

Budenkarte Bio, Regional – Frühstück & Suppen

ab 10 Personen



Frühstück {Frühstück}

Schokoladen- & Vanillemilch von Kruses Hofmilch

Superfood Smoothie mit Grünkohl, Gurke,
Birne und Bio Zitrone

Haselnuss-, Vanille- und Stracciatella Joghurt

Hafer-Honigmüsli, karamellisierte Mandeln und Nüsse,
Quitten und Original Beans Schokolade

Hobenköök Sauerteigbrote mit Urgetreide und Dinkel
gebacken mit

- Aufschnitt von Fleischerei Harms aus Eppendorf,
Fassbutter und eingelegten Gurken
 - Rohmilchkäse von Affineur Kober
- Veganer Gemüseaufstrich mit Leinsamen
und Pulled Tofu

- 14,00 € pro Person -



Zusätzlichen mit Rührei von glücklichen Hühnern vom Hof
Koch aus Glüsingern mit Wiesenchampignons
und Schnittlauch

- +5,50 € pro Person –

Suppe {Supp}

Kürbissuppe mit Äpfeln und Sellerie, geröstet Nüsse und mariniertes
Schafsfrischkäse aus dem Wendland (Veggie)

- 9,00 € pro Person -

Chili con Carne
mit Baguette Brot

- 9,00 € pro Person -

oder mit Sauerteigbrot aus der Hobenköök Manufaktur,
dazu Butter mit Meersalz von Meierei Horst

- 12,00 € pro Person -

Gulaschsuppe vom Highland Rind mit geräucherter Paprika,
Sauerrahm und Schmorgurken

- 9,00 € pro Person -

Rote Beete Suppe mit Birne und Kartoffel,
Kräuteröl und Cashewgurt (Vegan)

- 8,00 € pro Person -



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Budenkarte Bio, Regional – Salate, Hauptgänge & Desserts

ab 10 Personen



Vorweg {Vördeem}

Hobenköök Klappstullen unterschiedlich belegt

- 9,00 € pro Person -

Rundstücke aus der Markthalle

Rohmilchkäse von Käse Kober mit Honig-Mandarinensenf

Roastbeef mit Altonaer Remoulade

geräucherte Lachsforelle mit Pflaumen-Meerrettichkompott

Schmett, Aufstrich mit Paprika und Zwiebeln (vegan)

- 14,50 € pro Person -

Teambuilding mit kleiner Interaktion

Flammkuchen zum selber belegen und backen in der Bude

Dinkelflammkuchenteig mit

Verschiedenen Soßen, Speck und Zwiebeln, Gemüse aus Dithmarschen

und tweemol Käse von Markus Kober

- 11,50 € pro Person -

Salate {Salaate}

„wie bei Mutti“

Junge Salatherzen mit Caesardressing,

geröstetem Speck und gebackenem

Buttermilch Hähnchen

- 7,00 € pro Person -

„Wintersalat“

Feldsalat mit Sapphettikürbis,

gerösteten Kernen und bunter

Beete

- 7,50 € pro Person -



Hauptgänge {Middeninne}

Kurze Nudeln mit Kalbsbolognese, geschmortem Lauch
und Schmand von Kruse

- 12,50 € pro Person -

Rinderschmorbraten mit Schalottenkompott,
Kartoffelpüree und Gemüse aus der Markthalle

- 16,00 € pro Person -

Grünkohl mit Kochwurst, Kassler,
geschmortem Schweinebauch und süßen Kartoffeln

- 15,50 € pro Person -

Lange Nudeln mit Rahmpilzen, Ofengemüse und buntem Mangold

- 15,50 € pro Person -

Kuchen und Dessert {Dornach}

Schokoladenkuchen im Glas mit Roter Grüt
und Zimt Schlackermaschü

- 4,50 € pro Person -

Kürbis-Birnengrütze mit Lebkuchencreme
und Kuchenkrümmel

- 4,50 € pro Person -

Quarkknödel mit Quittenröster und Sauerrahmeis (warm)

- 6,50 € pro Person -

Holsteiner Cox Apfeltarte mit Mohn-Vanillesoße

- 6,50 € pro Person -



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Budenkarte Bio, Regional – Buffets

ab 20 Personen



Hobenköök Buffet I

ab 20 Personen

Sauerteigbrote aus der Hobenköök Manufaktur mit Emmer, Dinkel und Schwarzkorn, dazu braune Buttercreme und veganer Gemüseaufstrich mit gerösteten Leinsamen

