BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen

Juni – September 2025

HOBENKÖÖK CATERING & EVENTS

x

sturmfreie bude

REGIONAL & SAISONAL

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.

Speisen | Snacks Tagungen

Energie für den Start in den Tag
Süßes und Power am Morgen

Hafer Bowl mit Leinsamen und Weinbergpfirsichkompott vegan

Laugen Croissant mit Himbeere-Paprika-Krem und Walnüssen vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Apfel, Spinat, Avocado und Gurke vegan

10,90 € p.P.

Kaffeepause Süß und Salzig

Käsestangen und Knuspermax mit Mohn und Sesam dazu Spinat-Veta-Krem

Verschiedene Blechkuchen der Saison von Lenes Backstube auch in vegan

8,90 € p.P.

Speisen | Frühstück

Fröhstück {Frühstück}

Hafer Bowl mit Leinsamen, Weinbergpfirsichkompott und Tonkabohne vegan

Stulle vom Dinkelsaaten Brot mit Erbsenkreme, Fenchelhobel, Feldsalat und Ofenpaprika-Chutney vegan

Quiche mit Erbsen, Austernpilzen, Kohlrabi, jungem Lauch und eingelegten Schalotten vegetarisch

Streusel-Franzbrötchen von Lenes Backstube vegetarisch

Kleine Mini Pfannkuchen gefüllt mit Quark, Blaubeeren und Ahornsirup vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Apfel, Birnen, Spinat und Gurke vegan

24,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Brotzeit

Brottiet [Brotzeit] mit belegten Brötchen und Klappstullen

Halbe belegte Dinkel &
Mehrkornbrötchen von Lenes Backstube belegt mit:

Rinderschinken mit Birnen-Meerrettich-Krem und Erbsensprossen von Malte

Mozzarella von Büffel Bill mit Erbsen-Basilikum-Krem und Paprika Chutney vegetarisch

Stemellachs von Hummer Pedersen mit Lakritz Senf, Gurkenhobel und Raukesalat

Süßkartoffel-Humus mit gebratenem wildem Brokkoli und Tahinijoghurt vegetarisch

4,90 € pro halbes Brötchen

Hobenköök Klappstulle
aus Dinkelbrot von Lenes Backstube vegan
belegt mit:

Krem aus weißer Bohne mit Oregano und gegrillter Zucchini vegan

gebratenen Auberginenscheiben mit Curry-Frischkäse von 1001 Gewürze und Petersilien-Gremolata vegetarisch

Pastrami mit Spitzkohl, Misokrem und Röstzwiebeln

Fenchelsalami mit Mandel-Ricotta und Fenchelhobel

4,90 € pro Klappstulle

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Suppen

Suppen & Eintöpfe [Suppe]
Supp “een”

Karotten-Weiße-Bohnen-Eintopf
mit Estragon-Zitronen-Pesto vegan

Kaltes Blumenkohlsüppchen
mit Ingwer und Mandelknusper vegetarisch

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

19,90 € p.P.

Supp “twee”

Suppe von gerösteten Tomaten und Auberginen
mit Tofuwürfeln und Sardellen-Aioli

Kaltes Melonen-Fenchel-Süppchen
mit Zitronen-Chili-Schmand vegetarisch

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

20,90 € p.P

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Mittags-Buffet

Mittagessen [Middach]

Middach “een”

Salat wie bei Mutti mit Buchweizen, Zucchinihobel, Blaubeeren, gerösteten Haselnüssen und Haferkrem-Dressing vegan

Kalbschulter geschmort mit Misospitzkohl, Pfifferlingen und Erbsengnocchi

Auflauf von Kohlrabi und grünen Bohnen mit Austernpilzen, Oliven und Rauke

28,50 € p.P.

Middach “twee”

Salat wie bei Mutti mit Ofenporree, Granatapfel-Mais-Salsa und Senfsalaten vegan

Zander gebraten auf Schmorgurke mit roten Zwiebeln und Senfkartoffelstampf

Unser Sommergemüse von Nils Wurzelreich mit Kohlrabi, Erbsen, Pfifferlingen und Spitzpaprika mit Estragon-Gremolata vegan

29,50 € p.P.

