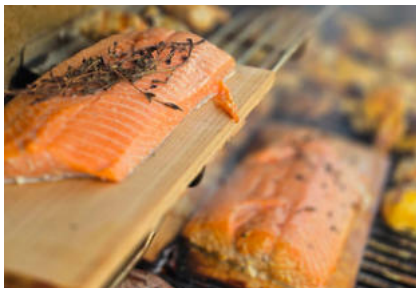




## BARBECUEKARTE

**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



# Grill Baukasten

Das Barbecue, das keine Wünsche offen lässt  
ab 25 Portionen

Wählt **jeweils 4 Komponenten aus Kategorie 1-4** und **2 Desserts aus Kategorie 5**  
**58,00 € p.P.**  
**zzgl. Grillmeister**  
optional: jede weitere Komponente +5,00 €

## Vom Grill | Kategorie 1

wähle *insg. 4 Komponenten aus folgenden 3 Rubliken aus*  
*optional: jede weitere Komponente +5,00 €*

### Grillstücke vom Grill

**am Stück gegrillt und aufgeschnitten** mit einer BBQ  
Gewürzauswahl von 1001 Gewürze und grobem Salinen Salz

**Flanksteak** vom Pommernrind

**Kalbscarre** von Nordish Veal

**Tomahawksteak** von Nordish Beef

**Büffel Rib Eye** von Büffel Bill

**Lummerstück** vom Apfelschwein

**Weidehuhn** von Odefey&Töchter

**Wilde Austern** von den Austern Boys

### Steaks, Würstchen & Fisch vom Grill

**Schweinekotelett** Dry Aged mit Fenchelsaat

**Steak** vom Rinderrücken mit Thymian und Orangenabrieb

**Lammhüfte** mit jungem Knoblauch

**Hühchenkeule ausgelöst** mit BBQ Chicken Gewürz von 1001 Gewürze

**Putensteak** mit Paprika Zitronen Marinade

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

**Merguez Bratwurst** mit Lamm und Rind

**Lachsschnitte** von Hummer Pedersen auf Grillholz

### vom Grill | Vegetarisch und Vegan

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

**Bunte Möhren** mit Tahin und Sesam **vegan**

**Jackfruit „Pulled Pork“** **vegan**

**Kürbis Chia Samen Bratling** **vegan**

**Ranging Pig Rostbratwurst** aus Erbse und Pilz **vegan**

**Kohlrabi mit Miso** und Zatar von 1001 Gewürze **vegan**



# Grill Baukasten

ab 25 Portionen

## Beilagen | Kategorie 2

wähle 4 Komponenten aus

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

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

**Süßkartoffel-Spalten** mit Thymian, Ahornsirup und  
Erdnussbutter vegan

**Gefüllte Champignons** mit Linsen Paprika Cous Cous, Ras el-  
Hanout und Frischkeese vegan

**Maiskolben** mit grünem Chili und Rübensirup vegan

**Ofenspitzkohlviertel** mit rauchigem Beeren-Pfeffer-Honig  
vegetarisch

## Sofßen | Kategorie 3

wähle 4 Komponenten aus

**Trüffel-Petersilien-Mayonnaise** vegetarisch

**Tahini Liqued Smoke** vegan

**Nicht weit vom Stamm** – Senf mit norddeutschen Äpfeln von Senf  
Pauli vegan

**Smoke on the Waterkant** - rauchiger Senf von Senf Pauli vegan

**Chipotlekrem** mit Paprika vegan

**Avocado-Tomatenkrem** vegan

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

**Pink Hummus** mit Roter Bete und Koriandersamen vegan

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

**Hobenköök Semp und Sampl 's Ketchup** vegan

## Salate | Kategorie 4

wähle 4 Komponenten aus

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

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

**Vollkorn Cous Cous-Salat** mit Karotten, Kichererbsen, Berberitzen und  
Petersilie vegan

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

**Paprika-Gurken-Tomaten-Salat** mit Oliven, gepickelten roten Zwiebeln  
und Ziegenfrischkäse vegetarisch

**Apfel-Fenchel-Salat** mit Burrata und wilder Rauke von Malte vegetarisch

**Sommer-Salat** von Malte mit Karottenhobel, Kräutern und Buttermilch-  
Apfelessig-Dressing von Fruchtwerker vegetarisch

**Berglinsen-Salat** mit bunten Ofenwurzeln von Nils Wurzelreich und  
Petersilien-Pesto vegan

**Salat von grünem und weißem Spargel** mit Pfeffer-Stremellachs, Dill-  
Schmand und Brotknusper vegetarisch

**Caesar-Salat** mit gegrilltem Pfirsich, Hobenköök Caesar-Dressing und  
Deichkäseknusper vegetarisch



# Grill Baukasten

ab 25 Portionen

## Dessert | Kategorie 5

wähle 2 Komponenten aus

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

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

**Kokos Panna Cotta** mit Ananaswürfel und Pistazie **vegetarisch**

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

**Pfirsich Melba** aus Vanillekrem mit Pfirsichwürfel, Himbeerpüree und Rosmarin-Streusel **vegetarisch**

**Zitronen Mascarpone** mit Erdbeerkompott und Butterkeksknusper **vegetarisch**

**lel Rahmpudding** mit Ofenaprikosen **vegetarisch**

außerdem im Grillbaukasten inklusive:

**Sauerteig Brote und Baguette** **vegan/vegetarisch**  
von Lenes Backstube

mit gebräunter aufgeschlagener Butter von der Meierei Horst  
mit Grünem Chili und Zitronensalz von 1001 Gewürze  
und Bio Rapsöl von Elbmüller

**58,00 € p.P.**

zzgl Grillmeister

Events mit bis zu 40 Gästen 290 € / 1 Grillmeister

Events ab 40 Gäste 580 € / 2 Grillmeister

## Desserts

optional dazubuchbar  
ab je 10 Portionen

### 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 €

### Kuchen aus Lenes Backstube

**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 €

### Eis am Stiel von Fip's

JOGHURT

Orange & Maracuja  
Erdbeere

MILCH-EIS

Kakao  
Vanille mit Mandelsplittern  
Haselnuss mit Haselnussplittern  
SEÑOR KROSSI  
Schoki  
Sommerbeere

BEERCHEN

Himbeere & Heidelbeere

SQUEEZER

Waldmeister  
Zitrone  
Bio Orange & Maracuja  
Erdbeere  
Cola Natur

**3,80 € pro Stück und Sorte**

*Was Kühles zum Abschluss!?*

*Eis 100% Natürlich!*

*Wir halten eine Auswahl von mindestens 4 Sorten bereit.  
Auf Anfrage: ab 50 Eis & Aufpreis inkl. Eistruhe möglich*



# 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.**

**WIR FREUEN UNS AUF EURE AUSWAHL!**



**Angebot über Hobenköök:  
Extras | Gewürz-Tasting**

*Habt Ihr Lust mehr über die Möglichkeiten von Gewürzen beim BBQ oder auch beim Kochen zu erfahren, dann bucht gerne unsere Experten von 1001 Gewürze zu Eurem gemütlichen Abend hinzu und lasst Euch in die Welt der Vielfalt von Gewürzen entführen. Der Preis ist abhängig von 'erfügbarkeit und Eurer Gästeanzahl. Wir fragen gern für Euch bei der Crew 1001 Gewürze an!*

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

