BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen

Oktober 2025 - Januar 2026

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 | für Tagungen

Energie für den Start in den Tag

Power Praline aus getrockneten Äpfeln, Haferflocken, Cashewkernen und dunkler Schokolade vegan

Buttermilch-Schwarzbrot von Bäckerei Bahde mit Lauchfrischkäse, Gurkenhobel und Sprossen vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Birne, Roter Bete, Ingwer von Nils Wurzelreich und Bleichsellerie vegan

10,90 € p.P.

Süßes und Power am Morgen

Hafer Bowl mit Leinsamen und Apfel-Mandel-Kompott vegan

Laugen Croissant von Lenes Backstube mit Friesisch Blue von Kober mit

Rosmarin Feigen Chutney und Sonnenblumenkernen vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Grünkohl, Apfel, Zitrone und Gurke vegan

10,90 € p.P.

Süßes und Power am Morgen

Chia Pudding mit Kaki und Sternanis vegan

Stulle vom Dinkelsaaten Brot mit Ofenkürbis, Kichererbsenkrem und Rapunzel Salat vegan

Frisch gepresster Saft aus Karotte, Ingwer, Apfel und Orange vegan

10,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Frühstück

Lüttes Fröhstück (kleines Frühstück)

Käsestangen und Knuspermax mit Mohn und Sesam vegetarisch
mit veganer Linsen-Vetakrem

Streusel-Franzbrötchen von Lenes Backstube vegetarisch

8,90 € p.P.

Fröhstück {Frühstück}

Haferjoghurt mit Hobenköök-Granola und Apfel-Sternanis-Kompott
vegan

Stulle vom Roggenbrot mit Kürbiskrem, karamellisierten Kürbiskernen, Karottenhobel und Sprossen vegan

Schokoladen-Plundergebäck vegetarisch

Kleine Pankoken mit Vanillequark gefüllt und getrockneten Aprikosen vegetarisch

Norddeutsches Omlette mit Spitzkohl, eingelegter Spitzpaprika und Käse direkt vom Deich vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Apfel, Birne, Rauke, Orange und Ingwer
vegan

24,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Brötchen & Stullen

Brottiet [Brotzeit] mit belegten Brötchen und Klappstullen

Halbe Dinkel & Mehrkornbrötchen von Lenes Backstube
belegt mit:

Katenschinken, mariniertem Rotkohl, Apfel-Senf von Senf Pauli und Röstzwiebeln

Mozzarella aus Brandenburg, Rote-Bete-Humus, Rucola und Orangenfilets vegetarisch

Räucherforelle von Hummer Pedersen mit Staudensellerie, Birnen-Julienne und Rapunzelsalat

Chilifrischkäse-Süßkartoffelkrem, gerösteten Sonnenblumenkernen,
gepickeltem Gemüse aus der Hobenköök Manufaktur und Erbsensprossen von Malte vegan

4,90 € pro halbes Brötchen

Hobenköök Klappstulle mit Dinkelbrot von Lenes Backstube vegan
belegt mit:

Weißer Bohnenkrem, Berberitzen und mariniertem Radicchio vegan

Gebratenen Kräuterseitlingen mit Paprika-Walnusskrem und gehackter Petersilie vegan

Pastrami, Kimchi, Frühlingslauchkrem und Feldsalat

Bierschinken, Kapern, Senfgurkenrelish, Dillfrischkäse und Gartenkresse

4,90 € pro Klappstulle

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Suppen

Suppen & Eintöpfe

Supp “een”

Hobenköök-Kürbis-Suppe
mit Ingwer, Sauerrahm, salzigem Kürbiskernpesto
und Kürbiskernöl vom Elbmüller vegetarisch

Pastinaken-Grünkohl-Eintopf
mit Wurzeln von Hof Wurzelreich und gerösteten
Sonnenblumenkernen vegan

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

19,90 € p.P.

Supp “twee”

Steckrüben Eintopf
mit Möhren, Kartoffeln vom Cassenshof, Champignons
und Birnen-Schmand vegetarisch

Getrüffelte Sellerie-Suppe mit Haferrahm und
Gemüsechips vegan

Sauerteigbrote von Lenes Backstube
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst
mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze und
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 Rollgerste, Karottenhobel, gerösteten Haselnüssen und Haferjoghurt-Peperoni-Dressing vegan

Gulasch vom Wiesenkalb mit Birnen-Rotkohl, Kartoffelklößen und Semmelbröseln

Pastinaken-Kürbisauflauf mit gepickelter Bete und Orangen-Gremolata vegan

28,50 € p.P.

