



Pur, ganzheitlich & überraschend anders



BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen



29. Juni -27. Oktober 2022

JETZT
NEU!

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

Zusammen mit unserem Kooperationspartner **tricargo** und ihren Lastenfahrrädern beliefern wir in Zukunft Eure Veranstaltungen umwelt- & 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 nun auch die Buden und Euch mit den Leckereien aus der Hobenköök beliefern.

Die Zahlen sprechen für sich: 10.000km sind die Elektro Lastenräder bereits unterwegs gewesen und haben dabei im Vergleich zum PKW 800l Diesel und über 2,2Tonnen CO₂ eingespart.

Was ändert sich für Euch?

Zusätzlich zum Angebot werden 25€ Ökobeitrag berechnet.

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



tricargo 

HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS



Kleenes Fröstück een [Kleines Frühstück]

Ab 25 Personen

Buttermilchtrunk

mit Waldbeeren, Haferflocken, Chiasamen und gemahlene Mandeln 7,8

Apfel-Buttermilch-Schwarzbrötchen

mit grünem Filderbsenhumus und gerösteten Kernen

vegan (dann anderes Brot) 1 in Spuren, 7

Pankoken (Pancake)

mit Rübensirup, Haselherz-Aufstrich und Blaubeerkompott **vegetarisch** 1, 3, 7, 8

Granola "HKS"

mit Haferflocken, Nüssen, Zartbitter-Schokolade, Ahornsirup, karamellisierten Sonnenblumenkernen, Haferjoghurt und Apfelkompott **vegan** 8, 11

Franzbrötchen

mit Dinkelmehl und Mohn **vegetarisch** 1, 3, 7

18,90 € pro Person



Kleenes Fröstück twee [Kleines Frühstück]

Ab 25 Personen

Goldene Milch mit Hafermilch, Kurkuma, Ingwer Zimt und Pfeffer 7

Sonnenblumenkernbrot mit

Erbсенmus, gebeizter Lachsforelle und frischem Meerrettich 1, 4, 12

Pankoken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern 1

Low Carb Porridge mit Kokosmehl, Kokosraspeln, Beerenfrüchten, Kürbiskernen und Leinsamen 8

Laugenkörnchen mit

Sesam, Hafer und Gerstenflocken 1, 11

19,90 € pro Person

Brottiet [Brotzeit]

Sauerteigbrötchen belegt mit

Würzstoff Pastrami, Cole Slaw mit Rauchpaprika-Mayo *1, 7, 10, 12*

Büffelricotta, Tomatenkompott, Oliventapenade
und wildem Ofenbrokkoli *vegetarisch 1, 7*

Gebeizte Lachsforelle mit gegrilltem Blattsalat,
Meerrettich und gepickelter Melone *1*

Grüne Erbsen- Humus mit Hanfsamen, eingewecktem Gemüse,
Leindottersamen und Wiesenchampignons *vegan 1, 11, 12*

15,90 € pro Person



Hobenköök Klapp-Sandwich Buttermilch-Apfelschwarzbrot

belegt mit

Rindertatar vom Waldhof Zydek mit gepickeltem Gemüse *1, 9, 10*

Tomaten-Paprikaomelette und Kopfsalat *vegetarisch 1, 3, 7*

Nordseekrabben mit Radieschen, Zwiebeln
und Pilz-Thymianschmalz *2, 7, 12*

15,90 € pro Person

Kleines Mittagessen [Kleener Middach]

Ab 25 Personen

Suppe „een“

Zucchinicremesuppe

mit Sauerrahm, Kerbel, gegrillter Spitzpaprika und Saaten

Vegetarisch 7, 9

&

Chili con Carnemit weißen und grünen Bohnen, Creme Fraiche
und Chili aus der Lüneburger Heide 7, 9**Sauerteigbrote**aus der Hobenköök Manufaktur
dazu Butter mit Meersalz von Meierei Horst 1, 7**14,90 € pro Person**

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}

Ab 25 Personen

Suppe „twee“

Ramensuppe Hobenköök Stylemit confiertem Schweinebauch, Pak Choi, Buchweizen- Sobaudeln
Bio-Ei vom Bauchhof 1, 3, 6, 9, 12

