



VERANSTALTUNGSMAPPE

Dein Catering – mit Leidenschaft und Erfahrung

Nach vielen spannenden Jahren als Küchenchef in Hamburg habe ich mich entschieden, meine Liebe zu gutem Essen und besonderen Genussmomenten in die Selbständigkeit zu tragen.

Mein Catering-Service bietet Euch die perfekte kulinarische Begleitung für jedes Event: von Menüs mit Fleisch, Fisch und Pasta über Streetfood mit Pizza, Burgern und Sushi bis hin zu Fingerfood, Flying Buffet, Live-Cooking, Desserts und Kuchenbuffets.

Mit sorgfältig abgestimmten Angeboten Sorge wir dafür, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist – um Eurer Event zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wird.

Fabian Delliponti



INHALT

Buffet Zusätzlich buchbare Speisen	03 - 12
Speisen (Fingerfood)	13 - 14
Getränke	15
Equipment	16
Wissenswertes	17

BUFFET

Unsere Buffets bieten Dir eine abwechslungsreiche Auswahl, die wir auf die jeweilige Jahreszeit und besondere Anlässe abstimmen.

Du hast die Möglichkeit, Dein Buffet von uns liefern und aufbauen zu lassen oder durch Live-Cooking vor Ort ein Highlight zu setzen.

Alle Buffets sind individuell anpassbar und erweiterbar. Details dazu findest Du auf den Seiten 20 bis 22 unter zusätzlich buchbare Speisen.





01 | BUFFET

Gebackenes Ciabiatta mit hausgemachter Kräuter-Aioli

VORSPEISEN

Bufula di Caprese, frischer Rucola, Basilikumpesto und gerösteter Kernmix

Anti Pasti Nudelsalat, gebratenes Ofengemüse, getrocknete Tomaten und Oliven

Parmaschinken auf Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

ZWISCHENGANG

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons

HAUPTSPEISEN

Polpette di Salsiccia, gebratene Fenchel-Hackbällchen,
Tomaten-Rotweinsoße, Wurzelgemüse und
Kartoffelgratin

DESSERT

Klassisches Tiramisu mit Krokant und Baileyssoße

Schokoladenmousse mit Heidelbeerchtuney

- ab 20 Personen -



02 | BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbgetrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Caesar Salat mit Croutons, hausgemachtem Dressing, Gurken, Parmesan und Datteltomaten

Geräucherte Fischplatte mit Honigsenfdillsauce und Merrettichsauce

Italienische Antipastiplatte

ZWISCHENGANG

Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kokosmilch oder Kürbisöl

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Hähnchenbrust in fruchtigem Tomatensugo, Italienschem Ofengemüse dazu Salzkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet mit Dill und Zitrone, gebackene Rosmarin Kartoffel mit buntem Ofengemüse und Weißweinsauce

DESSERT

Panna Cotta mit frischen Früchten

Hausgebackener Apfel-Streusel Kuchen mit Vanillesauce

- ab 20 Personen -



03 | BUFFET

Gebackenes Ciabiatta mit hausgemachter Kräuter-Aioli

VORSPEISEN

Ziegenkäsesalat mit karamelierten Walnüssen, Tomatenchtuney und Weintrauben

Gebratene Scampis, asiatischer Glasnudelsalat und Kresse

Gebratene Salsiccia auf Balsamicolinsen

Rosa gebratenes Roastbeef auf Pestokartoffelsalat und hausgemachter Remoulade

HAUPTSPEISEN

Pennette all'Arrabiata (leicht pikant)

Zanderfilet auf Spitzkohl a la Creme, mit Kartoffelstampf und weißer Pfeffersauce

Hähnchengeschnetzeltes Roma Art mit Speckbohnen und Kartoffeln

DESSERT

Fudgy Schoko Brownie

Zitronensorbet mit Früchten und Minze

- ab 20 Personen



04 | BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbtrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Salsicciaplatte mit Oliven, Pesto und Rucola

Caesar Salad mit Parmesansplittern und Croûtons

Mediterraner Couscous-Salat mit weichem Fetakäse, Gurke und Tomate

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Grünkohl mit Chili-Cheesewurst, Kassler, panierten Kleinkartoffeln und Senf

