CATERING

SPANFERKEL PROFI

PARTY SERVICE

Die Spanferkelei

ab Sommer 2021

SPANFERKEL - BRUNCH

jeden Sonn- & Feiertag 10 - 14 Uhr

Spanferkel-Profi.de

Tel. 643 44 95 / mobil 0172-400 48 34

Email: Service@Spanferkel-Profi.de

Spanferkel Profi & die Spanferkelei - Großlohering 68 - 22143 Hamburg

Individuelles Catering

seit 1994

Ob Sie
in kleinem oder grossem Rahmen
feiern wollen

mit dem erfahrenen Team von
die Spanferkelei
&
Spanferkel Profi Catering

sind Sie
jeder Situation gewachsen

wir liefern Ihnen
klassische und trendige

Buffets, kalte & warme Speisen, BBQ´s
Fingerfood, Canapes & Schnittchen
tolle hausgemachte
Bratkartoffeln, Anti Pasti & Tapas

ganze
Spanferkel, Wildschweine, Lämmer, Gänse, Puten,
Truthähne und Ochsen
vom Grill

außerdem dazu passend
Getränke, Geschirr, Zelte, Personal und vieles mehr

Spanferkel Profi Catering
steht für
Catering, Party Service & Event Organisation
auf hohem Niveau

telefonische Beratung & Auftragsannahme
Mo. bis Fr. 10 - 18 Uhr

040 - 643 4495 & 0172 - 400 48 34
service@spanferkel-profi.de

Großlohering 68 - 22143 Hamburg

Spanferkelei.hamburg

Spanferkel-Profi.de

Ochse vom Grill

Ochsen Grill Fest

ab 70 Personen

Ochsenkeule vom Grill

mit Braten Sauce	11,50€
mit Krautsalat, Brot & Sauce	13,50€
mit Rotkohl, Cole Slaw, Kartoffel Gratin Bratensauce & Brot	16,50€

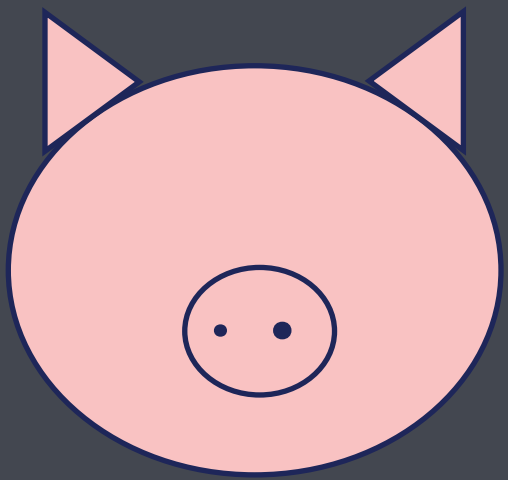
ab 300 Personen

ganzer Ochse vom Grill
(inkl. Grillanhänger vor Ort)

mit Braten Sauce	12,50€
mit Krautsalat, Brot & Sauce	14,50€
mit Rotkohl, Cole Slaw, Kartoffel Gratin Bratensauce & Brot	17,50€

Ochsen Event

Spanferkel



Spanferkel aus dem Ofen

Lecker gewürzt, heiß und knusprig
aus dem Grill, mit
dem besonderen Geschmack
unserer Restaurant Küche!

Auch in Bio Qualität erhältlich!

Auf Wunsch
vom Koch vor Ort geschnitten!

Für die besondere Show
mieten Sie unsere
Show Grills oder
Show Grill Anhänger!

Oldenfelder Spanferkel

mit den klassischen Gewürzen der deutschen Küche
(Salz, Pfeffer, Lorbeer etc.)
auf Wunsch auch ohne Pökelsalz (serbisch / kroatisch)

	ohne Beilagen	Komplett Angebot
10 - 19Pers.	9,50€	13,50€
20 - 29Pers.	8,50€	12,50€
30 - 49Pers.	7,50€	11,50€
50 - 99Pers.	6,90€	10,50€
ab 100Pers.	6,50€	9,90€

z.B. mit:
Sauerkraut, Cole Slaw,
hausgem. Remoulade,
Senf & Brot (500g)

ca. 250 - 300g Fleisch pro Person - Preise pro Person

Mediterranes Spanferkel

mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch etc.

	ohne Beilagen	Komplett Angebot
10 - 19Pers.	10,50€	15,50€
20 - 29Pers.	9,50€	14,50€
30 - 49Pers.	8,50€	13,00€
50 - 99Pers.	7,90€	12,40€
ab 100Pers.	7,50€	11,50€

z.B. mit:
mediterranem Kartoffel
Gratin, med. Krautsalat,
Aioli & Brot (600g)

