HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS

BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen

sturmfreie bude

November 2024 – Januar 2025

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.

tricargo.de

REGIONAL & SAISONAL

Fröhstück {Frühstück}
ab 25 Personen

Fröstück

Rustikales geröstetes Baguette mit Kürbiskrem, karamellisierten Kürbiskernen und Karottenhobel vegan

Käse-Stange von Lenes Backstube vegetarisch

Waffelstation mit Rübensirup, selbstgekochter Marmelade und handgerührter Schokocreme vegetarisch

Unser Granola mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Cashewkernen, Walnuss und Zimt dazu Haferjoghurt und Bratapfelkompott vegan

Norddeutsches Omelette mit Grünkohl, eingelegter Spitzpaprika und Käse direkt vom Deich vegetarisch

20,90 € pro Person

Snackfrühstück „Energie für den Tag “

Power Praline aus Aprikose, Kokosflocken, Cashewkernen und dunkler Schokolade vegan

Buttermilch-Schwarzbrot von Bäckerei Bahde mit Frischkäse, Kresse und Sprossen vegetarisch

Frisch gepresster Saft aus Apfel, Roter Bete, Ingwer von Nils Wurzelreich und Sellerie vegan

10,90 € pro Person

Brotzeit {Brottied}
ab 25 Personen

Halbe belegte Dinkel & Mehrkornbrötchen von Lenes Backstube mit

Kochschinken von Basedahl Schinkenmanufaktur mit mariniertem Rotkohl, Preiselbeer-Senfkrem und Röstzwiebeln

Mozzarella aus Brandenburg mit Kürbis-Linsenkrem, Rucola und Pastinaken aus dem Ofen vegetarisch

Fischfrikadelle von Hummer Pedersen mit Senf Mayonnaise, Gurken Kompott und Rapunzelsalat

Süßkartoffel-Humus mit gerösteten Sonnenblumenkernen, unserem eingemachten Gemüse und Sprossen von Sannmann vegan

4,90 € pro halbes Brötchen

Hobenköök Klappstulle aus Dinkelbrot von Lenes Backstube belegt mit

Grüner Erbsenkrem, Meerrettich, Koriander und gebratenem Radicchio vegan

Gebratenen Austernpilzen, Paprikafrischkäse, Walnüssen und Spinatblättern vegetarisch

Geräuchertem Forellenfilet, Petersilien-Radieschen-Sauerrahm und Feldsalat

Roastbeef, Senfkrem von Senf Pauli, eingelegten roten Zwiebeln und Rauke

4,90 € pro Klappstulle

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}
ab 25 Personen

Suppe „een“

Karotten Pastinaken Eintopf
mit Wurzeln von Hof Wurzelreich, getrockneten Aprikosen und Schnittlauchöl vegan

Muskatkürbis-Suppe
mit Chili-Thymian-Sauerrahm, salzig karamellisierten Kürbiskernen sowie Kürbiskernöl vom Elbmüller vegetarisch

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

19,90 € pro Person

Suppe „twee“

Grünkohl Eintopf
mit Steckrübe, roten Linsen, gebratenen Champignons und Birnenschmand vegetarisch

Süßkartoffelsuppe
mit frischem Ingwer, Haferrahm, Koriander von Sannmann und Gemüsechips vegan

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

20,90 € pro Person

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}
ab 25 Personen

Middach „een“

Salat wie bei Mutti mit Gerste, Karottenhobel, Kresse, gerösteten Haselnüssen und Haferkrem-Dressing vegan

Rindergulasch mit Birnen-Rotkohl, Kartoffelklößen und Semmelbröseln

Karotten-Pastinaken-Auflauf mit gepickelter Bete und gebackener Rauke vegetarisch

28,50 € pro Person

Middach „twee“

Salat wie bei Mutti mit bunten Linsen, Spitzpaprika, Staudensellerie und Feldsalat mit einer Senfvinaigrette von Senf Pauli vegan

Winterkabeljau auf Steckrübenpüree mit gebratenen Salatherzen und Kohlrabihobel

Veganer Grünkohl mit Champignons, Birnenwürfeln und Sellerie an Tofukrem vegan

29,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Mittagessen {Middach}
ab 25 Personen

Middach „dree“

Salat wie bei Mutti mit Brokkoli, Räuchertofu, gerösteten Sonnenblumenkernen und Eichblattsalat vegan

