



Menüs & Buffets

Hausgemachte Spezialitäten für Feiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe.



Die Feinschmecker

Catering & Partyservice

Frohme Str. 32 · 22457 Hamburg

Telefon: 040 550 3168

WhatsApp: 0159 0633 7257

Kontakt & Bestellung

Für Anfragen, individuelle Wünsche oder Bestellungen erreichen Sie uns gerne unter:

E-Mail: info@feinschmecker-hamburg.de

WhatsApp: 0159 0633 7257

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



Herzlich willkommen bei Die Feinschmecker

Erleben Sie kulinarische Momente, die in Erinnerung bleiben.

Mit viel Liebe zum Detail, sorgfältig ausgewählten Zutaten und echter Leidenschaft fürs Kochen bereiten wir Speisen zu, die nicht nur gut schmecken, sondern auch zu Ihrem Anlass passen.

Mit Liebe gekocht – mit Freude genossen

Jedes Gericht entsteht mit Hingabe, Erfahrung und dem Anspruch, Ihre Gäste rundum zufriedenzustellen. Ob private Feier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder Familienfest – wir gestalten Ihr Catering passend zu Ihrem Anlass und Ihren Wünschen.

Genießen Sie den Moment – wir kümmern uns um den Rest

Von der Auswahl der Speisen bis zur liebevollen Präsentation sorgen wir dafür, dass Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihre Feier genießen können. Unser Ziel ist ein stimmiges Gesamtbild: gutes Essen, schöne Momente und zufriedene Gäste.

Gerne begleiten wir Ihre Feier mit einem individuellen Angebot – persönlich, zuverlässig und mit Liebe zum Detail.

1. Schnitzel-Galerie der Genuesse

Eine liebevoll zusammengestellte Auswahl kleiner Schnitzelvariationen:

- marinierte Haehnchenbrustfilets- zart panierte und naturbelassene Schweineschnitzel - Putenschnitzel
- 'Hawaii' - ueberbacken mit Ananas und Kaese -
- Haehnchen 'Milano' in Tomatensauce mit Ratatouille -
- klassisch panierte Putenschnitzel .

Hinweis: Pro Person kalkulieren wir 3 kleine Schnitzel. Die Sortenvielfalt richtet sich nach der Gaesteanzahl.



2. Rouladen Classic - Sonntagszauber aus dem Braeter



Zwei zarte Rinderrouladen, nach Hausrezept gefuellt und geschmort, veredelt mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise. Dazu Apfelrotkohl oder buntes Marktgemuese, Beilage nach Wahl: Salzkartoffeln, Spaetzle oder Kloesse, und wuerziger Bohnensalat.

3. Medaillons - Zarte Erinnerungen

Zart gebratene Medaillons vom Schwein und Haehnchen, verfeinert mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise. Dazu geschmorte Zwiebeln und frische Champignons, wahlweise mit Roestkartoffeln oder Kartoffelgratin. Begleitet von einer bunten Gemueseplatte oder frischen Salatplatte mit Dressing. Zum Abschluss eine Nachspeise Ihrer Wahl.



4. Schlemmerfilets - Sonne & Meer auf dem Teller



Fein gewuerzte Filets von Haehnchen, Pute und Schwein, angerichtet auf Pilz-Zwiebel-Gemuese mit Pfefferrahm- und Hollandaise-Sauce. Dazu: Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gemueseplatte oder Salat. Dessert: Mousse au Chocolat oder Stracciatellacreme.

5. Italienisches Buefett - Mediterrane Leichtigkeit

Broetchenmix, Fleischsorten (Schwein, Haehnchenbrust), Spaghetti mit Tomatensauce, Roestkartoffeln oder Penne mit Lachs, Vitello Tonnato, Antipasti, Tomate-Mozzarella, Salatplatte mit Dressing.



6. Filettopf - Herzhaft & Zart



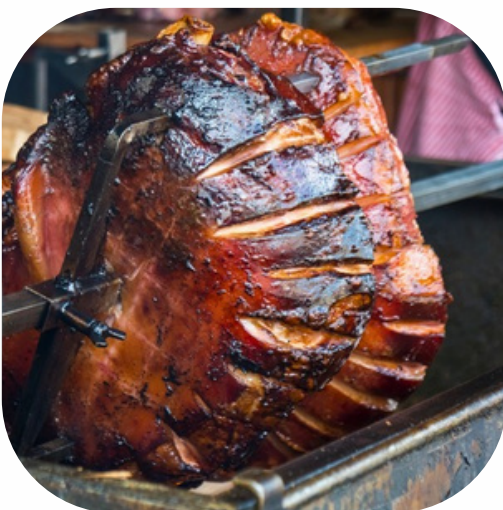
Zarte Filetstuecke vom Schwein, serviert in einer Champignonsahnesauce mit Zwiebeln, Kraeutern und Pfeffer. Beilage: Roestkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gemueseplatte mit Sauce Hollandaise oder bunte Salatplatte mit Dressing.

7. Gemischte Kleinigkeiten - Fuer Alle was dabei

Eine bunte Auswahl an: - Frikadellen -
Schnitzelchen - Hänchenbrust - Giros - Cevapcici
Beilage: Kräuterröstkartoffeln oder Tomatenreis.
Salatplatte oder Gemueseplatte, mit Dressing
Tzatziki und Krautsalat



8. Spanferkel-Keule - Knuspriger Genuss



(ab 10 Personen)

Spanferkel-Keule mit krosser Kruste, in
Scheiben geschnitten mit kraeftiger Sauce.
Beilage: Apfelrotkohl oder Sauerkraut,
Roestkartoffeln oder Salzkartoffeln.

