



BUDENKARTE

Für Gruppen ab 10 Personen



Ende Oktober 2020 – Januar 2021

Super Food Frühstück {Super Jemüs Fröhstück}

Knussbert mit veganem Aufstrich, gerösteten Saaten und Frühlingslauch

Laugencroissants und Krusties von Bäckerei Moin mit süßen Aufstrichen aus der Hobenköök Markthalle

Joghurt von Meierei Horst mit Chiasamen, Birnenmark und gepufftem Amaranth

Porridge mit Zimtblüte, Tahiti-Vanille, Äpfeln von Otilie und Dinkelmilch

Zitrusfrüchte aus Sardinien, mariniertes Quark und weiße getrocknete Schokolade

Granola "HKS" mit Haferflocken, Nüssen, Zartbitter Schokolade, Stadthonig und karamellisierten Sonnenblumenkernen

Saft aus der Markthalle täglich frisch gepresst (Bsp. Gelbe Beete, Apfel, Karotte, Ingwer und Zitrone)

19,90 € pro Person



Großes Frühstück {Grootes Fröhstück}

Laugencroissants und Krusties von Bäckerei MOIN mit süßen Aufstrichen aus der Hobenköök Markthalle

Franzbrötchen von MOIN mit Streuseln, Schokolade und Zimt

Wurzelbrot von Bäckerei Bahde mit Frischkäse von Kruse und Apfelgelee von Hof Matthies

Waffeln mit Rübensirup, Vanille-Schmand und eingeweckten Knupperkirschen

Rosemann's Birchermüsli mit Haferflocken, Stadthonig und karamellisierten Sonnenblumenkernen

Obstsalat mit regionalen Früchten aus unserer Hobenköök Markthalle mit Saaten und Nüssen

Saft vom Demeter Hof Voelkel

19,90 € pro Person

Brotzeit {Broodtied}
ab 10 Personen

Krusties von Bäckerei Moin
(Lauge, Dinkel, Kartoffel und Ciabatta)
belegt mit

6 Monate altem Bergkäse von Käse Kober mit Himbeerfeigensenf
Pastrami mit Würzstoff, Altonaer Remoulade und Sauerkraut
gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senfsoße und Gurke
Rote Beeteaufstrich mit Grünkern und eingewecktem Gemüse

12,90 € pro Person

Hobenköök Klappstullen
belegt mit

Käse von Affineur Kober
Wurst von Fleischerei Harms
Veganer Aufstrich von Overmeyer und Gut Ding
Eingelegtes und Geräuchertes von Fischzucht Reese

9,50 € pro Person



Kleines Mittagessen {kleener Middach}
ab 10 Personen

Suppe "een"

Goldene Steckrübensuppe mit Kurkuma, schwarzem Pfeffer, Sonnenblumenkernen und gebratenen Pilze aus dem Pilzgarten (vegan)

und

Chili con Carne mit weißen und roten Bohnen, Sauerrahm, Zimtblüte und Chili aus der Lüneburger Heide

Sauerteigbrote aus der Hobenköök Manufaktur
dazu Butter mit Meersalz von Meierei Horst

13,90 € pro Person

Suppe „twee“

Erdartischockensuppe mit Sellerie, Sauerrahm und mariniertem Kürbis (vegetarisch)

und

Brokkoli-Erbensuppe mit fermentiertem Buchweizen, bunten Karotten und Erbsenkresse (vegan)

Sauerteigbrote aus der Hobenköök Manufaktur
dazu Butter mit Meersalz von Meierei Horst

14,50 € pro Person



Mittagessen (Middach) ab 10 Personen

Middach „een“

Frikadelle vom Duroorschwein mit Ofenschalotten-Apfelkompott
Schlehenschmorjus, Kartoffelpüree
und buntes Gemüse aus der Markthalle

Bunter Beetesalat mit karamellisierten Walnüssen, Feldsalat
und Brotkrumen (vegan)

Grünkohl-Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof, salziger Quitte,
marinierter Pastinake und Majoran (vegetarisch)
19,90 € pro Person

Middach „twee“

Flussbarsch mit Kieler Miesmuscheln, Schnittlauchsoße,
Gemüse aus der Markthalle und Blumenkohl-Süßkartoffel Püree

Salat wie bei Mutti mit Quinoa, gepickeltem Gemüse, Maronen
und Blutorangen-Dressing

Kraut-Nudeln mit Kürbiskernen, Miso, gebratenen Champignons
und Kerbel (vegan)
19,90 € pro Person

Middach „dree“

Kürbis-Ravioli-Rahm mit Blattspinat, Frühlingslauch
und karamellisierter Schwarzwurzel (vegetarisch)

Labskauscurry mit roter Beete, Kartoffelwürfeln, Gewürzgerken
und Kräuterreis (vegan)

Brokkoli-Räuchertofusalat mit Ofenkartoffeln,
Schwarzen Johannisbeeressig von Fruchtwerker und Saaten (vegan)
15,90 € pro Person



