

CLUB!HEIM



Catering

Beratung Lars Brauer
0178 750 43 83

CLUB!HEIM



Frühlingsbuffet I.

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Crêpe-Rolle vom Räucherlachs und Spargel auf Gartensalat

geräucherte Forellenfilets mit Zitronenecke

Rinderbrust an Vinaigrette
auf Frühlingskartoffelsalat

Partyfrikadellen mit feuriger Sauce

Rucola Salat mit Kirschtomate und Balsamicodressing,
frisch geriebenem Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Käseplatte mit Früchten
Brotkorb und Butter, Aioli

Hähnchenbrust
auf Ragout von Kirschtomaten-Pilzen-Zuckerschoten,
Rosmarinkartoffeln

Rote Grütze mit Bourbone Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Erdbeeren



30 € p.P.



Frühlingsbuffet II.

Spargelcremesuppe mit Klößchen



Vitello tonnato mit Thunfischsauce

Antipasti

Melone mit Schinken

Geflügel Spieße
mit Mango-Honigsauce auf Glasnudelsalat

Scampi Spieße
auf Gemüsesalat mit Knoblauchdip

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

Tranchen vom Schweinefilet
auf Kräuterrahmsauce, Frühlingsgemüse,
Kartoffelgratin

Mascarpone Vanillecreme
mit Erdbeeren

Limonencreme mit Früchten

31 € p.P.

CLUB!HEIM



Norddeutsches Buffet I.

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
mit Lachs und Nordseekrabben

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Roastbeef rosa gebraten

Kasselerbraten
auf Apfel-Sellerie Salat

Matjes- und Heringspezialitäten

Gartensalatvariation
mit Croûtons und Kartoffeldressing

Käseplatte mit Früchten

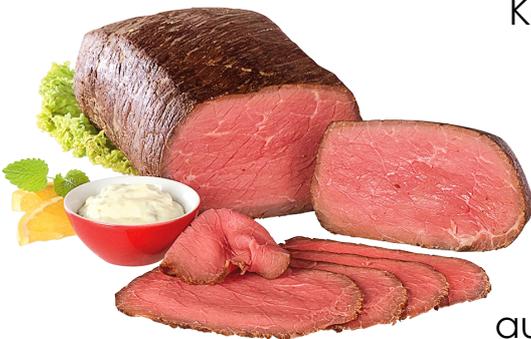
Brotkorb und Butter

Krustenbraten
auf Backpflaumensauce
mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießcreme mit Kirschragout

30 € p.P.



Norddeutsches Buffet II.

Vierländer Gemüsebrühe
mit Gemüsestreifen und Klößchen

Frisches Mett mit Zwiebeln

Kasseler-Röllchen mit Gewürzgurke, marinierte Minifrikadellen

Hamburger Räucherfisch Auswahl
mit Aal, Makrelen, Lachs und Sprotten

Katenschinken mit Melone

Cocktail von Nordseekrabben

Roter Heringssalat

Fruchtiger Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Mandarinen

Gartensalatvariation
mit Croûtons und Kartoffeldressing

Brotkorb und Butter

Rindersaftbraten in Rotweinjus
Bohnenbündchen, Butterkartoffeln

Feines von der Poularde
auf Rahmgemüse

Schokopudding nach Großmutter's Art mit Beerenragout
Rote Grütze mit Vanillesauce

31 € p.P.



CLUB!HEIM



Italienisches Buffet

Zucchini-Lauch-Creme

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Parmaschinken mit Honigmelone

Eingelegte Scheiben von der Entenbrust mit Champignons

Antipasti Auswahl (verschiedene eingelegte Gemüse)

Lachs auf Reibekuchen Ciabatta, Baguette, Aioli und Kräuterquark

Puten- und Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzolasauce mit Kartoffelgratin

Marktgemüse Hausgemachte Lasagne

Käseauswahl mit frischen Trauben und Grissini

Tiramisu Panacotta mit Erdbeermark

29 € p.P.



CLUB!HEIM



Sommergrillbuffet I.

