

Budenkarte Bio, Regional – Frühstück & Suppen

ab 10 Personen



Frühstück {Frühstück}

Schokoladen- & Vanillemilch von Kruses Hofmilch

Superfood Smoothie mit roter Beete, Karotte,
Meerrettich, Apfel und Bio Zitrone

Frucht Joghurts von kleinen Meiereien aus
Norddeutschland

Hafer-Honigmüsli, karamellierte Mandeln und Nüsse,
Dörrfrüchte 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 und Mord im
Orient
- Veganer Gemüseaufstrich mit Leinsamen
und Pulled Sellerie



- 16,50 € pro Person -

Zusätzlich mit Rührei von glücklichen Hühnern vom Hof
Koch aus Glüsingern mit Bio Kräutersaitlingen
und Schnittlauch

- + 5,50 € pro Person –

Suppe {Supp}

Kartoffelsuppe mit Erdartischcke, geröstete Pastinaken und
Hanfsamen Öl von der Wesermühle

- 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 -

Linseneintopf mit Wienerwürstchen von Fleischerei Harms,
Petersilienwurzel und gegrilltem Porree

- 9,00 € pro Person -

Grünkernsuppe mit bunten Karotten,
gebratenen Pilzen und Winterkräutern

- 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)

- 12,50 € pro Person -

Teambuilding mit kleiner Interaktion

(Empfehlung max. 20 Personen)

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 Küstenköök
Dressing, gebackenem Blumenkohl
und gelber Ofen Beete

- 7,00 € pro Person -



„Wintersalat“

Feldsalat mit eingelegtem
Fenchel, Orangenessig,
marinierter Rosenkohl und
Sonnenblumenkernen

- 7,50 € pro Person -



Hauptgänge {Middeninne}

Kurze Nudeln mit Schmorfleisch, Gemüse aus der Markthalle,
Frühlingslauch von Malte, geriebener Deichgrafkäse aus Osthusum

- 14,50 € pro Person -

Frikadelle mit Pfeffersoße, Kartoffel-Röstzwiebelstampf, Gemüse aus
der Markthalle

- 18,00 € pro Person -

Karotten-Graupenrisotto mit geschmortem Wirsing,
eingelegter Schalotte und Räucher Saitan

- 16,50 € pro Person -

Lange Nudeln mit Rotkohl-Dörraprikosensoße, Grillkäse aus dem
Wendland, Blattspinat mit gepickelten Zwiebeln

- 15,50 € pro Person -

Kuchen und Dessert {Dornach}

Birnen-Sauerrahmtarte
mit Hobenköök Mohn Schlackeramaschü und Streuseln

- 4,50 € pro Person -

Buchweizen-Schokoladencreme mit Dörrfrüchten, Zitronen-
Schmand und gezuckerter Zwieback

- 4,50 € pro Person -

Dunkler Schokoladenkuchen mit Roter Beete
und karamellisierter Quinoa aus Schleswig

- 5,50 € pro Person -

Grießpudding mit Roter Grütze, Vanille Sago und Kekskrümeln

- 5,50 € pro Person -



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Budenkarte Regional – Fingerfood

ab 10 Personen



Hobenköök Fingerfood Schlicht

Gepresstes Pulled Apfelschwein
mit Kräuterremoulade und Winterrettichsalat

Hafer Pankoken mit Steckrüben-Gewürzcreme,
Vanille und Chicoree (Vegan)

Lachsforellen Tatar mit Zitronenkaviar,
Ofen Möhren und Sauer Rahm

Bunte Beete mit Mozzarella von Annas Hof,
Mohnöl und Nuss-Schüttelbrot (Vegetarisch)

Birnen-Sauerrahmtarte mit Hobenköök Mohn Schlackermaschü
und Streuseln

- 15,50 € pro Person -

optional alle Fingerfood Buffets mit
Hobenköök Brotstation & Dips zum satt werden:
+ 6,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Kleine Fingerfood Gerichte als Middach

... (zum satt werden)

Ofengemüse mit Schafsfeta von Jeetzel,
Leinsamenknusper und Kräuteröl (Vegetarisch)

