

St. Pauli Event Catering



Wir empfehlen langjährig und erfolgreich, unsere lokalen Partner und alle Speisen werden natürlich immer frisch für Euer Event bereitet und verstehen sich inklusive dem passenden Equipment, wie Teller, Besteck, Tischdecken, Anleger, etc., sowie inklusive dem Auf- und Abbau und der Reinigung.

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:** Zimtmoose mit Fruchtmark und leckerem Gebäck

Preis pro Person: 37,- Euro inkl. 19% MwSt.

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 + Reinsnudeln und Pilzen mit Chilibrot + zwei Zucchinischlangen 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 inkl. 19% MwSt.

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 inkl. 19% MwSt.



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,- inkl. 19% MwSt.

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 inkl. 19% MwSt.

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, aus garniert 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 Preiselbeersahne 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: 29,00 inkl. 19% MwSt.

Catering Buffet „Space Soups“

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

Preis Pro Person: 12,- inkl. 19% MwSt.



Getränkepauschalen

Getränke haben wir günstig ab nur 1,20 Euro vor Ort und eine Getränkepauschale bieten wir ab 37,80 Euro für 3 Stunden + 7,40 Euro (alle Preise immer inkl. 19% MwSt.) für jede weitere Stunde pro Person und in Kombination mit unseren Catering Buffets an. Wir finden gerne mit Euch zusammen die beste Option für Euer Event. Egal ob jeder selber an der Bar zahlt, mit festem Freibetrag für alle Getränke insgesamt, pro Stunde oder über die Verteilung von Wertmarken für Getränke – alle Varianten sind auf Eurem Event bei uns einfach machbar.

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 inkl. 19% MwSt.

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 Jungschweinerücken 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:** Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 28,- Euro inkl. 19% MwSt.

