

BUDENKARTE

für Events mit 10 - 25 Gästen

März 2026 - Mai 2026



x



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!

Buffetvarianten in der “Budenkarte”

Frühstück | Brotzeit | Lunch-Buffer

Fingerfood One Bites | Fingerfood zum Satt werden

Buffer gross | Bowl- /Dumpling- / Taco-Stationen

Late Night Snacks

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

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



Lieferung Catering

Zusammen mit Hobenköök's 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 unterstützen. Denn seit 2016 beliefert das Team von **tricargo** die City - komplett emissionsfrei.

Die Zahlen sprechen für sich: 10.000 km sind die Elektrolastenfahrräder bereits unterwegs gewesen und haben dabei im Vergleich zum PKW 800 l Diesel und über 2,2 Tonnen CO₂ 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 

Kleines Frühstück

ab 10 Portionen

Energie für den Start in den Tag

Kakao-Dattel-Trüffel aus Datteln, Haferflocken, Haselnuss, Zartbitterschokolade und in Kakao gewälzt **vegan**

Buttermilch-Schwarzbrot von Bäckerei Bahde mit Brunnenkresse-Humus, Radieschen und Sprossen von Malte **vegetarisch**

Frisch gepresster Saft aus Apfel, Karotte, Ingwer von Nils Wurzelreich **vegan**

10,90 € p.P.

Frisch und Vollwertig

Overnight_Hafer Bowl mit Leinsamen und Apfel-Rhabarber-Kompott **vegan**

Laugen Croissant mit Backensholz Friesisch Blue, Aprikosen-Tomaten-Chutney und Feldsalat **vegetarisch**

Smoothie aus Avocado, Spinat und Gurke **vegan**

10,90 € p.P.



Süßes und Power am Morgen

Kokos Chia Chia mit Pistazien und Granatapfelkernen **vegan**

Stulle vom Dinkelsaaten Brot mit Erbsen, Frischkäse von Kruse und gegrillten Kräuterseitlingen **vegetarisch**

Frisch gepresster Saft aus Birne, Ingwer, Zitrone und Rapunzel **vegan**

10,90 € p.P.

Kaffeepause Süß und Salzig

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

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

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

08,90 € p.P.



Brotzeit

Brottiet [Brotzeit] mit
belegten Brötchen und Klappstullen

ab je 10 Stück



Chia-Mohnbrötchen mit Süßkartoffel-Chilikrem, gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Austernpilzen und Wildkräutern von Malte **vegan**
a **3,90 €**

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

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

Dinkelbrötchen mit Mozzarella aus Brandenburg, Erbsen-Bärlauch-Humus und Haselnüssen **vegetarisch**
a **4,90 €**

Landbrot mit Rosmarinschinken, Orangensenf-Frischkäse, mariniertem Fenchel und Ölrauke
a **5,90 €**

Roggenknusper mit Pastrami, Bärlauch-Brokkoli-Knoblauch-Pesto, eingelegten roten Zwiebeln und Kresse von Malte
a **5,90 €**

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

Sauerteigbrot mit geräucherter Wacholder-Forelle, Schnittlauchschand, Blutorangenrelish und Kopfsalat
a **5,90 €**

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



Suppen & Eintöpfe

ab 10 Portionen

Supp "een"

ab 10 Portionen

Ofen Sellerie-Suppe mit Apfel-Thymian-Sauerrahm und Zitronenöl
vegetarisch



Gersten-Eintopf mit Trockentomaten und Estragon, gebratenem
Kohlrabi und Roggenbrotknusper **vegan**
separat mit Pfefferbeißern (Wurst)



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.



Middach “een”

Frühlingssalat mit Dicken Bohnen, Staudensellerie, Zitrusfrüchten, gerösteten Haselnüssen, Bittersalate und Haferkrem-Dressing **vegan** im Weckglas

Gulasch vom Wiesenkalb mit Spitzkohl-Fleckerl-Pasta und Peperonata-Paprika-Gemüse

Kohlrabi Lasagne mit Spinatrahm und Salzzitrone **vegan**

28,50 € p.P.

Middach “twee”

Frühlingssalat mit jungem Lauch von Hof Wurzelreich, Kichererbsen, Paprika, Tempeh von LazyBean und Rauke **vegan** im Weckglas

Gebratenes Skreifilet mit Karotten-Kerbel-Püree, Zucchini-Kohlrabi-Gemüse und Misosofße

Grüne Gemüsepfanne mit Erbsen, Frühlingslauch, Spitzpaprika, Zuckerschoten, Bimi und gebratenem Harissa Tofu **vegan**

29,50 € p.P.