Vegane Dinkel Fusilli mit Auberginenwürfeln, Berglinsen und gerösteten Mandeln in Petersiliensoße vegan

Risotto mit Austernpilzen, Rosenkohl, Petersilienwurzeln und veganen Veta-Würfeln vegan

25,50 € pro Person

Mittagessen {Middach}
ab 25 Personen

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

Quiche mit Ofengemüse, Thymian, konfiertem Knoblauch mit Sauerrahm von Kruses Hofmilch sowie Petersilien-Hanf-Pesto vegetarisch

28,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Dessert {Dornach}
ab 25 Personen

Dornach [Dessert]

Schokoladen Fondant mit Spekulatiuskrem und Quitte vegetarisch

Bratapfel-Sauerrahm-Mus mit Vanille und Schoko-Knusper vegetarisch

Norddeutscher Rahmpudding mit Apfelkompott aus dem Alten Land und Butterstreuseln vegetarisch

Chia Pudding mit Mandarinen und Sternanis vegan

Geschnittenes Obst aus dem Alten Land mit Leinsamschrot und Haselnüssen vegan

6,90 € pro Dessert

Norddeutsche Käseauswahl 80 Gramm pro Person mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot von der Bäckerei Bahde vegetarisch

9,90 € pro Person

Kuchen {Dornach}
ab 25 Personen

Koken [Kuchen]

Apfelkuchen vegan

Himbeerschnitte vegan

Kirschkuchen vegetarisch

Käsekuchen vegetarisch

Wilde Lotte vegetarisch
*Karottenkuchen mit Frischkäse

Limonen Törtchen vegetarisch

Nusskönig vegetarisch
*Nusskuchen

Traumprinz vegetarisch
*Schoko-Nougat-Kuchen

Weserwelle vegetarisch
*Quark-Kirsch-Kuchen

4,90 € pro Stück

Andi`s und Carolas Marzipanstollen vom Schafstall vegetarisch

5,50 € pro Stück

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleine Fingerfood Gerichte

Zum Empfang
ab 25 Personen

Fingerfood zum Empfang „een“

Geräucherte Entenbrust-Streifen mit Kürbiskern-Meerrettich-Krem auf Dinkelvollkornstulle

Grünkohl-Hanf-Bällchen auf Karottenmus im Tartelette mit eingelegten Champignons vegan

Winterrolle mit Kräutermatjes, Senfgurkenstreifen, Röstzwiebeln und leichtem Knoblauch-Senf-Dip

21,50 € pro Person

Fingerfood zum Empfang „twee“

Rinderschinken auf Dinkelstulle mit Petersilien-Meerrettich-Aufstrich, Kapern-Mandel-Pesto und Röstzwiebeln

Winterrolle mit gegrillter Zucchini, Essigschalotten und veganer Veta-Chili-Krem vegan

Kleine Fischboulette von Hummer Pedersen mit norddeutschem Kimchi im Tartelette mit Zitronenmayonnaise

21,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen kalkuliert sind.
Gern als Flying Fingerfood serviert.
Dieses Fingerfood kann nur in Verbindung mit einem Koch in Anspruch genommen werden.
Ein Koch wird mit 3 Stunden berechnet.
Koch: 3x 1 Stunde à 46,50 € = 139,50 € exkl. 19 % MwSt.

Kleine Fingerfood Gerichte

Zum Empfang
ab 25 Personen

Fingerfood zum Empfang „Klassiker“

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

Mini Fischbrötchen mit Rollmops, gelber Bete und Schnittlauch-Sauerrahm

Norddeutscher Rahmpudding mit Apfelkompott aus dem Alten Land und Butterstreuseln vegetarisch

21,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen kalkuliert sind.
Gern als Flying Fingerfood serviert.
Dieses Fingerfood kann nur in Verbindung mit einem Koch in Anspruch genommen werden.
Ein Koch wird mit 3 Stunden berechnet.
Koch: 3x 1 Stunde à 46,50 € = 139,50 € exkl. 19 % MwSt.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

HOBENKÖÖK CATERING & EVENTS

REGIONAL & SAISONAL

Fingerfood Gerichte
Zum satt werden
Ab 25 Personen

Fingerfood I

Röstbrot vom rustikalen Baguette mit rosa Kalbsrücken und getrüffelter Pastinakenkrem | *angerichtet auf Platten*

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

Quiche mit Räucherlachs, Schmorgurke, Apfel, jungem Lauch und eingelegten roten Zwiebeln | *angerichtet auf Platten*

