

NORD EVENT

Catering-Exposé



Alster-Touristik

Inhaltsverzeichnis

Kulinarische Vielfalt von NORD EVENT	3
<i>Sektempfang</i>	4
<i>Kaffee & Kuchen</i>	5
<i>Snacks</i>	6
<i>Suppen & warme Speisen</i>	7
<i>Fischbrötchen</i>	8
<i>Canapés & Fingerfood</i>	9
<i>Sommerbuffet</i>	10
<i>Winterbuffet</i>	11
<i>Frühstücksbuffet</i>	12
<i>Brunchbuffet</i>	13
<i>Trauungspaket</i>	14
<i>Getränkepauschalen</i>	15
<i>Getränkekarte</i>	16
<i>Service & Logistik</i>	17
Ihre Schiffsauswahl	18
<i>Traditionell</i>	19
<i>Flachschiiff</i>	20
Disclaimer	21

Kulinarische Vielfalt von NORD EVENT

GETRÄNKE

Sektempfang



SEKT

VLET SECCO BLANC

Weingut Matthias Gaul Pfalz, Deutschland

FRUCHT-SECCO alkoholfrei

Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere

Obstkellerei Van Nahmen

Rheinland, Deutschland

SOFTGETRÄNKE

ORANGENSAFT

MAGNUS IMPERIAL feinperlig & still

KUCHENBUFFET SATT

Kaffee & Kuchen



Hausgemachte Blechkuchen aus der NORD EVENT Konditorei:

Hamburger Butterkuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Gedeckter Pflaumenkuchen

Limetten-Quark-Schnitte

New York Cheesecake

Mango-Maracuja-Cheesecake

Lemongrass-Apfel-Tartelettes

Schokoladen-Gewürzkuchen

**Veganer Birnenkuchen
mit Schoko und Nüssen**

Getränke unlimitiert:

Filterkaffee, Tee und Magnus Imperial feinperlig & still

Weitere Getränke können Sie aus unserer Getränkekarte wählen.
Diese werden nach Verbrauch berechnet.

Snacks



Herzhafte Snacks

Laugenstange mit Käse überbacken

Brezel mit Butter gefüllt

Roggenbrötchen mit Gouda, Karotte und Petersilie

Körnerstange mit Mozzarella, Tomate und Rucola (vegan)

Vitalschnitte mit körnigem Frischkäse, Radieschen und Kresse

Mediterranes Brot (glutenarm) mit Kräuter-Tomaten-Creme Milano und Rucola

Mediterranes Brot (glutenarm) mit Grillgemüse (vegan)

Sonnenblumen Brot (glutenarm) mit Natur-Frischkäsecreme und Schnittlauch

Nussbrot mit Deichkäse und Birnenmarmelade

Mini Tramezzini belegt mit

Kalbsrücken mit Zwiebelcreme

Gebeizter Lachs mit Apfel-Gurken-Kompott

Gegrillte Zucchini mit Tomaten-Oliven-Creme und Rucola (vegan)

Mini Wraps gefüllt mit

Cajun-Hähnchen mit Römersalat

Lachsfilet mit Quinoa, Grillgemüse und Limettenschmand

Ofengemüse, Spinat und Kräuter- Tomaten-Soße (vegan)

Süße Snacks

Mandelhörnchen

Buttercroissant

Hausgemachte Blechkuchen aus der NORD EVENT Konditorei

Overnight Oats (vegan)

Vegane Fruchttörtchen – 3 Stück (vegan)

Triple Chocolate Cookie

2 verschieden gefüllte süße Mini Croissants

Hamburger Franzbrötchen

ab 8 Teile pro Sorte

Suppen & warme Speisen



Warme Klassiker

Chili sin carne (vegan)
mit Baguette

Chili con carne
mit Baguette und Sour Cream

Currywurst
mit fruchtiger Soße und
frischem Baguette

Gulaschsuppe
mit Baguette

Käse-Lauch-Eintopf (Würstchen à part)
mit Baguette

SPEISEN

Fischbrötchen



Fischbrötchen satt

Im Rundstück serviert:

Matjes

mit Hausfrauensoße

Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich

Bismarckhering

mit Kräuterschmand

Canapés & Fingerfood



Canapés

Bruschetta (vegan)

mit Avocado und Tomate

Canapés (vegan)

mit veganem Brie und Orangenkonfit

Bruschetta

mit Stilton und Portweinfeigen

Canapés

mit Brie und Orangenkonfit

Canapés

mit spanischem Manchego und VLET Birnensenf

Fisch

Canapés

mit Graved Lachs, Senf-Honig und Dill

Canapés

mit Räucheraal und Apfelfkren

Pumpernickel

mit Büsumer Krabben und Schnittlauchschmand

Fleisch

Canapés

mit Roastbeef und Salbei-Remoulade

Canapés

mit Parmaschinken und Honigmelone

Pumpernickel

mit gebratener Poulardenbrust und Chili-Mayonnaise

Süß

Macarons

mit Vanille, Himbeere, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Karamell