Räucher Saibling mit Röst-Birne und Schwarzbrot mit Buttermilch

Frikadelle vom High Land Rind mit geschmorten Zwiebeln, Kümmel
Senf und Spitzkohl-Kartoffelsalat

Norddeutsche Süßkartoffel Quiche mit Sonnenblumenkerne und
Einmach Tomaten, Tofu (Vegan)

Dunkler Schokoladenkuchen mit Roter Beete
und karamellisiertem Quinoa aus Schleswig

- 24,50 € pro Person -

Kleine Fingerfood Gerichte Extra nice

...(zum satt werden)

Picker mit Wümmerrind, gegrilltem Saitling, grüner Paprika und
eingelegte Senfsaat

Roter Feldsalat mit mariniertem Schafsfrischkäse aus dem
Wendland, geröstete Walnuss und Stadthonig

Winterkabeljau Ceviche mit Wirsing-Zitrusfruchtsalat, Kürbis-
Gewürzlack, Hirse

Wildkohl-Esskastaniensalat mit Trüffelcreme, Dörripflaumen und
Chia Samen (Vegetarisch)

Grießpudding mit Roter Grütze, Vanille Sago und Kekskrümmeln

- 26,00 € pro Person -

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

Barbecue Roastbeef mit mariniertem Kohlrabi, eingelegtes Gemüse und Rauch-Kräutersoße

Junge Salatherzen mit Küstenköök Dressing, gebackenem Blumenkohl und gelber Ofen Beete (Vegetarisch)

Middeninne / Hauptgang

Hähnchenbrust und Keule vom Schönmoorer Hof, Rotkrautjus, Gemüse aus der Markthalle und Kartoffelpüree

Sauerteig Rundstückknödel, Pilze in Rahm und gebratener letzter Kürbis (Vegetarisch)

Dornach / Dessert

Birnen-Sauerrahmtarte mit Hobenköök Mohn Schlackermaschü und Streuseln

Buchweizen-Schokoladencreme mit Dörrfrüchten, Zitronen-Schmand, gezuckerter Zwieback

- 27,50 € 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

Gebeizte Lachsforelle von Fischzucht Reese, Café de Paris Schmand, Meerrettich und Teltower Rüben Zwiebelöl

Feldsalat mit eingelegtem Fenchel, Orangenessig, mariniertem Rosenkohl und Sonnenblumenkerne (Vegan)

Middeninne / Hauptgang

Apfelschweinebraten mit Wildwuchs Bierjus, Spinatspätzle und Gemüse aus der Markthalle

Kartoffel-Steckrübenauflauf mit Frühlingslauch, gegrillte Schwarzwurzeln und Schwarzkümmel (Vegetarisch)

Dornach / Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen mit Roter Beete und karamellisiertem Quinoa aus Schleswig

Grißpudding mit Roter Grütze, Vanille Sago und Kekskrümmeln

- 28,00 € pro Person -

Budenkarte Bio, Regional – Buffets

ab 20 Personen



Hobenköök Buffet III Deluxe

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

Vördeem / Vorspeise

Fördergarnele mit Schwarzwurzeln, Krabbencreme und Fenchel-Apfelsalat

Pastinaken und Rüben aus dem Salzteig mit Quittenessig, Paprika-Rauchöl und Postelein (Vegan)

Pastrami mit Steckrübe und grüner Soße, Lein- und Buchweizen Saaten

Middeninne / Hauptgang

Rindergulasch mit Malz und Kümmel, Saurer Sahne, Gemüse aus dem Markt und Heu Kartoffeln

Winterkabeljau, Senfjus, Romanesco-Rotkohlsalat

Spinat Lasagne mit blauer Kornblume, Süsskartoffeln und Kürbiskerne (Vegetarisch)

Dornach / Dessert

Birnen-Sauerrahmtarte mit Hobenköök Mohn Schlackermaschü und Streuseln

Buchweizen-Schokoladencreme mit Dörrfrüchten, Zitronen-Schmand, gezuckerter Zwieback

Norddeutsche Käseauswahl mit Himbeer-Senf von Eva Osterholz, Pickel Gemüse und Früchtebrot

- 35,00 € pro Person -

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.