

LaserLoft St. Pauli Catering

Alle Speisen werden frisch für Euer Event von unseren lokalen und langjährigen Catering Profis bereitet und verstehen sich exklusive 19% MwSt. und inklusive dem passenden Equipment, wie Teller, Besteck, Tischdecken, sowie Personal und Service, also auch inklusive dem Auf- und Abbau und der Reinigung. Getränkepauschalen bieten wir ab 37,80 € für 3 Stunden plus 7,40 € für jede weitere Stunde inklusive Wasser, Softdrinks, Wein, Bier, Kaffee, Tee, Sekt, Longdrinks & Cocktails.

Catering Buffet "Laser Games"

Fingerfood als Starter: 4x Scampis im Knuspermantel + 2x Yakitorispieße (Hühnerbrust in Sojamarinade) // als Hauptgericht, warme Speisen serviert im Rechaud: Flugentenbrust an Orangenjus + Lammrückensteak mit Sauce Robert und Rosmarin dazu reichen wir Apfelrotkohl, Speckbohnen, Rosenkohl und Kartoffelklöße + Kartoffelgratin + Frischer Fisch: hausgeräucherte Spezialitäten // dazu Käsesortiment: verschiedene französische Käsespezialitäten dazu reichen wir einen Korb mit hausgebackenen Brot und garnierter Butter // Dessert: Zimtmousse mit Fruchtmarmelade und leckerem Gebäck

Preis pro Person: 37,- Euro

Catering Buffet "Neon Arena"

Fingerfood als Starter: Hühnerkeule mit pikanten Erdnußdip + drei Meatballs mit Chilisauce + Kartoffelsalat (ohne Majo) + Farmersalat + Parmaschinken auf Honigmelone + hausgeräucherter Lachs auf Blattspinat // als Hauptgericht, warme Speisen serviert in Rechauds: magerer Jungschweinrücken mit Sauce Robert + Kartoffelgratin + Pennenudeln mit einer Gemüsesauce und gebratenen Putenstreifen // dazu Käsesortiment: mehrere internationale Käsesorten garniert mit frischen Früchten + garnierte Butter mit hausgebackenen Vollkorn und Weizen-Baguette // Dessert: Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 28,- Euro

Catering Buffet "Laser Parcours"

Warme Vorpeise: Holsteiner Kartoffelsuppe (vegetarisch) mit einem Würstchen separat // Fingefood Specials: zwei Samoza (gebackener Reisteig, gefüllt mit Kichererbsen-Currypaste) dazu Süß-Saurer Dip + ein Hühnerkeulchen in Kokos-Erdnußpanade gebacken dazu ein pikanter Erdnußdip + zwei gebackene Gemüsebällchen mit Kräuterdip + drei gebratene Hackbällchen mit feurigem Dip + 5 Kanapees pro Person belegt mit hausgeräuchertem Fisch + Bratenaufschnitt + mit frischen Salaten und leckerem Käse // Feines Dessert: Tiramisu

Preis pro Person: 27,- Euro

Catering Buffet "Northern Lights"

Norddeutsche Suppe als Vorspeise: original Hamburger Krabbensuppe + Warme Hauptspeisen serviert im Rechaud: gebratene Poulardenbrust mit Orangenjus + saftiger Rinderbraten + Schweinefiletmedaillons an Sauce Robert + Saisongemüse (nach Wahl) + Broccolikartoffelgratin + Schupfnudeln // Gesunder Salat: Ruccolasalat mit Cocktailtomaten verfeinert mit Parmesan und gerösteten Cashewnüssen // Frischer Fisch: Basilikumlachs + hausgeräucherter Lachs + Forelle und Matjesfilet + zwei verschiedene Saucen // Käsesortiment: mehrere internationale Käsesorten garniert mit frischen Früchten dazu reichen wir garnierte Butter hausgebackenes Vollkorn und Weizen-Baguette // Feines Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce + Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 35,- Euro

Catering Buffet "Sharp Shooter"

Deftige, warme Speisen: Currywurst mit Brot + Chili con Carne mit knackigen Taccos (auf Wunsch auch vegetarisch) // frische Brötchen dazu: halbe belegte Brötchen belegt mit Mettwurst und Pfeffersalami und verschiedenen Käsesorten lecker dekoriert + Schwarzbrot belegt mit Frischkäse, Tomate und Schnittlauch // Feines Dessert: Schokopudding mit Vanillesauce

Preis pro Person: 22,- Euro

Catering Buffet "Space Soups"

Die Basis, warme Suppen als Buffet: ungarische Gulaschsuppe vom Rind + vegetarische Holsteiner Kartoffelsuppe // Dazu viele Toppings zum selber mixen: geschnippelte Würstchen (auch Geflügel) + Kräuter-Crème-fraîche + knackige Croutons + Frühlingszwiebeln + gewürfelte Tomaten + dazu frisches Baguett

Preis Pro Person: 12,- Euro

Catering Buffet "Major Laser"

Warme Suppe vorab: ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit frischen Baguettbrot // als Hauptgericht, edles Fleisch: rosazart gebratenes Roastbeef + gebratener Schweinelachs + magerer Kasselerrücken, ausgarniert mit Früchten und Gemüse + dazu reichen wir Remoulade + Hackfleischbällchen angerichtet in einer feurigen Tomatensauce // ...und frischer Fisch: hausgeräucherter Lachs + Pfeffermakrele + geräucherter Aal+ Forelle, dazu Sahnemeerrettich und Preisselbeersahne angerichtet auf Salat mit Zitronenscheiben, Oliven und frischem Dill // dazu ein Käsesortiment: internationale Käsesorten garniert mit Kräckern und Früchten // Leckere Salate: frischer Krautsalat + Schweizer-Wurstsalat + Hamburger Kartoffelsalat + dazu reichen wir garnierte Butter und Stangenbaguetts // als feines Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis Pro Person: 29,- Euro

Catering Buffet "Planet Vegas"

Kalte Speisen, vegetarisch: Vegetarische Antipasti mit Champignons + Auberginen + Zucchini + Möhren + Zwiebeln+ dazu reichen wir Chiabatta mit Kräuterbutter // Fingerfood, vegetarisch: zwei Vegiballs mit Joghurdip + zwei Samoza mit Erdnussdip + drei Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse + Reismudeln und Pilzen mit Chilibrot + zwei Zucchini-schlangen auf Höhlenkäse + zwei Tofuschnitzelchen // Warme Speisen, vegetarisch: Gemüse-Chili Kräutercremefraiche und Taccos + Gemüsestrudel mit Bulgur dazu Currydip // Vegetarisches Dessert: Orangencreme + Obstsalat

Preis pro Person: 27,- Euro

Catering Buffet "Chuck Norris"

Belegte Brötchen: eine Hälfte mit geräucherter Pute und Mett + eine Hälfte mit internationalen Käse + Portion frischer Zwiebelringe (von Chuck) // Kräftige Hauptspeisen: Samoza mit Chili Dip (gebackener Reisteig, gefüllt mit Kichererbsen-Currypaste) + Grosse Portion Chickenwings Texas Style // noch mehr Fingerfood zum Dippen: krosse Taccos mit Avocado-Frischkäsecreme

Preis pro Person: 14,- Euro

Buchbar ab 25 Personen. Änderungen oder Kombinationen aus verschiedenen Buffets gegen Aufpreis möglich.

Mehr Info unter 040 228 66 100 oder per Mail an events@laserloft.de