# BUDENKARTE

**Oktober 2026 - Januar 2027**

HOBENKÖÖK CATERING & EVENTS x STURMFREIE BUDE

## REGIONAL & SAISONAL



REGIONAL & SAISONAL

# Hobenköök

Hobenköök – plattdeutsch für „Hafenküche“ – steht für eine moderne, norddeutsche Küche mit starkem regionalen Bezug.

Das Hamburger Unternehmen verbindet Restaurant, Markthalle und Catering und arbeitet eng mit ausgewählten Produzentinnen und Produzenten aus Hamburg und dem norddeutschen Umland zusammen.

Im Mittelpunkt stehen saisonale Zutaten, kurze Lieferwege und handwerklich zubereitete Gerichte, die die Vielfalt der regionalen Küche zeitgemäß interpretieren. Mit diesem Ansatz bringt Hobenköök authentische norddeutsche Kulinarik auf den Tisch – frisch, verantwortungsvoll und voller Geschmack.

Für Events in den Sturmfreie Buden erstellt Hobenköök eine saisonal wechselnde Cateringkarte, kurz “Budenkarte” - immer frisch und mit neuen Ideen für eure Events!



HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS

**Buffetvarianten in der “Budenkarte”**

*Frühstück | Brotzeit | Lunch-Buffets*
*Fingerfood One Bites | Fingerfood zum Satt werden*
*Buffets gross | Bowl- /Dumpling- / Taco-Stationen*
*Late Night Snacks*

Mindestbestellmenge 10 / 25 Portionen.
Alle Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

in den Sommermonaten (Mai-September)
sind auch Barbecues möglich
“Grillkarte / Budenkarte”



REGIONAL & SAISONAL

# Lieferung Catering

Zusammen mit Hobenköoks Kooperationspartner tricargo und ihren Lastenfahrrädern werden eure Veranstaltungen umwelt- und klimaschonend beliefert.

Anders als bei konventionellen Auslieferungen können wir 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.

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.

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

Zusätzlich zum Angebot werden 25,00 € Ökobeitrag (Lieferpauschale) berechnet.




tricargo.de

# Speisen | Für Tagungen

ab 10 Portionen

## Frisch und Vollwertig

**Overnight Hafer Bowl** mit Leinsamen, Birnen-Kompott, Zimt und gerösteten Haselnüssen vegan

**Laugen Croissant** belegt mit Backensholz Friesisch Blue, Quitten-Chutney und Feldsalat vegetarisch

**Smoothie** aus Grünkohl, Apfel und Gurke vegan

**10,90 € p.P.**





## Süßes und Power am Morgen

**Kokos Chia** mit Pflaumenkompott und Tonkabohne vegan

**Stulle vom Dinkelsaaten Brot** mit Kürbiskrem, Thymian und gegrillten Kräuterseitlingen vegetarisch

**Frisch gepresster Saft** aus Birne, Sanddorn und Zitrone vegan

**10,90 € p.P.**

## Kaffeepause Süß und Salzig

**Käsestangen** von Lenes Backstube von Lenes Backstube mit Rosmarin-Krem vegetarisch

**Mini Vanille Schokoladen Twist und Mini Croissants** frisch gebacken vegetarisch

**Verschiedene Blechkuchen** der Saison von Lenes Backstube vegetarisch/vegan

**8,90 € p.P.**



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

# Frühstück

ab 25 Portionen

Fröhstück {Frühstück}

**Zucchini-Dattel-Röllchen** mit Tomaten-Mandel-Pesto vegetarisch

**Röstbrot vom Dinkelbaguette** mit Brie, Aprikosensenf und Meeresspargel vegetarisch

**Mini Franzbrötchen** mit Pistazien und Streuseln vegetarisch

**Kleene Pankoken** gefüllt mit Vanille Quark, Zimtäpfeln und Ahornsirup vegetarisch

**Unser Hobenköök Granola** mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Cashewkernen, Walnüssen, Haferjoghurt und Pflaumen-Apfel-Kompott vegan

**Mangold Souffle** mit gelber Bete, Ziegenfrischkäse und Speckknusper

**20,90 € p.P.**



Omlette Live Cooking

**Omelett mit Eiern vom Hof Andresen**

Dazu gibt es verschiedene Zutaten:

*Schnittlauch, Petersilie und Frühlingslauch Champignons, Ofenzwiebeln und bunte Tomaten Krabben und Rosmarin-Schinken Geröstetes Buttermilch Schwarzbrot*

