

HOBENKÖÖK CATERING



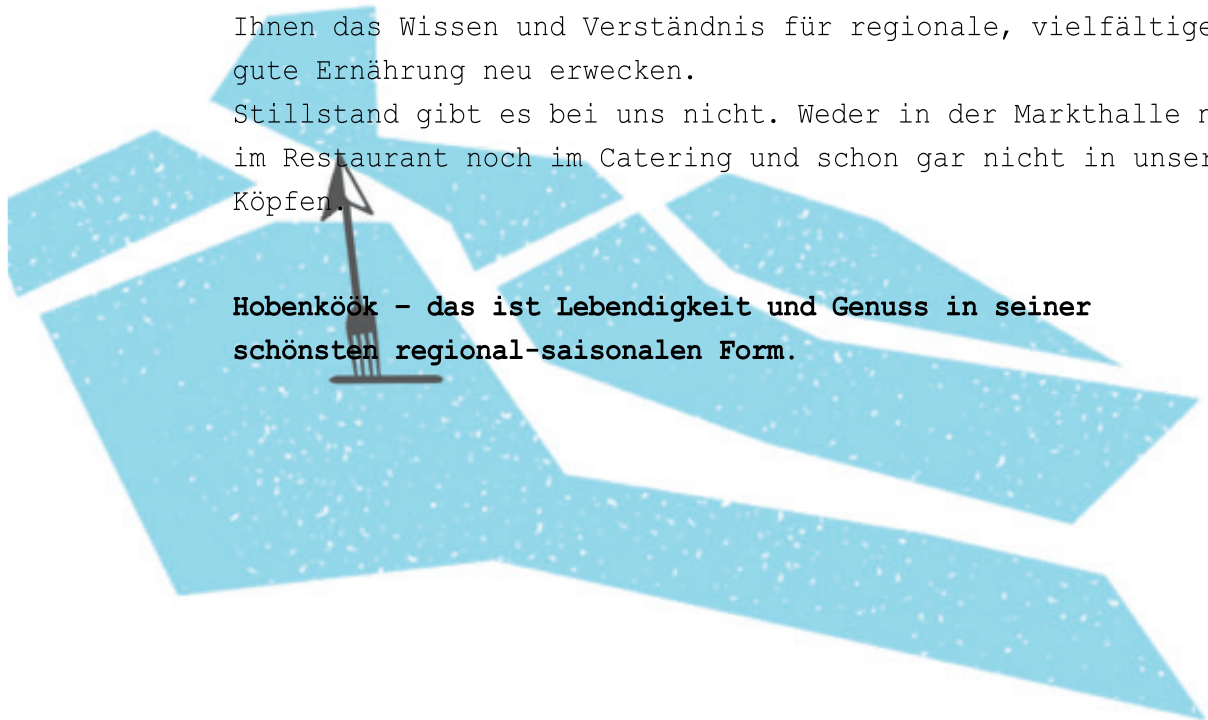
Pur, ganzheitlich und überraschend

Basierend auf einem ganzheitlichen Konzept bieten wir von der Hobenköök -erstmalig in Norddeutschland - regionale und saisonale Lebensmittel und Speisen in einem einzigartigen Zusammenspiel von Restaurant, Markthalle und Catering an.

Die Zutaten dafür - ob Fleisch, Fisch, Obst oder fast vergessene Gemüsesorten - kommen direkt von kleinen Erzeugern aus dem Hamburger Umland.

Mit unserem offenen und ganzheitlichen Ansatz wollen wir bei Ihnen das Wissen und Verständnis für regionale, vielfältige und gute Ernährung neu erwecken.

Stillstand gibt es bei uns nicht. Weder in der Markthalle noch im Restaurant noch im Catering und schon gar nicht in unseren Köpfen.



Hobenköök - das ist Lebendigkeit und Genuss in seiner schönsten regional-saisonalen Form.

