



Bio & Regional



BUDENKARTE

Für Gruppen ab 10 Personen



Super Food Frühstück {Super Jemüs Fröhstück} Veggie

Knussbert

veganer Aufstrich, geröstete Saaten und Frühlingslauch

Laugencroissants und Krusties

von Bäckerei Moin

mit süßen Aufstrichen aus der Hobenköök Markthalle

Joghurt von Meierei Horst

mit Chiasamen, Blaubeermark und gepuffter Amaranth

Porridge

mit Zimtblüte, Tahiti-Vanille, Aprikosen und Dinkelmilch

Beeren von Werner aus Stade

marinierter Quark und weiße getrocknete Schokolade

Granola "HKS"

mit Haferflocken, Nüssen, Zartbitter Schokolade, Stadthonig und karamellierte Sonnenblumenkerne

Saft aus der Markthalle

täglich frisch gepresst.

(Bsp. Gelbe Beete, Apfel, Karotte, Ingwer und Zitrone)

19,90 € pro Person



Großes Frühstück {Grootes Fröhstück}

Laugencroissants und Krusties

von Bäckerei Moin

mit süßen Aufstrichen aus der Hobenköök Markthalle

Franzbrötchen von MOIN

mit Streuseln, Schokolade und Zimt

Wurzelbrot von Bäckerei Bahde

Frischkäse von Kruse
und Apfelgelee von Matthies

Joghurt von Meierei Horst

mit gerösteten Leinsamen
marinierten Brombeeren und Blaubeeren

Rosemann's Birchermüsli

mit Haferflocken, Stadthonig
karamellisierten Sonnenblumenkernen

Obstsalat aus regionalen Früchten

von unserer Hobenköök Markthalle mit Saaten und Nüssen

Saft

von Demeter Hof Voelkel

19,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16% Mehrwertsteuer.



Kleines Mittagessen {kleener Middach} ab 10 Personen

Pfifferlingscremesuppe

Sauerrahm, Petersilie, eingelegte Tomaten und Satten
(vegetarisch)

und

Chili con Carne,

weiße und rote Bohnen, Sauerrahm und Chili aus der Lüneburger Heide

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

13,90 € pro Person

Ramensuppe Hobenköök Style

mit confiertem Schweinebauch, Pak Choi, Mi Nudeln
Bio-Ei vom Bauckhof

und

Brokkoli-Erbsensuppe

fermentierter Buchweizen, bunte Zucchini und Brunnenkresse
(vegan)

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

14,50 € pro Person



Vorweg {Vördem} Ab 10 Personen

Krusties von Bäckerei Moin (Lauge, Dinkel, Kartoffel und Ciabatta)

belegt mit

6 Monate altem Bergkäse von Käse Kober mit Himbeerfeigensenf
Pastrami, Würzstoff, Altonaer Remoulade und Sauerkraut
gebeizte Lachsforelle mit Honig Senfsoße und Gurke
Rote Beeteaufstrich, Grünkern und eingewecktes Gemüse

12,90 € pro Person

Hobenköök Klappstullen

belegt mit

Käse von Affinuer Kober
Wurst von Fleischerei Harms
Veganer Aufstrich von Overmeyer und Gut Ding
Eingelegtes und Geräuchertes von Fischzucht Reese

9,50 € pro Person

Mittagessen (Middach) ab 10 Personen

Middach „een“

Frikadelle von Fricke

mit Ofenschalotten, grüner Pfefferrahm
Kartoffelpüree und buntes Gemüse aus der Markthalle

Bunter Bohnensalat

mit roten Zwiebeln, Tomaten und Bohnenkraut Brotkrumen
(vegan)

Auberginen-Paprika Quiche

Ricotta von Anna`s Hof, marinierte Pilze vom Pilzgarten und Majoran
(vegetarisch)

19,90 € pro Person

Middach „twee“

Pannfisch

mit körniger Senfsoße, Gemüse aus der Markthalle und Lauch-Püree

Salat wie bei Mutti

Kopfsalat mit Buttermilchdressing, Knusper Saaten und Gemüse
(vegetarisch)

Frische Vollkorn Spaghetti

Wildkräuterpesto, Sonnenblumkerne, Ofen-Mangold und
geschmolzene Ochsenerztomaten
(vegan)

19,90 € pro Person

Middach „dree“

„oolk Grööntüüg /Unschönes Gemüse“

Wir versuchen die Welt etwas zu verbessern und retten unschönes Gemüse und Obst vor der Vernichtung. Eure Buffet besteht zu großen Teilen aus Lebensmitteln die es nicht mehr in den Handel schaffen und somit normalerweise weg geschmissen werden.