Spanferkel aus dem Ofen

Spanferkel aus dem Ofen

New Orleans (BBQ) Spanferkel

mit unserer Creol Gewürz Mischung

	ohne Beilagen	Komplett Angebot
10 - 19Pers.	10,90€	15,90€
20 - 29Pers.	9,90€	14,90€
30 - 49Pers.	8,90€	13,40€
50 - 99Pers.	8,30€	12,90€
ab 100Pers.	7,90€	11,90€

z.B. mit:
Cole Slaw, geb. Kart.,
Brot, BBQ & Honig Senf
Sc. und Sour Creme
(600g)

ca. 250 - 300g Fleisch pro Person - Preise pro Person

Mediterranes Spanferkel Buffet

ab 30 Personen

19,50€ pro Person

Mediterranes Spanferkel
med. Kart. Gratin & Krautsalat, Sweet Chilly Penne Salat,
vier Sorten frische Anti Pasti, Aioli, Remo & Senf
Ciabatta Brot & Creme Catalan

(insges. 900g p.P.)

ganzes Lamm

mit den klassischen Gewürzen der deutschen Küche

	ohne Beilagen	Komplett Angebot
ab 15 Pers.	15,50€	20,50€

z.B. mit:
Speckbohnen, Gratin,
Braten Sauce,
Senf & Brot (700g)

dt. Deich Lamm oder Lamm Halal 17€ - ohne Beilagen

ca. 200g Fleisch pro Person - Preise pro Person

Wildschwein

mit Lorbeer, Wacholder, Salz & Pfeffer

	ohne Beilagen	Komplett Angebot
ab 25 Pers.	15,50€	20,50€

sofern erhältlich

z.B. mit:
Rotkohl, Kart. Gratin,
Cole Slaw, Sauce, Senf
& Brot (700g)

ca. 300g Fleisch pro Person - Preise pro Person

Lamm & Wildschwein

Gänse & Puten

die Preise gelten nicht vom 23. - 26.12.

Gans to go (kalt)

Alles frisch vorgegart und vakuumiert -
bei 7 Grad C. 5 Tage im Kühlschrank haltbar!

Großes Gänse Menü ab 4 Personen **104€**
eine ganze Gans (ca. 5 Kg)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Klössen & Sauce (500g Beilagen pro Person)

jede weitere Person	26,00€

ohne Beilagen

eine ganze Gans	84,00€
jede weitere Person	21,00€

- mit einfacher Anleitung für zu Hause -

Gänse Fest Essen (heiss)

heiße Gans (ca. 5 Kg) direkt aus dem Ofen mit warmen Apfelrotkohl, Rosenkohl, Klössen & Gänse Jus (500g p.P.)

Großes Gänse Festessen ab 4 Personen **107€**

jede weitere Person	26,75€
ohne Beilagen - ab 4 Pers	21,75€

Puten / Truthahn Schmaus

Eine frische ganze Pute (6-9Kg) oder ein ganzer frischer Truthahn (14 - 21 Kg), saftig und heiß auf Ihren Tisch. Auf Wunsch von uns vor Ort tranchiert.

ab 10 Personen - pro Person **15,50€**

mit Beilagen der deutschen Küche	20,50€
mit Beilagen der US Küche	22,50€

Saisonales

viele schöne Zeiten hat das Jahr
und entsprechend groß ist die
Auswahl

Stint, Maischolle & Matjes
Spargel
Pfifferlinge und andere Pilz Sorten

Weisswurst, Haxen und Kürbis

Truthahn, Gänse & Enten

Alles bereiten wir Jahr für Jahr mit Freude zu.

Fragen Sie nach aktuellen
Spezialitäten
und deren Preise.

Saison Speisen

Grünkohl Essen

schmeckt wie bei Oma - lange gekocht, mit den
richtigen Zutaten
dazu
mageres Kasseler, Kochwurst o. Pinkel
Salzkartoffeln oder krosse Röstkartoffeln & Senf

ab 10 Personen
12,50€ pro Person

belegte Brötchen

belegte Brötchen

Halbe Brötchen

ab 20 Stk. - mind. 10 Stk pro Sorte

Unsere knusprigen halben Brötchen sind belegt mit Wurst-, Käse- und / oder Fischspezialitäten. Geeignet für ein Frühstück, ein Meeting oder Zwischendurch. Stellen Sie sich Ihre Wunsch-Brötchen zusammen, unten finden Sie unser Angebot, übersichtlich in Preisgruppen zusammengefasst.