SPEISEN

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Kleenes Fröstück een

Grüner-Smoothie mit Spinat, Salatgurke, Apfel, Ingwer und Zitrone **vegan**

Apfel-Buttermilch Schwarzbrot mit Rote Bete-Humus, Meerrettich und geröstetem Sesam **vegetarisch**

Apostelkuchen (French Toast) in Ei- Milchhülle gebraten, Vanille und Rübensirup **vegetarisch**

Granola mit Buchweizen, Sesam, Haferflocken, Rosinen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Joghurt und Beerenkompott **vegetarisch**

Laugenkörnchen mit Leinsamen, Sesam und Gerstenflocken **vegetarisch**

18,90 € pro Person

Kleenes Fröstück twee

Saft des Tages aus Apfel, Bete, Staudensellerie, Kopfsalat, Karotte, Ingwer, Petersilie und Fenchel **vegan**

Sonnenblumenkernbrot mit Wurzelgemüse-Tatar, Rauchcreme-Marinade und gepickeltem Gemüse aus dem Markt **vegan**

Pannkook gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern

Overnight Hafer mit Hafer-Joghurt, Apfel, Birne und Buchweizen **vegan**

Franzbrötchen mit Zimt und Honig **vegetarisch**

19,90 € pro Person

SPEISEN

Brottiet [Brotzeit]

Sauerteigbrötchen

belegt mit

Kochschinken von Fleischerei Harms mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und Paprika-Mayonnaise

Ricotta, bunter Tomaten-Kompott, Olivenstaub und Spargoli aus dem Ofen **vegetarisch**

Pastrami mit hausgemachtem Kaffee-Rub, Spitzkohl-Apfel-Salat und Meerrettich-Senfmayonnaise

Blumenkohl-Humus mit gerösteten Hanfsamen, eingewecktem Gemüse und roh gehobelten Wiesenchampignons vom Pilzhof Leipzigerland **vegan**

17,90 € pro Person

Hobenköök Klapp-Sandwich

Buttermilch-Apfelschwarzbrot / Mehrkornbrot **vegan**

belegt mit

Wurzelgemüse-Tatar mit Rauchcreme-Marinade und gepickeltem Gemüse aus dem Markt **vegan**

Omelett mit Tomate, Paprika und Kopfsalatherzen **vegetarisch**

Rindertatar vom Waldhof Zydek mit gepickeltem Gemüse

Gebratene Pilze von Biohof Lehr mit Sojasauce von Mimi Ferments abgelöscht, veganem Frischkäse und Kohlrabi-Sprossen **vegan**

21,90 € pro Person

Zusätzliche Kosten (für Frühstück/Snacks/Lunch und Fingerfood)

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Transportkosten pauschal für Anlieferung und Abholung	2	50,00 €		100,00 €
Service/Logistiker bis 100 Personen	1	37,50 €	5	187,50 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind. Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden. Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



SPEISEN

Suppen & Eintöpfe [Suppe]

Supp "een"

Bunte Maissuppe mit Pfefferbeißer von Fleischerei Harms, Spitzpaprika, Schafskäse-Creme und Petersilie von Malte

&

Schmorgurkensuppe mit Kartoffeln von Hof Koch, Knoblauch, Feta, Schmand von Hof Kruse und Dill-Öl **vegetarisch**

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

16,90 € pro Person

Supp "twee"

Norddeutsche Minestrone mit Bleichsellerie, dicken weißen Bohnen, Zucchini, Tomate, Olivenöl von Artefakt und frischem Basilikum **vegetarisch**

&

Chili sin Carne mit bunten Bohnen, Zuckermais, Wurzeln und Chili aus der Lüneburger Heide **vegan**

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

17,90 € pro Person

SPEISEN

Mittagessen [Middach]

Middach "een"

Bunter Bohnensalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Bohnenkraut und Buttermilch-Brotkrumen **vegan**

Frikadelle vom Landschwein von der Biofleischerei Fricke mit Hobenköök-Semp, Ofen-Röstkartoffeln mit Kräutern von Malte und buntem sommerlichen Marktgemüse

Gefüllte & gebackene Reisbällchen mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und wildes Grünzeug aus Vierlanden **vegan**

22,50 € pro Person

Middach "twee"

Salat wie bei Mutti mit Kopfsalat und Buttermilchdressing, gerösteten Kernen und frisch gehackten Kräutern **vegetarisch**

Gulasch vom Wümme-Rind mit braunen Champignons, Karotten, Spitzpaprika, Petersilien-Spätzle und mariniertem Crème Fraîche

Tofu-Frikadelle mit Pilzen in Hafer-Rahm, Rosmarin-Kartoffeln und Sommergemüse von Hof Wurzelreich **vegan**

24,50 € pro Person

Middach "dree"

Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Spitzpaprika und geröstetem bunten Sesam mit Kräuter-Langkornreis **vegan**