Winterrolle mit gezupfter Ente, Birnen-Sellerie-Streifen und gerösteten Sonnenblumenkernen sowie Sojakrem | *angerichtet auf Platten*

Birnen-Crumble mit Butter-Mohn-Streuseln vegetarisch | *angerichtet in Bowls*

35,90 € pro Person

Fingerfood Gerichte
Zum satt werden
Ab 25 Personen

Fingerfood II
vegan & vegetarisch

Waffelhörnchen mit Pilzkrem, wildem Brokkoli und veganem Keese-Knusper vegan | angerichtet auf Platten

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

Quiche mit Pastinaken, Karotten, Walnuss, Dörrbirnen und Thymianfrischkäse vegetarisch | angerichtet auf Platten

Auberginenröllchen mit Tofukrem, gefüllt mit Buchweizen und getrockneten Preiselbeeren vegan | angerichtet auf Platten

Bratapfel-Sauerrahm-Mus mit Vanille und Schoko-Knusper vegetarisch | angerichtet in Bowls

32,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Fingerfood Gerichte
Zum satt werden
Ab 25 Personen

Fingerfood III „Klassiker“

Röstbrot vom rustikalen Baguette mit Butterfisch, Steckrübenkrem, gepickelter Bete und Schnittlauch-Schmand | angerichtet auf Platten

Labskaus-Winterröllchen mit Rote-Bete-Kartoffel-Krem, gepickelten Gurkenstreifen, Röstzwiebeln und Petersilie | angerichtet auf Platten

Mini Frikadelle von Fricke mit Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschenhobel und Dill-Senf von Senf Pauli | angerichtet in Bowls

Katenschinken im Tartelette mit getrüffelter Pastinakenkrem, grünen Bohnen und Birnen-Thymian-Relish | angerichtet auf Platten

Norddeutscher Rahmpudding mit Apfelkompott aus dem Alten Land und Butterstreuseln vegetarisch | angerichtet in Bowls

38,90 € pro Person

Fingerfood Gerichte
Zum satt werden
Ab 25 Personen

Fingerfood IV
mit einer warmen Komponente

Waffelhörnchen mit roter Bete, Dill-Zitronen-Schmand und gebackenen Kapernbeeren vegetarisch | angerichtet auf Platten

Kleine Blinis mit Räucherlachstatar, Radieschenhobel und Forellenkaviar | angerichtet auf Platten

Warme Apfelschweinebäckchen geschmort auf Steckrüben-Palmkohl-Mus mit Backpflaumensoße | angerichtet in Bowls

Süßkartoffelscheiben gebraten mit Erbsen, Spitzpaprika, Koriander und Cashewkern-Bruch vegan | angerichtet in Bowls

Haselnuss-Tartelette mit Schokoladen Ganache und kandierten Orangenstäbchen vegetarisch | angerichtet auf Platten

40,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffets
Ab 25 Personen

Buffet I

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
Rapunzel Salat mit heimischem Wildschinken, Kürbishobel
und kaltgerührten Preiselbeeren

Bunte Ofenmöhren mit Miso, Sesam, Senfsalaten von Sannmann
und Brotkrumen vegan

Middeninne | Hauptgang
Ochsenbäckchen in Madeirajus auf Sellerie-Kartoffelstampf
und karamellisiertem jungem Lauch

Cremige Polenta mit geschmortem Orangen-Chicorée, Zucchinihobel
und gerösteten Mandeln vegan

Dornach | Dessert
Bratapfel-Sauerrahm-Mus mit Vanille und Schoko-Knusper vegetarisch

Geschnittenes Obst aus dem Alten Land mit Leinsamschrot
und Haselnüssen vegan

38,90 € pro Person

Hobenköök Buffets
Ab 25 Personen

Buffet II

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

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Gremolata, gegrillten Salatherzen
und Knäckebrot-Knusper

Veganes Blumenkohl Mousse mit Paprikasalat, Mandelhobel
und Petersilien-Pesto vegan

Middeninne | Hauptgang

Barschfilet mit Koriander-Ofen-Möhren, Petersilienpüree und Senfsoße

Rosa gegarte Entenbrust auf Birnen-Rotkohl und Semmelknödeltalern

Rote-Bete-Gnocchi in Thymian-Apfelsoße mit Kohlrabihobel
und Rote-Bete-Chips vegan

