HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS

BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen

sturmfreie bude

Februar 2024 – April 2024

REGIONAL & SAISONAL

Die Buden & Hobenköök schwingen sich aufs Rad- für Hamburg, das Klima und für dich!

Zusammen mit unserem Kooperationspartner **tricargo** und ihren Lastenfahrrädern beliefern wir eure Veranstaltungen umwelt- und klimaschonend.

Was das genau bedeutet?
Anders als bei konventionellen Auslieferungen können wir ab sofort gemeinsam einen nachhaltigen Beitrag zur autofreien Innenstadt leisten und zusätzlich ein visionäres Unternehmen aus der Region supporten.

Denn seit 2016 beliefert das Team von **tricargo** die City - komplett emissionsfrei. Dabei setzt die Genossenschaft auf multifunktionale Lastenrädern, die auch die Buden und euch mit den Leckereien aus der Hobenköök beliefern.
Die Zahlen sprechen für sich: 10.000 km sind die Elektrolastenräder bereits unterwegs gewesen und haben dabei im Vergleich zum PKW
800 l Diesel und über 2,2 Tonnen CO_2 eingespart.

Was ändert sich für euch?
Zusätzlich zum Angebot werden 25,00 € Ökobeitrag berechnet.

Wir freuen gemeinsam mit **tricargo** klimafreundliche Mobilität zu fördern und in umweltfreundliche Logistik innerhalb Hamburgs zu investieren.

tricargo.de

REGIONAL & SAISONAL

Kleenes Fröhstück {Kleines Frühstück}

ab 25 Personen

Fröstück „een“

Kleenes Stück Roggenvollkornschrot[1] mit Radieschen-Frischkäse[7]
und Schnittlauch

Käse-Stange[1,7] **von Lenes Backstube** vegetarisch

Lauwarme Pankoken[1,3] **zum selbst zusammen stellen mit**
Sirup, Marmelade und Schokocreme[8] aus der Hobenköök-Manufaktur

Granola “HKS” mit Haferflocken[1], Buchweizen, Sesam[11], Rübensirup
und karamellisierte Sonnenblumenkerne mit Haferjohghurt[1] und Apfelkompott vegan

Ai-Kooken[3,7] (Frittata) mit geröstetem Chicoree
und Käse vom Deich

20,90 € pro Person

Fröstück „twee“

Dünne Pankoken-Röllchen[1,3] mit gebeizter Lachsforelle[4] von frisch gefischt,
Gurken-Dillcreme[7] und Gartenkresse aus Lüneburg

Frühstücks-Burrito[1] mit Basilikumkrem[7], Gurken,
Paprika und Karotte aus der Markthalle

Ai-Kooken[3] (Frittata) mit Wirsing, getrockneten Aprikosen und Walnüssen[8]

Obstsalat (klein) mit Quinoa und getrockneten Cranberrys

Müslicookie[1,3] von der Bohlsener-Mühle
mit getrockneter Aprikose oder Beere

22,90 € pro Person

Brotzeit {Brottied}

ab 25 Personen

Halbe belegte Dinkel &
Mehrkornbrötchen[1] **von Bäckerei Bahde**

belegt mit
Hobenköök-Pastrami mit Meerrettich-Mayonnaise[3], Sauerkraut von Suur,
eingemachten Roten-Zwiebeln und Blattsalat
von Hof Koch

Büffelmozzarella[7] aus Brandenburg mit Kürbiskern-Pesto[8],
getrockenten Tomaten und Rauke von Malte vegetarisch

Gerauchte Lachsforelle[4] von Behnecke aus der Lüneburger Heide, mit Remoulade[3],
Apfel-Gurken-Kompott und jungem Spinat

Nordischer Blumenkohl-Humus mit Ofengemüse[9] und Sprossen, Olivenöl von Arte Fact
vegan

22,90 € pro Person

Hobenköök Klapp-Sandwich
Buttermilch- Apfelschwarzbrot[1,7]

belegt mit

Rindertatar vom Waldhof Zydek[3] mit gepickeltem Gemüse[9]

Omelett mit Eiern[3] **vom Hof Andresen**, Frühlingszwiebeln, Butter von Meierei Horst[7],
Kopfsalat und Wurzelgemüse-Chips vegetarisch

Heringsfilet von Plotz[4] mit Honig-Semp-Dillsauce[10],
Radieschen-Scheiben und gezupften Kräutern