9. Party-Buefett - Schweinevielfalt fuer Feinschmecker

Naturbelassener Nackenbraten, Kasselernacken, mild gepoekelter Schinkenbraten (optional mit Rahmsauce). Beilage: Kraeuterroestkartoffeln oder Bratkartoffeln, griechischer Bauernsalat, Krautsalat und Tzatziki.



10. Geschnetzeltes - Feine Stuecke, grosser Geschmack



Zartes Geschnetzeltes vom Schwein und Pute, wahlweise in Curryrahm- oder Sahnesauce. Beilage: Spaetzle, Salzkartoffeln oder Reis. Dazu Erbsen-Moehren-Gemuese oder frische Salatplatte.

11. Bratenvielfalt – Herzhaft vereint

Zart aufgeschnittene Bratenstücke vom Schwein, Rind und von der Pute, begleitet von cremiger Rahmsauce.

Als Beilage servieren wir wahlweise:

- knusprige Bratkartoffeln
- feines Kartoffelgratin

Dazu wahlweise eine bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise oder eine frische Salatplatte mit Dressing Ihrer Wahl.

Wir empfehlen als Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- frischer Obstsalat
- hausgemachter Pudding (verschiedene Sorten)



12. Rouladenklassiker – Herz & Filet auf dem Teller

(ab 10 Personen)

Ein festlicher Mix aus zart geschmorter Rinderroulade, sowie edlen Filetstücken vom Hähnchen und Schwein.

Verfeinert mit cremiger Rahmsauce und klassischer Sauce

Hollandaise. Dazu servieren wir:

- Apfelrotkohl oder buntes Marktgemüse
- eine Beilage nach Wahl: Salzkartoffeln, Spätzle oder Klöße
- eine bunte Salatplatte mit feinem Dressing

13. Frikassee à la Hausküche

Klassisches Hühnerfrikassee mit zarten Geflügelstücken in cremiger Sauce, verfeinert mit Gemüse.

Dazu servieren wir wahlweise:

- lockeren Butterreis
- oder feine Salzkartoffeln

Frisch und fruchtig begleitet von einem Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahne-Dressing.



14. Gulaschklassiker nach Ungarischer Art

Herzhaftes Gulasch vom Schwein und Rind geschmort nach ungarischer Art, kräftig gewürzt und sämig serviert.

Dazu reichen wir wahlweise:

- Salzkartoffeln oder zarte Nudeln
- als Gemüsebeilage: Apfelrotkohl oder würziger Bohnensalat



15. Burgunderhappen – Warm & Würzig

Hausgebackenes Baguette-Brötchen, belegt mit zartem Burgunderbraten, garniert mit geschmorten Zwiebeln und einem Klecks Tzatziki.

Dazu: knackiger Krautsalat als Beilage.

16. Western Bite – Brot trifft Braten

Frisch gebackenes Baguette-Brötchen, großzügig belegt mit feinem Fleischkäse (dünn geschnitten), getoppt mit geschmorten Zwiebeln.

17. Southern Soul im Brötchen

Frisch gebackenes Baguette-Brötchen, gefüllt mit zart gezupftem Pulled Pork, garniert mit cremigem Tzatziki und serviert mit knackigem Krautsalat.



18. Kräutergarten auf der Hand

Hausgemachtes Baguette-Brötchen,
belegt mit einem saftigen Gemüsepadding
(vegetarisch), kombiniert mit frischem
Weißkrautsalat und würzigem Tzatziki.



19. Wrap-Variation (Gyros, Schwein oder Pute)

Weiche Wraps gefüllt mit
Pfannengyros von der Pute oder Schwein,
frischem Salat und einem Hauch Tzatziki.
Ideal als Snack oder leichtes Hauptgericht.



20. Bunter Garten im Wrap

Ein frischer Wrap, gefüllt mit knackigem Salat,
gegrilltem Gemüse und verfeinert mit einem
Currydipp. Perfekt für den vegetarischen
Genuss zwischendurch.

21. Gyros Rustico

Frisches Baguette-Brötchen,
gefüllt mit zartem Gyros von der Pute und/oder
Schwein, abgerundet mit würzigem Tzatziki
und knackigem Krautsalat.



22. Burgerbox – Dein Geschmack, Dein Stil

Sesamgetopptes Hamburgerbrötchen, zum Selbstbelegen mit:

- fertig gebratenem Rinderhacksteak
- Eisbergsalat, Tomaten, Hamburger-Gurken
- Röstzwiebeln, Senf, Ketchup & Mayonnaise
- optional mit Käsescheiben

Ein kleiner Burgerbaukasten für große Genießer.



23. Feinschmecker Curry-Duo

Würzige Currywurst in Sauce,
serviert mit frisch geschnittenen
Baguettescheiben zum Dippen, Tunken oder
Auflegen – ganz nach Geschmack.



24. Snackattacke Deluxe

Ein herzhaftes Knabberbuffet für gesellige Abende:

- Knusperbaguette
- würzige Chicken Wings, zarte Spare Ribs, knusprige Hähnchenkeulen
- dazu eine feurige, mexikanische Chilisauce

Als Beilage:

- Rosmarinröstkartoffeln oder Bratkartoffeln
- frischer, gemischter Salat mit Dressing
- Ideal für lockere Partys & Fingerfood-Fans

25. Ritterplatte – Fleisch, Feuer, Fest

Ein mittelalterlich inspiriertes Festmahl:

- Baguette
- Hähnchenkeulen, knusprige Kräuterzwerge,
- Mini-Schweinshaxen, zarte Spare Ribs, deftige Chicken Wings

Dazu:

- Kräuterröstkartoffeln oder Bratkartoffeln
- bunte Salatplatte mit Dressing
- hausgemachte Dippsauce
- Für echte Fleischliebhaber & festliche Gelage

26. Kalt & Köstlich – Roastbeefklassiker

Zart rosa gebratenes Roastbeef, kalt serviert auf Platte, begleitet von hausgemachter Remoulade.

