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”

Brotzeit | Lunch-Buffets
Buffets gross
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.

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.

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 “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

<u>Ente- klassisch & modern</u>
<u>ab 10 Pers</u>

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

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

REGIONAL & SAISONAL

Buffet

HobenköökBuffet III - vegetarisch und vegan

Sauerteigbrote von Lenes Backstube

dazu gebräunteButter,grünerChili,ZitronensalzundBio Rapsöl

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

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 gefüllt 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

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

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