Bunter Linsensalat mit Tomaten, Balsamico, geschnittenem Gemüse und Frühlingszwiebeln **vegan**

Blumenkohl-Nuggets mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und Frühlingslauch **vegan**

22,50 € pro Person

SPEISEN

Dornach [Dessert]

Joghurt-Kirschcreme mit Joghurt von Meierei Horst, Kirschkompott und Hafer Crumble

4,90 € pro Person

Pastinaken-Buchteln mit Kirschgrütze, Vanilleschaum, Mirabellen-Gel und Schoko-Knupser *vegan*

6,50 € pro Person

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

5,50 € pro Person

Norddeutsche Käseauswahl 80 Gramm pro Person

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

6,90 € pro Person

Koken [Kuchen]

Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimt und buttrigen Streuseln

4,90 € pro Person

Schoko-Kirsch-Kuchen mit Magerquark und eingelegten Kirschen

4,90 € pro Person

Plück-Koken mit Schoko-Butter-Streuseln

4,90 € pro Person

Quiche

Brokkoli-Mais-Quiche mit Schmand, Frühlingslauch und Kürbiskernen

5,50 € pro Person

Brainfood

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast mit Erdbeeren und Blut Rhabarber *jeden Tag - saisonal, regional, anders* *vegan*

4,90 € pro Person

Tsampa Riegel Bio Riegel aus gesunder Gerste in den Sorten Choco, Goji, Cacao Nibs und Espresso

je 2,50 € Stück

Obstkorb aus der Markthalle von unseren regionalen Bauern

klein 49,00 €
mittel 79,00 €
groß 99,00 €

Salziges

Nussmischung von Nusswerker, **Gemüsechips** von Heimatgut, **Apfelchips** von Hof Matthies

3,90 pro Person

SPEISEN

Kleines Fingerfood zum Empfang

Kleine Fingerfood Gerichte "een"

Hobenköök Burrito mit Fake Chicken, Felderbsen, Curry-Joghurt, Spargoli und gerösteten Cashewkernen **vegan**

Pastrami auf Buttermilch-Schwarzbrot aus der Hobenköök-Manufaktur, Apfelspalten, Senf-Mayonnaise, Krautsalat und frisch geriebenen Meerrettich

Rüben-Tatar auf Mehrkornbrot aus der Hobenköök-Manufaktur, mariniertes Gemüse von Hof Wurzelreich und Wildkräuter **vegan**

16,50 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte "twee"

Rindertatar mit geräucherter Paprikakrem, gepickeltem bunten Markthallengemüse und Senfgurke und Buttermilch-Apfel-Schwarzbrot

Auberginen-Kaviar mit Felderbsenhumus, Beeren und Gomasio **vegan**

Zucchini-Paprika Quiche mit Mozzarella von Anna's Hof, Pilzen vom Bio Pilzhof Lehr und Thymian **vegetarisch**

16,50 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood zum satt werden

Fingerfood Gerichte I (zum satt werden)

Bunter Bohnensalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Bohnenkraut und Buttermilch-Brotkrumen **vegetarisch**

Sommergemüse aus dem Ofen mit gezupftem Büffelmozzarella von Anna`s Hof, Wurzelbrotchips und Kürbiskern-Pesto **vegetarisch**

Blumenkohl-Nuggets mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und Frühlingslauch **vegan**

Frikadelle von Biofleischerei Fricke mit Hobenköök-Semp und Gurken-Kartoffelsalat

Joghurt-Kirschcreme mit Joghurt von Meierei Horst, Kirschkompott und Hafer Crumble

30,90 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood Gerichte II (zum satt werden) [vegetarisch & vegan](#)

Gebackene Felderbsenbällchen mit Rote-Bete-Mus,
marinierten grünen Erbsen und Olivenöl von Artefakt [vegan](#)

Schafsgrillkäse mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur
und gepickelten roten Zwiebeln [vegetarisch](#)

Zucchini-Paprika Quiche mit Mozzarella von Anna's Hof,
Pilzen vom Bio Pilzhof Lehr und Thymian [vegetarisch](#)

Hobenköök Burrito mit Fake Chicken in Curry, Felderbsen,
Spargoli und gerösteten Cashewkernen [vegan](#)

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

29,90 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood Gerichte III (mit einer warmen Komponente)

Schafsgrillkäse mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln **vegetarisch**