Cake-Pops

Petit Fours

Mini Schokoladen-Éclairs

Fisch

Sesam-Garnele

mit Safran-Kardamom-Schmand

Gebeizte Lachswürfel an Limettengel

Pumpernickel, Hering, Kartoffel-Zwiebel-Creme und Apfel

Forellenpraline

mit Apfel-Meerrettich-Creme

Geflämmter Thunfisch

auf Thai-Gurkensalat und Sesam

Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, Curryknusperbrösel und Aprikosen

Fleisch

Datteln im Speckmantel

Vanille-Kürbis

mit Bresaola

Rosa Kalb

mit Erbsencreme

Filetröllchen vom Apfelschwein

mit Rucola und Senf-Pauli

Mini-Bouletten

mit Kartoffel-Gurken-Salat

Himmel und Erde

mit Blutwurst

Vegetarisch

Frischkäse

mit bunter Bete und Quinoachips

Sommerrolle (vegan)

mit Gemüse und Dip

Pikanter Hummus (vegan)

mit gegrillter Paprika und Sesam

Gebackener Ziegenkäse

mit Melonen-Chili-Chutney

Kartoffel-Trüffel-Praline (vegetarisch/vegan möglich)

mit blauen Kartoffelchip

Caprese-Sticks

mit Mozzarella, getrocknete Kirschtomate und Kapernapfel

Sommerbuffet



Vorspeisen

Rosa-Roastbeef

mit gepickeltem Gemüse und Sauce tataré

Vitello Tonnato

mit Thunfischsoße, frittierten Kapern und Parmesan

Räucherfischauswahl

mit Zitronenmeerrettich und Dillschmand

Gezupfter Burrata

mit Cassisvinaigrette, Himbeeren, Melone und Wildkräuter

Brot- und Brötchenauswahl aus der hauseigenen Bäckerei

mit gesalzener Butter und VLET Wildkräuter-Pesto

Hauptgänge

Piccata Milanese

mit Tomatensugo, Zucchini-Paprika-Gemüse und Kartoffel-Trüffel-Gratin

Gebratenes Zanderfilet

mit VLET Riesling Beurre blanc, Ratatouille und Perlgraupenrisotto

Waldpilzragout

mit Süßkartoffelgnocchi

Dessert

Toblerone-Mousse

mit Beeren

Erdbeertiramisu

Zweierlei von der Mango und Limettenbaiser

SPEISEN

Winterbuffet



Vorspeisen

Geräucherte Forelle

mit Schnittlauch, eingelegten Zwiebeln und Ofenbeete

Truthahnbrust

mit Orange und geröstetem Chicorée

Gebratener Maultaschensalat (vegan)

mit buntem Gemüse

Blattsalate von den Hamburger

Bauerngärten (vegan)

mit Feigen-Himbeer-Dressing

Brot- und Brötchenauswahl aus der hauseigenen Bäckerei

mit gesalzener Butter und Kräuterdip

Hauptgänge

Lachsfilet

mit Mandeln, gebratene Rüben und Kräuterrösti

Hirschragout

mit Balsamico-Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln

Rote-Bete-Tortellini (vegan)

mit Meerrettichsoße und karamellisierten Walnüssen

Dessert

Glühweincreme

mit Vanille

Veganer Birnenkuchen (vegan)

mit Schokolade und Nüssen

SPEISEN

Frühstücksbuffet



Fitmacher

Apfelmilchreis
mit Zimt-Zucker

Müsli

Fruchtsmoothies (vegan)

Saisonale Obstvariation

Auswahl an Natur- und Fruchtjoghurt

**Honig, Nutella und hausgemachte
Marmeladen**

Kräuterquark

Bunt gemischter Brotkorb
mit Croissants, Schokocroissants,
Brötchen und Brotauswahl aus der
hauseigenen Backstube

Kalte Speisen

Wurst- und Käseauswahl

Butter und Margarine

Svens Kapitänssalat

Räucherlachs und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich

Vierländer Tomaten
mit gezupftem Büffelmozzarella und
VLET Pesto

Warme Speisen

Kräuterrührei

Krosser Speck

SPEISEN

Brunchbuffet



Fitmacher

Birchermüsli

Müsli

Saisonale Obstvariation

Auswahl an Natur- und Fruchtjoghurt

Honig, Nutella und hausgemachte Marmeladen

Kräuterquark

Bunt gemischter Brotkorb

mit Croissants, Schokocroissants, Brötchen und Brotauswahl aus der hauseigenen Backstube

Kalte Speisen

Wurst- und Käseauswahl

Butter und Margarine

Svens Kapitänssalat

Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Vierländer Tomaten

mit gezupftem Büffelmozzarella und VLET Pesto

Warme Speisen

Kräuterrührei

Nürnberger Würstchen

Krosser Speck

Senf und Ketchup

Putengeschnetzeltes mit Reis

Hamburger Backfisch mit Kartoffel-Gurken-Salat

Desserts

Apfelmilchreis

Fruchtsmoothies

Trauungspaket



Sektempfang

VLET Secco blanc
Weingut Matthias Gaul
Pfalz, Deutschland

Frucht-Secco alkoholfrei
Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere
Obstkellerei Van Nahmen
Rheinland, Deutschland