Gruppe I

- Ei mit Sild
- Matjestartar
- Gewürztes Mett
- Fleischsalat
- Frischkäse mit Schnittlauch
- Gouda jung oder mittelalt
- Camembert

Pro Stück 1,80€

Gruppe II

- Lachstartar
- Tiefseekrabbensalat
- Katenschinken
- Burgunder Schinken
- Parmasalami
- Gekochter Schinken
- Spanferkel Rücken
- Coppa di Parma
- Geflügelsalat
- Putenbrust geräuchert
- Schweizer Emmentaler
- Appenzeller

Pro Stück 2,40€

Gruppe III

- Räucherlachs
- Tiefseekrabben
- Schweinefiletscheiben
- Roastbeef
- Pastrami
- Gorgonzola
- Roquefort

Pro Stück 2,70€

Gruppe IV

- Nordseekrabbensalat
- Norweger Räucherlachs
- Graved Lachs
- Rührei & Büsumer Krabben
- italienische Edel Salami
- Pata Negra Schinken

Pro Stück 3,70€

Schnittchen

ab 10 Personen

Die schräg geschnittenen Scheiben vom frischen Baguette, jede unterschiedlich belegt und garniert, sind willkommen zum Frühstück, für ein Meeting, am Abend oder Zwischendurch. Wählen Sie aus unserem vielseitigen Angebot.

Vorschlag I

6 Baguetteschnitten p. P.

- Baguettesalami
- Thüringer Mett mit Kapern
- geräucherte Putenbrust
- Graved Lachs
- Fleischsalat
- Emmentaler

Pro Person 12,50€

Vorschlag II

6 Baguetteschnitten p. P.

- Norweger Räucherlachs
- Jungschweinsrücken
- Tiefseekrabben
- Ei mit Gabelbissen
- Katenschinken
- Französicher Brie

Pro Person 15,50€

Vorschlag III

6 Baguetteschnitten p. P.

- Irischer Wildlachs
- Serano Schinken
- Rührei mit Krabben
- Trüffel Leberwurst
- Ketakaviar auf Eicreme
- Burgunderschinken

Pro Person 17,50€

Baguette Schnittchen

Canapés

ab 10 Personen

Das Canapé ist stets eine runde Sache.
Mundgerecht und lecker fehlt es auf keinem Stehempfang.
Bestellen Sie je nach Zeitpunkt und Zeitraum der Veranstaltung
eine der unten vorgestellten Varianten.

Canapés

Variation I

6 Häppchen pro Person

- Graved Lachs
- Italienische Salami
- Fleischsalat
- Thüringer Mett mit Kapern
- Putenbrust geräuchert
- Emmentaler

Pro Person 9,50€

Variation II

10 Häppchen pro Person

- Lachstartar mit grünem Pfeffer
- Coppa die Parma
- Kräuter Lachsschinken
- Trüffel Leberwurst
- Krabbensalat
- Pata Negra Schinken
- Rührei mit Sild
- Bergkäse mit Feige
- Französischer Brie
- Roquefortcreme mit Staudensellerie

Pro Person 19,50€

Variation III

12 Häppchen pro Person

- Roastbeef rosa mit Cremé
- Heilbutt mit Limette
- Pata Negra Schinken
- geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas
- Lachs mit Dillspitzen
- Getrüffeltes Leberwurst
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- edler Lachsschinken
- Spanferkelrücken, gebraten
- Deichländer Käse mit Paprika
- Italienischer Bergkäse
- Mett mit Zwiebeln

Pro Person 23,50€

Variation IV

8 Häppchen pro Person

- Katenschinken geräuchert
- Putenbrust geräuchert
- Norweger Räucherlachs
- Poulardenbrüstchen
- Holsteiner Appenzeller
- Waldorf Salat
- Schweinefilet mit Creme
- Camembert mit Preiselbeeren

Pro Person 13,50€

Fingerfood & Anti Pasti

Fingerfood - warm
ab 50 Stk - mind. 10 p. Sorte

Gruppe I EUR 1,55
- Meatballs Creolisch, scharf

Gruppe II EUR 1,85
- Baconröllchen wahlweise mit Pflaumen, Datteln oder Ananas
- Tempura Sticks mit Dips Gemüse im Bierteig gebacken
- Dim Sum mit Dips kleine chinesische Teigtaschen

Gruppe III EUR 2,65
- Kleine Frühlingsrollen
- Kreolische Chicken-Nuggets mit Dip
- Saté-Spießchen mit Erdn. Sc.