Rindertatar von Wümmen Rind auf Buttermilch-Apfelschwarzbrot und Pickles

Ofen-Blumenkohl mit grüner Soße und karamellisierten Sonnenblumenkernen **vegetarisch**

Gefüllte & gebackene Reisbällchen - warm

mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und Grünzeug **vegan**

Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimt und buttrigen Streuseln

36,90 € pro Person



SPEISEN

Buffet

Hobenköök Buffet I (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfkrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Salat wie bei Mutti mit Kopfsalat und Buttermilchdressing, gerösteten Kernen und frisch gehacktem Grünzeug **vegetarisch**

Kochschinken mit Rauchpaprika-Mayonnaise, Zitronenessig von Fruchtwerker und Wildkräutern aus Vierlanden

Middeninne | Hauptgang

Frikadelle vom Landschwein von Biofleischerei Fricke mit Hobenköök-Semp, Ofen-Röstkartoffeln mit Kräutern von Malte und buntem sommerlichen Marktgemüse

Gefüllte & gebackene Reisbällchen mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und wildem Grünzeug aus Vierlanden **vegan**

Dornach | Dessert

Schoko-Kirsch Kuchen mit Magerquark und eingelegten Kirschen

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

33,90 € pro Person

SPEISEN

Hobenköök Buffet II (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfcrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Zucchini-Paprika Quiche mit Mozzarella von Anna's Hof, Pilzen vom Bio Pilzhof Lehr und Thymian *vegetarisch*

Sommergemüse aus dem Ofen mit gezupftem Büffelmozzarella von Anna's Hof, Wurzelbrotschips und Kürbiskern-Pesto *vegetarisch*

Middeninne | Hauptgang

Gulasch vom Wümme-Rind mit braunen Champignons, Karotten, Spitzpaprika, Petersilien-Spätzle und mariniertem Crème Fraîche

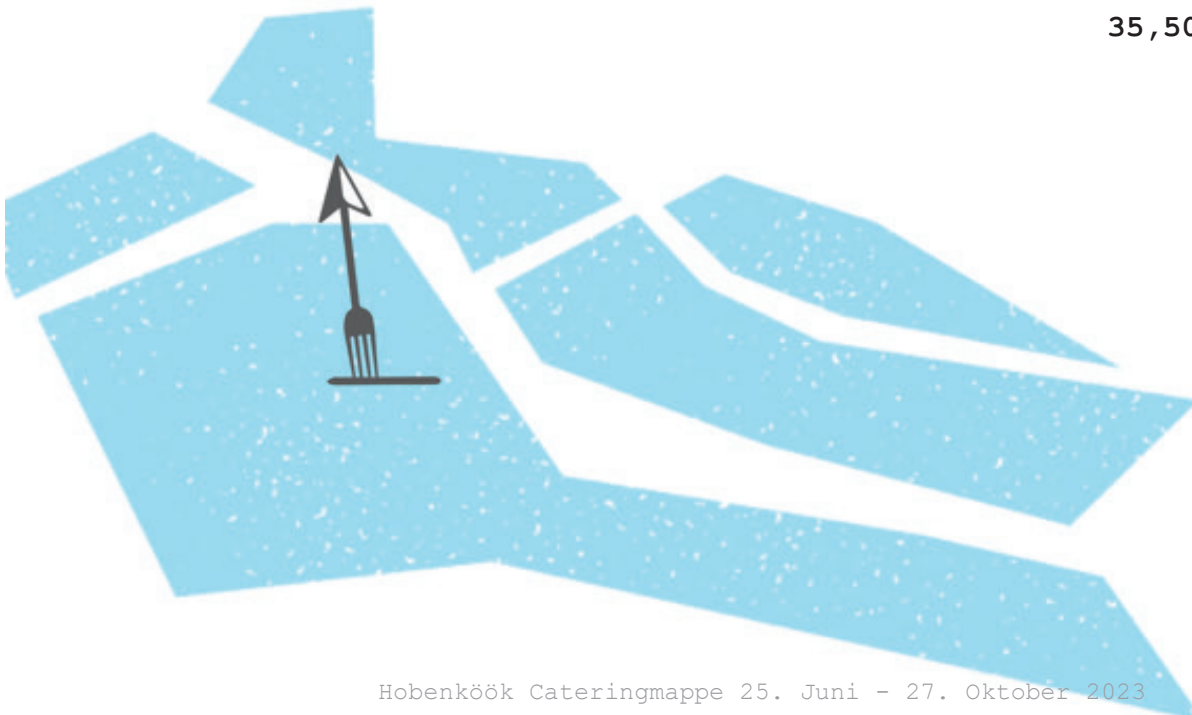
Blumenkohl-Nuggets mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und Frühlingslauch *vegan*