Gebratene Pilze mit Balsam-Essig vom Aroma-Olymp, Rucola, veganer Frischkäse
von Formo und Wasserkresse vegan

24,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}
ab 25 Personen

Suppe „een“

Kürbissuppe mit Haferrahm[1] und gerösteten Kernen & Öl vegan

&

Een Pott mit Geflügel von Fairmast , Pastinaken, Süßkartoffeln, Rosenkohl, Möhren und frischem Schnittlauch aus den Vierlanden

Sauerteigbrote[1] aus der Bäckerei Bahde
dazu aufgeschlagene Butter[7] von Meierei Horst

18,90 € pro Person

Suppe „twee“

Schwarzwurzel-Sellerie Suppe[7] mit Orangen-Confit, Topinambur-Chips und Meerrettich-Öl vegetarisch

&

Felderbsen-Süßkartoffeleintopf mit Belugalinsen, gerösteten Sonnenblumenkernen und gezupfter Koriander vegan

Sauerteigbrote[1] aus der Bäckerei Bahde
dazu aufgeschlagene Butter[7] von Meierei Horst

19,90 € pro Person

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}
ab 25 Personen

Middach „een“

Salat wie bei Mutti mit Bulgur[1] und Felderbsen von der Bohlsener Mühle, Linsen und würziger Kräutermarinade vegan

Frikadelle[1,3,10] **vom Landschwein** von Biofleischerei Fricke mit Portwein-Zwiebeln, Pilzen in Rahm[7] von Meierei Horst, Kartoffel- Schnittlauchstampf[7] und buntem Gemüse[9] aus der Markthalle

Kartoffeln-Gnocchi[1,3] Blauschimmelkäsesoße[7] Ofen-Brokkoli , getrocknete Tomaten ,Sonnenblumenkerne, Thymian vegetarisch

24,50 € pro Person

Middach „twee“

Salat wie bei Mutti Kürbis-Grünkern[1] Salat mit Apfelscheiben von Hof Matthies, kernigem Dinkel[1] und Kürbiswürfeln vegetarisch

Curry mit Fake Chicken von Planted, Felderbsen, Pak Choi von Hof Wurzelreich , Bleichsellerie[9] und mariniertem Kräuter-Wildreis vegan

Hühner-Frikasse von Fairmast mit Estragon-Pilz-Rahmsoße[7], Kartoffelklößen und Rosenkohl-Karotten Gemüse

25,50€ pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Mittagessen {Middach}
ab 25 Personen

Middach „dree“

Salat wie bei Mutti, Süßkartoffel-Spaghetti mit buntem Quinoa, fruchtigen Cranberrys und schwarzen Bohnen vegan

Viertel Spitzkohl vom Grill mit Steckrübenkrem, gebratene Egerlingen, Miso-Mayo und gerösteten Walnusskernen[8] vegan

Marinierter Tofu[6] von Nagel mit Karottenkrem, gebratene Pilze vom Pilzhof im Leipziger-Land, gestovtem Federkohl, Sonnenblumenkerne und Blattwerk vegan

24,50 € pro Person

Brainfood

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast mit Erdbeeren und Blut Rhabarber
jeden Tag - saisonal, regional, anders vegan

6,90 € pro Person

Tsampa Riegel Bio Riegel aus gesunder Gerste in den Sorten Choco, Goji, Cacao Nibs und Espresso
je 3,50 € Stück

Obstkorb aus der Markthalle von unseren Regionalen Bauern
klein **54,00 €**
mittel **84,00 €**
groß **99,00 €**

Nussmischung von Nusswerker, **Gemüsechips**[9] von Heimatgut
Apfelchips von Hof Matthies
5,90 pro Person

Kuchen & Dessert {Dornach}
ab 25 Personen

Dornach [Dessert]

Milchreis-Pudding[7] mit Milch von Meierei Horst, Blaubeersoße und Kokos-Hafer Crumble[1]
6,90 € pro Person

Hafer-Schokopudding[1] mit Zwetschgen Kompott, Mandel-Vanilleschaum[8] und Schoko-Knusper[1] vegan
7,50 € pro Person

Dunkle Schokoladenmousse[3,7] mit Mandarinen-Kompott und Gewürz-Crumble
7,50 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl[7] *80 Gramm pro Person*
mit Himbeersenf[10] von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse[9] und Apfel-Buttermilchschwarzbrot[1,7]
9,90 € pro Person