&

Karotten- Kokossuppemit grünen Erbsen, knusprigen Buchweizen und Gartenkresse
vegan 1, 6, 9**Sauerteigbrote**aus der Hobenköök Manufaktur
dazu Butter mit Meersalz von Meierei Horst 1, 7**15,90 € pro Person**

Mittagessen {Middach}

Ab 25 Personen

Middach „een“**Frikadelle vom Bentheimer Landschwein**mit Ofenschalotten, grünem Pfefferrahm, Kartoffel- Röstzwiebelstampf und buntem Marktgemüse *1, 3, 7, 9, 12***Bunter Bohnensalat**mit roten Zwiebeln, Tomaten und Bohnenkaut Brotkrumen *vegan 1, 10, 12***Zucchini-Paprika Quiche**mit Mozzarella von Anna's Hof, Pilzen vom Pilzgarten und Thymian *vegetarisch 1, 3, 7***21,50 € pro Person**Middach „twee“**Pannfisch**mit körniger Senfsoße, Gemüse aus der Markthalle und Blumenkohlpüree *1, 4, 10, 12***Salat wie bei Mutti**Kopfsalat mit Buttermilchdressing, geröstete Kernen und frisch gehackten Kräutern *vegetarisch 7, 10***Vollkorn Spaghetti**mit Tomatenpesto, gerösteten Sonnenblumenkernen, bunten Mangold und confierten Kirschtomaten *vegan 1***21,50 € pro Person**Middach „dree“**Gebackene Felderbsenbällchen**mit Kürbismus, marinierten grünen Erbsen und Knoblauchmayonnaise *vegan 1, 3, 10, 11***Schafsgrillkäse**mit bunten Ofentomaten, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln *vegetarisch 1, 7, 12***17,50 € pro Person**

Kuchen & Dessert [Dornach]

Ab 25 Personen

Hobenköök Zitronen Tiramisu

mit Friesenkeks und Pistazien-Frischkäse von Kruse 1, 3, 7, 8

4,90 € pro Person

Norddeutscher Rahmpudding oder Haferpudding *vegan*

mit Himbeerpüree von Beerenhof Werner und Mohn-Streusel 1, 3, 7, 13

5,50 € pro Person

Chia-Kirschpudding *vegan*

mit Tonka-Schokoladen-Crumble 1, 6, 8

5,50 € pro Person

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegter Holunderblüte 1, 3, 7

4,90 € pro Person

Rüblikuchen

mit Orangensegmenten und Quark-Sahne 1, 3, 7, 12

4,90 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl 80 Gramm pro Person

mit Himbeersenf von Eva Osterholz,
gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot 1, 7, 10, 12

6,90 € pro Person



Kleine Fingerfood Gerichte "een" Zum Empfang

Ab 25 Personen

Hobenköök Taco

mit bunten Bohnen, gegrillter Zuckermais, Ofen Brokkoli
und Rauch-Paprikamus **vegan** 1, 10

Gebeizte Lachsforelle mit nordischem Whiskey

Karotten- Kürbiskern Brot, Kräutern von Malte
und Gurken-Stachelbeerkompott 1, 4, 12

Apfel- Buttermilch Schwarzbrot mit Pastrami

Cole Slaw mit Rauchpaprikamayonnaise und Röstzwiebeln 1, 7, 10, 12

15,50 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte "twee" Zum Empfang

Rindertatar

mit geräucherter Paprikakrem, gepickelten bunten Markthallengemüse
und Senfgurke 1, 3, 10, 12

Forellenkaviar von Frisch Gefischt

auf Schwarzbrot mit Ei und Creme Fraiche 1, 3, 4, 7

Zucchini-Paprika Quiche

mit Mozzarella von Anna´s Hof, Pilzen vom Pilzgarten und Thymian
vegetarisch

15,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen kalkuliert sind.

Gern auch als Flying Fingerfood serviert.

Hinzu kommen Personalkosten und Equipmentkosten, je nach Personenanzahl
und Veranstaltungsformat.