Anti Past / Tapas
frisch für Sie zubereitet
mind. 1 Kg pro Sorte
Paprika, Zwiebel,
Champignons, Zucchini u.a.
angebraten und mit
Balsamico Essig
abgelöscht & verfeinert
29€ pro Kg -
ab 1 Kg pro Sorte

mediterraner Käse, Schinken & Salami Mix
hübsch angerichtet
35€ pro Kg -
ab 1 Kg pro Sorte

Oliven Spezialitäten
aus Italien, Spanien, Portugal
gefüllte & grosse
18€ pro Kg -
ab 1 Kg pro Sorte

Anti Pasti - Klassiker Mix
Tomate-Mozzerella, Serrano Schinken-Melone, Vitello Tonnato
Datteln & Pflaumen im Speckmantel, Sesam Karotten u.a.
38€ pro KG - ab 1 Kg pro Sorte

Fingerfood & Anti Pasti

Käse - Fisch - Früchte

Käse Brett
verschiedene internationale Käsesorten mit frischen Früchten garniert

kleines Käse Brett (ca. 1Kg Käse) 35€
großes Käse Brett 65€

Käse Igel
toller Blickfang, Käsewürfel mit Trauben am Spieß auf einer Ananas angebracht 30€

Frikadellen / Käse Platte
Party Frikadellen, kl. Schnitzel, Käsehäppchen, Salzcracker, kleiner Käse Igel, hübsch dekoriert 85€

Edel Fisch Platte
Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets, Heilbutt, Krabben Cocktail, graved Lachs toll dekoriert und irre lecker, ab 20 Personen pro Person 25€

Lachs & Scampi Gourmet Arrangement
traumhaft hübsch angerichtet
ganzer Lachs, verschiedene Sorten Räucherfisch
Scampis und dazu
Meerrettich, Gourmetsaucen
und Limetten 245€

Obst & Schoko
Stk 2,80€
frisches Obst der Saison in Schokolade getaucht, und mit Kokos Raspeln bedeckt

Salate lecker - hausgemacht

Speck-Kartoffelsalat kalt - ab 5 Kg	10,90€
Kartoffelsalat o. Nudelsalat mit Mayonnaise - ab 5 Kg	10,90€
Gurkensalat - ab 1 Kg	11,90€
Bayerischer Krautsalat - ab 1 Kg	9,20€
Cole Slaw Salat - ab 1 Kg	10,20€
Sweet Chilly Salat mit Ch. Nudeln & getr. Tom. - ab 5 Kg	19,60€
frischer Markt Salat Mix - ohne Dressing	21,40€
Dressing - pro Liter	9,50€

Suppen frisch & hausgemachte

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Ei & Klösschen	10,80 €
Kartoffel Suppe mit Lauch & Speck	10,80 €
Karotten Ingwer Suppe	10,80 €
Erbsensuppe mit Wursteinlage	10,80 €
Tomatencremesuppe mit Klösschen	10,80 €
Chilly con Carne	12,50 €
ungarische Gulasch Suppe	12,50 €
Bayerische Leberknödelsuppe	12,50 €
Bengalische Currysuppe mit Huhn und Kokos	11,50 €
Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	14,50 €

Für eine gute Portion rechnen Sie bitte mit 0,5 Liter
Preise pro Liter - Mindestbestellung 5 Liter

tolle Suppen & Salate

Tolle Komplett Angebote

(ab 50 Pers. 50ct und ab 100 Pers. 1€ günstiger)

Braten mit Beilagen

ab 10 Personen

Kräuterbraten (vom Nacken) p.P. 12,50€
mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Remoulade & Brot

Prager Schinken o. Schweine Braten p.P. 12,50€
vom edlen Hinterschinken, mager und saftig, mit der typischen hausgemachten Würznote, heiß aus dem Ofen mit warmen Speckkartoffelsalat, Sauerkraut, Sauce & Brot

Rundstück "warm" p.P. 12,50€
typisches Hamburger Gericht, Schweinebraten mit Kruste reichlich Sauce, Gewürzgurke und Meterbrot

Gyros Braten p.P. 12,50€
zartes, mageres Fleisch mit Gewürzkruste sanft gegrillt mit Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

Kasseler (im Blätterteig +1€) p.p. 14,50€
mit Rosenkohl oder Brokkoli, Kartoffelgratin & Sauce

Schweine Rücken (gefüllt +1€) p.p. 15,50€
ohne Knochen, mager, würzig, mit Apfelrotkohl, Kroketten und Sauce

Burgunder Braten (geräuchert) p.P. 16,50€
heiß aus dem Ofen, mit frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln und Sauce

Rinderbraten p.P. 17,50€
kräftig und herzhaft, mit frischem Marktgemüse, Röstis und Rotwein Braten Sauce

Roastbeef "rosa" (kalt) p.P. 18,50€
bester argentinischer Herkunft, hübsch garniert mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln inkl. Elektro Pfanne

Königs Putenbrust p.P. 18,50€
mager und toll gewürzt an Preiselbeeren, mit Reis, frischem Marktgemüse und Cognac Sahne Sauce

Tolle Komplett Angebote

(ab 50 Pers. 50ct und ab 100 Pers. 1€ günstiger)

saftige Steaks p.P. 18,50€
Putenbrustfilet, Schweine Filet Medaillons & Huftsteak
mit Bratkartoffeln, Zwiebel / Pilz Gemüse und
Pfeffer Sahne Sauce