Koken [Kuchen]

Apfel-Streuselkuchen mit Zimt und buttrigen Streuseln[1,3,7]
5,90 € pro Person

Käsekuchen mit Kuhark von Kruse und Blaubeermus[1,3,7]
5,90 € pro Person

Plück-Koken mit Schoko-Butter-Streusel[1,3,7]
5,90 € pro Person

Quiche

Kürbis-Quiche mit Schmand, Frühlingslauch und Kürbiskernen[1,3,7]
8,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleine Fingerfood Gerichte

Zum Empfang
ab 25 Personen

Fingerfood zum Empfang „een“

Hobenköök-Krokette[1,3] mit geräuchertem Tofu[6] von Nagel und Sauerkraut vegan

Mini Flammkuchen[1,3] **mit gerauchter Lachsforelle**[4] aus der Heide, Zitronen-Schmand[7] und Dillspitzen aus Vierlanden

Rinder Tatar vom Waldhof Zydek[3] mit Paprika-Rauchmayo[3] auf Hobenköök-Schwarzbrot[1,7] und gepickeltem Gemüse[9] aus dem Markt

19,90 € pro Person

Fingerfood zum Empfang „twee“

Tatar aus Rüben und Wurzeln[9] mit geräucherter Paprikakrem, und Gewürzgurke aus dem Süden von Hamburg vegan

Hobenköök-Pastrami auf Apfel-Buttermilch-Schwarzbrot[1,7] mit Meerrettich-Mayonnaise[3] und Sauerkraut

Kürbis-Apfel-Quiche[1,3] mit mariniertem Kuhark[7], karamellisierten Kürbiskernen und Frühlingszwiebeln vegetarisch

18,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen kalkuliert sind.
Gern als Flying Fingerfood serviert.
Hinzu kommen Personalkosten und Equipmentkosten, je nach Personenanzahl und Veranstaltungsformat.

Kleine Fingerfood Gerichte I

Zum satt werden
Ab 25 Personen

Salat wie bei Mutti, Bulgur-Salat[1] mit Felderbsen, Linsen und würziger Kräutermarinade vegan

Wurzelgemüse[9] mit gezupftem Büffelmozzarella[7] aus Brandenburg, Knäckebrot[1] und Kapern-Zitronen-Pesto vegetarisch

Gebackenes weißes Fischfilet[4] von Frisch Gefischt mit Remoulade[3], Krautsalat und Dillspitzen

Frikadelle von Fleischerei-Fricke[1,3,10] mit Pellkartoffel-Gurkensalat, Hobenköök-Semp[10] und Garten-Kresse aus Lüneburg

Milchreis-Pudding[7] mit Milch[7] von Meierei Horst, Blaubeersoße und Kokos-Hafer Crumble[1]

34,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleine Fingerfood Gerichte II

vegetarisch & vegan | Zum satt werden

Ab 25 Personen

Gebratenes Gemüse aus unserer Markthalle[9], mariniert und eingemacht mit Kernen und Gemüse-Sprossen vegan

Sauerkraut-Räuchertofu[6]**-Kroketten**[1] mit Rotkohl-Salat und Zitronen-Chili-Mayo vegan

Kürbis-Apfel-Quiche[1,3] mit mariniertem Kuhark[7], karamellisierten Kürbiskernen und Frühlingszwiebeln vegetarisch

Hobenköök-Burrito[1] mit gebratenen Austernseitlingen, Brokkoli, Rote Zwiebel und Karottenmus vegan

Hafer-Schokopudding[1] mit Zwetschgen Kompott und Mandel-Vanilleschaum[8] und Schoko-Knusper[1] vegan

32,90 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte III

Kleen und fine | Zum satt werden

Ab 25 Personen

Gebackenes Hühnerteil[1,3] vom Bauckhof mit Rauch-Paprika-Mayonnaise[3], Cole Slaw[3] und Ahornsirup

Gebeizte Lachsforelle[4] mit bunten Ofenkarotten, geröstetem Buchweizen, Schnittlauch-Öl und Kerbel von Malte

Sellerie-Rauchcreme[7,9] mit Feldsalat, Kartoffel-Vinaigrette und Granatapfel vegetarisch

Sauerkraut-Räuchertofu[6]**-Kroketten**[1] **(warm)** auf Rotkohl-Salat und Zitronen-Chili-Mayo vegan