Lunch-Bufferet

Vorspeise | Hauptg ang

wähle 1 Bufferet f ur alle Gäste

ab 10 Portionen



Middach “Klassiker”

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

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

Maccheroncini von La Pastaia mit Ziegenfrischkäse, Paprika Thymian Sugo und Salzzitrone **vegetarisch**

28,50 € p.P.



Dornach [Dessert]

Rhabarber-Himbeer-Crumble mit Zitronen-Hafer-Mohnknusper

Chia Pudding mit Kokosmilch, Basilikum, Mango und Pistazie vegan
Schokoladenkrem mit Kuvertüre von Original Beans mit Seitan, Kakao Nibs
und Cashewkernen **vegan**

Frischkäsemus von Kruses Hofmilch mit Karamellspiegel, Blaubeer-
Erdbeeren-Kompott und Orangen Mandelknusper

Kiwi-Trauben Trüffle mit Granatapfelkernen und geröstetem
Haselnussknusper **vegan**

a 4,90 €

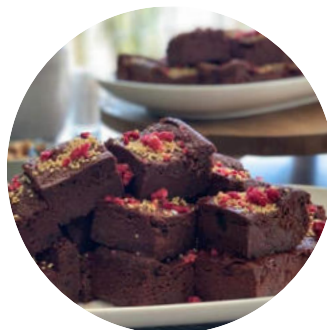
Norddeutsche Käseauswahl von Kober

[80 Gramm pro Person] mit Orangen-Mohn-Senf von Senf Pauli, gepickeltem
Radieschen und Buttermilch Schwarzbrot von der Bäckerei Bahde

a 12,90 € p.P.

Dessert & Kuchen

ab je 10 Portionen



Kuchen aus Lenes Backstube

Apfel-Haselnusskuchen **vegan**

Kirsch-Streuselkuchen **vegan**

4,20 € pro Stück

Romeo vegetarisch Dinkel-Hafer-Schokoladenkuchen

New York Käsekuchen

4,50 € pro Stück

Bienenstich mit Vanille Buttercreme gefüllt

Käse Zupfkuchen mit Schokolade

Wilde Lotte Karottenkuchen mit Frischkäse

Mohna-Lisa Mohn-Marzipan-Kuchen

4,90 € pro Stück

Limonen Törtchen

5,20 € pro Stück



Fingerfood

ab 10 Portionen

Fingerfood satt to warnn [zum satt werden]

Wähle dir ein individuelles Fingerfood aus
vegan, vegetarisch, Fleisch, Fisch, Dessert

Fingerfood vegan

Blumenkohlwings mit Harissa von 1001 Gewürze, Brokkoli Humus, Salzzitronenkrem und Erbsensprossen von Malte **vegan**

Tatar von Topinambur mit Bimi von Malte, vegane Radieschen-Dill-Frischkeesekrem und Cashewkernen **vegan**

Tomaten-Tortillaröllchen gefüllt mit veganem Mozzarella von Vanozza, karamellisiertem Frühlingslauch, Senfsalaten von Sannmann und Tomaten-Zatar-Pesto von 1001 Gewürze (warm) **vegan**

Reispapierrollen mit Tempeh von LazyBean, Miso-Sesam-Spitzkohl, Chipotlekrem und Senfsalaten von Sannmann **vegan**

Falafel Taler mit Sumach-Humus von 1001 Gewürze und Avocado-Fenchelsalat **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

Frühlingsquiche mit Erbsen, Austernpilzen, Kohlrabi, jungem Lauch und Spitzpaprika-Relish **vegetarisch (warm)**

Kartoffelwaffeln mit Avocadokrem, Erbse, Basilikum, Chili und Gartenkresse von Malte **vegetarisch**

Cous Cous Salat mit Staudensellerie, Rhabarber, Zucchini, Walnuss, Frühlingslauch und Bärlauchkrem **vegetarisch**

Bunte Ofenwurzeln von Nils Wurzelreich mit Dill, Haselnuss, Frischkäse von Kruses Hofmilch und Chili-Öl **vegetarisch**

Röstbrot vom Dinkelbaguette mit Sylter Meersalz Käse von Kober, mariniertem Fenchelhobel und Meeresspargel **vegetarisch**



Fingerfood

ab 10 Portionen

Fingerfood satt to warrn [zum satt werden]
*Wähle dir ein individuelles Fingerfood aus
vegan, vegetarisch, Fleisch, Fisch, Dessert*

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 mit Fleisch

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

Reispapierrollen mit Hähnchenbrust, Staudensellerie, Linsen-Sonnenblumenkernen Creme und Kürbis-Apfel Chutney