Kuchen & Dessert {Dornach}

Buchweizen-Pankoken mit Quittengrütze und Stollen-Creme
4,60 € pro Person

Gebanntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott
und Mohn-Streusel
5,00 € pro Person

Hamburger Sandkuchen mit flambierten Apfel,
fassgelagertem Apfelschnaps von Jörg Geiger
und Vanille-Sauerrahm
5,00 € pro Person

Rote Beete-Schokokuchen mit Himbeerpüree
und Mandelblättchen (vegan)
4,60 € pro Person

Obstsalat mit regionalen Früchten aus unserer Hobenköök Markthalle
mit Saaten und Nüssen
4,60 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl (80 Gramm pro Person)
mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse
und Apfel-Buttermilchschwarzbrot
6,50 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte (zum Empfang)

Fingerfood zum Empfang „een“

Kleine Wirsingroulade mit Kichererbsen, Zitrone und getrockneter Aprikose
(vegan)

Gebeizte Lachsforelle mit Hafengin, dreemol Gurke, Fenchelsalat und Dill

Konfierte Entenkeule auf Apfel-Buttermilch-Schwarzbrot
mit gepickeltem Rotkohl und Meerrettichcreme

12,50 € pro Person

Fingerfood zum Empfang „twee“

Marinierter Hirschrücken mit Einkorn Shoyo, gegrillten Rosenkohlblättern
und gepickeltem Kürbis

Fördegarnelencocktail mit Blumenkohl, gerösteten Sonnenblumenkernen
und eingemachtem Rettich

Grünkohl-Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof, salziger Quitte,
marinierter Pastinake und Majoran (vegetarisch)

12,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen
kalkuliert sind

Gerne auch als Flying Fingerfood serviert.
Hinzu kommen Personalkosten und Equipmentkosten, je nach Personenanzahl
und Veranstaltungsformat



Kleine Fingerfood Gerichte I (zum satt werden)

Bunter Beetesalat mit karamellisierten Walnüssen, Feldsalat
und Brotkrumen (vegan)

Ofengemüse von Jan Groth mit Büffelmozzarella, Knäckebrot
und Grünkohl-Pesto (vegetarisch)

Stremel Gewürz BBQ Wels mit gegrilltem Winterspargel,
saure Sahne mit Honig und schwarzem Kümmel

Gezupfte Ente auf Birnen-Sellerie-Püree mit Cashews und gelbem
Mangold

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln

25,90 € pro Person



Kleine Fingerfood Gerichte II
(zum satt werden)
vegetarisch und vegan

„**Brokkoli-Räuchertofusalat**, Ofenkartoffeln, Schwarze Johannisbeeressig von Fruchtwirker und Saaten (vegan)

Kartoffel-Quitten-Salat mit grüner Erbsencreme, gebackenem Ei und Leinensaat

Grünkohl-Quiche, Ricotta von Anna`s Hof, salziger Quitte, marinierte Pastinake und Majoran (vegetarisch)

Kleine Wirsingroulade mit Kichererbsen, Zitrone und getrockneter Aprikose (vegan)

Hamburger Sandkuchen mit flambierten Apfel, fassgelagertem Apfelschnaps von Jörg Geiger und Vanille-Sauerrahm

26,90 € pro Person



Kleine Fingerfood Gerichte III
(zum satt werden)
mit einer warmen Komponente

Schafsrillkäse in Blätterteigknusper mit Hagebutten-Leinsamen-Kompott und Portulak

Räucherfisch von Reese mit kaltgerührten Preiselbeeren, Honigkaviar und marinierten Pastinaken

Konfierte Gänsekeule mit glasierten Maronen, Quitten-Rotkohl und Butterpütt

Warme Kürbis-Rote Beete Bündel mit Winterkräutern und Blumenkohl-Süßkartoffel Püree (vegan)

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln

34,90 € pro Person



Hobenköök Buffet I

ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganem Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Stremellachsforelle mit gebrannter Steckrübe, Schwarzkümmelcreme und mariniertem Shitake Pilz

Ofenmöhren mit Schafsfrischkäse von Brünjes, Wintertrüffel, Honig und Kräutern von Malte

Middeninne | Hauptgang

Frikadelle vom Durocschwein mit Ofenschalotten-Apfelkompott, Schlehenschmorjus, Kartoffelpüree und buntem Gemüse aus der Markthalle

Kraut-Nudeln mit Kürbiskernen, Miso, gebratenen Champignons und Kerbel (vegan)

Dornach | Dessert

Rote Beete-Schokokuchen mit Himbeerpüree und Mandelblättchen (vegan)

Obstsalat mit regionalen Früchten aus unserer Hobenköök Markthalle mit Saaten und Nüssen

29,90 € pro Person



Hobenköök Buffet II

ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganem Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Rosa Roastbeef mit Rosenkohl-Remoulade, gegrilltem Romanesco, Chicoreé und Zitronenessig von Fruchtwerker

Ofengemüse von Jan Groth mit Büffelmozzarella, Knäckebrötchen und weißes Grünkohl-Pesto