Pennette Gorgonzola mit Spinat und gerösteten Pinienkernen

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

- ab 20 Personen -



05 | Frühlings-BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbtrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Bruschetta mit Brotchips, frischer Rucola und Parmesan

Gemischte Antipasti

Burrata mit Pesto, frischer Rucola, Balsamicocreme und Kernen

Lachstatar auf Avocadocreme, Limettenschmand und Forellenkaviar

ZWISCHENGANG

Fruchtige Selleriecremesuppe mit Mango und Petersilie

HAUPTSPEISEN

Lasagne Milano, mit Fenchelhack, Basilikumbechamel und Mozzarella gratiniert

Lachsfilet auf Zitronenrisotto

DESSERT

Crème Brûlée mit Zitronensorbet

Limettenmus mit Himbeersoße

- ab 20 Personen -



06 | Spargel-BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbtrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren und Spargel-Senfdressing

Caesar Salat mit Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

Burrata mit gebratenem grünen Spargel, frischer Rucola und Himbeerdressing

ZWISCHENGANG

Spargelcremesuppe mit Croutons

HAUPTSPEISEN

Gebackene Schweineschnitzel, Hollandaise
Soße, Spargel und Salzkartoffeln

Hähnchenkeule auf Sommerlichengemüse und
Petersilienkartoffeln

DESSERT

Mangomus- Mascarponecreme mit Obst

Cheesecake Limette

- ab 20 Personen -



07 | ITALIEN-BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbgetrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Gemischte Antipasti

Vittello Tonnato

Parmaschinken, Cherrytomaten und Parmesansplittern

Frisch gebackene Focaccia Variation

Bruschetta Basilikum

ZWISCHENGANG

Tomatencremesuppe mit Käsecrostini und Basilikumöl

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca von der Maispoularde, Pilsrisotto, Frühlingsgemüse ala Creme

Lasange Vegetaria, hausgemachtes Tomatensugo, Basilikum Bechamelsoße gratiniert

DESSERT

Tiramisu mit Krokant

Torta di Mele, Apfel-Streusel Kuchen nach Italienscher Art

- ab 20 Personen -



08 | SPARGEL-BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbtrocknetem Tomatendip

VORSPEISEN

Flusskrebse mit grünem Spargel und Tomatenwürfel

Burratta mit Cherrytomaten, Parmaschinken und Mangofilets

Grüner Spargelsalat mit Himbeerdressing

HAUPTSPEISEN

Gratinierte Edelfische, kleine Karottfeln, Rahmspinat und Hollandaise

Paniertes Schweineschnitzel mit weißem Stangenspargel, Sauce Bernaise und Zitrone

DESSERT

Mascarponecreme mit deutschen Erdbeeren

Südtiroler Kaiserschmarren

- ab 20 Personen -



09 | HOCHZEITS-BUFFET

Knuspriges Baguettebrot mit halbgetrocknetem Tomatendip

EMPFANG

Verschiedene Canapés, Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney,
Thunfischtatar auf Gurken-Carpaccio, Ziegenkäsepraline mit gehackten Walnüssen, Gefüllte
Champignons mit Kräuter-Creme

VORSPEISEN

Variation von geräuchertem Fisch mit Zitronen-Dill-Dip, Auswahl an herzhaften,
Fleischdelikatessen mit Senf und Brotchips, Zarte Hähnchenbrustspieße mit
Limetten-Chili-Marinade, Bunte Antipasti mit gegrilltem Gemüse und aromatischen
Kräutern

SALATBAR

Bunter Salat mit einer Auswahl an Dressings und vielseitigen Toppings

ZWISCHENGANG

Parmesancremesuppe mit knusprigen Croûtons und Trüffelcreme verfeinert

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

Rinderfiletmedaillons auf Kürbis-Püree mit grünem Gemüse und Rotweinsauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Zitronen-Risotto mit grünem Spargel und Kräuterschaum

DESSERT

Brombeer-Crumble mit Vanilleeis
Panna Cotta mit Apfel-Fichten Chutney
Mandel Tiramisu

MITTERNACHTSSNACK

Mini Cheeseburger mit Zwiebelmarmelade und American Mustard

- ab 30 Personen -

FINGERFOOD

Entdecke unsere vielfältige Auswahl an Fingerfood, das sowohl kalte als auch warme Varianten umfasst.

Die zarten Leckerbissen werden in stilvollen Gläsern und Schalen präsentiert und setzen schon vor dem ersten Bissen optische Akzente.