Schweine Filet Medaillons p.P. 17,50€
in Pfeffer Sahne Sauce, mit frischem Martgemüse
und frischen leckeren Bratkartoffeln

Butter Schnitzel "Wiener Art" p.P. 16,50€
vom Schwein in Butterschmalz gebraten mit Champignon
Rahm Sauce aus frischen Pilzen, Gurkensalat und Zitrone

Oldenburger Gänsekeule (500g) p.P. 18,50€
Apfelrotkohl - Kartoffel Knödel - Gänse Jus

Wild Goulasch p.P. 16,50€
zu Butterspätzle, Pilzvariationen & Rotkohl

Rinderrouladen p.P. 16,50€
zartes Fleisch, gefüllt nach Wunsch, mit Bratensauce,
Kroketten und frisches Marktgemüse

Rinder Gulasch p.P. 14,50€
vom Rind, mager und zart, mit Pilzen, Paprika und
Zwiebeln, pikant oder mild, mit Butterspätzle & Rotkohl

Spare Ribs (500g) p.P. 12,50€
in hausgemachter Bourbon BBQ Sauce mit Cole Slaw
(Karotten-Weißkohl-Salat) & Kartoffelecken

frisches Lachs Filet vom Grill p.P. 23,50€
Rosmarin Gemüse (Gemüse & Kart. Ecken in Olivenöl gebr.)
mit rosa Pfeffer Sauce

Gerichte mit Beilagen

ab 10 Personen

Klassische Braten & Saucen

heisse Braten

ohne Beilagen / ab 3 Kg / je Kg

Burgunder Schinken (geräuchert)	26,60€
Prager Schinken (gepökelt)	17,50€
Schweine Braten	15,60€
Schweine Rücken	28,40€
Spiess Braten	25,60€
Gyros Braten	24,90€
Gyros am Spieß mit Grill	44,90€
Kasseler	30,30€
Leberkäse	32,50€
Puten Braten	27,80€
Rinderbraten	32,50€
Roastbeef Braten	82,00€
Schnitzel (Pute o. Schwein / paniert)	8,50€ / Stk
Haxen 1,2 Kg	21,50€ / Stk
Party Frikadellen / gem. Hack ab 50 Stk	0,90€ / 50g
Party Frikadellen / Rinder Hack ab 50 Stk	1,50€ / 50g

Saucen

ab 1 Liter / Kg / je Liter / Kg

Braten Sauce - Grand Jus	11,60€
Cognac Sahne Sauce - von der Jus	12,80€
Pfeffer Sahne Sauce - von der Jus	12,80€
Sahne Sauce	9,90€
Gorgonzola Sahne Sauce	12,90€
Salbei Sahne Sauce	10,90€
Bourbon BBQ Sauce mit flüssigem Rauch	12,50€
Sauce Hollondaise	11,50€
Sauce Béarnaise	12,50€
Remoulade	10,50€
Senf mittelscharf	5,00€
Steak Sauce	9,90€

Beilagen ab 3 Kg bzw. 20 Stk / je Kg o. Stk

Salzkartoffeln	8,50€
Bratkartoffeln (inkl. Leih E-Pfanne)	12,00€
Kartoffel Gratin	12,50€
Speckkartoffel Salat warm	12,50€
Kartoffel Püree	9,50€
Kartoffel Knödel	1,50€
Semmel Knödel	2,00€
Servietten Knödel	18,00€
Kroketten	0,40€
Kartoffel Röstis	1,50€
Langkorn Reis	8,50€
Basmati Reis	11,50€
Wild Reis Mix	11,50€

Gemüse ab 2,5 Kg / je Kg

Sauerkraut	8,50€
Apfel Rotkohl	10,00€
Rosenkohl	10,00€
Brokkoli	13,50€
Gemüse Mix	11,50€
frisches saisonales Markt Gemüse	16,50€

Dessert ab 10 Personen / pro Person

Quark mit frischen Früchten	3,00€
Zitronencreme mit feinen Stückchen	3,00€
Rote Grütze m. Vanille Sauce	3,50€
Bayrisch Creme mit Himbeermark	4,50€
Panna Cotta mit Beerenschaum	4,50€
Mousse au chocolat	4,50€
Tiramisu	4,50€
frischer Obstsalat	4,50€
mit Schokofontäne	5,50€
mit Mascarpone Creme	5,50€

traumhafte Buffets

Ausgiebig und schön feiern geht meistens nicht ohne eben solche Buffets.
Für alle Anlässe und Preislagen haben wir eine perfekte Lösung.
Die nachfolgenden Beispiele sind nur eine kleine Auswahl dessen, was möglich ist.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Buffet zusammen!