Dornach | Dessert

Joghurt-Kirschcreme mit Joghurt von Meierei Horst, Kirschkompott und Hafer Crumble

Plück-Koken mit Schoko-Butter-Streusel

35,50 € pro Person



SPEISEN

Hobenköök Buffet III (ab 20 Personen) [vegetarisch & vegan](#)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfcrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Gebackene Maisbällchen mit gegrillter Zucchini, marinierten grünen Erbsen und Sellerie-Mayonnaise [vegan](#)

Auberginen-Paprika Quiche mit Ricotta von Anna's Hof, marinierten Pilzen vom Pilzgarten und Majoran [vegetarisch](#)

Middeninne | Hauptgang

Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Spitzpaprika und geröstetem buntem Sesam mit Kräuter-Langkornreis [vegan](#)

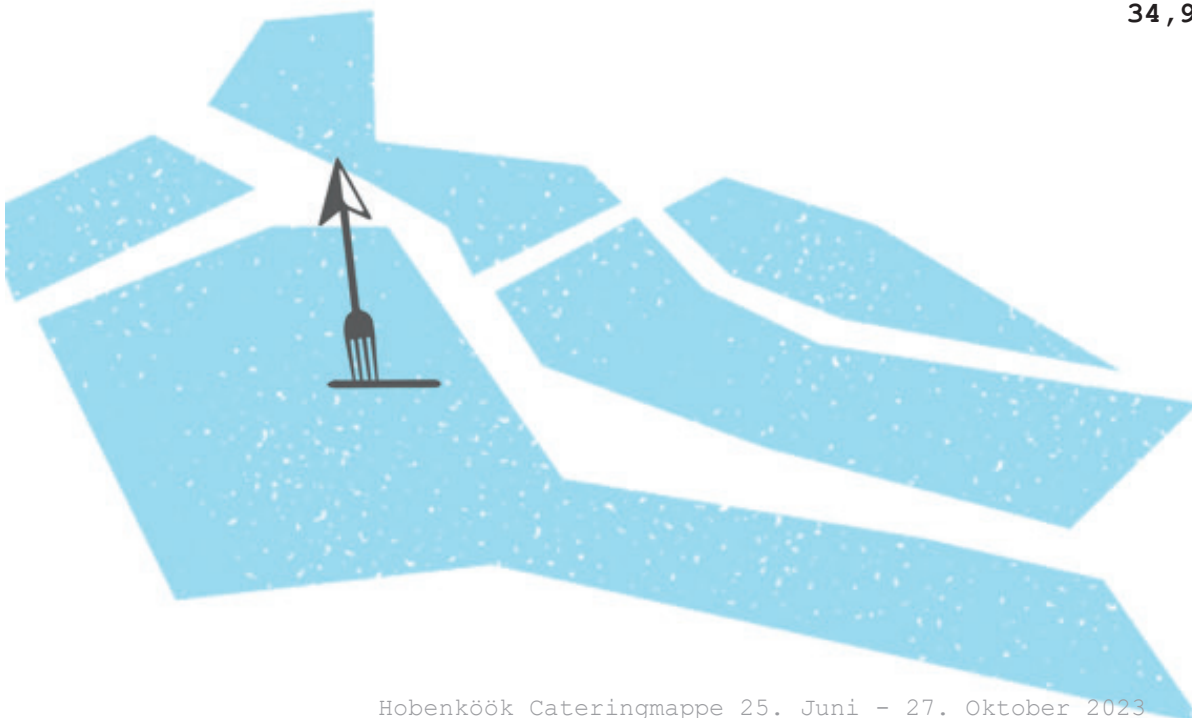
Möhren-Basilikum Risotto mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika [vegetarisch](#)

Dornach | Dessert

Schoko-Kirsch Kuchen mit Magerquark und eingelegten Kirschen

Pastinaken-Buchtel mit Kirschgrütze, Vanilleschaum, Mirabellen-Gel und Schoko-Knupser [vegan](#)

34,90 € pro Person



SPEISEN

Hobenköök Buffet IV (ab 20 Personen) [vegan/vegetarisch](#)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfcrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Schafsgrillkäse mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln [vegetarisch](#)