Kleine Fingerfood Gerichte I Zum satt werden

Ab 25 Personen

Bunter Bohnensalat

mit roten Zwiebeln, Bohnenkraut und Leinsaat
Vegan 10, 12

Ofengemüse von Hof Koch

mit gezupften Büffelmozzarella, Wurzelbrotschips und
Kürbiskern-Pesto **vegetarisch** 1, 7, 12

Stremel Gewürz Fischfilet

mit tomatisierten Paprika- Zuchinigemüse und roten Schmelzzwiebeln
4, 12

Frikadelle von Waldhof Zydek

mit Hobenköök Semp und Broccoli-Kartoffelsalat 1, 3, 9, 10, 12

Hobenköök Zitronen Tiramisu

mit Friesenkeks, Frischkäse von Kruse und Pistazie 1, 3, 7, 8

28,90 € pro Person

Gerne auch als Flying Fingerfood serviert.

Hinzu kommen Personalkosten und Equipmentkosten, je nach Personenanzahl
und Veranstaltungsformat

Kleine Fingerfood Gerichte II

vegetarisch & vegan | Zum satt werden
Ab 25 Personen

Kleine Fingerfood Gerichte II
zum satt werden – vegetarisch & vegan

Gebackene Felderbsenbällchen

mit Kürbismus, marinierten grünen Erbsen
und Knoblauchmayonnaise **vegan** 10, 11, 12

Schafsgrillkäse

mit bunten Ofentomaten, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln
vegetarisch 1, 7, 12

Zucchini-Paprika Quiche

mit Mozzarella von Anna's Hof, Pilzen vom Pilzgarten
und Thymian **vegetarisch** 1, 3, 7

Hobenköök Taco

mit bunten Bohnen, gegrillter Zuckermais, Ofen Brokkoli
und Rauch-Paprikamus **vegan** 1, 10

Norddeutscher Rahmpudding

mit Himbeerpüree von Werner und Mohn-Streuseln
vegetarisch 1, 7



Kleine Fingerfood Gerichte III

Klees und fine | Zum satt werden
Ab 25 Personen

Kleine Fingerfood Gerichte III
zum satt werden – klees & fine

Schafsgrillkäse

mit bunten Ofentomaten, Kräuter Bulgur und gepickelten roten
Zwiebeln **vegetarisch** 1, 7, 12

Kieler Fördegarnele

mit marinierten grünen Erbsen, Kresse und salzigem Buchweizen 2

Roastbeef

mit Kartoffel- Brokkoli- Salat und Remoulade 3, 10, 12

Rindertatar

auf Buttermilch-Apfelschwarzbrot und Pickles 1, 3, 10, 12

Ofen-Blumenkohl

mit grüner Soße, und karamellisierten Sonnenblumenkernen
Vegetarisch 7

Vegane Lasagne

mit Sonnenblumenkernen, Karotte und Sellerie
vegan 1, 6, 8, 9

Rüblikuchen

mit Orangensegmenten und Quark-Sahne 1, 3, 7, 12

34,90 € pro Person



Hobenköök Buffet I

Ab 25 Personen

Hobenköök Buffet I

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcreme

1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Salat wie bei Mutti

Kopfsalat mit Buttermilchdressing, geröstete Kernen und frisch gehackten Kräutern **vegetarisch** 7, 10, 12

Kochschinken mit Rauchpaprikamayo, Zitronenessig von Fruchtwerker und Wildkräutern von Malte 3, 7, 12

Middeninne | Hauptgang

Frikadelle vom Bentheimer Landschwein

mit Ofenschalotten, grünem Pfefferrahm, Kartoffel- Röstzwiebelstampf und buntem Marktgemüse 1, 3, 7, 9, 12

Vollkorn Spaghetti

mit Tomatenpesto, gerösteten Sonnenblumenkernen, bunten Mangold und und confierten Kirschtomaten **vegan** 1