Middach “dree”

Salat wie bei Mutti mit Wildblumenkohl, scharfen Röstkartoffeln und geröstetem Sesam mit Salatherzen vegan

Vegane Dinkel Fusilli mit Staudensellerie-Kichererbsen-Ragout und Petersilien-Pesto vegan

Risotto mit Pfifferlingen, Bergpfirsich, Estragon und veganen Vetakäsewürfeln vegan

25,50 € p.P.

Middach “Klassiker”

Salat wie bei Mutti mit Kartoffel-Gurken-Salat, Ei von Andresen, Senfsalaten von Sannmann und gerösteten Kürbiskernen vegetarisch

Frikadelle von Biofleischerei Fricke mit Pilzen in Rahm, Ofen-Röstkartoffeln, Kräutern aus Vierlanden und buntem Gemüse von Nils Wurzelreich

Rigatoni von La Pastaia in Zitronensoße mit Basilikum-Haselnuss-Pesto und Ziegenfrischkäsecrumble vegetarisch

28,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Dessert & Kuchen

Dornach [Dessert]

Aprikosen-Kirsch-Crumble mit Rosmarin-Mandel-Streuseln
6,90 € p.P.

Chia Pudding mit Feigen und Pistazien vegan
6,90 € p.P.

Holunderblüten-Sauerrahm-Mus
mit Brombeerencouli und Baumkuchenwürfel
6,90 € p.P.

Norddeutsche Käseauswahl *80 Gramm pro Person*
mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse
und Apfel-Buttermilchschwarzbrot von der Bäckerei Bahde
9,90 € p.P.

Kuchen aus Lenes Backstube

je Stück 4,90 €

Apfelkuchen vegan

Himbeerschnitte vegan

Kirschkuchen vegan

Käsekuchen

Wilde Lotte
*Karottenkuchen mit Frischkäse

Limonen Törtchen

Mohna-Lisa
*Mohn-Marzipan-Kuchen

Nusskönig
*Nusskuchen

Traumprinz
*Schoko-Nougat-Kuchen

Weserwelle
*Quark-Kirsch-Kuchen

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Empfangs-Fingerfood

Kleine Fingerfood Gerichte “een”
zum Empfang

Holsteiner Katenschinken mit Schnittlauch-Meerrettich-Krem auf Dinkelvollkornstulle und Senfkaviar

Ingwer-Rote-Bete-Bällchen auf Buschbohnen-Austernpilz-Salat im Tartelette mit Dill-Krem vegan

Sommerrollen mit gezupfter Harissa Hähnchenbrust, Paprikastreifen und leichtem Knoblauch Dip

21,50 € p.P.

Kleine Fingerfood Gerichte “twee”
zum Empfang

Rosmarinschinken auf Dinkelstulle mit Orangen-Rosinen-Schmand und Karottenhobel

Sommerrollen mit grünem Spargel, Ziegenkäse-Thymian-Krem und Kräutersalat von Malte vegetarisch

Tatar vom Rauchlachs von Hummer Petersen mit norddeutschem Kimchi im Tartelette mit Apfel-Meerrettich und Daikon Kresse

21,50 € p.P.

1x Koch Berechnen für 3 Stunden
Pro Stunde 46,00 € netto = 138,00 € netto

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Fingerfood

Fingerfood Gerichte I (een – to´n satt warrn)

Röstbrot vom rustikalen Baguette mit rosa Kalbsrücken, getrüffeltem Spitzkohl und frittierter Rauke | *angerichtet auf Platten*

Bunte Ofenwurzeln von Nils Wurzelreich auf Petersilien-Linsen-Pesto mit Erbsensprossen von Malte vegan | *angerichtet in Bowls*

Quiche mit Spitzpaprika, Austernpilze, Kohlrabi, Pfirsich und Thymiankrem | *angerichtet auf Platten*

Sommerrollen mit gezupftem Schweinebauch, Nektarine, Staudenselleriestreifen, jungem Spinat und grüner Peperoni-Krem von 1001 Gewürze | *angerichtet auf Platten*

Aprikosen-Kirsch-Crumble mit Rosmarin-Mandel-Streuseln vegetarisch | *angerichtet in Bowls*

35,90 € p.P.