Vom Grill:

Schinkengrillwurst
Thüringer Rostbratwurst
Schweinenackensteaks
Schweinebauch
Marinierte Putensteaks
Grillkartoffel
Knoblauchbaguette

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaisedressing

Nudelsalat nach Omas Rezept
Gurkensalat
Krautsalat oder Farmersalat
Blattsalate der Saison mit 2 Dressings nach Wahl

Sour Cream,
Currydip,
Kräuterbutter Zigeunersauce,
Knobi- Dip Senf & Ketchup

21,50 € p.P.



Club!Heim im Sternschanzenpark | Sternschanze 4 20357 Hamburg
E-Mail: info@clubheim-schanze.de | 040 - 386 13 202

CLUB!HEIM



Sommergrillbuffet II.

Vom Grill:

Schinkengrillwurst
Thüringer Rostbratwurst
Schweinenackensteaks
Rinderfilet
Garnelenspieße
Lammhüftsteaks
Marinierte Putensteaks
Champignonpfanne mit Knoblauchdip
Grillkartoffel
Knoblauchbaguette

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaise Dressing
Antipasti Auswahl

Sour Cream, Currydip,
Kräuterbutter,
Zigeunersauce, Knobidip
Chilisauce
Senf & Ketchup

28 € p.P.





Winterliches Buffet I.

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Winterliche Blattsalate in Himbeer- Walnussdressing
mit marinierter Gänseleber

Krabbencocktail mit frischer Ananas

Geräucherte Putenbrust mit Pfirsich und Walddorfsalat

Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Entenbraten in Orangensauce
mit Preiselbeer -Rotkohl, Kartoffelgratin und Spätzle

Kleine Käseauswahl
mit frischen Trauben und Salzgebäck

Lebkuchenmousse mit Pflaumenragout

28,50 € p.P.



Winterliches Buffet II.

Cremesuppe von Waldpilzen
mit Kräuterschaum

Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce

Geflügelroulade mit Pflaumen auf Apfelsellerriesalat

Matjesfilets auf Hausfrauensauce
mit Äpfeln und Zwiebelringen

Winterliches Salatbuffet an dreierlei Dressings

Brot, Baguette und Butter

Mit Backpflaumen gefülltes Schweinefilet
im Speckmantel auf Cranberry Jus
mit Spätzle und Gemüse

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben und Salzgebäck

Winterliches Tiramisu
mit Waldbeeren und Spekulatius

29,50 € p.P.



CLUB!HEIM

Menü I.



Kartoffel-Lauchcreme
mit Nordseekrabben, Lachs, Croûtons,
ofenfrischem Baguette

Schweinefilet auf Pilzrahmsauce
mit Kartoffelgratin, Butterkartoffeln
Frisches Marktgemüse

Im Gläschen serviert:
Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

28 € p.P.





CLUB!HEIM

Menü II.

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Croûtons
ofenfrisches Baguette

Lammkeule mit feiner Sauce,
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
Grünen Bohnen mit Speck,
Broccoli, Zuckerschoten,
Kirschtomaten und frische Möhren

Im Gläschen serviert:
Grießcreme mit Rumkirschen

Panacotta
mit Erdbeermark

28 € p.P.



CLUB!HEIM



Menü IV.

Spargelcremesuppe mit Klößchen

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Antipasti

Melone mit Schinken

Geflügelspießchen
mit Mango-Honigsauce auf Glasnudelsalat

Scampispieße
auf Gemüsesalat mit Knoblauchdip

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

Tranchen vom Schweinefilet
auf Kräuterrahmsauce, Frühlingsgemüse,
Kartoffelgratin

Mascarpone-Vanillecreme
mit Erdbeeren

Limonencreme mit Früchten

29 € p.P.

Vegetarisches Buffet

Gerillte Maiskolben, Gerillter grüner Spargel,
Gemüsebeutel,
Gegrillte Aubergine mit Tomatenpaste
und Ziegenkäse

Sour Cream, Currydip,
Kräuterbutter,
Zigeunersauce, Knobidip
Chilisaucе
Senf & Ketchup

20 € p.P



Spanferkel vom Grill



Scampi-Spieße auf Gemüsesalat mit Knoblauchdip

Käseplatte mit Früchten Brotkorb und Butter,
Aioli mit Sauerkraut,
Remouladensauce, Senf, feiner Bratensauce.
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln
oder
Kartoffelsalat, Krautsalat

ab 20 Personen

27,50 € p.P.