Vördeem / Vorspeise

Ofengemüse mit Schafsfeta aus dem Wendland, dazu gerösteter Buchweizen (vegetarisch)

Junge Salatherzen mit Caesar-Dressing, gerösteter Speck und gebackenem Buttermilch Hähnchen

Middeninne / Hauptgang

Entenbrust und Keule aus Bokelholm mit Langpfeffersoße, Kartoffelknödel mit Brösel und Apfelrotkohl

Kürbis-Risotto mit mariniertem Rettich und Palmkohl aus Ostfriesland (Vegetarisch)

Dornach / Dessert

Kürbis-Birnengrütze mit Lebkuchencreme und Kuchenkrümmel

Quarkknödel mit Quittenröster und Sauerrahmeis

- 27,00 € pro Person -

Hobenköök Buffet II

ab 20 Personen

Sauerteigbrote aus der Hobenköök Manufaktur mit Emmer, Dinkel und Schwarzkorn, dazu braune Buttercreme und veganer Gemüseaufstrich mit gerösteten Leinsamen

Vördeem / Vorspeise

Marinierte Entenbrust mit Zitrusfrüchten, Schwarzwurzelsalat und Rotkohlmus

Feldsalat mit Sapphettikürbis, gerösteten Kernen und bunter Beete (vegetarisch)

Middeninne / Hauptgang

Wildgulasch mit eingelegten Preiselbeeren, kurze Nudeln und Gemüse aus dem Markt

Petersilienspätzle mit Esskastanien, Grillkäse und Zwiebelmarmelade (Vegetarisch)

Dornach / Dessert

Holsteiner Cox Apfeltarte mit Mohn-Vanillesoße

Schokoladenkuchen im Glas mit Roter Grütz und Zimt Schlackermaschü

- 26,50 € pro Person -

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Budenkarte Regional – Fingerfood

ab 10 Personen



Hobenköök Fingerfood Schlicht

Entenschinken mit Pastinakenpüree, Preiselbeere und Chicoree

Marinierte Saibling, Buchweizenknusper, Rotkraut und Apfel-Sellerialesalat

Superfood Salat mit Grünkohl, Ringel Beete und marinierten Weintrauben
(Vegan)

Geräucherter Frischkäse, süßer Schwarzer Rettich und gebratene
Samthauben

Kürbis-Birnengrütze mit Lebkuchencreme und Kuchenkrümmel

- 14,50 € pro Person -

Hobenköök Fingerfood Picker

Rostbeef mit bunten Möhren und grüner Soße

Grillgemüse mit Schafsfeta, Roter Zwiebel und Karottengrünpesto(Veggie)

Büffelmozzaralla von Anna mit weißer Beete , Zitronenmelisse und Rotkohl

Gebackene Steckrübe mit Rosenkohl, Hanfsamen und Dörrapfeln

- 15,50 € pro Person -

optional alle Fingerfood Buffets mit
Hobenköök Brotstation zum satt werden:

+ 6,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Kleine Fingerfood Gerichte als Middach

... (zum satt werden)

Büffelricotta-Porreekuchen mit Romanesco und Kürbiskerne
(Vegetarisch)

Räucherlachs Forellen Rillete mit Quitte und Schwarzbrot

Esskastanien-Sauerkrautsalat, gelbes Karottenpüree, Portulak
(Vegan)

Entenfrikadelle mit Schwarzwurzel
und gebratenem Blumenkohl-Kartoffelsalat

Schokoladenkuchen im Glas
mit Roter Grütz und Zimt Schlackermaschü

- 24,50 € pro Person -

Kleine Fingerfood Gerichte Extra nice

...(zum satt werden)

Fördegarnele mit Zitrus-Knoblauchsalat und Ofen Pastinake

Süßkartoffel von Wurzelreich mit Walnüsse, Mandarinen und
Feldsalat

Pulled Wildschwein, Holunder BBQ Soße, Fliederkraut und
Grillzwiebeln

Sauerteig Brotknödel mit Wintertrüffelcreme und eingelegtem
Gemüse (Veggie)

Holsteiner Cox Apfeltarte mit Mohn-Vanillesoße

- 25,50 € pro Person -