Fingerfood Gerichte II (twee -to´n satt warrn) vegetarisch & vegan

Kräuter-Kartoffel-Rösti mit wildem Blumenkohl von Malte und veganem Chipotle-Dip vegan | *angerichtet auf Platten*

Tartelette mit Avocado-Erbse-Krem, mariniertem Pfirsich und Sprossen vegan | *angerichtet auf Platten*

Quiche mit Zucchini, Birne und Walnuss mit Blauschimmelkäse von Kober vegetarisch | *angerichtet auf Platten*

Pfannkuchen Röllchen mit veganem Mozzarella, Ofentomaten-Pflaumen-Chutney und Basilikum-Zatar-Pesto von 1001 Gewürze sowie Senfsalaten vegan | *angerichtet auf Platten*

Holunderblüten-Sauerrahm-Mus mit Blaubeer Coulis und Baumkuchenwürfeln vegetarisch | *angerichtet in Bowls*

32,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Fingerfood

Fingerfood Gerichte III (to´n satt warrn)
mit einer warmen Komponente

Herzhafter Mürbteig mit Mais-Berberitzen-Krem und kleiner Hähnchenboulette
| *angerichtet auf Platten*

Rauchforellen Tartar mit Petersilien-Schmand, Salzzitrone, deren Kaviar und Blini
| *angerichtet auf Platten*

Kaninchenrücken mit Kräuterkruste auf Mairübenpüree mit Paprika-Chili-Salsa und Buchweizen (warm) | *angerichtet in Bowls*

Kartoffel-Kimchi-Mus mit gebackenen Auberginenscheiben, Sesam Koriander-Gremolata und Kartoffelchips vegan | *angerichtet in Bowls*

Vanille-Mandel-Krem mit Himbeer-Rosmarin-Kompott und Mandelknusper
| *angerichtet in Bowls*

40,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet I (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Sommer-Blüten-Salat von Malte mit Kirschtomaten, karamellisierten Pfirsichspalten, Brotknusper und Joghurtdressing vegetarisch

Junge bunte Ofenmöhren mit Sumach von 1001 Gewürze, Himbeeressig von Fruchtwerkerk, Tempehwürfel, Petersilien-Pesto und Senfsalaten vegan

Middeninne | Hauptgang

Kalbsbäckchen in Portweinjus auf Schnittlauch-Zitronen-Stampf und gebackenen Lauchringen

Cremiges Grünkernrisotto mit wildem Blumenkohl, Zucchinihobel und Mandel-Estragon-Pesto vegan

Dornach | Dessert

Hamburger brauner Kuchen mit Stachelbeerenkompott und Mascarponekrem

Geschnittenes Obst aus dem Alten Land
mit Leinsamschrot und Haselnüsen vegan

38,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet II (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Gegrillten Salatherzen mit Kräutermatjes, Apfel-Sauerrahm und Knäckebrot Knusper

Veganes Paprika-Mousse mit Avocado-Zuckerschoten-Salat und gerösteten Cashewkernen vegan

Middeninne | Hauptgang

Wolfsbarschfilet auf Schmorgurken mit gepickelten roten Zwiebeln und Senf-Kartoffel-Püree mit Dillsauce

Kalbsbrust geschmort auf Kohlrabi-Kartoffelragout und Kräuterseitlingen in Rahm

Pfifferlings-Ravioli in Schnittlauchsauce mit jungem Broccoli und gerösteten Haselnüssen vegetarisch

Dornach | Dessert

Holunderblüten-Sauerrahm-Mus mit Blaubeer Coulis und Baumkuchenwürfeln vegetarisch

Joghurt-Mus mit karamellisierten Aprikosen und Zitronen-Mohn-Streusel

42,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet III
(ab 20 Personen)vegetarisch & vegan

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst
mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze
sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Veganes Paprika-Mousse mit Avocado-Zuckerschoten-Salat und gerösteten Cashewkernen vegan

Blumenkohl-Humus mit Falafel Taler, Wildkräutern und Vinaigrette von Ei und Kerbel vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Waldpilzstrudel auf Petersilienwurzelkrem mit sautiertem Spitzkohl und Buttermilch-Apfel-Schwarzbrot-Brösel vegetarisch

Sommerliche Gemüsepfanne von Nils Wurzelreich mit Schupfnudeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Sprossen von Sanmann vegan