Middeninne | Hauptgang

Geschmorter Hirschbraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Gemüse aus der Markthalle und Petersilienspätzle

Gelbe Beete Lasagne mit eingeweckten Tomaten, Mangold und Friesisch Blue

Dornach | Dessert

Hamburger Sandkuchen mit flambierten Apfel, fassgelagertem Apfelschnaps von Jörg Geiger und Vanille-Sauerrahm

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln

34,90 € pro Person

Hobenköök Buffet III (vegetarisch/vegan) ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Brokkoli-Räuchertofusalat mit Ofenkartoffeln, schwarzem Johannisbeeressig von Fruchtwerker und Saaten (vegan)

Ofengemüse von Jan Groth mit Büffelmozzarella, Knäckebrötchen und weißes Grünkohl-Pesto (vegetarisch)

Middeninne | Hauptgang

Grünkohl-Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof, salziger Quitte, mariniertes Pastinake und Majoran (vegetarisch)

Kraut-Nudeln mit Kürbiskernen, Miso, gebratenen Champignons und Kerbel (vegan)

Dornach | Dessert

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln (vegetarisch)

Obstsalat mit regionalen Früchten aus unserer Hobenköök Markthalle mit Saaten und Nüssen (vegan)

32,50 € pro Person



Hobenköök Buffet Deluxe ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

Krustentiersuppe mit Nordseekrabben, mariniertem Fenchel und Schwarzbrotknusper

Kleener Wildklops auf tweemol Kürbis mit Tannenspitzenessig von Senf Pauli und Blätterteig

Pomeranzen-Bulgur Salat mit Schafsfeta, Blattspinat und bunten Möhren

Middeninne | Hauptgang

Gebratener Kabeljau mit Dill-Rahmkraut, Gemüse aus der Markthalle und braune Butter Kartoffelpüree

Entenbrust und Keule mit Quitten-Rotkohl, Kartoffelknödeln, Ofengemüse und Maronenjus

Grünkohl-Quiche mit Ricotta von Anna`s Hof, salziger Quitte, mariniertes Pastinake und Majoran (vegetarisch)

Dornach | Dessert

Hamburger Sandkuchen mit flambierten Apfel, fassgelagertem Apfelschnaps von Jörg Geiger und Vanille-Sauerrahm

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln

Norddeutsche Käseauswahl mit Himbeersenf von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot

45,90 € pro Person



Menü Vegetarisch ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem / Vorspeise

Schafsgrillkäse in Blätterteigknusper mit Hagebutten-Leinsamen-Kompott und Portulak

Supp / Suppe

Goldene Steckerübsuppe mit Kurkuma, schwarzem Pfeffer, Sonnenblumenkernen und gebratenen Pilze aus dem Pilzgarten (vegan)

Zwischendrinne / Zwischengang

Ofengemüse von Jan Groth mit Büffelmozzarella, Knäckebrot und Grünkohl-Pesto (vegetarisch)

Middeninne / Hauptgang

Kürbis-Ravioli-Rahm mit Blattspinat, Frühlingslauch und karamellierter Schwarzwurzel (vegetarisch)

Dornach / Dessert

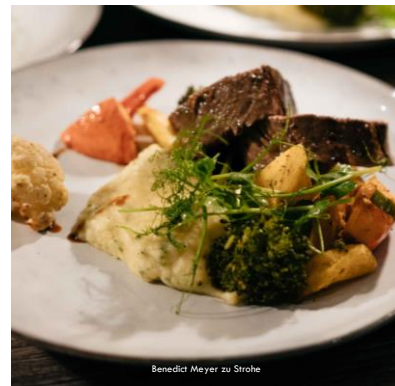
Rote Beete-Schokokuchen mit Himbeerpüree und Mandelblättchen (vegan)

3 Gang 39,90 € pro Person

4 Gang 44,50 € pro Person

5 Gang 49,50 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau. Gerne erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.



Menü Hobenköök Klassiker ab 20 Personen

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem / Vorspeise

Fördegarnelencocktail mit Blumenkohl, gerösteten Sonnenblumenkernen und eingemachtem Rettich

Supp / Suppe

Erdartischockensuppe mit Sellerie, Sauerrahm und mariniertem Kürbis (vegetarisch)

Zwischendrinne / Zwischengang

Ofengemüse von Jan Groth mit Büffelmozzarella, Knäckebrot und weißes Grünkohl-Pesto (vegetarisch)

Middeninne / Hauptgang

Entenbrust und Keule mit Quitten-Rotkohl, Kartoffelknödeln, Ofengemüse und Maronenjus

Dornach / Dessert

Gebranntes Mandel-Schoko-Mus mit Birnenkompott und Mohn-Streuseln

3 Gang 41,90 € pro Person

4 Gang 48,50 € pro Person

5 Gang 54,50 € pro Person

Bitte beachtet, dass Zusatzkosten entstehen je nach Gästeanzahl und Aufwand für Personal und Köche vor Ort, Equipment, Lieferung und Aufbau. Gerne erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.