Orangensaft

Magnus Imperial feinperlig & still

Canapés (3 Teile pro Person)

Bruschetta (vegan)
mit Avocado und Tomate

Canapés (vegan)
mit veganem Brie und Orangenkonfit

Bruschetta
mit Stilton und Portweifeigen

Canapés
mit Brie und Orangenkonfit

Canapés
mit spanischem Manchego und VLET Birnensenf

Fisch

Canapés
mit Graved Lachs, Senf-Honig und Dill

Canapés
mit Räucheraal und Apfelkren

Pumpernickel
mit Büsumer Krabben und Schnittlauchschmand

Fleisch

Canapés
mit Roastbeef und Salbei-Remoulade

Canapés
mit Parmaschinken und Honigmelone

Canapés
mit gebratener Poulardenbrust und Chili-Mayonnaise

Getränkepauschalen



Kleine Getränkepauschale

Softgetränke

Orangensaft- und Apfelsaft

fritz-kola® - diverse Sorten

fritz-spritz® bio apfelschorle

fritz-spritz® bio rhabarberschorle

Magnus Imperial feinperlig & still

Heißgetränke

Frischer Filterkaffee

Tee diverse Sorten

Große Getränkepauschale

Softgetränke

Orangensaft- und Apfelsaft

fritz-kola® - diverse Sorten

fritz-spritz® bio apfelschorle

fritz-spritz® bio rhabarberschorle

Magnus Imperial feinperlig & still

Heißgetränke

Frischer Filterkaffee

Tee diverse Sorten

Bier

Carlsberg Pilsener aus der Flasche

Lübzer aus der Flasche *alkoholfrei*

Erdinger Weißbier

Erdinger *alkoholfrei*

Sekt & Wein

VLET Secco Blanc

Frucht-Secco *alkoholfrei*

Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere

VLET Grauburgunder

VLET Cuvée Rot

GETRÄNKE

Getränkekarte



	Mengenangabe
Softgetränke	
Orangensaft- und Apfelsaft	0,2 l
fritz-kola® - diverse Sorten	0,2 l
fritz-spritz® bio apfelschorle	0,2 l
fritz-spritz® bio rhabarberschorle	0,2 l
Magnus Imperial feinperlig & still	0,25 l
Heißgetränke	
Frischer Filterkaffee	Tasse
Tee verschiedene Sorten	Tasse
Bier	
Carlsberg Pilsener aus der Flasche	0,33 l
Lübzer aus der Flasche alkoholfrei	0,33 l
Erdinger Weißbier	0,5 l
Erdinger alkoholfrei	0,5 l
Sekt, Wein & Aperitif	
VLET Secco Blanc	0,1 l
Weingut Matthias Gaul	0,7 l
Frucht-Secco alkoholfrei	0,1 l
Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere	0,7 l
VLET Grauburgunder	0,1 l
Weingut Matthias Gaul	0,75 l
VLET Cuvée Rot	0,1 l
Weingut Matthias Gaul	0,75 l
Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wildberry	0,2 l

LEISTUNGEN

Service & Logistik



	Personenanzahl
Equipment	
Geschirr, Besteck, Gläser, Papierservietten	
Transport & Logistik	
bis 25 Personen	pauschal
ab 26 Personen	pauschal
Personal	
Servicearbeiter - pro 15 Gäste 1 Servicekraft	pro Stunde
Veranstaltungsleitung - ab 28 Personen	pro Stunde
Koch - bei Buffet mit warmen Komponenten	pro Stunde
Optionale Zusatzbausteine	
DJ (bis 5 Std. Spielzeit)	pauschal
Stoffservietten und Tischwäsche	pro Person
Blumendekoration	
Stehtisch mit Stretchhülle	pro Tisch
Barhocker	pro Stuhl

ALSTERFAHRTEN

Ihre Schiffsauswahl

SCHIFFE

Traditionell



SCHIFFE

Flachschiiff



NORD EVENT

Disclaimer

Die oben angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%. NORD EVENT behält sich einen Anstieg von 5-7% pro Jahr vor. Zukünftig gesetzlich verordnete steuerliche oder abgabenbezogene Änderungen werden sich entsprechend auf die Preise auswirken.

Bitte beachten Sie, dass die Arrangements auf unseren Fotografien exemplarisch verwendet wurden und ggf. von unseren Bestuhlungs- und Dekorationsangeboten abweichen können.

© NORD EVENT GmbH, Hamburg

Pacht-, Besitz- und Direktionswechsel des Anbieters gemäß §649 BGB heben den Anspruch auf das Copyright aus dem vorgelegten Angebot nicht auf.

NORD EVENT GmbH

Spitalerstraße 11, 20095 Hamburg

Postanschrift:

Postfach 304284, 20325 Hamburg

Telefon: 040 2000 64-0, Telefax: 040 2000 64-264

E-Mail: alsterrundfahrten@nordevent.de

nordevent.de