Buchweizen-Felderbsen-Falafel[1] mit Kürbishumus, salzigem Kürbiskern-Pesto und Ringel-Bete-Salat vegan

Weißes Eierlikör-Schokoladenmousse[3,7] mit Kirschkompott, Kokos-Knusper

39,90 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte IV

Kleen und fine | Zum satt werden

Ab 25 Personen

Burrito mit Hähnchenstreifen[1] vom Bauckhof mit Rauch-Paprika-Mayonnaise[3], Cole Slaw[3] und Ahornsirup

Burrito[1] **mit gebeizter Lachsforelle**[4] **aus der Hobenköök Manufaktur,** Gurken-Dillcreme[7], Buchweizen, Kerbel, Römer-Salat-Herzen

Sellerie-Rauchcreme[1,7] **auf Buttermilch-Apfelschwarzbrot**[1,7] mit Feldsalat und Granatapfel vegetarisch

Sauerkraut-Räuchertofu[6]**-Kroketten**[1] auf Rotkohl-Salat und Zitronen-Chili-Mayo vegan

Frühlingszwiebel-Pilz-Quiche[1,3] mit Eiern vom Hof Andresen, und Kräuterquark[7] von Hof Kruse

Veganer Schokokuchen mit Zwetschgen-Gel und Mandelsplitter[8] vegan

39,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffet I

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise
Salat wie bei Mutti, Bulgur-Salat[1] mit Felderbsen,
Linsen und würziger Kräutermarinade vegan

Lauch-Speck-Quiche[1,3] **mit** Frischkäse[7]-Honigcreme

Middeninne | Hauptgang
Frikadelle vom Landschwein[1,3,10] mit Portwein-Zwiebeln,
Pilzen in Rahm[7] von Meierei Horst, Kartoffel-Schnittlauchstampf[7]
und buntem Gemüse[9] aus der Markthalle

Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf[7] mit Spinat, Hirtenkäse[7]
und gerösteten Kernen vegetarisch

Dornach | Dessert
Apfel-Streuselkuchen[1,3,7] mit Zimt und buttrigen Streuseln[1,7]

Hafer-Schokopudding[1] mit Zwetschgen Kompott, Mandel[8]-Vanilleschaum
und Schoko-Knusper[1] vegan

36,90 € pro Person

Hobenköök Buffet II

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise
Räucherfischauswahl[4] **von Rasmus** mit Dill-Meerrettichkrem[7],
gepickeltem bunten Marktgemüse[9] und Kräutern von Malte

Frühlingszwiebel-Pilz-Quiche[1,3] mit Eiern von Hof Andresen,
und Kuhark[7] von Hof Kruse vegetarisch

Middeninne | Hauptgang
Geschmorte Hühnerteile von Fairmast, helle Wermuth-Soße[7],
braunen Champignons, Röstkartoffeln und Rübengemüse[9] von Hof Wurzelreich

Tortellini von Familie Trillo[1,3] gefüllt mit Steinpilzen,
Salbei-Butternage[7], Spitzkohl und Kapern-Knusper

Dornach | Dessert
Dunkle Schokoladenmousse[3,7] mit Mandarinen-Kompott
und Gewürz-Crumble[1]

Milchreis-Pudding[7] mit Milch von Meierei Horst, Blaubeersoße
und Kokos-Hafer Crumble[1]

38,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffet III

vegetarisch & vegan | Ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Gebratenes Markthallen-Gemüse[9] mariniert und eingemacht
je nach Tagesangebot aus unserer Markthalle vegan

Gegrillter Kohlrabi mit sauren Linsen, marinierter Rauch-Tofu[6],
bunten Wurzeln[9] von Hof Wurzelreich und Grünzeug vegan

Middeninne | Hauptgang

Schnüsch Lasagne mit Estragon Sahnesoße[7], Gemüse aus der Markthalle[9],
Büffelmozzarella[7] aus Brandenburg
und karamellisierte Sonnenblumenkernen vegetarisch

Gerösteter Rosenkohl mit Kartoffel-Pastinaken-Püree,
Kürbis-Würfeln und frischem Meerrettich vegan

Dornach | Dessert

Hafer-Schokopudding[1] mit Zwetschgen-Kompott und Mandel-Vanilleschaum[8]
und Schoko-Knusper[1] vegan

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle mit getrockneten Beeren
und Knusper[1] vegan