Middach “twee”

Salat wie bei Mutti mit bunten Linsen, Austernpilzen, Staudensellerie, Rosinen, Orangenvinaigrette und Feldsalat vegan

Winterkabeljau mit Steckrüben-Kartoffelragout, gebratenem Chicorée und Senfsoße

Veganer Grünkohl mit Champignons, Birnenwürfeln, Sellerie und Tofukrem vegan

29,50 € p.P.

Middach “dree”

Salat wie bei Mutti mit mariniertem Ofenbrokkoli, Räuchertofu, gerösteten Sonnenblumenkernen und winterlichen Blattsalaten vegan

Dinkel Fusilli mit Auberginenwürfeln, Ofentomaten, gerösteten Mandeln und Schnittlauchsoße vegan

Risotto mit Austernpilzen, Erbsen, Petersilienwurzeln, Salzzitrone und Vetakeese-Bröseln vegan

25,50 € p.P.

Middach “Klassiker”

Salat wie bei Mutti mit Kartoffel-Gurkensalat, Bio-Eiern von Andresen, Senfsalaten von Sannmann und gerösteten Kürbiskernen vegetarisch

Frikadelle von der Biofleischerei Fricke
mit Rahmpilzen, Ofen-Röstkartoffeln, Kräutern aus Vierlanden und buntem Gemüse von Nils Wurzelreich

Rigatoni von La Pastia mit Zitronensoße
und Petersilien-Haselnuss-Pesto vegetarisch

28,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Dessert & Kuchen

Dornach [Dessert]

Vollkorn-Nuss-Tarte mit Quittenkrem vegetarisch
6,90 € p.P.

Karamellkrem
mit Orangenkompott und gebrannten Mandeln vegetarisch
6,90 € p.P.

Sanddorn-Sauerrahm-Krem
mit Franzbrötchenknusper vegetarisch
6,90 € p.P.

Käsekuchen-Krem
mit Spekulatiusbrösel und Ofenaprikosen vegetarisch
6,90 € p.P.

Norddeutsche Käseauswahl vegetarisch
*80 Gramm pro Person
mit „Mord im Orient Senf“ von Senf Pauli, 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 vegetarisch

Wilde Lotte vegetarisch
*Karottenkuchen mit Frischkäse

Limonen Törtchen vegetarisch

Mohna-Lisa vegetarisch
*Mohn-Marzipankuchen

Plumkoken vegetarisch
*Pflaumen-Streuselkuchen

Traumprinz vegetarisch
*Schoko-Nougat-Kuchen

Käsekuchen mit Schokolade vegetarisch

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Empfangs-Fingerfood

Kleine Fingerfood Gerichte “een”
zum Empfang

Geräucherte Entenbrust mit Kürbiskern-Meerrettich-Petersilienkrem
und Dinkel-Vollkornstullen-Knusper

Rote-Bete-Ingwerbällchen im Tartelette mit Pastinakenkrem
und Shiso-Kresse vegan

Winterrolle mit Räucheraal, Staudenselleriestreifen
und leichter Knoblauch-Senfkrem

21,50 € p.P.

Kleine Fingerfood Gerichte “twee”
zum Empfang

Rosmarinschinken auf Dinkelstulle mit Orangen-Selleriesalat und
Walnussknusper

Winterrolle mit Spaghettikürbis, gepickelten Zwiebeln
und Veta–Kimchi-Krem vegan

Falafelbällchen im Tartelette mit Karotten-Linsenkrem
und Petersilien-Pesto vegetarisch

21,50 € p.P.

Kleine Fingerfood Gerichte “Klassiker”
zum Empfang

Rindertatar auf Buttermilch-Apfel-Schwarzbrot mit
geräucherter Paprikakrem, gepickeltem bunten Wintergemüse
und Gartenkresse

Kleines Fischbrötchen mit Pfeffer-Stremellachs, gelber Bete
und Schnittlauchsauerrahm

Norddeutscher Rahmpudding mit Apfel-Zimtkompott aus dem
Alten Land und Butterstreuseln

21,50 € p.P.