Herzhafter Mürbeteig mit Petersilienwurzelkrem, Geflügel-Boulette, Aprikosen Tomaten Chutney und Bärlauch-Pesto

Lammfilet Spieß auf Auberginencreme mit geröstetem Sesam und Paprika Reis Nudeln, Rauke-Mandel-Salsa (warm)



Fingerfood mit Fisch

Tatar vom Rauchfisch mit Erbsen Meerrettichcreme, Blini, glasierten Radieschen und Forellenkaviar

Kartoffelbaumkuchenwürfel mit Wacholderrrauchforellentatar, Estragon Schmand und Apfelstreifen

Kräuterrösti mit Flammlachs, Brunnenkresse Espuma und rosa Pfeffer (warm)

Gebratenen Garnelen mit Süßkartoffelpüree, Koriander und Limettendressing und Brotknusper



Fingerfood

ab 10 Portionen

Fingerfood satt to warrn [zum satt werden]

Wähle dir ein individuelles Fingerfood aus
vegan, vegetarisch, Fleisch, Fisch, Dessert

Fingerfood Dessert

Mascarpone mit Blau Mohn, Erdbeeren-Orangen-Ragout und gerösteten
Mandeln **vegetarisch**

Rhabarber-Himbeer-Crumble mit Zitronen Hafer Mohn Streusel
vegetarisch

Tarte von Polenta und Rhabarber mit Meringe und Himbeeren Gel

Frischkäse Mus von Kruses Hofmilch mit Karamellspiegel, Blaubeeren
Erdbeeren Ragout und Pistazien Knusper **vegetarisch**

Schokoladen Krem mit Kuvertüre von Original Beans mit Seitan, Kakao
Nibs und Cashew **vegan**

Apfeltarte mit Haselnusskrem und Mandel Crunch **vegan**

35,90 € | 5 Teile p.P. 43,90 € | 7 Teile p.P.

39,90 € | 6 Teile p.P. 47,90 € | 8 Teile p.P.



Buffet

Vorspeisen | Hauptgänge | Desserts

ab 10 Portionen

Hobenköök Buffet I

Sauerteigbrote von Lenes Backstube **vegan/vegetarisch**

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

Vördeem | Vorspeise

Frühlings-Kräuter-Salat von Malte mit Buchweizen, jungem Lauch und Haselnuss-Apfel-Relish **vegan**

Bunte Ofenmöhren mit Harissa von 1001 Gewürze, Cashewkerne, Bärlauchkrem, Senfsalate von Nils Wurzelreich und Brotknusper **vegan**



Middeninne | Hauptgang

Bäckchen vom Wiesenkalb mit Portwein-Schalotten-Jus, Spargel-Lauchgemüse, gebratenen Kräuterseitlingen und Bärlauch-Kartoffestampf

Ravioli mit Artischocken-Bärlauch-Füllung, sautierten Austernpilzen, Zucchinihobel und Rosa Pfeffer **vegetarisch**

Dornach | Dessert

Frischkäsemus von Kruses Hofmilch mit Karamellspiegel, Blaubeeren- Erdbeeren-Kompott und Orangen-Mandelknusper **vegetarisch**

Trio aus geschnittenem Obst - Kiwi, Trauben, Granatapfelkernen und gerösteten Haselnussknusper **vegan**

38,90 € p.P.



Buffet

Vorspeisen | Hauptgänge | Desserts

ab 10 Portionen

Hobenköök Buffet II

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

Gebeiztes Fjordforellenfilet mit Radieschen-Estragon-Vinaigrette, Frühlingskräutersalat und Knäckebrotknusper

Bärlauchmus mit Avocado-Paprika-Salat und gerösteten Mandeln **vegan**



Middeninne | Hauptgang

Gebratenes Seelachsfilet mit Ofenfenchel, Erbsengnocchi und Orangen-Senfsoße von Senf Pauli

Kalbstafelspitz mit grüner Sauce, geschmortem Porree und Karottenpüree von Nils Wurzelreich

Ravioli mit Rauke-Käsefüllung von La Pastaia in Basilikumsoße, jungen Erbsen und Ziegenfrischkäse **vegetarisch**

Dornach | Dessert

Rhabarber-Himbeer-Crumble mit Zitronen-Hafer-Mohnknusper **vegan**

Holunderblüten Rahmpudding mit marinierten Beeren und Franzbrötchenknusper **vegetarisch**

42,90 € p.P.