**7,90 € p.P.**

**zzgl. Koch-Personal*

*1x Koch 3h / 138 € n*



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

# Brotzeit

Brottiet[Brotzeit]mit
belegten Brötchen und Klappstullen
ab je 10 Stück

**Chia-Mohnbrötchen** mit Kürbisstreifen, Chili-Krem, gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Austernpilzen und Wildkräutern von Malte vegan
a **3,90 €**

**Roggenbrötchen** mit Petersilien-Linsenkrem und mariniertem Rote Beete vegan
a **3,90 €**

**Mehrkornbrötchen** mit Mangoldomelette, Paprika-Frischkäse und gerösteten Walnüssen vegetarisch
a **4,90 €**

**Dinkelbrötchen** mit Scamorza, Linsen-Paprika-Hummus und Haselnüssen vegetarisch
a **4,90 €**





**Landbrot** mit Rosmarinschinken, Apfel-Senf-Frischkäse, mariniertem gehobeltem Fenchel und Ölrauke
**a 5,90 €**

**Roggenknusper** mit Pastrami, Sauerkraut, Senfgurken-Krem, eingelegten roten Zwiebeln und Kresse von Malte
**a 5,90 €**

**Dinkel-Saftbrot** mit Pfeffer Stremel Lachs von Hummer Pedersen, Dill-Sauerrahm, Gurkenhobel und eingelegtem Rettich
**a 5,90 €**

**Sauerteigbrot** mit geräucherter Wacholder-Forelle, Schnittlauchschmand und Orangen-Chicoree
**a 5,90 €**

**nach Angabe bei Bestellung*
***auch gluteinfrei möglich***



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

# Suppen & Eintöpfe

Supp “een”

**Kremige Kürbis-Ingwer-Suppe** mit Apfel-Thymian-Sauerrahm und Zitronenöl
vegetarisch

**Gersten-Eintopf mit Wurzelgemüse, Heidekartoffeln, Estragon und Roggenbrot-Knusperr** vegan
separat mit Kasselerwürfeln

**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”
ab 25 Portionen

**Steckrüben-Eintopf mit Porree,** Heidekartoffeln und Petersilien-Linsen-Hanf-Pesto vegan
separat mit Hackfleischbällchen

**Sellerie-Kartoffel-Suppe** mit Kräuterseitlingen, MushRoots Bällchen und Liebstöckel-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.**



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

# Lunch-Buffet

## Vorspeise | Hauptgänge

wähle 1 Buffet für alle Gäste

Middach “een”
ab 10 Portionen

**Herbstsalat** mit Apfel, Staudensellerie, gerösteten Haselnüssen, Feldsalaten und Senf-Haferkrem-Dressing
vegan | im Weckglas

**Gulasch vom Pommernrind** mit Aprikosen-Rahmwirsing und Kräuterknöpfle

**Kürbis Lasagne** Linsen-Spinatrahm und Salzzitrone vegan

**28,50 € p.P.**

Middach “twee”
ab 10 Portionen

**Herbstsalat** mit bunten Linsen, Pastinaken-Krem, Tempeh von LazyBean und Rauke
vegan | im Weckglas

**Gebratenes Zanderfilet** mit Karotten-Petersilienwurzel-Püree, sautiertem Grünkohl und Misosoße

**Herbstliche Gemüsepfanne** mit breiten Bohnen, Rosenkohl, Maronen, Champignons und gebratenem Zatar Tofu vegan

**28,50 € p.P.**





Middach “dree”
ab 25 Portionen

**Rote Bete-Orangen-Salat** mit gerösteten Sonnenblumenkernen und buntem Kräutersalat von Malte vegan | im Weckglas

**Grünkern Risotto** vom Bauckhof mit Waldpilzen, Zucchini und Petersilien-Walnuss-Pesto vegan

**Ofenkürbis** mit Granatapfel, Tahini, rosa Pfeffer und veganem Veta-Käse vegan

**28,50 € p.P.**

Middach “Klassiker”
ab 10 Portionen

**Kartoffel-Gurken-Salat mit** Ei von Andresen, Senfsalaten von Sannmann und gerösteten Kürbiskernen vegetarisch

**Kalbsfrikadelle** vom Zydek mit Pilzen in Rahm, buntem Sommergemüse, Ofen-Röstkartoffeln aus der Heide und Kräutern aus Vierlanden