½ belegte Brötchen

Halbe belegte Brötchen mit:

Alle Brötchen sind reichhaltig garniert
pro Stück von

Geflügelsalat
Edelsalami
Fleischsalat
Bierschinken
Nordseekrabbensalat
Kasseler
Eiersalat
Frikadelle
Lachssalat
frischem Mett
Thunfischsalat
Camembert
Roastbeef
Brie
Katenschinken
Edamer
Mozzarella & Tomate
Gouda
Schweinebraten
Geräucherter Putenbrust
Hähnchenbrust
Jagdwurst
Bierschinken
Matjes
Hart gekochtem Ei
Gekochtem Schinken



oder speziell nach Ihrem Wunsch belegt.

2,00 € p. Brötchen

Frühstücksbuffet I.

»Fresh Morning«
Frühstücksbuffet

AUSWAHL AN OFENFRISCHEN BACKWAREN

Toskanabrot, Kürbiskernbrot, reichhaltige Brötchenauswahl
Mini Buttercroissants, Mini Schokobrötchen

DIVERSE

Becher Müsli und Griechischer Joghurt mit Mangowürfel
Dreierlei Konfitüre, Honig und Nutella
Paprika Frischkäse, Butter

Geräucherte Truthahnbrust, feine Mortadella, Schwarzwälder
Truthahnsalami, Metzgerschinken

Cantaloupe und Honigmelone mit Landschinken
Französische Käseauswahl mit dreierlei Schnittkäse und
Träubchen

Mini Mozzarella mit Kirschtomaten, Pesto und Honig
Balsamico

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Schafskäse, Oliven und Zwiebeln

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Zucchini, Auberginen,
Paprika,
Balsamico Creme und Pecorino

Geräucherter Lachs mit Meerrettich

Rührei mit frischen Kräutern

23,50 € p.P.



CLUB!HEIM



Frühstücksbuffet II.

»Fresh Morning Deluxe«
Brunch Buffet

Auswahl an ofenfrischen Backwaren

Ciabatta Kürbiskernbrot, reichhaltige Brötchenauswahl
und Mini Buttercroissants
Paprika Frischkäse, Tomaten Rucola Creme, Butter
Geräucherter Lachs mit Meerrettich
Französische Käseauswahl mit dreierlei Schnittkäse
und Träubchen
Geräucherter Landschinken, Mailänder Salami
und Mortadella mit Melonenspalten

Antipasti

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika,
Balsamico Creme und Pecorino
Orecchiette mit Pesto Rosso, Paprika, Erbsen und Zwiebellauch
Mini Mozzarella mit Kirschtomaten, Pesto und Honig Balsamico
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven und
Zwiebeln
Tacchino tonnato-Truthahnbrust aus dem Aroma Dampf mit Thunfisch –
Limettensauce

Warm

Rührei mit frischen Kräutern,
Hähnchenbrust auf Kartoffel-Gemüse Gratin

Desserts

Früchtesalat im Mini Weckglas
und Schokoladenmousse



28 € p.P.

CLUB!HEIM



Fingerfood Buffet

Verschieden belegte Canapés:

(Lachs, Krabben, Serrano- Schinken, Roastbeef, verschiedene Käsesorten, Räucherfisch...)

Mini- Wraps verschieden gefüllt

(Frischkäse, Thunfisch, Vegetarisch, mit Pute und Ananas, mit Schafkäse...)

Fingerfood

(Scampi-Spieße mit Knobidip

Saté Spieße mit Erdnussdip, Hähnchenspieße mit Süßer Chilisauce, Mini Frikadellen Spieße, Datteln im Speckmantel, Chorizo, Käsebällchen, Mini Frühlingsrollen...)

Käsespieße mit Trauben Blätterteigtaschen verschieden gefüllt

Mini Berliner/Mini Windbeutel Dessert im Gläschen:

Schokoladenpudding mit Vanillesauce Mascarponecreme mit Erdbeermark
Rote Grütze

25,50 € p.P.