Dornach | Dessert
Schokoladen Fondant mit Spekulatiuskrem und Quitte vegetarisch

Holundersüppchen mit Quarkklößchen und gebrannten Mandeln vegetarisch

43,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffets

Ab 25 Personen

Buffet III

Vegan & 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

Vördeem | Vorspeise

Veganes Blumenkohl Mousse mit Paprikasalat, Mandelhobel und Petersilien-Pesto vegan

Rote-Bete-Humus mit gebackenen Grünkohl-Hanfbällchen und Feldsalat vegan

Middeninne | Hauptgang

Rotkohlstrudel auf Pastinakenkrem mit glasierten Maronen und Gemüsechips vegetarisch

Winterliches Gemüse-Curry mit Ingwer, Süßkartoffeln, Palmkohl, gerösteten Cashewkernen und Sprossen von Sannmann dazu Sternanis-Orangen-Bulgur vegan

Dornach | Dessert

Birnen-Crumble mit Butter-Mohn-Streuseln vegetarisch

Geschnittenes Obst aus dem Alten Land mit Leinsamschrot und Haselnüssen vegan

38,90 € pro Person

Buffet „Klassiker“

Ab 25 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 Heilbutt mit Chicorée, Radicchio und Orangen-Schmand

Bunter Linsensalat mit Tempeh von Lazybean und Rapunzelsalat vegan

Pötter | Suppen

Grünkohlsüppchen mit Sauerteig-Brot-Knusper vegan

Rote-Bete-Essenz mit Meerrettich-Frischkäse-Nocken vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Wirsing-Strudel mit Kartoffeln und Pastinake auf Topinambur-Püree und Spitzpaprikasoße vegan

Wildschweinbraten von Elbwild mit Rosenkohl, Berberitzen, Haselnuss-Petersilien-Spätzle und Quittenjus

Spinat-Semmelknödel mit Austernpilzen, Champignons und Seitlingen in Schnittlauchsoße sowie Senfsalate von Sannmann und gerösteten Kürbiskernen vegetarisch

Dornach | Dessert

Birnen-Crumble mit Butter-Mohn-Streuseln vegetarisch

Haselnuss-Tartelette mit Schokoladen Ganache und kandierten Orangenstäbchen vegetarisch

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

43,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Menü

Ab 25 Personen zum selbst zusammenstellen

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
Gebeizte Lachsforelle mit Fenchelhobel, Orangen-Vinaigrette und Feldsalat

Geräucherte Entenbrust mit gebratenen Austernpilzen, Petersilienkrem, Preiselbeeren und Topinambur-Chips

Ofenrüben mit Senfkörnern von Nils Wurzelreich mit Büffelmozzarella aus Brandenburg, Knäckebrot-Knusper und Haselnuss-Kerbel-Pesto vegetarisch

Zucchini-Linsen-Törtchen mit Paprika-Relish und Senfsalaten von Sannmann vegan

Supp | Suppe
Süßkartoffelsuppe mit würzigem Vanille-Orangenkompott und Bete-Chips vegetarisch

Topinambursuppe mit eingelegten Walnüssen und Schnittlauchöl vegan

Zwischendrinne | Zwischengang
Gersten Risotto mit Fenchel, Birne, Berberitzen und Deichkäsehobel vegetarisch

Hanse Garnele mit Brotkrumen und eingelegtem Marktgemüse

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Hobenköök Menü

ab 25 Personen zum selbst zusammenstellen

Middeninne | Hauptgang
Entenbrust und Keule mit Maronenjus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln mit Bröseln

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pastinaken-Püree, Rosenkohlblättern, getrockneten Sauerkirschen und Wacholderjus

Saiblingsfilet mit bunten Ofenmöhren, Kletzenkrem und Kerbel-Kartoffel-Stampf

Geschmorter Orangenchicorée mit Rosmarin-Polenta und eingelegten Vogelbeeren vegan

Ravioli gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten von La Pastaia in Thymiannage mit Pinienkernen und Zucchinihobel vegetarisch

Dornach | Dessert
Schokoladen Fondant mit Spekulatiuskrem und Quitte vegetarisch

Chia Pudding mit Mandarinen und Sternanis vegan

Bratapfel-Sauerrahm-Mus mit Vanille und Schoko-Knusper vegetarisch

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

Gerne berät euch die Hobenköök bei einer Menüauswahl. Menü Veranstaltungen laufen immer exklusiv über die Hobenköök mit deren Personal.