**Maccheroncini** mit Ragout aus Linsen, Paprika und Austernpilzen mit Ziegenfrischkäse und Salzzitrone vegetarisch

**28,50 € p.P.**



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

# Speisen | Weihnachts - Special

November bis Dezember

REGIONAL & SAISONAL

Ente- klassisch & modern
ab 10 Pers

**Geschmorte Entenkeule** mit Birnenrotkohl, Kartoffelklößen, mit Semmelbröseln und Orangenjus

**Entenbrust,** rosa gegart mit Pastinaken Püree, Rosenkohl und Portwein-Feigen-Soße

**Vegane Alternative:**
**Linsen-Nuss-Braten** mit unserem Grünkohl, Petersilienkartoffeln und Balsamicosoße vegan

**36,50 € p.P**





Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer

# Dessert

## Dornach

REGIONAL & SAISONAL

**Bratapfel-Korinthen-Crumble**
mit Spekulatius-Hafer-Knusper
vegetarisch
**4,90 € p.P.**

**Chia Pudding** mit Mandelmilch, Quittenragout und Pistazie vegan
**4,90 € p.P.**

**Schokoladenkrem** mit Kuvertüre von Original Beans, Seitan,
Gewürzorangenund Kakao Nibs vegan
**4,90 € p.P.**

**Regionaler Obstkorb** mit Früchten aus dem Alten Land
und der Markthalle vegan
**Klein 25,00 €**
**Mittel 50,00 €**
**Groß 95,00 €**



**Mascarpone-Zimt-Mus** mit Birnen-Berberitzen-Kompott
und Cantuccini-Knusper vegetarisch
**4,90 € p.P.**

**Kiwi-Mandarinen-Trauben-Trifle** mit Granatapfelkernen
und gerösteten Haselnüssen vegan
**4,90 € p.P.**

**Norddeutsche Käseauswahl** von Kober [80 g p.P.] mit
Honig-Blüten-Senf,
gepickeltem Radieschen und Buttermilch Schwarzbrot
vegetarisch
**12,90 € p.P.**



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer

REGIONAL & SAISONAL

# Kuchen & Torte

## Koken & Toort aus Lenes Backstube

*es kann zu saisonalen Anpassungen kommen*

**Apfel-Haselnusskuchen**
vegan
**4,20 € pro Stück**

**Kirsch-Streusel-Kuchen**
vean
**4,20 € pro Stück**

**New York Käsekuchen**
vegetarisch
**4,50 € pro Stück**

**Bienenstich**
mit Vanille Buttercreme
vegetarisch
**4,29 € pro Stück**

**Käse Zupfkuchen**
**mit Schokolade**
vegetarisch
**4,20 € pro Stück**

**Wilde Lotte**
Karottenkuchen mit Frischkäse
vegetarisch
**4,20 € pro Stück**

**Limonen Törtchen**
vegetarisch
**5,20 € pro Stück**

**Mohna Lisa**
Mohn-Marzipan Kuchen
vegetarisch
**4,90 € pro Stück**

**Romeo**
Dinkel-Hafer-Schokoladenkuchen
vegetarisch
**4,50 € pro Stück**

*Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte



Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer

REGIONAL & SAISONAL

# Fingerfood

## Kleene eenHappen–Fingerfoods[one bites]

**ab 25 personen**

**Katenschinkenröllchen** mit Walnuss-Pastinaken-Krem auf Roggenbrotstulle und Rauke-Orangen-Pesto

**MushRoots-Tomato-Spieß** mit Zucchini-Mandel-Relish
vegan

**Würziger Tartelette mit Nordseekrabben,**
leichtem Tomaten-Knoblauch-Dip
und Apfelstreifen

**Pastrami auf Dinkelvollkornbrot**
mit Kürbiskern-Meerrettich-Krem, buntem Kürbishobel
und Shisokresse

**Tartelette mit Austernpilz-Krem,**
Staudensellerie, Pflaumenwürfel und Cashewkernen
vegan

**Pfeffer-Stremel-Lachs**
von Hummer Petersen auf Flammkuchenteig-Knusper,
Forellenkaviar und Lauchsprossen





**11,90 € | 3 Teile p.P.**
**15,90€ | 4 Teile p.P.**
**19,90 € | 5 Teile p.P.**
**23,90€ | 6 Teile p.P.**
**27,90 € | 7 Teile p.P.**
**31,90 € | 8 Teile p.P.**