Dazu:

- knusprige Bratkartoffeln
- frische Salatplatte mit feinem Dressing
- Ideal für warme Tage oder elegante Anlässe



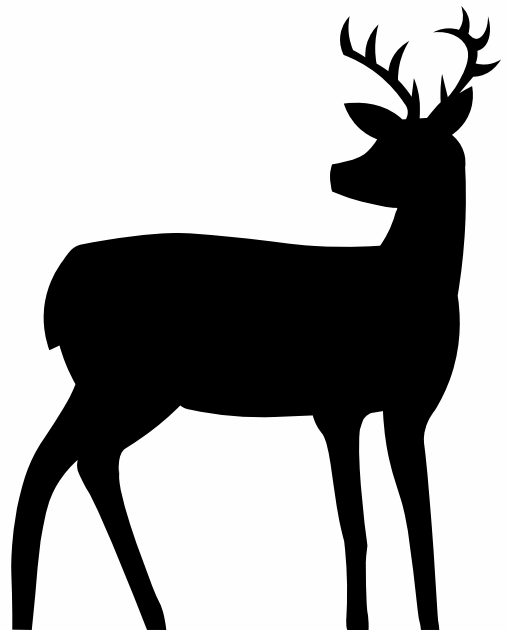
27. Wildklassiker mit Herz & Heimat

Herzhaftes Hirschgulasch, langsam geschmort und kräftig gewürzt.

Dazu servieren wir wahlweise:

- Mini-Speckklöße, Spätzle oder Salzkartoffeln
- als Gemüse: Apfelrotkohl, cremiger Rahmwirsing oder Bohnensalat

● Auf Wunsch auch mit Wildschwein, Reh oder Damwild



28. Wald & Würze – Jagdgenuss pur

Zart geschmorter Wildbraten der Saison,

serviert mit:

- Röstkartoffeln, Klößen oder Salzkartoffeln
- feinem Apfelrotkohl
- kräftiger Rahmsauce
- Waldpilzmischung und geschmorten Zwiebeln
- dazu als Garnitur: eine Preiselbeerbirne oder ein Preiselbeerpfirsich

Ein wahres Fest für Wildliebhaber – direkt aus heimischen Wäldern.

29. Knippklassiker – Herzhaft & Echt

Hausgemachter Knipp auf Schwarzbrot,

dazu wahlweise Bratkartoffeln oder

Salzkartoffeln

und knackige Gewürzgurken als Beilage.

Ein rustikaler Genuss wie bei Oma.

30. Spargelträume mit Auswahl

Zarter Spargel, serviert mit:

- einer Schinkenplatte und zwei kleinen panierten Schnitzeln
 - (alternativ: Rührei – vegetarisch)
 - Salzkartoffeln
 - feiner Sauce Hollandaise und/oder zerlassener Butter
- ✚ Optional mit zartem Wildlachssteak



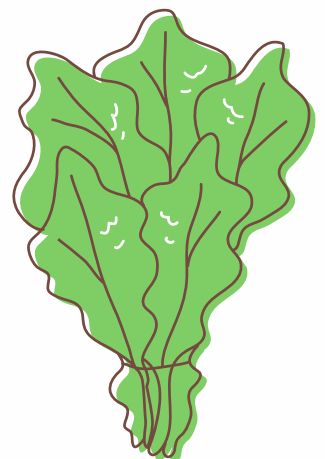
31. Winterherz – Grünkohl & Würste satt

Herzhafter Grünkohl, begleitet von:

- Kasseler, Schweinebauch,
- Bregenwurst, Schinkenwurst und Pinkelwurst

Dazu:

- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln
- ein Klecks Senf zum Abrunden



32. Omas Klassiker mit Partyflair

(ab 20 Personen)

Eine Zeitreise voller Geschmack – bunt, üppig und charmant
nostalgisch:

🥪 Fingerfood & Klassiker:

- Partysonne, Salzstangen, Butter & Kräuterbutter
- Hackbraten, Putenschnitzel „Hawaii“, Mini-Schweineschnitzel (paniert)
- Röstkartoffeln, Nudelsalat mit Kochschinken, Käse & Erbsen

🥞 Platten & Spieße:

- Schinken- & Mettwurstbrett, Käsebrett, Käseigel, Mettigel
- Spargel-Kochschinkenröllchen, Melone mit Parmaschinken
- ½ gekochte Eier mit Remoulade

🥗 Hausgemachte Salate:

- z. B. Käse-Porree-Salat, Eiersalat, Heringssalat, Matjessalat
- gefüllte Tomaten mit Fleischsalat
- Omas Gewürz- & Senfgurken

🍷 Kindheitserinnerungen & Süßes:

- Brausepulvertüten, Nappos
- Nachspeisen: Schokoladenpudding, Wackelpudding, Vanillepudding
- mit Vanillesauce



33. Premium-Büfett I – Fleisch, Eleganz, Vielfalt

(ab 20 Personen)

Ein Menü für festliche Momente – hochwertig, vielfältig, unvergesslich:

 Brot & Start:

- Baguette mit feiner Kräuterbutter

 Warme Hauptspeisen:

- Rinderfilet – medium gegart, auf den Punkt
- kross gegrillte Entenbrust
- zartes Schweinefilet auf frischem Pilz-Zwiebel-Gemüse

 Beilagen & Gemüse:

- Kräuterröstkartoffeln, Schupfnudeln mit Erbsen
- Bohnen im Speckmantel, bunte Gemüseauswahl, Grill-Antipasti

 Frische Begleitung:

- Honigmelone mit Parmaschinken
- Blattsalat-Variationen (z. B. Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan)
- mit feinem Dressing

 Nachspeisen-Auswahl:

- Tiramisu, Bayrische Creme, Obstsalat
- mit klassischer Vanillesauce

34. Premium-Büfett II – Mediterran & Maritim

(ab 20 Personen)

Eine fein abgestimmte Kombination aus Meer, Land und Mittelmeer-Flair:

 Brot & Vorspeisen:

- Baguette mit Kräuterbutter
- Vitello Tonnato
- Tomate mit Mozzarellakügelchen
- Grill-Antipasti

 Hauptspeisen warm:

- Mediterran gefüllte Rinderröllchen
- (mit Serrano-Schinken & getrockneten Tomaten)
- Wildlachsfilet auf Spinatblatt
- Riesengarnelen „Café de Paris“ mit Kräuterbutter-Aroma
- Orientalische Hähnchenspieße mit Datteln im Speckmantel

 Beilagen & Salat:

- Röstkartoffeln
- Spaghetti mit Kirschtomaten & Basilikum in fruchtiger Tomatensauce
- Blattsalat-Variationen (z. B. Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan)
- feines Dressing


 Desserts:

- Weißes Schokoladenmousse, Rote Grütze, Vanillesauce

35. Für Ja-Sager – Feinschmeckeredition

(ab 20 Personen)

Ein festlicher kulinarischer Begleiter für den schönsten Tag im Leben – stilvoll, vielfältig, unvergesslich.

 Vorspeise (wahlweise):

- eleganter Geflügelcocktail
- oder
- traditionelle Niedersächsische Hochzeitssuppe

 Vorspeisenplatte mit mediterraner Vielfalt:

- geschnittenes Baguette
- Gambas, Weichkäse, Serrano-Schinken, Salami
- Feldsalat mit Cherrytomaten & Mozzarellakugeln
- Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni,
- gebratene Paprika und Champignons

 Hauptgerichte (warm):

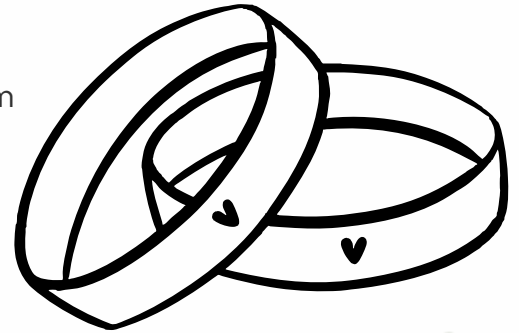
- Rinderfilet, Schweinefilet & Putenfilet – im Ganzen gebraten
- feine Rahmsauce & klassische Sauce Hollandaise
- sautierte Pilze & Zwiebeln

 Beilagen:

- Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln
- Bohnen im Speckmantel
- gemischtes Saisongemüse
- buntes, frisches Salatbüfett mit Dressing

 Zur Mitternacht empfehlen wir:

- herzhaftes Currywurst, belegte Schnittchen & Canapées
- kleine Party-Frikadellen, Häppchen
- Melone-Parmaschinken-Spieße, Käsewürfel mit Früchten
- Tomate-Mozzarella-Sticks u. v. m.



36. Familientafel zur Konfirmation

Ein liebevoll zusammengestelltes Büfett – voller Wärme, Geschmack und Auswahlvielfalt für Groß und Klein:

Hauptgerichte (warm):

- zarte Schweinemedallions auf einem Bett aus frischem Pilz-Zwiebel-Gemüse
- aromatischer Kräuterkrustenbraten (wahlweise mit oder ohne Schwarte)
- zart gegarte Putenfilets oder Hähnchenbrustfilets

Serviert mit:

- Rahmsauce
- Sauce Hollandaise

Kartoffelbeilage nach Wahl:

- ◇ Rosmarin-Röstkartoffeln
- ◇ Kräuterröstkartoffeln
- ◇ Bratkartoffeln
- ◇ Kartoffelgratin
- ◇ Italienisches Kartoffelgratin mit Tomate & Mozzarella überbacken
- ◇ Salzkartoffeln

Gemüse & Salat:

- bunte Gemüseplatte: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen-Möhren-Mix, Speckbohnen
- frische Salatplatte mit Dressing nach Wahl:
 - Joghurt, American Dressing oder Vinaigrette

Dessert-Auswahl:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstplatte
- Pudding (verschiedene Sorten)

Am Abend kalt auf Platten: Wir empfehlen:

Fingerfood oder Kalte Platten – siehe Empfehlungen auf den entsprechenden Seiten.



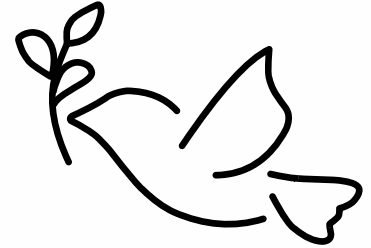
37. Würdiger Ausklang – Begleitung in Ruhe

Büfett 1 – Still & Herzlich

(ab 20 Personen)

Für einen würdevollen Ausklang – klassisch, schlicht und vertraut.

- Niedersächsische Hochzeitssuppe – kräftig und wohltuend
- Auswahl an Schnittchen mit
- Lachs, Käse, Hackepeter und hausgemachten Wurstspezialitäten
- frischer Butterkuchen



Büfett 2 – Sanft erweitert

Ein etwas umfangreicheres Angebot für Trauerfeiern mit größerem Rahmen:

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Viertel-Schnittchen (Lachs, Käse, Hackepeter, hausgemachte Wurstsorten)
- feine Canapées
- Butterkuchen

Optional Service – Geschirr & Kaffee

Wenn Sie eine bestimmte Anzahl an Tischen vorgesehen haben, richten wir die Platten gerne entsprechend aus.