Hinweis:
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 Roastbeef, getrüffelter Selleriekrem und frittierter Rauke | angerichtet auf Platten

Bunte Ofenmöhren von Nils Wurzelreich mit Petersilien-Linsen-Pesto und Grünkohlchips vegan | angerichtet in Bowls

Quiche mit Saibling, Porree, Apfel, Spinat
und eingelegten roten Zwiebeln | angerichtet auf Platten

Winterrolle mit konfierter Entenkeule,
Birnen-Bleichsellerie-Streifen, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Preiselbeer-Krem | angerichtet auf Platten

Birnen-Sanddorn-Crumble mit Zitronen-Mohn-Streusel und
Tonkabohnen-Schmand vegetarisch | angerichtet in Bowls

35,90 € p.P.

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

Kartoffel-Röstzwiebel-Puffer mit gepickelter Bete
und Thymian-Peperoni-Krem vegan | angerichtet auf Platten

Tartelette mit Ziegenfrischkäse, frittiertem Rosmarin und
Granatapfelkernen vegetarisch | angerichtet auf Platten

Quiche mit Pastinaken, Kürbis, jungem Lauch, Walnuss,
Dörrbirnen
und Dill-Frischkäse vegetarisch | angerichtet auf Platten

Filou-Teigröllchen mit Tofu, Kräuterseitlingen, Lauch
und getrockneten Preiselbeeren vegan | angerichtet auf Platten

Chia-Pudding mit Ofenaprikosen und gerösteten Mandeln vegan

32,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer

Speisen | Fingerfood

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

Herzhafter Mürbteig mit Bohnen-Thymian-Krem, Rinderschinken und Meerrettichhobel | angerichtet auf Platten

Tatar vom Graved Lachs mit Gurkenhobel, Kapernschmand und Flamkuchenknusper | angerichtet in Bowls

Entenbrust Saté-Spieß mit winterlicher Marinade auf Gewürzbulgur und Pflaumensauce (warm) | angerichtet in Bowls

Gebackenen Süßkartoffelwürfel mit Koriander, Chipotle und Cashewkernknusper vegan | angerichtet in Bowls

Karamell Mousse mit Orangenragout und gebrannten Mandeln vegetarisch | angerichtet in Bowls

40,90 € p.P.

Fingerfood Gerichte IV (kleene Happen)

Röstbrot vom rustikalen Baguette mit Pastrami, Gewürzrotkohl, Zitronenmayonnaise und Röstzwiebeln | angerichtet auf Platten

Winterrolle mit Räuchertofu, Miso-Karotten, Sesam und Senfsalaten vegan | angerichtet auf Platten

Warme Tartelettes mit karamellisierten Zwiebeln, Bauchspeck und Rosmarin-Krem | angerichtet auf Platten

Falafel Taler auf Dicken-Bohnen-Birnensalat mit Tahini, Sumach, Hafer-Joghurt und Wildkräutersalat vegan | angerichtet in Bowls

Blumenkohlwings mit Harissa-Marinade von 1001 Gewürze, Rucola-Humus und Paprika-Zitronen-Salsa vegetarisch | angerichtet in Bowls

Käsekuchen-Krem mit Spekulatius-Bröseln und Ofenaprikosen vegetarisch | angerichtet in Bowls

46,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet I (ab 20 Personen)

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

Vördeem | Vorspeise

Rapunzel Salat mit heimischem Wildschinken,
Kürbishobel, Preiselbeeren-Orangen-Chutney und
Roggenbrot-Knusper

Bunte Ofenmöhren von Nils Wurzelreich mit Petersilien-
Linsenpesto, Grünkohlchips und Wildkräutern von Malte
vegan

Middeninne | Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen mit Portweinjus,
getrüffeltem Sellerie-Kartoffelstampf und gebackenem
Porree

Cremige Maispolenta mit geschmortem Orangen-
Chicorée, Berberitzen und gerösteten Mandeln vegan

Dornach | Dessert

Sanddorn-Sauerrahm-Krem mit
Franzbrötchenknusper vegetarisch

Apfel-Birnen-Salat aus dem Alten Land mit gerösteten
Haselnüssen und Korinthen vegan

38,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet II (ab 20 Personen)

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

Vördeem | Vorspeise

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Gremolata, Lauch-Apfelsalat und Knäckebrotknusper