**Rindertatar**
mit gepickeltem Gemüse, Buchenpilze, Rauchmayonnaise,
auf Buttermilch-Apfel-Schwarzbrot

**Reispapierrollen mit Tempeh**
mit Tempeh von LazyBean, Tahini-Rotkohl, Chili-Krem
und Senfsalaten von Sannmann
vegan

**Geräucherte Entenbrust** mit Kürbiskern-Meerrettich-Petersilien-Krem
und Dinkel-Vollkornstullen-Knusper

**Gerauchtes Rotweinmatjes Törtchen** auf Pumpernickel mit Birnen-Schnittlauch-Sauerrahm und Gartenkresse

**Macarons** mit Himbeere, Schokolade und Vanille vegetarisch

**Pralinen** von Schokovida aus Eppendorf mit Karamell und Pistazie
vegetarisch

**Mini Schokoladen Panna Cotta** mit getrockneten Kirschen vegetarisch

**Dattel-Chia-Praline**
mit Schokolade und Minze vegan



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Fingerfood

## Fingerfood satt to warrn [zum Satt werden]

### Fingerfood vegan

**Blumenkohlwings**
mit Arabic Coffee Gewürz von 1001 Gewürze,
Spitzpaprika-Hummus, Salzzitronen-Krem und Lauchsprossen von Malte vegan

**Tatar von Ofenkürbis**
mit Flower Sprout von Malte, vegane Meerrettich-Dill-Frischkeese-Krem und Cashewkernen
vegan

**Tomaten-Tortilla-Röllchen**
gefüllt mit veganem Mozzarella, karamellisierten Shiitake Pilzen, Frühlingslauch, Tomaten-Zatar-Pesto
von 1001 Gewürze und Senfsalaten von Sannmann
(warm) vegan

**Reispapierrollen mit Tempeh**
von LazyBean, Tahini-Rotkohl, Chili-Krem
und Senfsalaten von Sannmann vegan

**LinsenTaler**
mit Harissa von 1001 Gewürze auf weißer Bohnen-Krem und Avocado-Spitzkohl-Salat
vegan





**35,90 € | 5 Teile p.P.**
**39,90 € | 6 Teile p.P.**
**43,90 € | 7 Teile p.P.**
**47,90 € | 8 Teile p.P.**

### Fingerfood vegetarisch

**Kürbisquiche**
mit eingelegtem Ingwer, Spitzpaprika, Austernpilzen, jungem Lauch und Pflaumen-Relish (warm) vegetarisch

**Kartoffelwaffeln** mit Süßkartoffel-Cashewkern-Krem, Basilikum und grüner Peperoni vegetarisch

**Bulgursalat**
mit Staudensellerie, Zucchini, Walnuss, Berberitzen und Petersilien-Krem vegetarisch

**Bunte Ofenwurzeln**
von Behncken mit Chili-Erdnussbutter von Call me nuts, Kräuter-Frischkäse von Kruses Hofmilch vegetarisch

**Röstbrot vom Dinkelbaguette**
mit Sylter Meersalz Käse von Kober,
marinierten Kohlrabistreifen und Meeresspargel vegetarisch



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Fingerfood

## Fingerfood satt to warrn [zum Satt werden]

### Fingerfood mit Fleisch

**Röstbrot vom Dinkelbaguette**
mit Bresaola, Ziegenfrischkäse, Ofen-Rote Bete, Granatapfel und Spinatsalat

**Reispapierrollen mit gezupfter Gänsekeule**
Miso-Spitzkohl, Linsen-Sonnenblumenkernen-Krem und Kürbis-Apfel-Chutney

**Herzhafter Mürbeteig** mit Petersilienwurzel-Krem, Wild-Frikadelle und Wacholder-Orangen-Pesto

**Entenbrust-Spieß**
auf Rotkohl-Kartoffel-Krem mit geröstetem Sesam, gebackenen Kartoffelwürfeln und Maronenhobel (warm)



### Fingerfood mit Fisch

**Tatar von der Rauchforelle**
mit Wacholder-Meerrettich-Krem, Blini, glasierten Radieschen und Forellenkaviar

**Tempura Garnelen**
mit Estragon-Schmand, Apfelstreifen und Kimchi-Tatar von That's Kimchi

**Möhren-Kartoffel-Rösti**
mit Rauchaal auf Dill-Mais-Krem und rosa Pfeffer (warm)

**Gebratene Jacobsmuscheln** mit Süßkartoffelpüree, wildem Blumenkohl und Ei-Petersilien-Gremolata

**35,90 € | 5 Teile p.P.**
**39,90 € | 6 Teile p.P.**
**43,90 € | 7 Teile p.P.**
**47,90 € | 8 Teile p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