Auf Wunsch liefern wir außerdem:

- Kaffee, Milch, Zucker
- Teller, Besteck, Tassen, sowie
- Suppenterrinen und Suppenkellen
-



Sprechen Sie uns gerne an – wir gestalten den Rahmen so, wie es für Sie passt.

38. Bayerische Tafelfreude

Eine ganze Schweinshaxe, außen kross, innen saftig,
serviert mit kräftiger Schweinsbratensauce.

Dazu:

- Bratkartoffeln und/oder Stampfkartoffeln
- Sauerkraut oder frischer Krautsalat
- ein Klecks süßer Senf



39. Deftige Vielfalt aus Süddeutschland

Herzhafter Grünkohl, begleitet von:

- Kasseler, Schweinebauch,
- Bregenwurst, Schinkenwurst und Pinkelwurst

Dazu:

- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln
- ein Klecks Senf zum Abrunden



40. Festwiesentraum

Ein Teller wie direkt vom Oktoberfest:

- zarte Spanferkelkeule
- würziger Fleischkäse
- Weißwürste oder kleine Bratwürstchen
- dazu dunkle Bratensauce

Beilagen:

- Bratkartoffeln und/oder Stampfkartoffeln
- Sauerkraut oder Krautsalat
- süßer Senf





41. Der große Dreh – Spanferkel de Luxe

Spanferkelessen – Mit Beilagenvielfalt

Knusprig gebratenes Spanferkel,
im Ganzen gegart und perfekt serviert mit Ihrer Wahl an Beilagen.

- Beilagen-Variante 1:
 - Partybrötchen, Kartoffelbeilage nach Wahl
 - Krautsalat, frisches Salatbüfett mit Dressing
 - Tzatziki und/oder Senf
 - Beilagen-Variante 2:
 - Sauerkraut, Stampfkartoffeln, Senf
- ✚ zzgl. 50,00 € Pauschale fürs Braten

BBQ
PARTY

„Der Party-Geck“ – Spanferkel selbst gegrillt

🎉 Für echte Grillmeister & Gastgeber mit Spaßfaktor!

Grillen Sie Ihr Spanferkel selbst in unserem mobilen Partygrill
und erleben Sie Fleischgenuss mit Event-Charakter.

- Leihgebühr für den Grill:
- Spanferkel pro Person:

Ideal für Gartenpartys, Jubiläen oder Vereinsfeiern.



42. Deftige Vielfalt für echte Grillfreunde

(zum Selbergrillen)

Ein deftiger Grillgenuss für gesellige Runden – vielseitig, saftig, klassisch:

🍞 Beilagen & Starter:

- Baguette mit Buttervariationen: Kräuter, Paprika, Knoblauch

🔥 Grillspezialitäten:

- Putensteaks „Bali“ & „Italia“
- marinierte Nackensteaks
- Minutensteaks, Mini-Fleischspieße, Rostbratwürstchen
- knuspriger Knabberbauch

🥔 Sättigungsbeilagen:

- Rosmarin-Röstkartoffeln
- hausgemachter Kartoffelsalat

🥗 Salat & Dips:

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- buntes Sommer-Salat-Büfett mit Dressing
- Tzatziki, verschiedene Dipsaucen, Senf, Grillsauce



43. Grillen wie in Griechenland

(zum Selbergrillen, ab 10 Personen)

Südlicher Grillgenuss in feinen Nuancen – leicht, würzig und aromatisch:

 Brote & Butter:

- Baguette & Partybrötchenmix
- dazu Buttermielfalt: Kräuter, Paprika, Knoblauch

 Grillspezialitäten:

- zarte Lammkoteletts
- Hähnchenbrust – unterschiedlich mariniert
- Schweinerückensteak nach Gyros-Art
- Rostbratwürstchen, Crevettenspieße
- mediterraner Weichkäse im Päckchen gegart

 Beilagen & Salate:

- Mini-Kräuterkartoffeln, mediterraner Nudelsalat
- Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Griechischer Bauernsalat
- Antipasti-Auswahl

 Dips & Saucen:

- Tzatziki, hausgemachte Grillsauce, verschiedene Dips, Senf



44. Western Fire – Herzhaft auf offener Flamme

(zum Selbergrillen)

Ein BBQ-Erlebnis wie in Texas – herzhaft, saftig, aromatisch:

 Brote & Butter:

- Baguette & Partybrötchenmix
- Buttervariationen: Kräuter, Paprika, Knoblauch

 Grillgut vom Feinsten:

- Rindersteaks – Rumpsteak & Hüftsteak
- Schweinesteaks – vom Nacken & Rücken
- Hähnchenbrustfilets
- Spareribs „Western Honey“ – süß-würzig glasiert
- Bratwürste – grob, fein, scharf
- herzhaft gewürzter Bacon (Schweinebauch)

 Beilagen & Salat:

- Farmerröstkartoffeln
- buntes Sommer-Salat-Büfett mit Dressing

 Saucen-Auswahl:

- BBQ-Saucen: Original, Steakhouse, Hot Chili



45. Schlemmerfilets & Sommerfreude


(ab 10 Personen – fertig gegart im Tischofen)

Für alle, die es unkompliziert & edel lieben:

Fertig gegart, stilvoll serviert – zum Selbstbedienen direkt am Tischofen.