Es gibt einen Salat und einen vollwertigen Hauptgang Vegetarisch oder Vegan

15,90 € pro Person



Kuchen & Dessert {Dornach}

Hobenköök Zitronen Tiramisu

Friesenkeks, Frischkäse von Kruse Pistazie

4,60 € pro Person

Norddeutsche Rahmpudding

mit Himbeerpüree von Werner
Mohn-Streusel

5,00 € pro Person

Alt-Länder Kirsch

Schokolade, Vanille, Kirschwasser, Sahne

5,00 € pro Person

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegte Holunderblüte

4,60 € pro Person

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle

von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast

Mit Brombeere und Aprikose

jeden Tag - saisonal, regional, anders –

4,60 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl (80 Gramm pro Person)

mit Himbeersenf von Eva Osterholz,
gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot

6,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.



Kleine Fingerfood Gerichte I / II (zum Empfang)

Hobenköök Tortilla

Sommer-Bohnen, Zuckermais, gebratener Kopfsalat
Rauch-Paprikamus
(vegan)

Gebeizte Lachsforelle mit nordischem Whiskey

salziger Mürbeteig, Kräuter von Malte
Gurken-Stachelbeerkompott

Schwarzbrot mit Pastrami

eingelegtes Gemüse, Meerrettichmayonnaise und Kohlrabigrün

12,50 € pro Person

Rindertatar

geräucherte Paprikacreme, fermentierter Staudensellerie
Senfgurke

Forellenkaviar aus Schwerin

Schwarzbrot mit Ei und Sauerrahm

Auberginen-Paprika Quiche

Ricotta von Anna`s Hof , marinierte Pilze vom Pilzgarten und Majoran
(vegetarisch)

12,50 € pro Person

Gerne auch als Flying Fingerfood serviert.

(Es kommen noch Personalkosten und Equipmentkosten dazu)



Kleine Fingerfood Gerichte I (zum satt werden)

Bunter Bohnensalat

mit roten Zwiebeln, Tomaten und Bohnenkraut und Leinsaaten
(vegan)

Ofengemüse von Jan Groth

Büffelmozzarella, Knäckebrot, Radieschengrün-Pesto
(vegetarisch)

Stremel Gewürz BBQ Wels

saure Sahne mit Honig , gegrillter Spargel und schwarzer
Kümmel

Frikadelle von Fleischerei Fricke

mit roten gepickelten Zwiebeln, Brokkoli-Kartoffelsalat

Hobenköök Zitronen Tiramisu

Friesenkeks, Frischkäse von Kruse Pistazie

25,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16% Mehrwertsteuer.



Kleine Fingerfood Gerichte II (zum satt werden) Vegetarisch und Vegan

„oolk Grööntüüg /Unschönes Gemüse“

gebraten, mariniert und eingemacht wird dieser Salat und wechselt jeden Tag, wir verarbeiten immer etwas was sonst nicht mehr in den Handel kommen könnte.
(Vegan)

Gegrillter Kohlrabi,

Roter Linsensalat, Seidentofu von Nagel mit Trüffel, Zucchini
(vegetarisch)

Auberginen-Paprika Quiche

Ricotta von Anna`s Hof , marinierte Pilze vom Pilzgarten und Majoran

Hobenköök Tortilla

Sommer-Bohnen, Zuckermais, gebratener Kopfsalat
Rauch-Paprikamus
(vegan)

Norddeutsche Rahmpudding

mit Himbeerpüree von Werner
Mohn-Streusel

26,90 € pro Person



Kleine Fingerfood Gerichte III (mit einer warmen Komponente)