# Fingerfood

## Fingerfood satt to warrn – Dessert

REGIONAL & SAISONAL

**Tarte von Zitrone** mit Meringe und Himbeer-Gel vegetarisch

**Bratapfel-Korinthen-Crumble** mit Spekulatius-Hafer-Knusper vegetarisch

**Norddeutscher Rahmpudding** mit Vanille und Holunder-Apfel-Ragout vegetarisch

**Schokoladenkrem mit Kuvertüre** von Original Beans mit Seitan, KakaoNibs und Gewürzorangen vegan

**Mascarpone-Zimt-Mus** mit Birnen-Berberitzen-Kompott und Cantuccini-Knusper vegetarisch

**Apfeltarte**
mit Haselnuss-Krem und Mandel-Knusper vegan



**35,90 € | 5 Teile p.P.**
**39,90 € | 6 Teile p.P.**
**43,90 € | 7 Teile p.P.**
**47,90 € | 8 Teile p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Buffet

## HobenköökBuffet I

**Sauerteigbrote von Lenes Backstube**

*dazu gebräunteButter,grünerChili,ZitronensalzundBio Rapsöl*

### Vördeem | Vorspeise

**Herbstlicher-Kräuter-Salat** von Malte mit Buchweizen, Karottenhobel, gebratenem Porree und Haselnuss-Apfel-Relish vegan

**Bunte Ofenmöhren** mit Arabic Coffee von 1001 Gewürze, Cashewkernen, Orangen-Joghurt, Senfsalaten von Sannmann und Brot-Knusper vegan