 Begleiter:

- Baguette & Partybrötchenmix
- Buttervariationen: Kräuter, Paprika, Knoblauch

 Schlemmerfilets:

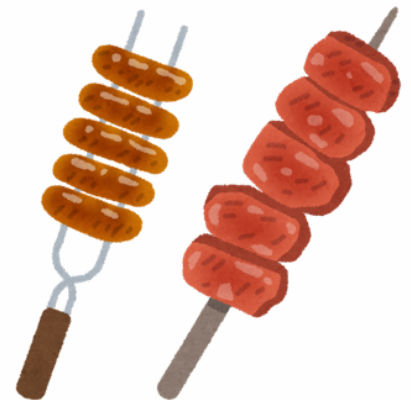
- zarte Filets von Hähnchen, Pute und Schwein
- heiß aufgeschnitten & servierbereit

 Beilagen & Salate:

- Mini-Kräuterkartoffeln, Nudelsalat mediterran
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Antipasti-Auswahl, Griechischer Bauernsalat

 Dips & Saucen:

- Tzatziki, hausgemachte Grillsauce, verschiedene Dips





46. Weihnachten ohne Stress – Genuss aus dem Ofen

Weihnachtsmenü Ente – Für entspannte Festtage

(Alles vorgegart & zum Erwärmen – für 4 Personen)

 Fleischgerichte:

- 1 ganze gebratene Oldenburger Grillente
- 2 zarte Entenkeulen
- feine Geflügelrahmsauce

 Beilagen:

- Klöße, Apfelrotkohl,
- eine fruchtige Preiselbeerbirne



Weihnachtsmenü Rouladen – Hausgemacht & Herzhaft


(Alles vorgegart & zum Erwärmen – für 4 Personen)

 Fleischgericht:

- 8 Rinderrouladen (2 pro Person)
- dazu klassische Rahmsauce

 Beilagen:

- Klöße, Bohnen im Speckmantel, Apfelrotkohl

 Alternativen (nach Absprache):

- kleinere oder größere Rouladenvarianten
- Sauce nach Wunsch



47. Feinschmecker Grün

(ab 10 Personen)

Ein liebevoll zubereitetes Büfett – voller Aromen, Farbe und Abwechslung, ganz ohne Fleisch.

 Brot & Warmes aus dem Tischofen:

- Baguettescheiben in verschiedenen Sorten
- kleine, heiße vegetarische Bratlinge (Spinat & Gemüse)
- Kräuterröstkartoffeln – geviertelt, würzig und heiß serviert

 Dips & Klassiker:

- Kräuterbutter, Frischkäsedip mit Datteln
- Tzatziki
- hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat

 Kalte Begleiter & Fingerfood:

- Tomaten mit Mozzarellakugeln
- feine Weichkäsestreifen
- eingelegte Oliven
- knackige grüne Bohnen, Möhrenstifte
- aromatische Rote Bete & Rotweinzwiebeln

 Vegetarische Einzeloptionen:

- Hausgemachter Spinatbratling
- Hausgemachter Gemüse-Patty
- Gemüse-Wrap



Unsere Beilagen & Desserts

Desserts

- Rote Grütze
- Obstsalat
- Obstplatte
- Schokoladenpudding
- Pistazienpudding
- Vanillepudding
- Weißes Schokoladenmousse
- Mousse au Chocolat
- Mousse Stracciatella
- Creme Tiramisu
- Creme Amaretto
- Bayrische Creme
- Creme Cappuccino
- Creme Zitrone
- Creme Pfirsich-Maracuja
- Creme Heidelbeer
- Götterspeise (rot)
- Götterspeise (grün)
- Vanillesauce

Reisbeilagen

- Butterreis
- Naturreis
- Tomaten-Paprika-Reis
- Wildreis
- Gerösteter Basmatireis

Kartoffelbeilagen

- Kartoffelgratin
- Kräuter-Kartoffel-Gratin
- Bratkartoffeln
- Kräuterröstkartoffeln
- Rosmarin-Röstkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Stampfkartoffeln
- Speckknödel
- Drillinge (kleine gebratene Pellkartoffeln)
- Speckkartoffelsalat
- Kartoffelsalat „Heike“

Nudelbeilagen

- Spätzle
- Bandnudeln
- Spaghetti
- Spirellis
- Penne
- Nudelsalat (klassisch)
- Nudelsalat mediterran

Auswahl unserer Fleisch- & Bratenspezialitäten



Vom Schwein

- Kräuterkrustenbraten mit Schwarte (kross)
- Kräuterkrustenbraten ohne Schwarte
- Nackenbraten natur
- Nackenbraten „Jäger Art“
- Burgunderbraten
- Kasselernacken
- Kasselerrücken
- Kasseler im Blätterteig
- Schweineschnitzel (groß & klein)
- Gefüllter Schweinenacken
- Gefüllter Schweinerücken
- Schweinerouladen (klassisch & mediterran)
- Schweinefilet – im Ganzen gebraten
- Schweinemedallions
- Ganze Haxe / ½ Haxe
- Spanferkelkeule
- Spanferkelrückenbraten
- Pulled Pork



Von Pute, Hähnchen

& Ente

- Putenbrust / Putenoberkeule
- Putenschnitzel
- Puten-Geschnetzeltes in Curryrahmsauce
- Mediterran gewürzte Medaillons
- Hähnchen mit Mozzarella in Basilikum-Sahnesauce
- Hähnchen „Milano“
- Hähnchenbrustfilet
- Knusperkeule vom Hähnchen
- Entenbrustfilet
- Entenkeule



Vom Rind

- Schmorbraten
- Rinderrouladen
- Rinderfilet – im Ganzen gebraten
- Roastbeef
- Mild gepökelte Rinderbrust
- Rindergulasch
- Kalbsbraten