Ziegenfrischkäse

mit Frühlingslauch, weiß-roten Radieschen und Löwenzahn von Sanmann
(vegetarisch)

Räucherfisch von Reese

mit Dill-Krautsalat, Stadthonigcreme und marinierten bunten Rüben

Lüttes Rundstück

confierter Schweinebauch, Zwiebel-BBQ-Mus, Finkenwerder Herbstprinz
und gegrillter Römersalat

Erbsenfalafel

mit Minze, Koriander, Zitrone und gegrillter Paprika
- Warm -
(vegan)

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und Lavendel

34,90 € pro Person

Oberhafen Streetfood vor Ort zubereitet und angerichtet (ab 30 Personen)

Grillkäse aus der Hobenköök mit geröstetem Brioche, Gemüse aus dem Markt und Paprika-Himbeer-BBQ Chutney ,Estragonmayo

14,50 € pro Person

Oberhafen Street Food wird min. 1 Koch für 6 Stunden benötigt.
Pro Stunde **35,00 €**

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16% Mehrwertsteuer.



Hobenköök Buffet I ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Volkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Kopfsalat

mit Buttermilchdressing, Knusper Satten und Gemüse

Katenschinken von Basedahl

Rauchpaprikamajo, Zitronenessig von Fruchtwerker
Wildkräuter von Malte

Middeninne | Hauptgang

Frikadelle von Fricke

mit Ofenschalotten, grüner Pfefferrahm
Kartoffelpüree und buntes Gemüse aus der Markthalle

Frische Vollkorn Spaghetti

Wildkräuterpesto, Sonnenblumkerne, Ofen-Mangold und geschmolzene Ochsenerztomaten

Dornach | Dessert

Alt-Länder Kirsch

Schokolade, Vanille, Kirschwasser, Sahne

Norddeutsche Rahmpudding

mit Himbeerpüree von Werner

28,90 € pro Person



Hobenköök Buffet II ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Volkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Räucherfisch Reese

mit Dill-Krautsalat, Stadthonigcreme und marinierten Bunten Rüben

Ofengemüse von Jan Groth

Büffelmozzarella, Knäckebröt, weiße Radieschengrün-Pesto

Middeninne | Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes

mit Rahmsoße, Gemüse aus der Markthalle und Petersilienspätzle

Tortellini

mit eingemachten Tomaten gefüllt, Zucchini und Pilze von Pilzgarten
Käse vom Deich

Dornach | Dessert

Norddeutsche Panna Cotta

mit Himbeerpüree von Werner,
Knusper Bisquit

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegte Holunderblüte

29,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.



Hobenköök Buffet III (vegetarisch/vegan) ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

„oolk Grööntüüg /Unschönes Gemüse“

gebraten, mariniert und eingemacht wird dieser Salat und wechselt jeden Tag, wir verarbeiten immer etwas was sonst nicht mehr in den Handel kommen könnte.

Spinat Zucchini Quiche

Ricotta von Anna`s Hof, marinierte Pilze vom Pilzgarten, Rucola von Malte (vegetarisch)

Middeninne | Hauptgang

Buntes Karotten-Gulasch

mit getrockneten Tomaten, Olivenöl von Arte Fakt, Zitronen von Malte und Kartoffeln (vegetarisch)

Möhren-Basilikum Risotto

getrocknete Tomate, Fenchel, gepickelte Paprika (vegetarisch)

Dornach | Dessert

Hobenköök Zitronen Tiramisu

Friesenkeks, Frischkäse von Kruse Pistazie
4,60 € pro Person

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle

von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast mit bunten Beeren (vegan)
32,50 € pro Person



Hobenköök Buffet Deluxe ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Gebeizte Lachsforelle mit nordischem Whiskey

Gurken-Senfkompost, junger Portulak, gebackener Buchweizen

Rosa Kalbstafelspitz

Fenchelsalat mit Zucchini, Zitronenessig und gegrillte Radieschen

Brokkoli-Erbsensuppe

fermentierter Buchweizen, bunte Zucchini und Brunnenkresse (vegan)

Middeninne | Hauptgang

Kabeljau mit Krabben-Dillsud,

Gemüse aus der Markthalle und braune Butter Kartoffelpüree

Weidehuhn von Bauckhoff

mit Petersilien-Sauerampfer Gremolata

Möhren-Basilikum Risotto

getrocknete Tomate, Fenchel, gepickelte Paprika

Dornach | Dessert

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegte Holunderblüte

Alt-Länder Kirsch

Schokolade, Vanille, Kirschwasser, Sahne
5,00 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot

45,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16 % Mehrwertsteuer.