### Middeninne | Hauptgang

**Osso Bucco** vom Kalb geschmort in Tomaten-Oliven-Sugo mit Safranrisotto und eingelegten Wurzeln von Behncken

**Ravioli** mit Steinpilzfüllung, Lauch-Frischkäse-Soße, Pinienkernen und Ofen-Kirschtomaten vegetarisch

### Dornach | Dessert

**Mascarpone-Zimt-Mus** mit Birnen-Berberitzen-Kompott und Cantuccini- Knusper vegetarisch

**Kiwi-Mandarinen-Trauben-Trifle** mit Granatapfelkernen und gerösteten Haselnüssen vegan

**Wahlweise mit einem weihnachtlichen Hauptgang:**

### Middeninne | Hauptgang Weihnachten *Spezial

**Geschmorte Entenkeule** mit Birnenrotkohl, Kartoffelklößen, Semmelbrösel und Orangenjus

**Entenbrust rosa gegart** mit Pastinaken Püree, Rosenkohl und Portwein-Feigen-Soße

**Vegane Alternative:**

**Linsen-Nuss-Braten** mit unserem Grünkohl, Petersilienkartoffeln und Balsamicosoße vegan

**38,90 € p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Buffet

## HobenköökBuffet II

**Sauerteigbrote von Lenes Backstube**

*dazu gebräunteButter,grünerChili,ZitronensalzundBio Rapsöl*

### Vördeem | Vorspeise

**Gebeiztes Heilbuttfilet** mit Sanddorn-Estragon-Vinaigrette, Feldsalat und Knäckebrotknusper

**Maronenmus** mit Sellerie-Trauben-Apfel-Salat und gerösteten Mandeln
vegan

### Middeninne | Hauptgang

**Gebratenes Dorschfilet** mit Ofenfenchel, Süßkartoffelgnocchi und Orangen-Senfsoße von Senf Pauli

**Streifen von der Kalbshüfte** mit Rahmsoße, geschmortem Porree, Kräuterseitlingen und Kartoffel-Orangen-Püree

**Ravioli mit Steinpilzfüllung** in einer Lauch-Frischkäse-Soße, Pinienkernen und Ofenkirschtomaten, Hartkäsehobel

### Dornach | Dessert

**Bratapfel-Korinthen-Crumble** mit Spekulatius-Hafer-Knusper

**Norddeutscher Rahmpudding** mit Vanille, Holunder-Birnen-Ragout

**42,90 € p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

# Buffet

## HobenköökBuffet III - vegetarisch und vegan

**Sauerteigbrote von Lenes Backstube**

*dazu gebräunteButter,grünerChili,ZitronensalzundBio Rapsöl*

REGIONAL & SAISONAL

### Vördeem | Vorspeise

**Maronenmus** mit Sellerie-Trauben-Apfel-Salat und gerösteten Mandeln vegan

**Süßkartoffel-Lauch-Hummus** mit Falafel-Talern, Bittersalaten von Malte und Gemüsechips vegan

### Middeninne | Hauptgang

**Grünkern Risotto** vom Bauckhof mit Waldpilzen, Zucchini und Petersilien-Walnuss-Pesto vegan

**Tahini-Rotkohl** aus dem Ofen mit Peperoni auf Petersilienwurzel-Püree und Granatapfelkernen vegan

### Dornach | Dessert

**Schokoladenkrem mit Kuvertüre** von Original Beans mit Seitan, Kakao Nibs und Gewürzorangen vegan

**Tarte von Zitronen** mit Meringe und Himbeer-Gel vegetarisch

**36,90 € p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Speisen | Menu

## Hobenköök Buffet mit Live-Station

**ab 25 Personen - inklusive Koch**

**Sauerteigbrote von Lenes Backstube**

*dazu gebräunteButter,grünerChili,ZitronensalzundBio Rapsöl*

**Vördeem | Vorspeise**

**Gebeiztes Heilbuttfilet** mit Sanddorn-Estragon-Vinaigrette, Feldsalat und Knäckebrotknusper

**Fenchel-Orangen-Salat** mit gebratenem Tempeh von LazyBean und wilder Rauke von Malte vegan

**Pötter | Suppe**

Kohlrabi-Süppchen mit Nordseekrabben, Olivenerde und Schnittlauch-Öl

**Middeninne | Hauptgang**

**Grünkern-Risotto** vom Bauckhof mit Waldpilzen, Zucchini und Petersilien-Walnuss-Pesto vegan

**BBQ Rinderrücken** Live tranchiert mit Topinambur-Püree, Bohnencassoulette, Berberitzen und Thymianjus

**Rote Bete-Gnocchi** mit Austernpilzen, Pastinaken, Flower Sprouts in Petersiliensoße und Senfsalaten von Sannmann vegetarisch

**Dornach | Dessert**

**Tarte** von Zitronen mit Meringe und Himbeer-Gel vegetarisch

**Chia Pudding** mit Mandelmilch, Quittenragout und Pistazien vegan

**Norddeutsche Käseauswahl** von Kober mit Orangen-Mohn-Senf von Senf Pauli, gepickelten Radieschen und Apfel-Buttermilchschwarzbrot von der Bäckerei Bahde

**55,00 € p.P. – Inklusive Koch**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Menü

## Menü Hobenköök

**ab 20 Personen · nur mit Hobenköök Personal buchbar**

**Sauerteigbrote · gebräunte Butter · grüner Chili · Zitronensalz · Bio Rapsöl**

**Vördeem | Vorspeise**

**Kabeljau Filet gebeizt**, mit Schwarzwurzel-Salat, Grapefruit-Gel,Seespargel und Roggenbrotchip

**Wachtelbrust gebraten** auf Kohlrabicarpaccio mit Linsen-Petersilien-Hanfkrem, Kräutersalat von Malte in Sanddorndressing und Lauchstroh

**Rübchen** von Behncken aus dem Ofen mit Fenchelsaat, Burratini, Feldsalat, Orangen-Mandel-Pesto und Knäckebrotknusper vegetarisch

**Posteleinmus** mit Paprika-Apfel-Salat, Walnussknusper,Wildkräutern undBrotbröseln vegan

**Pötter | Suppe**

**Sellerieschaumsuppe** mit lackierter Jakobsmuschel auf Shiitake Pilz-Tatar und Trüffelöl

**Maronensuppe** mit Katenschinkenknusper, Birnenchutney und Kresseschaum

**Essenz** von der Roten Bete mit Meerrettichschaum und Croutons vegan

REGIONAL & SAISONAL

# Menü

## Menü Hobenköök

**Zwischendrinne / Zwischengang**

**Gersten-Risotto** mit Kräuterseitlingen, Schwarzwurzeln, marinierten Radieschen, Flower Sprouts und Deichkäsehobel vegetarisch

**Süßkartoffel-Gnocchi** mit breiten Bohnen, Austernpilzen, Kirschtomaten und Vetakeeseknusper vegan

**Middeninne | Hauptgang**

**Maispoulardenbrust g**efüllt mit Paprika-Zitronen-Butter auf Kohlrabi-Gemüse und cremiger Thymian-Polenta
vegan **Erbsentempeh** von LazyBean mit Zitronenabrieb, Wildkräutern von Malte, auf Kohlrabi-Austernpilz-Gemüse und Thymian-Polenta