48. Löffelweise Genuss

(Empfohlene Menge: ca. ½ Liter pro Person)

🍲 Klassische Festtagssuppen

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Deftige Hochzeitssuppe
- Kräftige Hühnersuppe



🌶️ Würzig & Herzhaft

- Gulaschsuppe
- (wahlweise mit oder ohne Nudeln / mit Rindfleisch)
- Chili con Carne
- Girossuppe
- Serbische Bohnensuppe mit Cabanossi
- Soljanka

🧀 Cremesuppen & Gemüseklassiker

- Käse-Lauch-Cremesuppe (vegetarisch) mit Croutons
- Käse-Lauch-Cremesuppe mit Mettbällchen, Schinken & Croutons
- Porreecremesuppe mit Hackfleisch & Croutons
- Champignoncremesuppe mit Croutons
- Broccolicremesuppe mit Croutons
- Spargelcremesuppe mit Croutons
- Tomatencremesuppe mit Croutons

🍲 Hausgemachte Eintöpfe

- Linsen-Curry mit Putenbruststreifen
- Erbseneintopf



49. Für den ersten Eindruck – stilvoll serviert“

Köstlichkeiten für den Empfang

(Brötchen, Schnittchen, Häppchen & mehr – liebevoll auf Platten garniert)

Brötchen & Schnittchen

- Belegte Schnittchen
- Schnittchen mit Lachs, Forelle oder Roastbeef
- ¼-Schnittchen
- ¼-Schnittchen mit Lachs, Forelle oder Roastbeef
- Halbe belegte Brötchen
- Halbe belegte Brötchen mit Lachs, Forelle oder Roastbeef
- Halbe Vollkornbrötchen, klassisch oder mit edlem Belag
- ◆ Empfehlung pro Person:
 - 6 Stück Schnittchen, Häppchen oder Canapees
 - 3 halbe Brötchen



Häppchen & Canapees

- Häppchen – klassisch oder mit edlem Belag (z. B. Lachs, Forelle, Roastbeef)
- Canapees – mit feinen Toppings & Kräutern garniert

Wraps & Glas-Feinkost

- Wraps mit Pfannengyros oder vegetarischer Füllung
- Portionsgläser mit:
 - hausgemachter Feinkost
 - Pesto & Tomate-Mozzarella-Spieß
 - Kartoffelsalat „Heike“ & Mini-Schnitzelchen

Feines Fingerfood

(→ siehe auch kalte Platen)

- Party-Frikadellen
- Mini- oder kleine Schnitzel
- Ananas-Putenfleisch-Spieße
- Melone-Parmaschinken-Spieße
- Chicken-Nuggets
- Hähnchenkeulen (ganz oder geteilt)
- Schweinemedallions mit Leberwurstsahne
- Mini-Frühlingsrollen
- Käsewürfel mit Früchten
- Tomate-Mozzarella-Sticks, Mozzarella-Sticks
- Backpflaumen oder Datteln im Schlafrock
- Scampispieße
- Obstspieße
- Hähnchenschnitzel – natur oder paniert
- Spargel im Kochschinkenmantel
- ½ Eier mit Garnitur
- Rührei – mit oder ohne Bacon



50. Feinkost auf Platten – Kalt & Köstlich

Kalte Platten & Feinkost für den stilvollen Empfang

(Für Genuss ohne Besteck – liebevoll garniert & bereit zum Zugreifen)

Delikatess Fingerfood-Büfett (Kalt auf Platte)

- Baguettescheiben belegt mit Räucherlachs
- Baguettescheiben mit Forellenfilet
- Baguettescheiben mit Käse & Wurstspezialitäten
- Scampi-Spieße „Café de Paris“
- Mini-Hähnchenschnitzel Mediterraneo
- Partyfrikadellen (auf Wunsch auch vegetarisch)
- Käsewürfel mit Trauben oder Cherrytomaten
- Datteln/Pflaumen im Knusper-Speckmantel
- Bunte Obstspieße mit Früchten der Saison
- Portionsgläser mit hausgemachtem Feinkostsalat
- Portionsgläser mit Pesto & Tomate-Mozzarella-Spießen
- Portionsgläser mit Kartoffelsalat „Heike“ & Mini-Schnitzelchen
- Auswahl an feinen Dipsaucen



Brotbegleiter & Buttervariationen

- Partybrötchenkorb
- Schnittbrotkorb
- Geschnittenes Baguette
- Butter und/oder Kräuterbutter



Aufschnitt & Käseplatten

- Aufschnittplatten mit edlen Wurstspezialitäten oder Hackepeter-Igel
- Käsebrett mit einer Auswahl an Weich- & Schnittkäsen – liebevoll angerichtet

Fischplatte – Aus Fluss & Meer

Eine elegante Komposition edler Fischspezialitäten – ideal als Vorspeise oder leichte Hauptspeise:

- Geräucherter Lachs & Graved Lachs
- Geräucherte Forellenfilets
- Makrele, Stremellachs
- Verschieden marinierte Heringsfilets
- dazu: feine Meerrettichsahne



Antipasti-Platte – Mediterran & Aromatisch

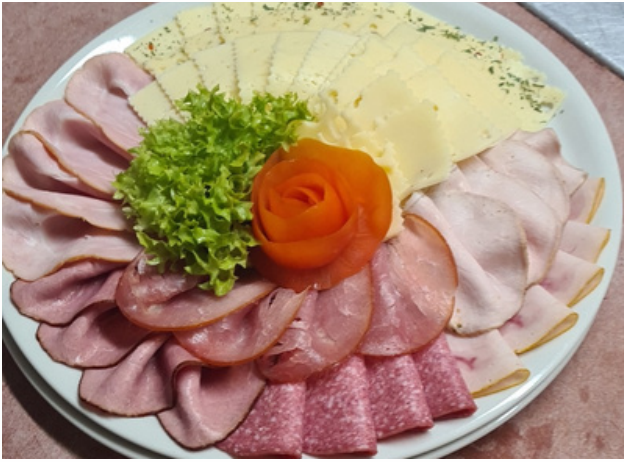
Auswahl an feinen, eingelegten & gegrillten Spezialitäten:

- Champignons, Cherrytomaten, Peperoni
- Auberginen, Zucchini, gegrillte Paprika
- Getrocknete Tomaten, schwarze & grüne Oliven
- Mozzarella, mediterrane Mettwurst
- feine Dipsoße zum Verfeinern

Tomate-Mozzarella – Klassisch & Frisch

Frische Mozzarellascheiben, kombiniert mit sonnengereiften Tomaten,
elegant angerichtet auf Platte – mit Basilikum & einem Hauch Olivenöl.





51. Morgenmomente – klassisch, gedeckt oder als Büfett

"Vom Büfett" – Zu Hause oder für Gruppenveranstaltungen

(Nur mit Reservierung – ideal für Familien, Gruppen & Selbstbedienung)

- verschiedene Brötchensorten & Brot
- Butter, Konfitüre
- Auswahl an Wurst- & Käsesorten
- große Auswahl an Salaten
- gekochte Eier, Rührei
- kleine warme Snacks
- Müsli, Joghurt
- Orangensaft

(👶 Für Kinder – gestaffelter Preis nach Alter)

"Eingedeckt im Bistro" – Serviert & Stilvoll

(Für ein entspanntes Frühstück in gemütlichem Ambiente)

- Brötchensorten, Brot
- Butter, kleine warme Snacks
- gekochte Eier, Rührei mit Bacon
- Käseplatte, Fischplatte, Wurstplatte, Schinken, Hackepeter
- Meerrettichsahne
- süße Auswahl: Marmelade, Nuss-Nougat-Creme, Honig
- Mayonnaisensalate
- Orangensaft
- Kaffee, Tee oder Kakao

Café Frohme 32

Gemütlich frühstücken, guten Kaffee genießen und eine kleine Auszeit nehmen.

Willkommen im Café Frohme 32 – Ihrem gemütlichen Treffpunkt in Schnelsen. Bei uns beginnen Sie den Tag mit aromatischen Kaffeespezialitäten, liebevoll zubereiteten Frühstücksangeboten und einer entspannten Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Ob klassisches Frühstück, herzhafte Teller, süße Begleiter zum Kaffee oder kleine Genussmomente zwischendurch – wir legen Wert auf Qualität, Frische und echten Geschmack. Unsere Kaffeespezialitäten laden zum Verweilen ein und machen jede Pause ein bisschen schöner.

Auch mittags sind Sie bei uns genau richtig: Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen Mittagstisch mit warmen, frisch zubereiteten Gerichten – sowie auf unsere hausgemachte Pizza, die mit Sorgfalt gebacken wird und besonders gut zu unserem entspannten Café-Ambiente passt.



Unsere Highlights

- Kaffeespezialitäten
- Frühstück & Brunch
- Frische Mittagsgesichte
- Hausgemachte Pizza
- Gemütliche Café-Ambiente

Ob zum Frühstück, auf einen Kaffee oder für die Mittagspause – wir freuen uns auf Ihren Besuch im Café Frohme 32.



Café Frohme 32

Frohmestr. 32 · 22457 Hamburg
Telefon: 040 550 3168
WhatsApp: 0159 0633 7257



Kontakt

E-Mail: info@feinschmecker-hamburg.de
Web: www.feinschmecker-hamburg.de

Service- & Geschäftsbedingungen

Unser Partyservice steht Ihnen selbstverständlich auch sonntags zur Verfügung. Lieferungen und Abholungen von Büfets erfolgen bis 13:00 Uhr – oder nach individueller Absprache.

Geschirrverleih

Wir verleihen auf Wunsch:

- Essgeschirr
- Kaffeegeschirr

Rückgabeoptionen:

- Pro Gedeck: 3,00 € bei gereinigter Rückgabe
- Pro Gedeck: 5,00 € bei ungereinigter Rückgabe

Die Abholung des Geschirrs übernehmen wir gern – für eine Mindestpauschale von 50,00 € (nach Absprache).


Rückgabezeiten für Geschirr, Platten, Behälter etc.:

- Montag – Samstag: 09:00 – 12:00 Uhr / 15:00 – 18 Uhr
- oder individuell nach Absprache

! Wichtig: Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen werden zum Neuwert berechnet.

Lieferzeit & Fahrkosten

Wir bemühen uns, alle vereinbarten Lieferzeiten zuverlässig einzuhalten. Bitte haben Sie Verständnis, dass zeitliche Abweichungen nicht zur Rechnungsminderung oder Annahmeverweigerung berechtigen.

 Je nach Auftragsvolumen & Entfernung berechnen wir ggf. eine Fahrtkostenpauschale:

- 0,80 € pro Kilometer (Hin- und Rückfahrt)
- Mindestgebühr: 30,00 €

Bezahlung & Rückgabe

Der Kaufpreis ist spätestens bei der Rückgabe des Geschirrs zu begleichen.

Irrtum vorbehalten.

Hinweise & Informationen

- Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen beantworten wir Ihnen gern.
- Auf private Wünsche gehen wir flexibel ein.
- Dieser Katalog wird in regelmäßigen Abständen aktualisiert.
- Stand: 20.04.2025

Änderungen & Irrtümer zu Speisen und Preisen vorbehalten.