Dornach | Dessert

Aprikosen-Kirsch-Crumble mit Rosmarin-Mandel-Streuseln vegetarisch

Chia Pudding mit Portwein-Feigen und Pistazien vegan

38,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet Klassik (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst
mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze
sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Geräucherter Kalbsrücken mit Birnen-Erbsen-Salat und Estragon-Schmand

Sommerlicher Linsensalat mit Staudensellerie, Austernpilzen, Trauben und wilder Rauke von Malte
vegetarisch

Pötter | Suppen

Pfifferlingssüppchen mit Schnittlauch-Grießklößchen

Middeninne | Hauptgang

Buchweizenrisotto mit Scamorza, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Basilikum-Pesto und Fenchelhobel vegetarisch

Gulasch vom Dammwild mit Berberitzen, Kohlrabiwürfeln und Kräuterspätzle

Semmelknödel mit Waldpilzen in Schnittlauchrahm, Zucchinihobel und gerösteten Haselnüssen vegetarisch

Dornach | Dessert

Hamburger brauner Kuchen mit Stachelbeerenkompott und Mascarponekrem

Tartelettes mit Vanille-Mandel-Krem und Himbeeren Rosmarin-Gel

Norddeutsche Käseauswahl mit Himbeersenf von Senf Pauli, gepickeltem Staudensellerie und Apfel-Buttermilchschwarzbrot

59,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen

Menü Hobenköök Klassiker (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze sowie Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Geräucherte Lachsforelle von Reese mit Apfel-Fenchelhobel und grüner Kräuterkrem, Wildkräutern von Malte und Knäckebrotknusper

Kalbsfilet gebeizt mit Steinpilz-Krem, Trauben, wilder Rauke von Malte und Topinamburchips

Junge Ofenmöhren von Nils Wurzelreich mit Kopfsalat in Harissa-Joghurtdressing und karamellisierten Walnüsse vegetarisch

Gartenkresse Mus mit Pfirsich-Zuckerschoten-Salat, Löwenzahn und Brotbrösel vegan

Supp | Suppe

Sommerkräutersuppe mit Garnelenspieß und Olivenerde

Essenz von Pfifferlingen mit Räuchertofuwürfeln und Schnittlauchöl vegan

Zwischendrinne | Zwischengang

Buchweizen Risotto mit Lauch, Apfel, Berberitzen und Blauschimmelkäse vegetarisch

Süßkartoffelgnocchi mit Erbsen, Kräuterseitlingen, Avocadowürfeln und Wildkräutern vegan

Middeninne | Hauptgang

Entrecote vom Wiesenkalb mit Wildblumenkohl, Thymian-Drillingen und Portweinjus

Hirschrücken rosa gebraten mit Kohlrabi-Krem, Steinpilzrahm, Sauerkirschen, Schupfnudeln und Wacholderjus

Saiblingsfilet auf sautiertem Fenchel mit Orangen-Kartoffel-Püree und Thymiansauce

Risotto mit wildem Brokkoli, Austernpilzen, Pinienkernen und Vetakäse vegan

Ravioli Peperonata mit sautierten Zuckerschoten, Salzzitronensauce und Paprika-Chili-Chutney vegetarisch

Dornach | Dessert

Holunderblüten Sauerrahm Mus mit Brombeeren Vouli und Baumkuchenwürfeln

Karamellschokoladen-Mus mit Renekloden und Franzbrötchen-Eis von Luicella Ice Cream

Joghurt-Mus mit karamellisierten Bergpfirsichen, Zitronen-Mohn-Streuseln und Himbeer-Eis
von Luicella Ice Cream

Zum selbst zusammen stellen
3-Gang | 49,90 € p.P.
4-Gang | 54,90 € p.P.
5 Gang | 59,50 € p.P.

Nur mit Hobenköök Personal buchbar.
Absprachen direkt über Hobenköök.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

WIR FREUEN UNS AUF EURE AUSWAHL!

Gerne berät euch die Hobenköök bei einer Menüauswahl.
Menü Veranstaltungen laufen immer exklusiv über die Hobenköök mit deren Personal.
Zusätzliche Equipment/- & Personalkosten fallen an.

Hobenköök GmbH
Thomas Sampl & Team
+49 (0) 40 / 228 655 38
Hobenkoeoek.de
info@hobenkoeoek.de