**Rehkeule geschmort** mit Steckrüben Püree, gebratenen Schwarzwurzeln, Flower Sprouts und Wacholderjus
vegan **MashRoots Bällchen** mit Steckrüben Püree, gebratenen Schwarzwurzeln, Flower Sprouts und Trüffelkrem




**Middeninne | Hauptgang**

**Kabeljaufilet gebraten,** mit winterlichem Gemüse, Schnittlauch-Kartoffel-Stampf und Muschelsugo
vegan **Tofu gebraten** mit winterlichem Gemüse, Schnittlauch-Kartoffel-Stampf und Paprikasugo

**Kalbsmedaillon** auf Bohnen-Schwarzwurzel-Risotto mit gebratenen Seitlingen, Flusskrebsschwänzen und Schnittlauch Nage
vegan **Erbsen Quinoa Bratling** auf Bohnen-Schwarzwurzel-Risotto und Schnittlauch-Nage

**3-Gang | 45,90 € p.P.**
**4-Gang | 52,90 € p.P.**
**5-Gang | 59,90 € p.P.**

Zusätzliche Equipment- & Personalkosten fallen an.
Separates Angebot via info@hobenkoeoek.de
*Vegan-Alternativen au fAnfrage · Nur mit Hobenköök Personal buchbar*

REGIONAL & SAISONAL

# Menü

## Menü Hobenköök | Dessert

**Dornach | Dessert**

**Crème Brûlée** mit Peanut Butter von Call me nuts, Orangengel und Johannisbeerragout vegetarisch

**Weißes Schokoladen-Mascarpone** Törtchen mit Birnenhobel, Brombeerkompott, karamellisierten Walnüssen und Luicella´s Ice Cream vegetarisch

**Mango-Lassi-Kuchen** mit Matcha Joghurt, Himbeer-Macaron und Luicella´ Ice Cream vegetarisch

**s**

**Schokoladenkrem mit Kuvertüre** von Original Beans, Seitan, Kakao Nibs und Quittenragout vegan

**Apfeltarte mit Haselnusskrem** und Mandelknusper auf veganem Tonkabohnen-Espuma und Sanddorngel vegan

**3-Gang | 45,90 € p.P.**
**4-Gang | 52,90 € p.P.**
**5-Gang | 59,90 € p.P.**

Zusätzliche Equipment- & Personalkosten fallen an.
Separates Angebot via info@hobenkoeoek.de

*Vegan-Alternativen aufAnfrage · Nur mit Hobenköök Personal buchbar*

REGIONAL & SAISONAL

# Food-Station

## Hobenköök Bowl Station

**ab 25 Personen**

**Hobenköök Herbst Bowl**
Mit Grünkernen, Zucchinispaghetti, marinierten Radieschen, Grapefruit, Knoblauchchips, Spinatsalaten und Orangen Erdnuss Dressing vegan

**Hobenköök Lazy Tempeh Bowl**
mit Wildreis, Tempeh von LazyBean, Postelein, Tomate-Avocado-Chili-Salsa, gepickelten roten Zwiebeln, Salzmandeln und Shisokresse vegan

**Spicy Hobenköök Sushi Bowl**
mit Mirin-Sushireis, gelbem Rettich, gebratenem Fenchel, Wasabi-Mayo, Rotalgenflocken und geröstetem Sesam vegetarisch

**Super Power Quinoa Bowl**
mit buntem Quinoa, Karotten-Apfel-Raspel, geschmortem Porree, Kerbel-Mandel-Orangen-Pesto und Senfsalaten vegan

**Hobenköök Blumenkohl Bowl**
mit Rauke-Hummus, gegrilltem Zatar Blumenkohl von 1001 Gewürze,Salatgurke, mariniertem Mangold und gerösteten Sonnenblumenkernen vegan





**28,50 € | 3 Bowls + 3 Toppings p.P.**
**32,50 € | 4 Bowls + 4 Toppings p.P.**
**– Inklusive Koch**

**warme Toppings**

Flanksteak-Streifen mit Berbere Gewürz von 1001 Gewürze
Soja-Ingwer-Chicken Streifen
Frittierter Grillkäse von Kober vegetarisch
Rote Bete-Ingwer-Bällchen vegetarisch

**kalte Toppings**

Pfeffer-Stremel-Lachs von Hummer Pedersen
Fetakäse Würfel mit Harissa von 1001 Gewürze
Tofu mit Thymian-Mohn-Marinade vegan
MushRoots Bällchen vegan