Broccoli-Erbsensuppe mit fermentiertem Buchweizen, bunter Zucchini und Brunnenkresse [vegan](#)

Middeninne | Hauptgang

Tofu-Frikadelle mit Pilzen in Haferrahm, Rosmarin-Kartoffeln und Sommergemüse von Hof Wurzelreich [vegan](#)

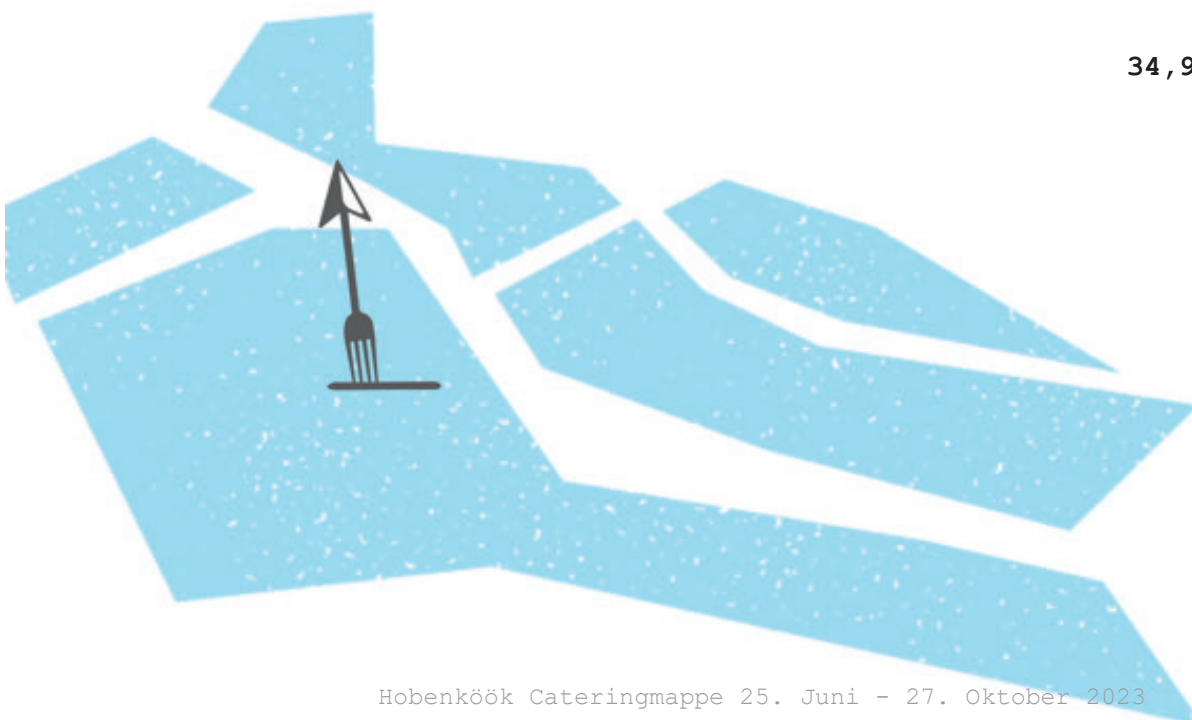
Gefüllte & gebackene Reisbällchen mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und wildes Grünzeug aus Vierlanden [vegan](#)

Dornach | Dessert

Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimt und buttrigen Streuseln

Pastinaken-Buchtel mit Kirschgrütze, Vanilleschaum, Mirabellen-Gel und Schoko-Knusper [vegan](#)

34,90 € pro Person



SPEISEN

Hobenköök Großes Buffet V (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfcrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Sommergemüse aus dem Ofen mit gezupftem Büffelmozzarella von Anna's Hof, Wurzelbrotchips und Kürbiskern-Pesto **vegetarisch**

Hobenköök Burrito mit Fake Chicken in Curry, Felderbsen, Spargoli und gerösteten Cashewkernen **vegan**

Schafsgrillkäse mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln **vegetarisch**

Middeninne | Hauptgang

Möhren-Basilikum Risotto mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika **vegetarisch**

Rinderhüfte von Hof Wümme mit Pfefferjus, Süßkartoffel-Mus, Gemüse aus unserer Markthalle und Wildkräutern von Malte

Blumenkohl-Nuggets mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und Frühlingslauch **vegan**