Menü Vegetarisch ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Volkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem / Vorspeise
Gebackener Ofen Salz Kohlrabi mit
Gurken-Senfkompost, junger Portulak
Buchweizen und helle Trauben
(vegan)

Supp / Suppe
Brokkoli-Erbensuppe
fermentierter Buchweizen, bunte Zucchini und Brunnenkresse
(vegan)

Zwischendrinne / Zwischengang
Möhren-Basilikum Risotto
getrocknete Tomate, Fenchel, gepickelte Paprika
(vegetarisch)

Middeninne / Hauptgang
Grillkäse aus der Hobenköök mit Zitronenolivenöl mariniert,
Blumenkohl Cous Cous und Grillgemüse
(vegetarisch)

Dornach / Dessert
Kleine Waldbeerküchlein
mit Karamell-Rahmeis, Vanillecreme und Lavendel Knusper
(Vegetarisch)

3 Gang 39,90 € pro Person
4 Gang 44,50 € pro Person
5 Gang 49,50 € pro Person



Menü Hobenköök Klassiker ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Volkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem / Vorspeise
Lachsforelle mit Gin und Pistazie gebeizt,
Ofen-Gemüse und Alblinsen,
Kräuteröl und Rote Pickel Zwiebeln

Supp / Suppe
Garnelensuppe mit Nordseekrabben,
marinierter Fenchel mit Aquavit und Gurken

Zwischendrinne / Zwischengang
Bunte Beete, Büffelmozzarella aus Ellerbek, Radieschengrün-Pesto,
Wildsalate und Leindotteröl

Middeninne / Hauptgang
Rinderrücken vom Hof Wümme,
Pfefferjus, Gemüse aus dem Markt, Kartoffel-Trüffelpüree

Dornach / Dessert
Von allem etwas
Gebackenes, Mousse, Obst aus dem alten Land, Norddeutsche
Panna Cotta, Milcheiscreme

3 Gang 39,90 € pro Person
4 Gang 44,50 € pro Person
5 Gang 49,50 € pro Person

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

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16% Mehrwertsteuer.



Das gute Burger Grillen

ab 20 Personen

Sesam Sauerteig Burgerbrötchen von Schedel
mit
Bio Hackfleisch von Fricke
oder
Erbsen-Kohlrabi Bulette mit Schwarzem Kümmel
(vegetarisch)
dazu
eingelegtes Gemüse, Röstzwiebeln und marinierte Pilze vom Pilzgarten

Salate

bunte Tomaten mit Herbstzwiebeln

Salate von Tobias Haack und Wilder Kohl von Sannmann

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQsoße von Eva Senfpauli

Bio Apfel-Ketchup von Otilie

Tomaten-Curryketchup vom Marmeladen

Hobenköök Senf

Trüffel-Petersilienmayonaise

Beilagen

Ofen Kartoffeln mit Zitrontymianensalz

Grillgemüse aus der Hobenköök

18,50 € pro Person

plus Grillmeister für 35,00 € pro Std.
(für 4 Stunden Mindesteinsatz vor Ort)
wird nach tatsächlichen Stunden abgerechnet



Grillen wie bei Muddern

ab 20 Personen

Vom Grill

Bunte gemischte Bratwürstchen von Fleischerei Harms
Hähnchenbrustfilet vom Bauckhof mit Curry und Koriander