Preise ab 30 Personen - ab 20 Pers. + 4€ - ab 10 Pers. + 6€

kalt - warme Buffets

Buffet Basic

- Putenbrust & Schweinekrustenbraten
- Gemüse der Saison & Kart. Gratin
- Pfeffer Sahne Sauce
- Brotkorb & Butterröschen
- Käsebrett mit Obst
- Aufschnittplatte
- Räucher Fisch Variationen
- 4 Sorten frische Anti Pasti
- Hackbällchen & kl. Schnitzel
- Kartoffel Salat
- Marktsalat mit 2 Dressings
- Tiramisu & rote Grütze

pro Person 26,80€

Bayrisches Buffet 1

pro Person
- 2 Weisswürste, 1 halbe Haxe
- warmer Speckkartoffel Salat
- Bayrisches Sauerkraut
- Gourmet Senf Mix
- 1 frische Brezel

pro Person 12,40€

Bayrisches Buffet 2

- Krustenbraten mit Dunkelbiersauce
- Leberkas, Brathendl & Weisswürste
- Blaukraut & Sauerkraut
- Semmelknödel & Kart. Knödel

- Wurst Käse Salat
- Kraut Salat & Gurken Salat
- Kartoffel Salat mit Rauke & Radieserl
- hausgemachte Fleischpflanzerl
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- Brotkorb mit Bauernbrot & Brez´n
- Senf Mix

- Bayrisch Creme mit Obstsalat
- Käse Variationen mit Trauben

pro Person 23,50€

Tex Mex & Creol Fingerfood & Chilly

- Chilly con Carne (kleine Portion)
- frisches Ciabatta

auf einer Paella Pfanne toll angerichtet:

- Avocado Tomaten Salat
- Chicken Finger
- Thunfisch & Hähnchen Pasteten
- vegi Wraps & Blätterteig Gemüse Röllchen
- hausgemachte Taco Chips
- Guacamole, Sour Creme, Salsa

pro Person 15,50€

kalt - warme Buffets

Rustikales Buffet

- Prager Schinken (warm)

- Roastbeef „rosa" (kalt)
- Tzatziki & Remoulade
- Aufschnitt Variationen, Schmalz & Mett
- Party Frikadellen & kl. Schnitzel
- Räucherfisch Platte
- 3 Feinkostsalate

- Käsebrett & Käsewürfel mit Trauben
- Brotkorb & Butter

pro Person 15,50€

Dazu leckere Bratkartoffeln
3,50€ pro Person

mediterranes Buffet

warm
- Ochsenbrust in Rotwein geschmort
- Rosmarin Kartoffeln
- franz. Bohnen - Thymian Sauce
- Penne mit Lachs

kalt
- Scampi in Knoblauch Olivenöl
- Doradenfilets mit Pesto
- Antipasti von Paprika, Zucchini, Champignons mariniert
- Rucola mit Pinienkernen, Balsamico, Olivenöl und Parmesan
- Oliven Mix - Meeresfrüchte Salat
- Parmaschinken mit grünem Spargel und Aioli

- frischer Obstsalat
- Tiramisu
- Käsebrett mit Trauben
- Butterröschen
- Brotauswahl

Pro Person 28,50€

Preise ab 30 Personen - ab 20 Pers. +4€ - 10 Pers. +8€

BBQ's - Grillfeste

Basic BBQ

Sausages
leckere Wurst Variationen

New Orleans Ribs
zarte, mit Gewürzen der New Orleans Küche
marinierte Rippchen mit
unserer „homemade" pikant süßen Bourbon BBQ Sauce

US Farmer Steaks
zarter Schweine Nacken, raffiniert gewürtzt, mit milder
Steak Sauce

Puten Steaks
zart & fettfrei

Brot Arrangement

Dips & Saucen
Ketchup, Senf, BBQ Sauce, Kräuterbutter
Honig Senf Sauce, Knoblauch Sauce

Salate
hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat,
Cole Slaw Salat & Markt Salat

pro Person 23€
ab 30 Personen

Männer BBQ

vom Koch vor Ort gegrillt oder fertig gegrillt mitgebracht

Entrecotes & Huft Steaks
ganze Doraden
grobe & feine Bratwurst
Chorizos
(insgesamt 500g vom Grill pro Person)

baked Potatoes
mit Sour Creme

Grill Gemüse
Knobi Maiskolben
gebratene Zwiebeln

Dips & Sides
Steak Sauce
Pesto
Kräuterbutter
geb. Schafskäse mit milder Peperoni
Sweet Chilly Penne Salat
Kartoffel Salat

Brotmix
Meter & Zwiebelmeter Brote
Ciabatta Brote

pro Person 29€
ab 30 Personen

Auf Wunsch auch mit Dry Aged oder US Beef!
Preise auf Anfrage.

