

SPEISE AUSWAHL

Kitchen
SURFER

EVENT CATERING HAMBURG



FINGER FOOD MENÜS



Fingerfood The Kitchen – 25,00 Euro

Knusprige Blätterteigstangen mit herzhafter Fetafüllung (1,4,12, 8)

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch (1,4,12, 8)

Herzhafte Fleischklößchen vom Rind (1,4,8)

Schmackhaft gefüllte Champions mit Frischkäse (8,12)

Zarte Hähnchenspieße mit einem leckeren Curry Dip (5)

Marinierte Feta Spieße eingelegt in einer Kräutersesam Marinade (4,8,12)

Orientalische Rinderhack Bouletten mit/ohne aromatischer Fetafüllung (1,4,8)

Gefüllte Weinblätter mit Basmatireis (4,5,10)

Fingerfood Sunrise – 28,00 Euro

Canapés Variationen mit Frischkäse und knackigen Rösttomaten (4,8)

Italienische Antipasti Spieße (4,8,12)

Tomaten-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum (8)

Gebratene Scampi Spieße mit einer pikanten Ingwer Marinade (3,5)

Süße Honigmelone mit würzigem Parmaschinken Schinken (5)

Röllchen von der gegrillten Aubergine und Zucchini mit Frischkäse (4,8,12)

Rosmarinkartoffeln mit verschiedenen mediterranen Gemüse (4,10)

Zarte Vitello Tonnato Röllchen (3,4,8,12)

Fingerfood Lekkerei 28,00 Euro

Würstchen im Schlafrock an Sauerkraut *(1,4,8,11)*

Leberpastete Häppchen auf frisch gebackenen Ciabattabrot *(1,4,8,11,12)*

Zarte Putenstreifen in Mandelhülle *(1,4,8)*

Würzige Chicken Wings mit einem Sweet Chili Dip *(5)*

Polenta Häppchen mit knackigen Champions und frischen Kräutern *(5,12)*

Herzhafte Fetaspieße mit gerösteter Paprika *(8,12)*

Creperöllchen mit Lachs und einer Avocadocreme *(1,3,4,8)*

Knackige Gemüsesticks aus dem Backofen mit einem frischen Jogurt Minze Dip *(5,8)*

Fingerfood Yubaba – 29,00 Euro

Satay Spieße vom Huhn mit Chili Dip (5)

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse (1,4,10,12)

Asiatische Teigtaschen mit Curry und Gemüse (1,2,4,8,10,12)

Pikante Scampi-Mango Spieße (3,5)

Japanische Mini Sushi Burger in verschiedenen Variationen (4,5)

Asiatische Hackbällchen, mit Chili und Koriander dazu Tomatendip (1,4,10,11,12)

Thai-Gurken Salat mit milden Chilischoten und frischem Koriander (5)



MENÜS | BUFFET KALT

Kalte Platte Da Fiore 25,00 Euro

Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum (8)

Süße Honigmelone mit würzigem Parmaschinken Schinken (5)

Röllchen von der Zucchini mit einer Frischkäsefüllung (8,12)

Rosmarinkartoffeln mit verschiedenen mediterranen Gemüse (4,10)

Saisonales gegrilltes Gemüse (5)

Rosmarin Kartoffeln aus dem Ofen (5)

Italienischer Nudelsalat Toskana mit Pesto und Rucola (4,8)

Zarte Hähnchenspieße mit Dip (5)

Mediterraner Kartoffelsalat mit Champions und Porree (4,5)

Kalte Platte Greenpoint 25,00 Euro

Herzhafte Mini Hackbällchen 1,4,8

Würziger Bulgursalat mit Kircherbsen, frischen Möhren und Kräutern 4,10

Mini Gemüsepudding mit Jogurt-Minze Dip 1,4,5

Pikante Bulgurbällchen mit Dip 4,10

Granatapfelsalat mit Spitzkohl und frischen Dill

Gebratene Scampi Spieße mit einer pikanten Ingwer Marinade 5

Frische Salatplatten mit Wirsing, Rotkohl und Krautsalat 5

Zarte Hähnchenspieße mit einem leckeren Curry Dip 5

Orientalisches süßes Baklava mit Pistazien und Honig 1,4,8,9

Kalte Platte Aska 22,00 Euro

Knackiger Kartoffelsalat mit frischer Paprika, Petersilie und roten Zwiebeln 4,5

Knusprige Blätterteigstangen mit herzhafter Fetafüllung 1,4,8,12

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch 1,4,8,12

Orientalische Rinderhack Bouletten mit und ohne würziger Fetafüllung 1,4,8

Zarte Hummus Creme 1,2,5

Gefüllte Weinblätter mit Basmatireis 4,5,10

Orientalischer Couscous Salat mit knackiger Paprika, Petersilie und roten Zwiebeln 4,5 –