Dornach | Dessert

Alt-Länder Kirsch

mit Schokolade, Vanille, Kirschwasser und Sahne 1, 3, 7, 8

Norddeutscher Rahmpudding

mit Himbeerpüree von Werner 7

31,50 € pro Person



Hobenköök Buffet II

Ab 25 Personen

Hobenköök Buffet II

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcreme

1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Räucherfischauswahl von Reese mit Dill-Krautsalat, marinierten bunten Rüben und Sahne- Meerrettich 4, 7, 10, 12

Ofengemüse von Hof Koch

mit gezupften Büffelmozzarella, Wurzelbrotchips und Kürbiskern-Pesto **vegetarisch** 1, 7, 12

Middeninne | Hauptgang

Kalbsragout mit Rahmsoße, Gemüse aus der Markthalle und Petersilienspätzle 1, 3, 7, 9

Tortellini mit Frischkäse-Tomatenfüllung, Zucchini, gebratenen Pilzen vom Pilzgarten und Käse vom Deich **vegetarisch** 1, 7

Dornach | Dessert

Norddeutsche Panna Cotta mit Himbeerpüree vom Beerenhof Werner und Knusper-Bisquit 1, 3, 7

Kleine Waldbeerküchlein mit Karamell, Vanillecreme und eingelegter Holunderblüte 1, 3, 7

32,50 € pro Person

Hobenköök Buffet III

vegetarisch & vegan | Ab 25 Personen

Hobenköök Buffet III vegetarisch & vegan

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcrem
1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Gebackene Maisbällchen mit gegrillter Spitzpaprika, marinierten grünen Erbsen und Selleriemayonnaise **vegan** 6, 9

Auberginen-Paprika Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof, marinierten Pilzen vom Pilzgarten und Majoran **vegetarisch** 1, 3, 7

Middeninne | Hauptgang

Buntes Karotten-Gulasch mit getrockneten Tomaten, Olivenöl von Arte Fakt, Zitronen von Malte und Kartoffeln **vegan** 6

Möhren-Basilikum Risotto mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika **vegetarisch** 7, 12

Dornach | Dessert

Rüblikuchen mit Orangensegmenten und Quark-Sahne 1, 3, 7

Chia-Kirschpudding **vegan**
mit Tonka-Schokoladen-Crumble 1, 6, 8

34,90 € pro Person



Hobenköök Buffet Deluxe

Ab 25 Personen

Hobenköök Buffet Deluxe

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcrem
1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Gebeizte Lachsforelle mit nordischem Whiskey, Gurken-Senfkompost, jungem Portulak und gebackenem Buchweizen 4, 10, 12

Rosa Roastbeef mit Kartoffeln, Molke und Liebstöckel 7, 10

Broccoli-Erbsensuppe mit fermentiertem Buchweizen, bunter Zucchini und Brunnenkresse **vegan** 6

Middeninne | Hauptgang

Kabeljau mit Krabben-Dillsud, Gemüse aus der Markthalle und braune Butter Kartoffelpüree 2, 4, 7, 12

Weidehuhn von Bauchhof mit Petersilien-Sauerampfer Gremolata 6, 12

Möhren Basilikum Risotto mit getrockneten Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika **vegetarisch** 7, 12

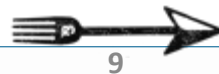
Dornach | Dessert

Kleine Waldbeerküchlein mit Karamell, Vanillecreme und eingelegter Holunderblüte 1, 3, 7

Alt-Länder Kirsch mit Schokolade, Vanille, Kirschwasser und Sahne 1, 3, 7, 12

Norddeutsche Käseauswahl mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot 1, 7, 10, 12

49,50 € pro Person



Menü | **Hobenköök Klassiker**
Ab 25 Personen

Menü "Hobenköök Klassiker"

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcreme
1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Lachsforelle mit Gin und Pistazie gebeizt
Ofen-Gemüse, Alblinsen, Kräuteröl und roten Pickelzwiebeln 4, 8, 9, 10, 12

Supp / Suppe

Garnelensuppe mit Nordseekrabben
mariniertem Fenchel, Aquavit und Gurken 2, 9, 12