36,90 € pro Person

Hobenköök Buffet IV

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Buchweizen-Felderbsen-Falafel mit Kürbishumus,
salzigem Kürbiskern-Pesto und Ringel-Bete-Salat vegan

Lachsforelle[4] aus dem Rauch von Reese mit Remoulade[3],
Nussbutter-Brotkrumen[1], Kräuter von Malte und Gurken-Apfel-Vinaigrette

Gebackenes Hühnerteil[1,3] vom Bauckhof mit Rauch-Paprika-Mayonnaise[3], Cole Slaw[3]
und Ahornsirup

Middeninne | Hauptgang

Schaufelbug-Braten vom Rind mit braunen Champignons,
Petersilien-Spätzle und buntem Marktgemüse[9]

Gratiniertes Fischfilet[4] von Frisch Gefischt mit Kräutersenfkruste[1,3,10], Wirsing-
Rahmkraut[7], Rote Bete-Spalten
und frischen Kräutern aus Vierlanden

Geröseter Rosenkohl mit Kartoffel-Pastinaken-Püree,
Kürbis-Würfeln und frischem Meerrettich vegan

Dornach | Dessert

Hafer-Schokopudding[1] mit Zwetschgen Kompott und Mandel-Vanilleschaum[8]
und Schoko-Knusper[1] vegan

Dunkle Schokoladenmousse[3,7] mit Mandarinen-Kompott
und Gewürz-Crumble[1]

49,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Menü Klassiker

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem / Vorspeise
Gebeizte Lachsforelle[4] aus der Heide mit bunten Ofenkarotten, gepickeltem Rettich, gerösteten Buchweizen, Schnittlauch-Öl und Kerbel

Supp / Suppe
Fenchelcreme-Suppe[7] mit Meerrettich-Öl und Grünkohl-Knusper

Zwischendrinne / Zwischengang
Bunte Bete und Wurzeln[9] mit Büffelmozzarella[7] aus Brandenburg,
Zitronen-Kapern-Pesto, Schwarzbrot-Knusper[1,7] und jungem Spinat

Middeninne / Hauptgang
Gegrillter Rinderrücken mit Thymian Jus, Süßkartoffelmus[7], Gemüse[9]
aus unserer Markthalle und Wildkräuter von Malte

Dornach / Dessert
Schokokuchen[3,7] mit Mandelmousse[8], Zwetschgen-Gel,
eingeweckte Zwetschgen und Schoko-Knupser[1]

3 Gang 48,90 € pro Person
4 Gang 54,90 € pro Person
5 Gang 59,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Hobenköök Menü Allrounder

ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Supp / Suppe
Süßkartoffelsuppe mit Bete-Chips und würzigem Vanille-Orangenkompott vegan

Middeninne / Hauptgang
Geschmorte Rinderbrust vom Waldhof in Hüsby, Rosmarin-Jus
mit Kartoffel-Trüffelstampf[7], bunten-Rüben[9]
und eingelegten Shitake-Pilze

Dornach / Dessert
Tarte mit weißer Eierlikör-Schokoladenmousse[1] und Kirschkompott,
Kokos-Knusper[1] vegan

3 Gang 48,90 € pro Person

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Menü

vegan & vegetarisch I ab 25 Personen

Sauerteigbrote[1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter[7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem / Vorspeise
Gebackener Sellerie[9] mit gebratenen und marinierten Austernseitlingen,
Haselnuss-Haferjoghurt[1,8], eingelegt rote Zwiebeln und Granola[1,8] vegan

Supp / Suppe
Blumenkohlschaum[7] mit krossen Wurzelbrotkrumen[1], Haselnuss-Öl[8]
und Algen von Danske Tang

Zwischendrinne / Zwischengang
Kürbis eingelegt und püriert mit Jalapeno-Creme, saure Linsen,
Kürbiskernöl und getrocknete Himbeeren vegan

Middeninne / Hauptgang
Spitzkohlviertel vom Grill mit Steckrübenkrem, gebratenen Champignons,
Miso-Mayo[6] und gerösteten Walnusskernen[8] vegan

Dornach / Dessert
Veganer Schokokuchen[1] mit Mandelmousse[8], Zwetschgen-Gel,
Eingeweckte Zwetschgen und Schoko-Knupser[1] vegan

3 Gang 45,90 € pro Person
4 Gang 52,90 € pro Person
5 Gang 56,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.