Dornach | Dessert

Plück-Koken mit Schoko-Butter-Streusel

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

44,50 € pro Person

Zusätzliche Kosten (für Buffet)

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Transportkosten pauschal für Anlieferung und Abholung	2	50,00 €		100,00 €
Service/Logistiker bis 100 Personen	1	37,50 €	5	187,50 €
Koch ab 80 Personen	1	42,00 €	5	210,00 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind. Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden. Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



SPEISEN

Hobenköök Live Cooking Station Streetfood

Tacos vom Tortilla Guy

Taco gefüllt mit gebackenen Felderbsen-Bällchen von der Bohlsener Mühle, Cole-Slaw, Rauchpaprika-Mayonnaise mit Öl der Sollinger Ölmühle und feinen Kopfsalatstreifen **vegan**

Taco mit Chili con Carne vom Waldhof Zydek, geriebenem Deichgraf von Käse Kober, Schmand vom Meierei Horst und frischem Koriander

Taco mit gezupftem Hähnchen mit BBQ-Marinade, Fenchelsalat mit Fruchtwerker-Essig mariniert, geröstetem Sesam und Frühlingslauch

23,50 € pro Person

Bitte beachtet, dass die Speisen vor Ort live angerichtet werden, deshalb eignet sich ein Cooking vor Ort sehr gut als Ausklang für Eure Tagung oder als Abendevent, wenn es kein eingegrenztes Zeitfenster gibt.



SPEISEN

Hobenköök Live Cooking Station Klassisch

Middeninne | Hauptgang

Dry Aged Rinderrücken vom Waldhof Zydek, mit Portwein-Schalottenjus, Sellerie-Nussbutter-Stampf, grünem Spargel, gepickelten Shitake-Pilzen vom Pilzgarten und gerösteten Sonnenblumenkerne

Tofu vom Mongerstore gebacken und mariniert mit Portwein-Schalottenjus, Sellerie-Süßkartoffel-Stampf, grünem Spargel aus dem Ofen, gepickelten Shitake-Pilzen vom Pilzgarten und gerösteten Sonnenblumenkernen **vegan**

Fleisch 32,50 **pro Person**

Vegan 24,50 € **pro Person**

Bitte beachtet, dass die Speisen vor Ort live angerichtet werden, deshalb eignet sich ein Cooking vor Ort sehr gut als Ausklang für Eure Tagung oder als Abendevent, wenn es kein eingegrenztes Zeitfenster gibt.



Zusätzliche Kosten (für Hobenköök Live Cooking Streetfood & Klassisch)

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Equipment pauschal Hardware, Kochutensilien, Wärmelampen Hotbox, Serviceequipment, Präsentation und Verbrauchsmaterialien	1	100,00 €		100,00 €
Transportkosten pauschal für Anlieferung und Abholung	2	50,00 €		100,00 €
Service/Logistiker bis 100 Personen	1	37,50 €	5	187,50 €
Koch bis 49 Personen	1	42,00 €	5	210,00 €
Koch 50 - 100 Personen	2	42,00 €	5	420,00 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind. Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden. Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



SPEISEN

Menü

Menü Hobenköök Klassiker (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfkrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Ofen-Blumenkohl mit grüner Soße und karamellisierten Sonnenblumenkernen
vegetarisch

Supp | Suppe

Bunte Maissuppe mit Pfefferbeißer von Fleischerei Harms, Spitzpaprika, Schafskäse-Creme und Petersilie von Malte

Zwischendrinne | Zwischengang

Bunte Beete und Wurzeln mit Büffelmozzarella von Hof Anna, Kapern-Zitronen-Pesto, Schwarzbrot-Knusper und jungem Spinat

Middeninne | Hauptgang

Rinderrücken von Hof Wümme mit Pfefferjus, Gemüse aus dem Markt und Kartoffel-Trüffelpüree