Vegane Spinatkrem mit Paprika-Schalotten-Chutney, Curry-Mandelpesto und Wildkräutersalat von Malte vegan

Middeninne | Hauptgang

Schellfischfilet mit Pastinaken, Petersilienpüree und Senfsauce

Geschmorte Entenkeule mit Birnenrotkohl, Kartoffelknödeltalern und Preiselbeersoße

Süßkartoffelgnocchi mit Waldpilzsoße, wildem Brokkoli, Granatapfelkernen und Rote-Bete-Chips
vegetarisch

Dornach | Dessert

Käsekuchenkrem mit Spekulatiusbröseln und Ofenaprikosen vegetarisch

Vollkorn-Nuss-Tarte mit Quittenkrem vegetarisch

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
vegetarisch/vegan
dazu gebräunte aufgeschlagene Butter von Meierei Horst mit grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze und Bio Rapsöl vom Elbmüller

Vördeem | Vorspeise

Vegane Blumenkohlkrem mit Paprikasalat, Mandelhobel
und Petersilienpesto vegan

Austernpilzhumus mit gebackenen Grünkohl-Hanfbällchen, Kürbishobel und Feldsalat vegan

Middeninne | Hauptgang

Rotkohlstrudel mit Pastinaken-Berberitzen-Krem, Maronenjus, Gemüsechips und Shiso-Kresse
vegetarisch

Winterliches Fake-Cicken-Curry mit Ingwer, Süßkartoffeln, Palmkohl, gerösteten Cashewkernen, Sprossen von Sannnmann und Sternanis-Orangenbulgur vegan

Dornach | Dessert

Käsekuchenkrem mit Spekulatiusbröseln und Ofenaprikosen vegetarisch

Birnencrumble mit Birnen aus dem Alten Land, Mandeln und Mohn vegan

38,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Buffet

Hobenköök Buffet Klassiker (ab 20 Personen)

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

Vördeem | Vorspeise

Chicorée im Orangensud mit Stremellachs, Wildkräutersalat und Buttermilch-Apfelschwarzbrotknusper

Grüner Bohnentempeh von Lazy Bean mit Kartoffel-Kimchi-Krem,
Ofentomaten-Vinaigrette, Rapunzelsalat und geröstete Cashewkerne vegetarisch

Supp | Suppen

Kohlrabisuppe mit Kerbelpesto und Mandelhobel vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Kleiner Gemüsestrudel mit Kartoffeln vom Cassenshof, Möhren, Pastinaken, Topinamburpüree und Thymiansoße vegetarisch

Geschmorte Rehkeule von Elbwild mit Rosenkohl, Berberitzen, Haselnüssen, Petersilien-Spätzle und Quittenjus

Süßkartoffel-Schupfnudeln mit Kohlrabiwürfeln, Zucchini und Kräuterseitlingen mit Schnittlauchsoße und gerösteten Kürbiskernen vegan

Dornach | Dessert

Birnencrumble mit Birnen aus dem Alten Land, Mandeln und Mohn vegan

Käsekuchenkrem mit Spekulatiusbröseln und Ofenaprikosen vegetarisch

Norddeutsche Käseauswahl mit Gewürzsenf von Senf Pauli, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot vegetarisch

59,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Speisen | Food-station

Hobenköök Bowle Station

Baba Ganoush Bowl mit gewürztem Couscous, Petersilien-Gremolata, Auberginenkrem, Feta, frischer Rote Bete und Minze vegetarisch

Pico de Gallo Bowl mit Avocado, schwarzen Bohnen, Tomaten-Mais-Chili-Salsa, roten Zwiebeln und Wildreis vegan

Spicy & Crispy Hobenköök Reisbowl mit Mirin-Sushireis, Kimchi von thats Kimchi, gelbe Ofenbeete, Koriander, Wasabikrem und geröstetenm Sesam vegan

Super Power Hobenköök Quinoa Bowl mit Karotten-Quinoa, Rotkohlsalat, Spitzpaprika, geschmortem Porree und Senfsalaten vegan

Healthy Hobenköök Kürbis Bowl mit Kürbishumuskrem, gegrilltem Blumenkohl, Salatgurke, Tomate, Rauke und gerösteten Kürbiskernen vegetarisch

Auswahl an warmen Toppings:

Cajun Flanksteakstreifen
Soja-Ingwer-Chicken
Frittierter Halloumi vegetarisch
Harissa-Bällchen vegetarisch

Auswahl an kalten Toppings:

Geräucherter Stremellachs von Hummer Pedersen
Fetakäse vegetarisch
Kräutertofu vegan
Tempeh von Lazy Beans vegan

32,90 € p.P.
oder als Ergänzung zum Buffet 12,90 € p.P.