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

REGIONAL & SAISONAL

# Live-Cooking

## Hobenköök Mulann Dumpling-Station

**ab 25 Personen · 7 Dumplings pro Person**

**Klassisch Chinesisch**

**Hähnchen Dumpling** mit chinesischem Lauch und Pak Choi

**Grüner Tofu Dumpling** mit geröstetem Sesam und gegrilltem Gemüse vegan

**Tiefseegarnelen Dumpling** mit roter Chilipaste und wildem Brokkoli





**29,90 € | 3 Sorten p.P.**
**32,90 € | 4 Sorten p.P.**
**35,90 € | 5 Sorten p.P.**
**Inklusive Koch**

**Hobenköök Style**

**Labskaus Dumpling** mit Senfkaviar, getrocknetem Eigelb und bunter Bete Blumenkohl

**Dumpling mit gegrilltem grünem Spargel** und Kapern-Schnittlauch-Miso-Rahm vegetarisch

**Konfierter Hähnchen Dumpling** mit Hamburger Aalsuppensud, Erbsen und Aprikosen

**Hansegarnelen Dumpling** mit Bronzefenchel, Spinat und getrockneten Tomaten

**Pannfisch Dumpling** mit Röstzwiebelsud, wildem Blumenkohl und Rucola



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertst*

REGIONAL & SAISONAL

# Live-Cooking

## Hobenköök LiveTaco-Station

**ab 25 Personen · Inklusive Koch**

**100% Mais Tortillas von MexicoMiAmor**

**Schwarze, Rote und gelbe Tortillas, Salsas und Limettenecken glutenfrei · vegan**

### Füllungen

**Schwarzer Bohnen-Tempeh** von LazyBean vegan

**Chili con Carne** von Bioland Waldhof Zydek und geriebenem Deichkäse von Kober

**Gezupfte Maishähnchenkeule** von Paderborner Hühnchen

**Gebackene Fischhappen**

**Karotten-Lax** mit Algen vegan





### Hobenköök Salsas

**Pico de Gallo** mit Koriander, grünem Chili, Tomatenwürfeln und roten Zwiebeln vegetarisch

**Salsa Verde** – Kräuter pur mit Knoblauch *mild vegan

**Salsa Roja** – Tomaten, Paprika und rote Chili *scharf vegan

**Gepickelte Maissalsa** mit roter Paprika und jungem Lauch vegan

**Frischkäse** von Kruses Hofmilch vegetarisch

**Avocado**-Erbsen-Peperoni-Dip vegan

**29,90 € p.P.**



*Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer*

# Late Night Snacks

optional dazubuchbar

## Mitternachtssnacks

ab je 10 Portionen

**Mini Bulette** mit Hobenköök Semp und Apfel Buttermilch Schwarzbrot

**Fischbrötchen** mit Stremellachs von Hummer Pedersen, eingelegter Bete und Schnittlauch Schmand

**Unsere Currywurst** mit würziger Currysoße und Dinkelbaguette

**Ranging Pig Bratwurst** aus Erbse und Pilzen vegan

**Chili sin Carne** mit Mais, Bohnen und Nachos, Sauerrahm vegan

**Scharfes Süßkartoffelsüppchen** mit Gemüsechips vegetarisch

**8,90 pro Stück**

**Norddeutsche Käseauswahl von Kober**
ab 25 Portionen
[80 Gramm pro Portion]mit Orangen-Mohn-Senf von Senf Pauli, gepickeltem Radieschen und Buttermilch Schwarzbrot von der Bäckerei Bahde

**a 12,90 €**

## Hot Dog Station

"Bastel-Station"

ab je 25 Portionen

**Klassischer Hot Dog** mit eingelegten Gurken, Röstzwiebeln und Apfelsenf

**Fish Hot Dog** mit Fenchelhobel, Stremel Lachs und Koriander Schmand

**Korean Hot Dog** mit Kalbsbratwurst, Kimchi und Sesam Mayonnaise

**Tempeh Hot Dog** mit Erbsentempeh von Lazy Bean, Rauch BBQ Sauce veganem Veta vegan

**Vegan Dog** mit veganer Bratwurst von Raging Pig, Avocadocreme und grüner Peperoni Tomaten Salsa vegan

**2 Varianten / Stk. p.P. - 13,80 € p.P.**
**3 Varianten / Stk. p.P - 20,70 € p.P.**
**3 Varianten / Stk. p.P - 27,60 € p.P.**

REGIONAL & SAISONAL

## WIR FREUEN UNS AUF EURE AUSWAHL!

HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS

sturmfreie bude

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