Ganz nach Deinen Vorlieben und denen Deiner Gäste kann unser Fingerfood individuell angepasst werden.





FINGERFOOD

Klein 6 Stück | Groß 11 Stück | Premium 16 Stück

Herzhaft

- Mini-Caprese-Spieße (Mozzarella, Tomaten, Basilikum)
- Knusprige Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
- Gegrillte Gambas mit Chili-Limetten-Dip
- Ziegenkäse-Törtchen mit Honig und Walnüssen
- Lachs-Avocado-Tartar in Mini-Tassen
- Mini-Burger mit Cheddar und karamellisierten Zwiebeln
- Mini-Quiche mit Spinat und Feta
- Mozzarella-Sticks mit Tomaten-Dip
- Rinderfilet-Tatar auf geröstetem Brot
- Hähnchen-Satay-Spieße mit Erdnuss-Sauce
- Mini-Pizzen mit frischen Zutaten
- Tomaten-Mozzarella-Crostini
- Putenbrust-Röllchen mit Frischkäse und Kräutern
- Mini-Samosas mit Currydip
- Frischkäse-Dip mit Gurken und Radieschen
- Mini-Schweinshaxen mit Sauerkraut
- Mini-Frittatas mit Gemüse
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Mini-Currywurst-Häppchen
- Ceviche mit Limette und Koriander in Gläsern
- Gefüllte Champignons mit Kräutern und Parmesan
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Pfannkuchen mit Lachs und Crème Fraîche
- Austern mit Zitrone
- Vitello Tonnato mit Trüffel
- Mini-Crêpes mit Ziegenkäse und Honig
- Thunfisch-Tartar auf kleinen Toasts
- Gemüse-Sticks mit Hummus
- Shrimp-Cocktail in kleinen Gläsern
- Räucherlachs auf Pumpernickel mit Frischkäse
- Mini-Käseplatten mit Trauben und Nüssen
- Parmesanspalten mit Rosmarin
- Caponata (sizilianisches Gemüsegericht) auf Crostini
- Chicken BBQ Wrap mit Romanasalat
- Mini-Blinis mit Kaviar und Crème Fraîche
- Rindfleisch-Röllchen mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Gebratene Zucchini-Spieße mit Feta
- Mini-Wraps mit Hähnchen und Avocado
- Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse
- Mini-Salate im Glas (mit Vinaigrette und frischen Kräutern)

Dessert

- Mini-Tiramisu-Becher mit Espresso-Soße
- Schokoladenmousse in kleinen Gläsern
- Himbeer-Panna-Cotta im Glas
- Mini-Rüblitörtchen mit einer Frischkäse-Crème
- Frische Beeren auf Mini-Blätterteig-Tartelettes
- Schokoladen-Trüffel mit Nuss- und Kakaobeschichtung
- Vanille-Crème brûlée im Mini-Format
- Cranberry-Kokos-Bällchen
- Mini-Crêpes mit Nutella und frischen Erdbeeren
- Blaubeer-Crumble in kleinen Gläsern

Suppen

- Kürbiscremesuppe in kleinen Gläsern mit Kürbiskernöl
- Tomaten-Basilikum-Suppe in Mini-Tassen mit einem Basilikumblatt
- Kartoffel-Lauch-Suppe in kleinen Schalen mit knusprigem Speck
- Erbsensuppe mit Minzeschmand in kleinen Gläsern
- Pilzcremesuppe in kleinen Schalen mit Trüffelöl
- Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchen in kleinen Gläsern
- Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich-Crème in kleinen Tassen
- Karotten-Ingwer-Suppe in kleinen Löffeln serviert
- Zucchini-Minz-Suppe in Mini-Bechern mit einem Spritzer Zitronensaft
- Linsensuppe mit Chorizo in kleinen Bechern

- ab 20 Personen -

GETRÄNKE

Damit Deine Gäste stets erfrischt sind, kannst Du bei uns eine individuell abgestimmte Getränkepauschale anfordern. Wir stellen sicher, dass sie genau Deinen Wünschen entspricht. Zur Auswahl stehen eine breite Palette an Softdrinks, alkoholischen Getränken und Weinen.

Falls Du eine Bar und einen Barkeeper für den Ausschank benötigst, kümmern wir uns gerne darum!