Zarte Hähnchenspieße mit einem leckeren Curry Dip 5

Kalte Platte Ottensen 25,00 Euro

Zarte Roastbeef-Röllchen mit Senf-Dressing 5,11

Halloumi-Rösti mit Joghurt-Dip 1,4,8

Sesam-Hähnchen-Bouletten mit Koriander-Chili-Gurkensalat 1,4,10,12

Frischer mediterraner Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten 4,8

Nordische Lachsfrikadellen mit Dill und hausgemachter Remoulade 1,3,4,6,11

Zarte Hähnchenstreifen in Knusperpanade mit Sweet-Chili-Dip 1,4,8

Italienischer Nudelsalat mit Pinienkernen, Parmesan und Cherrytomaten 4,8,9

FRÜHSTÜCKS & LUNCHBUFFET



Frühstücks Buffet 15,00 Euro

Traditionelle Mini Franzbrötchen *1,4,8*

Pastel de Nata *1,4,8*

Obstspieße *5*

Portugiesische Croissants mit Käse und Schinken *1,4,8*

Blätterteigstangen mit verschiedenen Füllungen *1,4,8,11,12*

Lunchbuffet – 23,00 Euro

Herzhafte Mini Hackbällchen *1,4,8*

Zarte Hähnchenspieße mit Curry Dip *5*

Creperöllchen mit Lachs und einer Avocado-creme *1,3,4,8*

Gebratene Scampi Spieße mit einer pikanten Ingwer Marinade *5*

Mini Gemüsepuffer mit Jogurt-Minze Dip *1,4,5*

Spitzkohlsalat mit Granatapfel, Kichererbsen und frischen Dill *5*

Süßes Tiramisu mit Erdbeeren *1,4,8*

MENÜS | BUFFET KALT & WARM



Buffet Limited Edition 29,00 Euro

Vorspeise

Süße Honigmelone mit würzigem Parmaschinken 5

Italienische Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum 5,8

Rosmarinkartoffeln mit verschiedenen mediterranen Gemüse 5

Röllchen von der Zucchini mit einer Frischkäsefüllung 5,8

Hauptspeise

Italienische Pasta mit Rucola, Steinpilzen und roten Zwiebeln 4,8

Herzhafte Hähnchenrouladen mit mediterranen Gemüse und Reisbeilage 4,8,11,12

Dessert

Tiramisu 1,4,8

Buffet Picolo 25,00 Euro

Vorspeise

Schmackhaft gefüllte Champions mit Frischkäse 8

Zarte Hähnchenspieße mit einem leckeren Curry Dip 5

Frische Salatplatten mit Wirsing, Rotkohl und Krautsalat 5

Herzhafte Mini Gemüsepuffer mit Jogurt- Minze Dip 1,4,5

Hauptspeise

Pikantes Chilli Con Carne 5,10

Zartes Rindergulasch nach Hausmannsart 5,10

Dessert

Mousse au Chocolate 1,4,8

Buffet Tribeca 25,00 Euro

Vorspeise

Schmackhaft gefüllte Champions mit Frischkäse 8

Zarte Hähnchenspieße mit einem leckeren Curry Dip 5

Frische Salatplatten mit Wirsing, Rotkohl und Krautsalat 5

Herzhafte Mini Gemüsepuffer mit Jogurt- Minze Dip 1,4,5

Hauptspeise

Pikantes Chilli Con Carne 5,10

Zartes Rindergulasch nach Hausmannsart 5,10

Dessert

Mousse au Chocolate 1,4,8

Buffet Blankenese 39,00 Euro

Vorspeise

Canapés Variationen mit Frischkäse und knackigen Rösttomaten 4,8

Italienische Antipasti Spieße 5,8

Gebratene Scampi Spieße mit einer pikanten Ingwer Marinade 5

Zarte Vitello Tonnato Röllchen 3,8,10,11

Crêperöllchen mit Lachs und einer Avocadocreme 1,3,4,8

Granatapfelsalat mit Spitzkohl und frischen Dill 5

Hauptspeise

Zarte Putenbrust aus dem Ofen mit Honig-Senfsauce und Rosmarinkartoffeln 8,10,11

Rinderfilet mit Pilz-Gorgonzola Sauce und frischen Kräutern 4,8,10,11

Italienische Pasta mit Rucola, Steinpilzen und roten Zwiebeln 4,8

Dessert

Mousse au Chocolate 1,4,8

Tiramisu 1,4,8



EINE SCHÖNE BESCHERUNG!
Weihnachtsfeier Catering

Buffet Santa Deluxe 35,00 Euro

Vorspeise

Weihnachtlicher Granatapfelsalat mit Spitzkohl und Dill 5

Mini Gemüsepudding mit Jogurt-Minz Dip 1,4,5

Rotkohlsalat mit Petersilie 5

Mediterrane Antipasti Spieße 4,8,12

Italienische Tomate Mozzarella Spieße 5

Hauptspeise

Zarte Putenbrust aus dem Ofen mit Honig-Senfsauce und Rosmarinkartoffeln 5,8,10,11

