



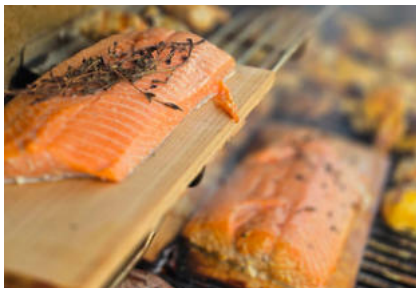
# BARBECUEKARTE

für Events mit 10 - 25 Gästen

**Grillsaison**

**Mai- September 2026**





## 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 das Küchenteam der Hobenköök eine saisonal wechselnde Cateringkarte, kurz “Budenkarte” - immer frisch und mit neuen Ideen für eure Events!

### Buffetvarianten in der “Barbecuekarte”

Burger Grillen | Hobenköök Grill Buffet  
Grillbaukasten  
weitere Dessertoptionen  
Gewürztasting

### Für die “Barbecuekarte” gilt

Mindestbestellmenge 10 / 25 Portionen.  
Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.  
Personalkosten zzgl 19% MwSt.

### Buffetpreis + Grillmeister

Grillmeister inkl. Anfahrt, Grillreinigung



# Burger Grillen

ab 10 Portionen

## Roggen Bun oder Brioche Bun mit

**Rinderhackfleisch-Patty** von Bioland Waldhof Zydek

**Kürbis-Chiasamen Burger** **vegan**

**Lachs Burger** mit Fish-BBQ Gewürz von 1001 Gewürze

**Ausgelöster Hühnchenkeule** vom Paderborner Hühnchen mit BBQ Chicken

Gewürz von 1001 Gewürze

## Toppings

Geschnittene Tomaten

Salatgurken

Römersalat

Essig Gurken

gepickelte rote Zwiebeln und Röstzwiebeln

## Salate | im Weckglas

**Coleslaw aus Krautsalat** mit Trauben und Walnuss **vegetarisch**

**Berglinsen-Salat** mit bunten Ofenwurzeln von Nils Wurzelreich und

Raukenpesto **vegan**

**Sommersalat** von Malte mit Karottenhobel, Kräutern und Buttermilch-

Apfelessig-Dressing von Fruchtwerker **vegetarisch**

## Beilagen

**Ofenkartoffeln** mit Rosmarin, Zitronenabrieb und Chili **vegetarisch**

**Sommerliches Gartengemüse** frisch vom Feld von Nils Wurzelreich **vegan**

## Soßen

BBQ-Relish **vegan**

Chipotle Krem mit Paprika **vegan**

Zwetschgen Zwiebel Chutney von Frau Frucht und Herr Gemüse

Hobenköök Semp

Sampl` s Ketchup **vegan**

**34,90 € p.P.**

zzgl Grillmeister

Events mit bis zu 60 Gästen 290 € / 1 Grillmeister

Events ab 60 Gäste 580 € / 2 Grillmeister

optional dazubuchbar:

*Dessert*



# Grill Buffet

ab 10 Portionen

## Vom Grill

**Unsere Kalbs- und Rinderbratwürstchen** vom Bioland Waldhof Zydek

**Spanferkelrücken** mit Berbere Gewürz von 1001 Gewürze

**Steak vom Rinderrücken** mit Thymian und Orangenabrieb

**Grillkäse** mit Salzzitrone-Rosmarin-Topping **vegetarisch**

**Maisrippchen** mit Rübensirup, Limette und Chiliflocken **vegan**

**Vegane Köfte** aus Linsen, Bulgur, Kräutern und Vanzoza Veta-Keese **vegan**

## Salate

**Kartoffel-Blumenkohl-Salat** mit Schnittlauch, Radieschenhobel und Mandelknusper **vegetarisch**

**Bunter Tomaten-Salat** mit gepickelten roten Zwiebeln, Brotknusper und Basilikum-Haselnuss-Pesto **vegan**

**Wassermelonen-Gurken-Salat** mit Fetawürfeln, Estragon und Senf-Honig Chili-Dressing **vegetarisch**

## Beilagen

**Grillgemüse** aus der Markthalle mit Sesam und Korinader **vegan**

**Kartoffeln** vom Cassenhof mit Olivenöl, Rosmarin und Leinsamen **vegan**

**Brotkorb** Sauerteig Brote und Baguette von Lenes Backstube **vegan/vegetarisch** mit gebräunter aufgeschlagener Butter von der Meierei Horst mit grünem Chili, Zitronensalz von 1001 Gewürze und Bio Rapsöl von Elbmüller

## Soßen

**Hobenköök Semp**

**Sampl ´s Ketchup** **vegan**

**Chipotle Krem** mit Paprika **vegan**

**Zwetschgen Zwiebel Chutney** Frau Frucht und Herr Gemüse **vegetarisch**

**Frischkäse** von Kruses Hofmilch mit geröstetem Knoblauch und Schnittlauch

## Dessert

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

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

**39,90 € p.P.**

zzgl Grillmeister

Events mit bis zu 60 Gästen 290 € / 1 Grillmeister

Events ab 60 Gäste 580 € / 2 Grillmeister



## Desserts

optional dazubuchbar

Dornach [Dessert]

ab je 10 Portionen

**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 €**



Kuchen aus Lenes Backstube

ab je 10 Portionen

**Apfel-Haselnusskuchen** **vegan**

**Kirsch-Streuselkuchen** **vegan**

**a 4,20 €**

**Romeo** vegetarisch Dinkel-Hafer-Schokoladenkuchen

**New York Käsekuchen**

**a 4,50 €**

**Bienenstich** mit Vanille Buttercreme gefüllt

**Käse Zupfkuchen** mit Schokolade

**Wilde Lotte** Karottenkuchen mit Frischkäse

**Mohna-Lisa** Mohn-Marzipan-Kuchen

**a 4,90 €**

**Limonen Törtchen**

**a 5,20 €**

## 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**

jeweils a 8,90 €



**WIR FREUEN UNS AUF EURE AUSWAHL!**



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

Die Buffetpreise verstehen sich zzgl. 7% Mehrwertsteuer.  
Personalkosten zzgl 19% MwSt.