Dornach | Dessert

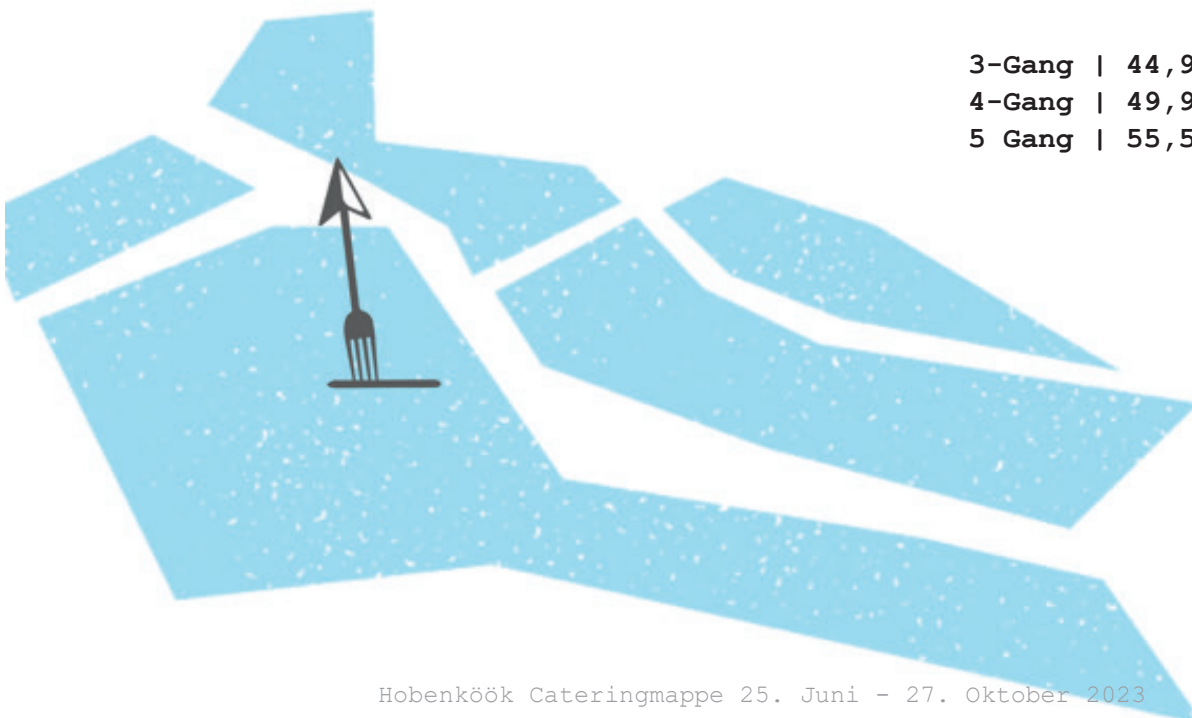
Von allem etwas

Gebackenes, Mousse, Obst aus dem alten Land, norddeutsche Panna Cotta und Milcheiscreme

3-Gang | 44,90 € pro Person

4-Gang | 49,90 € pro Person

5 Gang | 55,50 € pro Person



SPEISEN

Menü Hobenköök (ab 20 Personen) [vegetarisch & vegan](#)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfkrem und grüner Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Gefüllte & gebackene Reisbällchen mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und Grünzeug [vegan](#)

Supp | Suppe

Broccoli-Erbsensuppe mit gebackenem und gesalzenen Buchweizen, bunter Zucchini und Gartenkresse aus Vierlanden [vegan](#)

Zwischendrinne | Zwischengang

Möhren-Basilikum Risotto mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika [vegetarisch](#)

Middeninne | Hauptgang

Blumenkohl-Nuggets mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und Frühlingslauch [vegan](#)

Dornach | Dessert

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

3-Gang | 42,90 € pro Person

4-Gang | 47,90 € pro Person

5 Gang | 53,50 € pro Person



Zusätzliche Kosten (Menü)

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Equipment pauschal ab	1	100,00 €		100,00 €
Hardware, Kochutensilien, Wärmelampen Hotbox, Serviceequipment, Präsentation und Verbrauchsmaterialien *Je nach Menü und Personenanzahl				
Transportkosten pauschal	2	100,00 €		200,00 €
für Anlieferung und Abholung				
Serviceleitung	1	49,00 €	6	294,00 €
Servicekraft				
bis 34 Personen	1	37,50 €	6	225,00 €
36 - 79 Personen	2	37,50 €	6	450,00 €
80 bis 100 Personen	3	37,50 €	6	675,00 €
Küchenchef	1	55,00 €	6	330,00 €
Koch				
20 - 35 Personen	1	42,00 €	6	252,00 €
35 - 79 Personen	2	42,00 €	6	504,00 €
80 bis 100 Personen	3	42,00 €	6	756,00 €
Logistiker				
Aufbau, Abbau und Lieferungen	1	35,50 €	6	213,00 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind. Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden. Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.