Zwischendrinne / Zwischengang

Bunte Beete mit Büffelmozzarella aus Ellerbek
Radieschengrün-Pesto, Wildsalate und Leindotteröl 7, 12
vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Rinderrücken vom Hof Wümme
mit Pfefferjus, Gemüse aus dem Markt und Kartoffel-Trüffelpüree 7, 9, 12

Dornach | Dessert

Von allem etwas
Gebackenes, Mousse, Obst aus dem alten Land, Norddeutsche Panna Cotta, Milcheiscreme 1, 7

3-Gang | 42,90 € pro Person

4-Gang | 47,90 € pro Person

5 Gang | 53,50 € pro Person



Benedict Meyer zu Strohe

Menü | **Hobenköök** vegetarisch & vegan
Ab 25 Personen

Menü "Hobenköök vegetarisch & vegan"

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcreme
1, 6, 7, (8), 11

Vördeem | Vorspeise

Gebackener Ofen Salz Kohlrabi
mit Gurken-Senfkompost, jungem Portulak, Buchweizen und hellen Trauben **vegan** 10, 12

Supp / Suppe

Broccoli-Erbsensuppe
mit fermentiertem Buchweizen, bunter Zucchini und Brunnenkresse
vegan 6

Zwischendrinne / Zwischengang

Möhren-Basilikum Risotto
mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika
vegetarisch 7, 12

Middeninne | Hauptgang

Grillkäse aus der Hobenköök mit Zitronenolivenöl mariniert
mit Blumenkohl Cous-Cous und Grillgemüse
vegetarisch 1, 7

Dornach | Dessert

Kleine Waldbeerküchlein
mit Karamell, Vanillecreme und Lavendelknusper
vegetarisch 1, 3, 7

3-Gang | 42,90 € pro Person

4-Gang | 47,90 € pro Person

5 Gang | 53,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.
Bitte beachten, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau.
Gern erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.



Das gute Burger Grillen

Ab 25 Personen

Das gute Burger Grillen

Sauerteig Burger Brötchen 1

mit

Bio Hackfleisch von Waldhof Zydek 1, 8, 13
Erbsen-Kohlrabi Bulette mit Schwarzkümmel **vegan**

Dazu

Eingelegtes Gemüse, Röstzwiebeln (1)
und marinierte Pilze vom Pilzgarten 9, 10, 12

Salate

Bunte Tomaten mit Herbstzwiebeln **vegan**
Blattsalate von Tobias Haack und Wilder Kohl von Sannmann **vegan** 10, 12

Beilagen

Ofen Kartoffeln mit Zitronen-Thymiansalz **vegan**
Grillgemüse aus der Hobenköök **vegan**

Soßen

9, 10, 12

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Eva Senfpauli
Bio Apfel-Ketchup von Ottilie
Tomaten-Curryketchup von Sampl ´s
Hobenköök Senf
Trüffel-Petersilienmayonnaise

25,50 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl
und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau.
Gern erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.



Benedict Meyerzu Strohe

Grillen wie bei Muddern

Ab 25 Personen

Vom Grill

Grillen wie bei Muddern

Vom Grill

Bunt gemischte **Bratwürstchen** von Fleischerei Harms
Hähnchenbrustfilet vom Bauckhof mit Curry-Joghurt Marinade 7
Rinderhüftsteak
Miso Marinierte Auberginen mit Sesam **vegan** 6, 9, 11
Grillkäse aus der Hobenköök **vegetarisch** 7, 12

Salate

Kartoffelsalat mit Ei und Petersilie **vegetarisch** 3, 10, 12
Bunter Tomaten Röstbrotsalat mit Basilikum Pesto **vegan** 1, 10, 12
Quinoa Salat mit Marktgemüse gerösteten Sonnenblumenkernen und
Koriander **vegan** 10, 12
Felderbsensalat mit Gurke, Minze und Curry Limetten Salsa **vegan**
10, 12

Brotkorb

mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcrem
6, 7, 11

Soßen

9, 10, 12

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Eva Senfpauli
Bio Apfel-Ketchup von Ottilie
Tomaten-Curryketchup von Sampl ´s
Hobenköök Senf
Knoblauchmayonnaise

29,50 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl
und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau.
Gern erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.