Speisen | Live-Station

Hobenköök Austern Station

Wilde Austern aus der Nordsee
mit klassischen Beilagen:

Schnittlauch, Meerrettich, Schalotten-Rotweinvinaigrette, Sauerrahm von der Meierei Horst, Hobenköök Apfel-Buttermilchschwarzbrot und Deichkäse von Kober

6,50 € pro Stück

Hobenköök Live Taco-Station

100% Mais Tortillas in Blau und Weiß
mit diversen Füllungen, verschiedene Salsas und Soßen aus der Hobenköök.

Füllungen:

Erbsen-Tempeh von Lazy Beans vegan
Chili con Carne von Waldhof Zydek und geriebenem Käse von Kober
Gezupfte Entenkeule von Hof Schwerk
Gebackene Fischfingers
BBQ-Lax vegan

Hobenköök Salsas:

Pico de Gallo mit Koriander, Chili, Tomaten und roten Zwiebeln vegetarisch
Salsa Verde *mild vegan
Salsa Roja *scharf vegan
Sauerrahm von Meierei Horst vegetarisch
Gepickelte Maissalsa mit roten Zwiebeln vegan

32,90 € p.P.
oder als Ergänzung zum Buffet 12,90 € p.P.

Speisen | Menü

Menü Hobenköök Klassiker (ab 20 Personen)

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

Vördeem | Vorspeise

Roulade von Räucherlachs mit Sauerrahm, Fenchelhobel, Orangenvinaigrette und Feldsalat

Räucherenten Tatar mit Petersilienwurzelkrem, Walnüssen, Preiselbeeren
und Topinambur Chips

Ofenkürbis von Nils Wurzelreich mit Büffelmozzarella, Knäckebrotknusper und Haselnuss-Kerbelpesto vegetarisch

Antipasti-Spieß mit Zucchini, Aubergine, Paprikarelish
und Senfsalaten vegan

Supp / Suppe

Topinambursuppe mit würzigem Vanille-Orangenkompott
und Gemüse-Chips vegan

Linsensuppe mit Curry-Rosinen-Crème-Fraîche und Korianderöl vegetarisch

Zwischendrinne / Zwischengang

Grünkernrisotto mit Fenchel, Birne, Kürbiskernen
und Vetakeeseknusper vegan

Gebackene Wurzelgemüsestäbchen mit Kimchi-Mayonnaise, Röstzwiebeln
und Gartenkresse vegetarisch

Speisen | Menü

Menü Hobenköök Klassiker (ab 20 Personen)

Middeninne | Hauptgang

Geschmorte Entenkeule mit Maronenjus, Birnen-Rotkohl, Rahmwirsing, Semmelknödeln und Sonnenblumenkernknusper

Rosa gegarter Rehrücken mit Wacholder-Pastinakenkrem, gebackenen Kartoffelwürfeln, Flower Sprouts und Portwein-Walnussjus

Skreifilet mit Kürbiskrem, gebratenem Rosenkohl, Berberitzen und Butter-Dillsoße

Gebratener Kartoffelbaumkuchen mit winterlichem Gemüse, eingelegten Vogelbeeren und Thymiansoße vegan

Ravioli von La Pastaia mit Steinpilzen gefüllt, Rosmarinbutter, Pinienkernen und Zucchinihobel vegetarisch

Dornach | Dessert

Vollkorn-Nuss-Tarte mit Quittenkrem vegetarisch

Karamellkrem mit Orangenkompott und gebrannten Mandeln vegetarisch

Sanddorn-Sauerrahmkrem mit Franzbrötchenknusper vegetarisch

Zum selbst zusammen stellen.
*Bitte wählt ein gemeinsames Menü aus.

3-Gang | 49,90 € pro Person
4-Gang | 54,90 € pro Person
5 Gang | 59,50 € pro Person

Hinweis: Nur mit Hobenköök Personal buchbar.
Absprachen direkt über Hobenköök.

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