Rinderfilet mit Pilz-Gorgonzolasauce und frischen Kräutern 5,8,10,11

Italienische Pasta mit Rucola, Steinpilzen und roten Zwiebeln 4,8,10,11

Dessert

Zwetschgenröster mit Zimtcrumble 1,4,8

Spekulatius-Mousse mit Bratapfelsalat 1,4,8

Buffet Ruprechts Darling 33,00 Euro

Vorspeise

Pikante Mini Hackbällchen^{1,4,8}

Ziegenkäse mit Walnuss-Feldsalat & Granatapfel

Gerollte Zucchini Spieße mit Frischkäsefüllung ^{5,8}

Apfel-Curry-Süppchen mit Garnele & Zimtöl

Hauptspeise

Kapeljau in der Nusskruste mit Schwarzwurzeln & frischem Kren

Winterlicher Hackbraten mit Frischkäse Füllung und Auberginenragout ^{1,4,8,10,11}

Gefüllter Kohlrabi mit Rahmspinat und Blauschimmelkäse

Dessert

Spekulatius-Mousse mit Bratapfelsalat

Birnenstrudel mit Vanillesoße

Buffet Niklaus Pleasure 39,00 Euro

Vorspeise

Orangen-Karotten-Salat mit Gewürz-Quinoa

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Rosinen & Mandeln

Kohlrabisalat mit Walnusskernen & Panchetta

Kürbis-Lauchsalat mit Speck-Crumble

Apfel-Curry-Süppchen mit Garnele & Zimtöl

Hauptspeise

Gebratene Scampi mit Kartoffelrahm aus dem Ofen 3,4,5,8

Weihnachtliche Entenkeule mit Rosmarinkartoffeln und Rotkohl 3,4,5,8

Quiche mit Spinat, Ziegenkäse und Granatapfel

Dessert

Birnenstrudel mit Vanillesoße

Schokoladen-Moccamousse mit Beere

Specials



Exquisites Catering – 36,00 Euro

Frischer Gartensalat mit halbgetrockneten Tomaten und Knoblauchdressing 5

Roastbeef Involtinis mit marinierten Artischocken und Gorgonzola 3,8,10,11

Zarte Hähnchen Sticks mit Tomaten-Zwiebeln-Salsa 5

Mini Kabeljaufrikadellen mit geräucherten Makrelen und hausgemachter Remoulade 1,3,4

Lammbouletten mit Minze- Apfel-Füllung und Fenchelsalsa 1,4,8,10,11

Mini Tartes mit Oliven und Ziegenkäse (wahlweise mit Krabben) 1,4,6,8

Himmlische Zucchini Rösti mit Ingwer und Curry , begleitet von Chicoree-Tzaziki 1,4,8

Mediterrane Avocado-creme mit Lachs und Joghurt-Granatapfel im Glas 5,3,8

Zweierlei Dips(Bohnenmousse mit Chilli-Walnüsse & Hanfsamen-Petersilien-Pesto) serviert mit frischem hausgemachtem Ciabattabrot 4,5,10,11

Grüner Spargel Salat mit Linsen und Frühlingszwiebeln 5,10,11

Italienische Crostini aus dem Ofen mit Ziegenkäse und gerösteter Paprika (wahlweise mit Pilzen & Parmaschinken) 4,5,8,14

Informationen zu Allergenen:



- (1) Ei**
- (2) Erdnüsse**
- (3) Fisch(1) Ei (1) Ei**
- (2) Erdnüsse**
- (3) Fisch(1) Ei**
- (2) Erdnüsse**
- (3) Fisch**
- (4) Gluten**
- (5) Kann Spuren von Allergenen enthalten**
- (6) Krustentiere**
- (7) Lupine**
- (8) Milch**
- (9) Nüsse**
- (10) Sellerie**
- (11) Senf**

IHR PARTNER FÜR EVENT CATERING

Ansprechpartner:

Eliana Paz

eliana@kitchensurfer.catering

Patrick Wilth

patrick@kitchensurfer.catering

Kitchensurfer Catering UG (haftungsbeschränkt)

Domstraße 10

20095 Hamburg

Tel.: 040 809081 222

food@kitchensurfer.catering

www.kitchensurfer.catering