EQUIPMENT

Selbstverständlich stellen wir auf Wunsch auch Gläser, Besteck und Geschirr zur Verfügung. Für jeden Anlass bieten wir das passende Equipment und Mobiliar an.

PORZELLAN	
Vorspeiseteller	
Hauptgangteller	
Dessertteller	
GLÄSER	
Weißweinglas	
Rotweinglas	
Prosecco/Champagnerglas	
Wasserglas	
Bierglas	
Longdrinkglas	
BESTECK	
Gabel	
Messer	
Löffel	
Dessertlöffel	
Dessertgabeln	
MÖBEL	
Stehtisch	Stehtischhülle
Bierzeltgarnitur-Set (1 Tisch, 2 Bänke)	
Tisch (eckig): 80 x 80 cm 120 x 80 cm	
160 x 80 cm Tisch (rund) Ø 170 cm	
Stuhl Tischdecken (versch. Größen)	
Stoffservietten	

PERSONAL(JE STUNDE)	
Aufbauer / Abbauer	
Ser vicekraft	
Barkeeper	
Koch	
Spüler	
DEKORATION	
Blumen	
Luftballons	
Dekopflanzen	
BELEUCHTUNG	
LED-Strahler	
Lichterkette für Zelt	
Tischkronleuchter	
SONSTIGES	
Aschenbecher	
Heizstrahler	
Propangasflaschen	
Riesenschirm mit Fuss	
Bartresen	
Getränkekühlschrank	
Tischkicker	
ZELTE	
Festzelt	
Festzelt Boden	
Heizung für Festzelt	
Stretchzelt	

Für das gesamte Equipment erheben wir eine Reinigungspauschale. Möchtest Du DJ, Musik und passendes Licht hinzufügen? Falls noch etwas in der Auflistung fehlt, stehen wir Dir gerne zur Verfügung!



Wissenswertes

ANLIEFERUNG UND ABHOLUNG

Die Lieferung erfolgt pünktlich zum vereinbarten Termin an die angegebene Adresse. Bitte berücksichtigen Sie eine Karenzzeit von +/- 30 Minuten. Bei höherer Gewalt übernehmen wir keine Verantwortung. Informieren Sie uns im Vorfeld, falls es erschwerte Bedingungen für die Lieferung gibt (z.B. Stockwerk, Aufzug, Stufen). Sollte der Auf- oder Abbau erschwert werden, ohne dass uns dies im Voraus mitgeteilt wurde, berechnen wir zusätzlich anfallende Kosten. Für die Abholung benötigen wir ein Zeitfenster von mindestens 3 Stunden. Das Catering-Equipment (Platten, Schüsseln etc.) wird ungespült zurückgenommen, jedoch bitten wir Sie, Essensreste und Abfälle vorher zu entfernen. Nutzen Sie hierfür die mitgelieferten grauen Transportkisten. Achten Sie bitte auf eine vollständige Rückgabe gemäß Lieferschein. Fehlmengen und Schäden werden nachträglich in Rechnung gestellt.

PERSONAL

Unser Personal hat eine Mindest-Einsatzzeit von 4 Stunden. Die Abrechnung des Personals erfolgt ab/bis Hamburg Zentrum.

STORNIERUNGEN UND ZAHLUNG

Im Falle einer Stornierung eines bereits bestätigten Auftrags gelten folgende Gebühren:
62 bis 14 Kalendertage vor dem vereinbarten Liefer- oder Veranstaltungstermin: 25% des Auftragswertes
13 bis 9 Kalendertage vor dem vereinbarten Liefer- oder Veranstaltungstermin: 50% des Auftragswertes
Ab 8 Kalendertagen vor dem Liefer- oder Veranstaltungstermin: 100% des Auftragswertes

VERMIETUNG VON EQUIPMENT UND MOBILIAR

Geschirr, Besteck und Gläser sind in den mitgelieferten Transportkisten und Racks vollständig und sortenrein zurückzugeben. Eventueller Mehraufwand für Abfallentsorgung und Sortierung wird nachträglich berechnet. Fehlende oder beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert nachgefordert. Stark verschmutzte Tischdecken, Servietten oder Hussen, die nicht mehr gereinigt werden können, werden ebenfalls zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Fehlmengen können bis zu drei Wochen nach der Veranstaltung berechnet werden.