoffserviette pro Person € 7,00

BoaVista GmbH · Wandsbeker Chaussee 6 · 22089 Hamburg
Tel.: 040 25 30 100 · Fax: 040 25 30 10 10

Cateringangebot Tarantella GmbH & Co. KG

Frühlings-Bufferet & Menü:

Bufferet – kalt:

- Tatar vom Gotteslachs mit pikantem Mango Topping & Papadumchips
- Quiche von Frühlingslauch & neuen Kartoffeln mit Kerbelschmandt
- dreierlei Melonensalat mit Avocado & gegrillten SW Garnelen
- Zarenlachs auf knusprigen Kartoffel Ecken mit Honig Dill Sauce
- Carpaccio von der Kalbshaxe mit Rauke & bunter Pilzwiese
- Rare Big Eye Thuna mit Tobikko Cream Cheese & Ponzu-Dipp
- frittierte Erbsen Taschen mit rotem Curry & Koreander

Bufferet - warm:

- gepöckelter Tafelspitz vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette
- Bärlauch Puntalette Risotto mit Seeteufel, Jacobsmuscheln
- gefüllte Artischocken böden mit Mozzarella & Tomaten gefüllt

Bufferet – Süß:

- Julietta Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeer-Lime & Erdbeer Hippen
- geeistes weißes Mousse au Chocolat mit rosa Rhabarber
- Limonen-Creme Mit Himbeer-Coulis & frischen Himbeeren

pro Person 59,90 €

Menü:

- Krosses Stachelkopf Filet mit marinierter Spargelsalat in Romana Tomaten Vinaigrette
- Brunnenkresse Süppchen mit Schöpfrahm & Camarones Shrimps
- rosa Kalbsrücken Stück in estragonsauce mit glasierten Zucker Erbsen & Vichy Karotten dazu Brasserie Kartoffeln
- Grütze von frischen Beeren mit Tahiti Vanille & Speramint Parfait

pro Person 54,90 €

- zum Bufferet & Menü reichen wir eine Deftige Brotauswahl mit Kräuterschmandt

Weihnachts-Bufferet & Menü:

Bufferet – kalt:

- Vitello Tartufo „kalter Kalbsbraten in Trüffelsauce“ mit Trüffeln
 - Rapunzel Feldsalat mit gerösteten Walnüssen & Oma´s Dressing
 - gebackenes Gänserillettes mit Cranberrysauce & Zwiebelconfit
 - Steinhuder Rauchaalfilet im knusprig gebacken mit Meerrettich
 - Carpaccio vom Schwertfisch mit Limonensauce & Romana Tomaten
 - gegrillte King Prawns in Pimento öl mit Fleur de Sel
 - Salat von Pfifferlingen & Beluga Linsen mit Fontina Käse & aceto
-

Cateringangebot Tarantella GmbH & Co. KG

Buffet - warm:

- geschmorte Entenkeulen mit Dattelsauce mit Kartoffel stampf & jungen Möhren
- gebratenes Steinbeisserfilet mit weissem Bohnenpüree & Safransauce
- gratinierte Auberginen Roulade mit Ziegenkäse & Basilikum Gefüllt

Buffet – Süß:

- Kokos Crème Brulée mit Pitahya & Kapstachelbeeren
- Blut Orangen Mascarpone mit Grand Marnier & kandierten Zesten
- halbgefrorenes vom Rumtopf mit Beeren Coulis & Knusperblättern

pro Person 59,90 €

Menü:

- Cocktail vom kanadischem Hummer & Flusskrebse mit frischer Mango & Sc. Americane
- Hokkaido Kürbis Süppchen mit steirischem Kürbisöl & Kernen
- krosse Vierländer Entenbrust mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & rohen Kartoffel Klößen
- Zwetschgen Röster mit gebranntem Zimtparfait & Amaretto Espuma

pro Person 54,90 €

- zum Buffet & Menü reichen wir eine Deftige Brotauswahl mit Kräuterschmandt

Hochzeits-Buffer :

Buffet – kalt:

- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Kaviar Crème & Wachteleiern
- Romana Tomaten Crostini mit hauchdünnem Pata Negra 5 jotas
- krosser Spanferkelbauch mit Spitzkohl & Süß Senf Vinaigrette
- Diver Scallops in Bacon mit Tessiner Aprikosen Senf & Schalotten
- Büffel-Mozzarella Balls in Zucchini mit Curry Honig & Papaya
- gegrillte Hummer & Scampi auf Avocadopüree mit Limonen oliven Öl
- rosa gebeizter Kalbsrücken mit Raukesalat , gerösteten Pinien-Kernen & altem Balsamessig

Buffet - warm:

- Poulet Noir in Steinpilzjus mit Strozzapreti Nudeln jungem Lauch & Patisson Gemüse
 - Mixed Grill von Seesunge & Loup de Mer in Champagnersauce mit grünem Spargel
 - Trüffel Canneloni in Champagnersauce mit frischen Trüffeln
-

Cateringangebot Tarantella GmbH & Co. KG

Buffet – Süß:

- Passionsfruchtsorbet mit Orangensaft & Champagner
- Weinberg Pfirsich mit Tahiti Vanille Topfen & karamellisierten Macadamias
- Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen

Mitternachts Snack:

- Französische Käseauswahl mit Früchtebrot & Feigensenf
- Original Tarantella Curry Wurst

pro Person 74,90 €

Sonstiges :

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| • Geschirr Pauschale Buffet | pro Gast 4,90 € |
| • Geschirr Pauschale Menü | pro Gast 6,90 € |
| • Küchen Personal | per Std. 25,90 € |
| • Service Personal | per Std. 25,90 € |
| • Küchen-Equipment Buffet | per 100 Personen 300,00 € |
| • Küchen-Equipment Menü | per 100 Personen 600,00 € |
| • Küchenzelt | per Quadratmeter 12,90 € |

Tarantella GmbH & Co. KG · Stephansplatz 10 · 20354 Hamburg
Tel.: 040 650 677 90 · Fax 040 650 677 87

Cateringangebot Die Bank

Menü:

- Herbstsalat mit Trüffelvinaigrette & Variation von der Ente
(Parfait, geräucherte Brust, rosa Brust und Sülze)
- Geschwärzte Seeteufelmedaillons
Süßkartoffelpüree und Zitronengrassauce
- Rosa Kalbsrückenscheiben mit Portweinglace & Zimtschaum
auf zweierlei Karotten
- Tiramisutarte
mit Mango-Gewürzorange Ragout

€ 60,00 pro Person

Buffet:

- Knusprige Sushirolle mit Thunfischtatar
Gefüllte Heidekartoffel mit Kräuter-Crème fraîche und Räucherlachswürfel
Mini-Lauchquiche
- Brotkotelette mit pikantem Rindertatar
Krustade mit Ratatouille gefüllt & Sardine
Chicorée-Schiffchen mit Vitello tonnato
- Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Geschmorte Rehschulter in Blätterteig mit Selleriepüree
Bärenkrebis in rotem Curry mit Korianderreis
- Kleiner Topfenknödel mit Zwetschgenröster
Tiramisutarte mit eingelegten Quitten
Schokoladenmousse mit Holunderschaum und glasierter Birne

€ 55,00 pro Person

Flying Buffet:

- Neue Matjes in Schmandsauce mit Bio-Kartoffeln
Scharf angebratenes Rindercarpaccio mit Enoki-Pilzen und rohem Gemüse
Lachs-Ananasravioli mit Avocado Relish
Coorg-Chicken mit Spitzkraut in Limonen-Korianderdressing
Ziegenfrischkäse in karamellisiertem Strudelblatt mit Rucolasalat
- Spanferkelkotelette auf Pak-Choi-Gemüse
Salzwassergarnelen in rotem Curry
Maischolle mit Speck, Gurkensalat und Bratkartoffeln
Champagnerrisotto mit Frühlingsgemüse
- Rhabarber und Erdbeeren mit Limonen-Joghurt
Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Bananen-Passionsfruchtsalat
Geschmorte Mango mit Muskatblütencreme

€ 55,00 pro Person

Cateringangebot Die Bank

Weihnachtliches Menu:

- Feldsalat mit eingelegtem Kürbis und gefüllten Spanferkelbäckchen
- Sauerkrautstrudel auf Paprikasauce mit gebratenem Zander
- Geschmorte Bauernente in Balsamessig auf cremiger Polenta
Rosenkohlblätter und eingelegte Aprikosen
- Gebrannte Topfencrème mit konfierten Korianderzwetschgen

€ 60,00 pro Person

Weihnachtliches Buffet:

- Ananas-Lachstatarravioli mit Avocadoelish
Reisnudelsalat in der Kokosnuss mit Sesamgarnele
- Suppe von Muskatkürbis mit Schinkengrissini
- Maronenrisotto mit Lauch & weißem Trüffelschaum
Krosse Bauernente mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Preiselbeeräpfel
Gefüllter Zander in Blätterteig mit Rieslingrahmkraut
- Schokoladenmousse Guanaja mit Holunderschaum und glasierten Birnen
Blutorangengrütze mit luftiger Topfencrème und knusprigen
Weihnachtsgewürzblättern

€ 50,00 pro Person

DIE BANK Brasserie, Bar & Restaurant · Hohe Bleichen 17 · 20354 Hamburg
Tel.: 040 23 800 30