Schweinebauch Fackel mit Hobenköök Rub

Schweinenackensteak vom Apfelschwein mit grüner Kräutermarinade

Grillkäse aus der Hobenköök mit 1001 Gewürtz

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQsoße von Eva Senfpauli

Bio Apfel-Ketchup von Otilie

Tomaten-Curryketchup vom Marmeladen

Hobenköök Senf

Trüffel-Petersilienmayonaise

Salate

Kartoffelsalat mit Ei und Petersilie

Nudelsalat mit Erbsen und ,Radieschen

Brotkorb mit veganer Dip und Kräuter Butter von MusMuss

23,50 € pro Person

plus Grillmeister für 35,00 € pro Std.
(für 4 Stunden Mindesteinsatz vor Ort)
wird nach tatsächlichen Stunden abgerechnet

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16 % Mehrwertsteuer.



Grill Buffet Deluxe

ab 20 Personen

Sauerteigbrote von Wulksfelde, Vollkornbäckerei Effenberger und Bio Bäckerei Bahde
veganer Gemüseaufstrich und Butter von Meierei Horst

Vom Grill

Spieße mit Zucchini, junger Kohlrabi, Grillkäse und geräucherte Paprika (vegetarisch)

Gelackte Lachsforelle von Fischzucht Reese aus Neumünster mit Gewürz Kakao-Pflaume mariniert

Kleene Lamm Merguez mit Harissa von Fleischerei Harms

Geflügelbratwurst vom Schönmoorer Hof mit Majoran und grünem Speck
Rinderflankssteaks mit Hobenköök-Rub und Paprika-Himbeer-BBQ Chutney

Beilagen

Eingelegtes Grillgemüse

aus Allermöhe von Tobias Haack und Hof Wurzelreich
mariniert mit Rapskernöl, Leindottersamen und Pflückblumensalat von Malte (Vegan)

Auberginen-Paprika Quiche

Ricotta von Anna's Hof, marinierte Pilze vom Pilzgarten und Majoran

Bunter Radischensalat

Mit Erbsen, wilde Gurken und gerösteten Saaten

Sellerie-Joghurtsalat

mit Spinat, gelbe Ofen Karotten und Thai Basilikum

Kartoffelsalat mit Bio Ei

Gewürzgurke, Frühlingslauch und schwarzer Pfeffer

Soßen

Senf Pauli, Herrn Frucht und Herr Gemüse und dem Marmeladen Barbequesoße (Kakao und Pflaume) / Mord im Orient der körnige Hobenköök Senf
Ketchup Tomate von Hof Ottilie

Dessert

Kleine Waldbeerküchlein

mit Karamell, Vanillecreme und eingelegte Holunderblüte
pro Person 39,00 €



plus Grillmeister für 35,00 € pro Std.
(für 4 Stunden Mindesteinsatz vor Ort)
wird nach tatsächlichen Stunden abgerechnet

Grill Buffet Deluxe

ab 20 Personen

Sauerteigbrote von Wulksfelde, Vollkornbäckerei Effenberger und Bio Bäckerei Bade
veganer Gemüseaufstrich, Butter von Meierei Horst und Schalottencreme

Vom Grill

Tortilla mit Peperoni mit Erbsenmus und Bohnen

Gegrillte Ochsenherztomate mit Zitronentymiansaltz

Gefüllte Spitzpaprika mit Fenchel, Grünkern und roter Zwiebel

Grillkäse aus der Hobenköök mit Koriander-Kohlrabi Pesto

Räucher Tofu Schaschlik mit Poree und Zucchini

Beilagen

Gemüse aus der Hobenköök Markthalle

Ofen Frühkartoffeln mit Hanfsamen

Marinierte Pilzspieße mit Pimentos de Patron und Rüben

Baum Tomatensalat mit gerösteten Rüben, Wasserbüffelmozzarella von Anna und Rauke

Soßen

Leinöl-Petersilien Chimi Churi

Zwetschgen-Kakao Barbequesoße von Robin,

Blaubeer Chutney von Frau Frucht und Herrn Gemüse

Mord an Orient von Senf Pauli

Kräuter Quark von Kruse

Dessert

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle

von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast
Mit bunten Beeren
(vegan)

pro Person 39,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 16% Mehrwertsteuer.