Grillen Deluxe

Ab 25 Personen

Vom Grill

Grillbuffet Deluxe

Vom Grill

Spieße mit Zucchini, Aubergine, Grillkäse
und geräucherter Spitzpaprika *vegetarisch* 7

Lachsforelle mit BBQ Rub von Fischzucht Reese aus Neumünster
4, 9, 10, 12

Merguez von Kalieber

Bratwurst mit Dattel & Bacon vom Bunten Bentheimer

Flatiron von Angusrind mit Hobenköök-Rub
und Paprika-Himbeer-BBQ Chutney 9, 10, 12

Spare Ribs vom Aktivstallschwein mit Stadthonig- Pfeffermarinade
9, 10, 12

Salate

Bunter Radieschensalat mit Erbsen, wilden Gurken und gerösteten Saaten
10, 12

Sellerie-Joghurtsalat mit Spinat, gelben Ofen-Karotten
und Thai-Basilikum *vegetarisch* 7, 10, 12

Kartoffelsalat mit Bio Ei, Gewürzgurke, Herbstlauch
und schwarzem Pfeffer *vegetarisch* 3, 10, 12

Beilagen

Eingelegtes Grillgemüse aus Allermöhe von Tobias Haack
und Hof Wurzelreich, mariniert mit Rapskernöl, Leindottersamen
und Pflückblumensalat von Malte *vegan* 12

Auberginen-Paprika Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof,
marinierten Pilzen vom Pilzgarten und Majoran *vegetarisch* 1, 3, 7



Benedict Meyer zu Strohe

Brotkorb

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde
und Vollkornbäckerei Effenberger
mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcrem
1, 6, 7, (8), 11

Soßen

9, 10, 12

**von Senf Pauli, Otilie, Frau Frucht und Herr Gemüse
und den Marmeladen**

z.B.: BBQ-Soße (Kakao und Pflaume), Mord im Orient,
körniger Senf, Apfel-Ketchup

Dessert

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegter Holunderblüte 1, 3, 7

45,00 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl
und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau.
Gern erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.

Grillen Deluxe vegetarisch & vegan
Ab 25 Personen

Grillbuffet Deluxe vegetarisch & vegan

Vom Grill

Taco mit Peperoni, Erbsenmus und Bohnen **vegan** 1

Gegrillte Ochsenherztomate mit Zitronen-Thymiansalz **vegan**

Gefüllte Spitzpaprika mit buntem Quinoa und Kräutern **vegan**

Schafsgrillkäse aus der Hobenköök Manufaktur mit Tomatenkompott
vegetarisch 7, 12

Tofu Schaschlik mit Zwiebel, Paprika und Zucchini **vegan** 1, 6

Salate

Baum Tomatensalat mit gerösteten Rüben,
Wasserbüffelmozzarella von Anna und Rauke **vegetarisch** 10, 12

Bulgursalat mit Brokkoli, Blumenkohl und marinierten Felderbsen **vegan**
1, 10, 12

Kohlrabisalat mit bunten Linsen von der Alb und Wurzelgemüse **vegan**
1, 12

Röstgemüsesalat mit Rauke, Cashewkernen & und Kräuteröl **vegan**

Beilagen

Buntes Sommergemüse aus der Hobenköök Markthalle **vegan**

Ofen Frühkartoffeln mit Sauerrahm & Hanfsamen **vegan** 7



Benedict Meyer zu Strohe

Brotkorb

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde
und Vollkornbäckerei Effenberger
mit brauner Umami Butter und nordischer Kichererbsen-Hanfcrem
1, 6, 7, (8), 11

Soßen

9, 10, 12

Leinöl-Petersilien Chimi Churi, Zwetschgen-Kakao BBQ-Soße, Blaubeer
Chutney von Frau Frucht und Herrn Gemüse,
Mord im Orient von Senf Pauli, Kräuter Quark von Kruse,

Dessert

Rüblikuchen

mit Orangensegmenten und Quark-Sahne 1, 3, 7

45,00 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl
und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau.
Gern erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.