BBQ´s - Grillfeste

Mittelmeer BBQ

das andere kulinarische Erlebnis!
sommerlich leicht & lecker

feinstes Grillgut & schmackhafte homemade Sides
ab 30 Personen - 36€ pro Person

Hähnchenbrust
im Salbei Speck Wickel

mediterrane Nacken Steaks
schmackhaft & saftig

Lammkotelett
provencalisch eingelegt

Kräuter Garnelen

Lachs Filet
auf Grillgemüse

Feta - Zucchini - Spieße & Gemüse Anti Pasti Mix

Rosmarin Kartoffeln
mit getrockneten Tomaten & Oliven

italienischer Nudel Salat
mit Tomate & Ruccola

Cherry Tomate Mozzarella Bällchen
mit Basilikum

Tzatziki - Pesto - Kräuter Butter - Tom. Sauce & Senf

Panna Cotta mit Beerengrütze
im Weckglas

Mittelmeer BBQ

Anlieferung / Abholung / Service

gerne bringen wir Ihnen Ihre bestellten Waren nach Hause
oder in die Firma. Natürlich entsorgen wir Ihre
Speisereste, Gerippe und machen alles wieder sauber.
Sie sagen, was wir tun sollen und machen nur das selber
wozu Sie Lust haben

Anlieferung / Abholung
nach Aufwand

Mitarbeiter
jeweils von / bis 22159 HH pro Std
Koch / Tranchierpersonal 35€
Service Leitung 35€
Service Personal 25€
Aufbau & Abbau Helfer 35€

Reinigung der Speisebehältnisse
50 Cent pro Gast

Resteentsorgung
nach Aufwand

Gerippe Entsorgung
15€ - Spanferkel / 50€ - Ochse

Hardware
inkl. Reinigung
Teller, Besteck & Gläser 40 Cent
Brennpaste 4€
Tische 10€
weitere Dinge gerne auf Anfrage

Getränke
liefern wir Ihnen gerne passend zu Ihrem Anlass -
die Abrechnung erfolgt auf Kommission -
zu unseren Beschaffungskosten

Service & Getränke

AGB´S

ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN

Der Firma Chris Siemers / Spanferkel Profi

1. Allgemeines

Alle Lieferungen und Leistungen kommen ausschließlich zu den nachstehend abgedruckten Vertragsbedingungen zustande. Entgegenstehende oder von unseren Vertragsbedingungen abweichende Bedingungen erkennen wir nicht an. Unsere Vertragsbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Vertragsbedingungen abweichender Bedingungen des Vertragspartners die Lieferung vorbehaltlos ausführen. Abweichende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Durch Annahme der gelieferten Ware erklärt der Vertragspartner sein Einverständnis mit unseren Vertragsbedingungen.

2. Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend und verpflichten nicht zur Auftragsannahme. Aufträge sind für uns erst verbindlich, wenn diese von uns schriftlich bestätigt oder durch Lieferung ausgeführt werden.

3. Leistungsdaten

Abbildungen, Waren in ihrer Zusammensetzung, ihrem Aussehen und ihrer Größe, sowie sonstige Leistungsdaten sind nur verbindlich, wenn sie ausdrücklich schriftlich zugesagt sind. Angaben und Abbildungen in Prospekten, Werbematerialien oder sonstigen Informationsquellen sind unverbindlich und keine Angaben zur Beschaffenheit im Sinne des Gewährleistungsrechts.

4. Stornierungen

Bei der Stornierung von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25% des Gesamtauftragswertes,
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50% des Gesamtauftragswertes
4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75% des Gesamtauftragswertes,
2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 90% des Gesamtauftragswertes.
Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 100% des Gesamtauftragswertes in Rechnung zustellen. Stornierungen können grundsätzlich nur berücksichtigt werden, wenn sie schriftlich erfolgt sind. Maßgeblich ist das Eingangsdatum.

5. Liefer- und Abnahmeverpflichtungen / Gefahrübergang

Schadensersatzansprüche durch Lieferverzögerungen sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit und bei Schäden durch Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit von Menschen. Bei höherer Gewalt verlängert sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang. Wird die Lieferung durch höhere Gewalt unmöglich, werden wir von der Lieferverpflichtung frei. Bei einer Verlängerung der Lieferfrist oder Unmöglichkeit der Lieferung durch höhere Gewalt sind Gewährleistungs- und Schadensersatzansprüche des Vertragspartners ausgeschlossen. Rücktritt des Vertragspartners vom Vertrag oder Annahmeverweigerung wegen Lieferverzögerungen sind ausgeschlossen, sobald die Herstellung der von ihm bestellten Waren veranlasst worden ist. Wird die Lieferung durch Umstände verzögert, die der Vertragspartner zu vertreten hat, sind wir berechtigt, bei verderblichen Waren ohne schriftliche Aufforderung des Vertragspartners zur Abnahme anderweitig über die Produkte zu verfügen. Bei nicht verderblichen Waren sind wir berechtigt, nach vorheriger schriftlicher Aufforderung zur Abnahme mit angemessener Frist anderweitig über die Ware zu verfügen und den Vertragspartner zu einem späteren Zeitpunkt zu beliefern. Ansprüche des Vertragspartners auf Schadensersatz oder ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag sind ausgeschlossen.
Mit der Übergabe der Ware und der Mietgegenstände an den Kunden, einen Kurier, an einen Frachtführer oder sonstigen Dritten geht die Gefahr des Untergangs und der Verschlechterung der Ware auf den Kunden über. Die genannten Personen sind keine Erfüllungsgehilfen oder sonstige Beauftragte der Firma Chris Siemers. Erfolgt die Warenlieferung durch unsere eigenen Fahrzeuge und Mitarbeiter, geht die Gefahr erst mit der Übergabe an den Kunden auf den Kunden über.

ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN

Der Firma Chris Siemers / Spanferkel Profi

AGB´s

6. Zahlungsbedingungen und Preise

Soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart ist, sind sämtliche Preisangaben Bruttopreise inkl. 7% (bei Speisen) Umsatzsteuer.

Soweit dem Vertragspartner Pfandartikel überlassen worden sind, beziehen sich alle Preise auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertagen. Die Abholtage (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzer Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten trägt er die Ersatzkosten in vollem Umfang.

Zahlungen für bestellte Leistungen sind bei Anlieferung in bar oder vorab per Überweisung zu tätigen. Forderungen aus Rechnungen werden mit dem Zugang der Rechnung beim Vertragspartner ohne Abzug fällig. Verzug tritt nach Ablauf von 14 Kalendertagen ab Zugang der Rechnung beim Vertragspartner ein.

Ab diesem Zeitpunkt ist die Forderung gesetzlich zu verzinsen. Eine Aufrechnung oder Minderung ist nur mit unserer ausdrücklichen Zustimmung oder mit rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen zulässig.

7. Gewährleistung

Wir übernehmen keine Gewährleistung für die ständige Verfügbarkeit unseres Sortiments oder unseres Lieferservices. Da täglich frische Ware verarbeitet wird, haben wir das Recht, einseitige Leistungsänderungen auch ohne Zustimmung des Vertragspartners vorzunehmen und anstelle der bestellten Ware andere nach Art, Güte und Qualität vergleichbare Ware zu liefern, soweit die vertraglich vereinbarte Gesamtleistung dadurch nicht wesentlich verändert wird.

Gelieferte Ware ist nach Erhalt unverzüglich zu untersuchen. Etwaige Mängel sind unverzüglich nach Erhalt der Ware bei uns anzuzeigen. Bei Verletzung der Untersuchungs- und / oder Anzeigepflicht gilt gelieferte Ware als genehmigt.

Bei rechtzeitig angezeigten und berechtigten Mängeln haben wir zunächst das Recht zur Nacherfüllung. Ein Anspruch des Vertragspartners auf Rücktritt vom Vertrag oder auf Minderung des vereinbarten Preises besteht erst dann, wenn zwei Nacherfüllungsversuche fehlgeschlagen sind oder die Nacherfüllung von uns endgültig abgelehnt wird.

Ansprüche auf Schadens- oder Aufwendungsersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen.

Dies gilt nicht bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, bei Schäden durch Verletzung einer Hauptleistungspflicht und bei Schäden durch Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit von Menschen. Der Höhe nach sind Ansprüche auf Schadens- oder Aufwendungsersatz beschränkt auf den jeweiligen Auftragswert.

8. Pfandartikel

Soweit dem Vertragspartner Pfandartikel überlassen worden sind, erfolgt die Abholung in der Regel innerhalb von drei Werktagen nach Lieferung. Werden Pfandartikel vom Vertragspartner nicht zurückgegeben, haben wir das Recht, diese dem Vertragspartner zum aktuellen Neubeschaffungspreis in Rechnung zu stellen. Bis zu einer möglichen Neubeschaffung wird eine Miete in Rechnung gestellt, um einen ähnlichen Artikel zuzumieten.

9. Anwendbares Recht , Gerichtsstand

Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Hamburg. Wir sind nach unserer Wahl auch berechtigt, am Sitz des Vertragspartners zu klagen.

Stand: 1-2021

Events & Konferenz

DIE SPANFERKELEI

Buffet Location

die Spanferkelei
620qm auf 2 Ebenen

Konferenz - Event - Buffet - Location
im gemütlich modernem Industrial Style

Sonn- und Feiertags
Spanferkel Brunch
9 - 11.30 & 12 - 14.30

250qm Konferenz & Feier Buffet Location

große Show Küche
für Koch Events

Großlohering 68 - 22143 Hamburg
Besichtigung & Beratung nach Absprache
040 - 643 44 95