Buffet

Vorspeisen | Hauptgänge | Desserts

ab 10 Portionen

Hobenköök Buffet III

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

Bärlauchmus mit Avocado-Paprika-Salat und gerösteten Mandeln
vegan

Süßkartoffel-Lauch-Humus mit Falafel-Taler, Frühlingssalat von
Malte und Gemüsechips **vegan**



Middeninne | Hauptgang

Dinkelrisotto mit Erbsen, Lauch, grünem Spargel, veganer
Veta-Keese und Sprossen von Malte **vegan**

Miso Spitzkohl aus dem Ofen mit Ingwer, Karottenpüree und
Baharat-Orangen-Bulgur von 1001 Gewürze **vegan**

Dornach | Dessert

Rhabarber-Himbeer-Crumble mit Zitronen-Hafer-
Mohnknusper **vegan**

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

36,90 € p.P.



Late Night Snacks

optional dazubuchbar
ab je 10 Portionen

Mitternachts-/Late-Night-Snacks als Buffet

Mini Bulette mit Hobenköök Semp und Apfel Buttermilch Schwarzbrot

Scharfes Süßkartoffelsüppchen mit Gemüsechips vegetarisch

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

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

8,90 pro Stück & Person



Dinner Variante

Menü

Gerne berät euch die Hobenköök bei einer Menüauswahl und erstellt **ein individuelles Angebot**.

Zum selbst zusammen stellen

3-Gang | 54,90 € pro Person

4-Gang | 64,90 € pro Person

5-Gang | 74,90 € pro Person

Zusätzliche Equipment- & Personalkosten fallen an.

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

Fjordforellen Filet gebeizt, mit Gurkenhobel, Grapefruitgel, Seespargel und Roggenbrotchip

Wachtelbrust gebraten auf Kohlrabiparcaccio mit Linsen-Petersilien-Hanfcrem, Kräutersalat von Malte in Himbeerdressing und Lauchstroh

Rübchen von Nils Wurzelreich aus dem Ofen mit Koriandersaat, Burratini, Löwenzahn, Koriander-Mandel-Pesto und Knäckebratknusper
vegetarisch

Spinatmus mit Avocado-Paprika-Salat, Walnussknusper, Rauke und Brotbrösel **vegan**



Supp / Suppe

Brunnenkresseschaumsuppe mit lackierter Jakobsmuschel auf Vanille- Rhabarberkompott

Frühlingskräutersuppe mit Wachtelei, Spargelspitzen und Croutons **vegetarisch**

Essenz von der Strauchtomate mit Artischocken, Ravioli und Basilikumöl **vegan**

Zwischendrinne / Zwischengang

Gersten-Risotto mit Kräuterseitlingen, grünem Spargel, marinierten Radieschen, Pimpernelle und Deichkäsehobel
vegetarisch

Erbsen-Gnocchi mit Fenchelhobel, Zitronen-Estragonsoße und Vetakeeseknusper **vegan**

Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

Dinner Variante

Menü

Zum selbst zusammen stellen

3-Gang | 54,90 € pro Person

4-Gang | 64,90 € pro Person

5-Gang | 74,90 € pro Person

Zusätzliche Equipment- & Personalkosten fallen an.

Middeninne | Hauptgang

Maispoulardenbrust gefüllt mit Zitronen-Kräuterbutter, auf Kohlrabi-Gemüse und cremiger Morchel-Polenta

Erbsentempeh von LazyBean mit Zitronenabrieb, Frühlingskräutern auf Kohlrabi-Gemüse und cremiger Morchel-Polenta **vegan**

Rehrücken rosa gebraten mit Mairüben Püree, gebratenen Salatherzen, jungen Möhren, Rhabarberhobel und Trüffeljus

MashRoots Bällchen mit Mairüben Püree, gebratenen Salatherzen, jungen Möhren, Rhabarberhobel und Trüffelkrem **Vegan**

Kabeljaufilet gebraten, mit bunten Frühlingsgemüse, Kräuter-Kartoffel-Stampf und Zitronensoße

Tofu gebraten mit bunten Frühlingsgemüse, Kräuter-Kartoffel-Stampf und Zitronensoße **Vegan**

Kalbsmedaillon auf Erbsen-Spargel-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Flusskrebsschwänzen und Schnittlauch Nage

Erbsen Quinoa Bratling auf Pfifferlings-Risotto und Schnittlauch Nage **Vegan**



Dornach | Dessert

Walnuss-Karamellkuchen mit Orangengel und Johannisbeerenragout

Weißes Schokoladen-Mascarpone Törtchen mit Rhabarberhobel, Erdbeerkompott, grünem Pfeffer und Luicella 's Ice Cream

Mango-Lassi-Kuchen mit Basilikum Joghurt, Himbeer-Macaron und Luicella 's Ice Cream

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

Apfeltarte mit Haselnusskrem und Mandelknusper auf Vanillespiegel **vegan**

WIR FREUEN UNS AUF EURE AUSWAHL!



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