CATERING

SPANFERKEL PROFI

PARTY SERVICE



die Spanferkelei Hamburg

Konferenz - Event - Buffet Location

SPANFERKEL - BRUNCH

an geeigneten Sonn- & Feiertagen 10 - 14 Uhr

040-652 31 64 / info@spanferkelei-hamburg.de





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
vegetarische, vegane & muslimische Speisen

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 Grillfest

ab 70 Personen

Ochsenkeule vom Grill

mit Bratensauce	18,90€
mit Krautsalat, Brot & Sauce	22,90€
mit Rotkohl, Cole Slaw, Kartoffel Gratin Bratensauce & Brot	27,90€





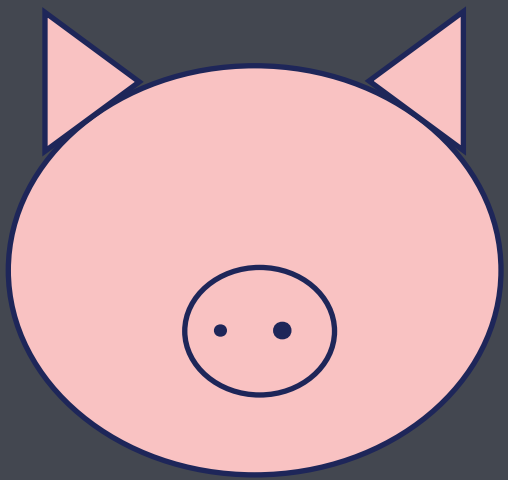
ab 300 Personen

ganzer Ochse vom Grill - Preis auf Anfrage
(inkl. Grillanhänger vor Ort)

mit Bratensauce	2€ p.P.
mit Krautsalat, Brot & Sauce	4€ p.P.
mit Rotkohl, Cole Slaw, Kartoffel Gratin Bratensauce & Brot	9€ p.P.

Ochsen Event

Spanferkel



Spanferkel aus dem Ofen

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

Auch in Bio Qualität erhältlich!

Auf Wunsch
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.)

	ohne Beilagen	Komplettangebot
10 - 19Pers.	14,00€	21,00€
20 - 49Pers.	12,00€	19,00€
50 - 99Pers.	11,00€	18,00€
ab 100Pers.	10,50€	17,50€

Unser Komplettangebot enthält tolle selbstgemachte Beilagen (keine fertige "Eimerware"):
heißes Sauerkraut - hausgemachter Cole Slaw Salat - selbstgemachte Remoulade, Senf & Brot

mit Ananas Sauerkraut (vegi) +1,50€ - mit Schmorkraut + 2,00€

Als Ergänzung empfehlen wir für nur 5€ pro Portion:
Kartoffel Gratin oder frische Bratkartoffeln & Braten Jus

Natürlich liefern wir und schneiden Euer Spanferkel bei Euch auf!
(45€/Std.)

Mediterranes Spanferkel

mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch etc.

	ohne Beilagen	Komplettangebot
10 - 19Pers.	15,00€	22,00€
20 - 29Pers.	14,00€	21,00€
50 - 99Pers.	13,00€	20,00€
ab 100Pers.	12,50€	19,50€

Das Komplettangebot (vegi Beilagen) enthält pro Portion:
med. Krautsalat - Kräuter Gratin - Pesto & Brot

ca. 250g pures Spanferkel Fleisch pro Person - Preise pro Person

Spanferkel aus dem Ofen

Spanferkel Special Offer

So-Fr 12-20 Uhr
Sa 12 - 14 Uhr

Pick up your Pig

ab 20 Personen

ganzes Oldenfelder Spanferkel

klassischer Krautsalat &
Muttis Kartoffelsalat
Baguette & Senf

pro Person nur 14,50€
ohne Beilagen 11€

alles in to go Verpackungen
keine Lieferung - kein Service - keine Änderungen

Das Spanferkel hält sich selbst 3 Stunden warm!

Spanferkel aus dem Ofen

Spanferkel aus dem Ofen

New Orleans (BBQ) Spanferkel

mit unserer Creol Gewürzmischung

	ohne Beilagen	Komplettangebot
10 - 19Pers.	16,00€	23,00€
20 - 49Pers.	15,00€	22,00€
50 - 99Pers.	14,00€	21,00€
ab 100Pers.	13,50€	20,50€

Das Komplettangebot enthält:
Süßkartoffel Ecken - Cole Slaw - BBQ Sauce - Brot

Asia - Spanferkel

mit frischem Lemon Gras & Thai Basilikum

	ohne Beilagen	Komplettangebot
10 - 19Pers.	16,00€	22,00€
20 - 49Pers.	15,00€	21,00€
50 - 99Pers.	14,00€	20,00€
ab 100Pers.	13,50€	19,50€

Das Komplettangebot (vegi Beilagen) enthält:
Bratreis mit Gemüse - Sweet Chilly Sauce & Soja Sauce

Mediterranes Spanferkel Buffet

ab 30 Personen

29,80€ pro Person

Mediterranes Spanferkel
med. Kart. Gratin & Krautsalat, med. Nudelsalat,
frische Gemüse Anti Pasti, Kräuterquark, Remo & Senf
Baguette & Panna Cotta

Milch - Ferkel

Spanferkel aus dem Ofen







1 ganzes Milch Ferkel (ca. 5 Kg) - 160€

Beilagen 6€ pro Person:
Rosmarin Kartoffeln mit Meersalz
Cole Slaw Salat - hausgemachte Remo

Spanferkel Braten im Grill

Spanferkel Rücken oder Bauch
zum selber grillen - inkl. Grill
als Rolle oder mit Knochen im Stück
ab 15 Personen
Rücken oder Bauch haben immer
ca. 5 Kg pro Stück



Spanferkel Bauch 5Kg	135€
Spanferkel Rücken 5Kg	155€

Beilagen:
Rotkohl - Kartoffel Gratin - Bratensauce - Brot 8€ p.P.

Spanferkel Keule

saftig krosse Keule vom Spanferkel ab 15 Personen

Spanferkel Keule ab 15 Personen 14,50€ p.P.

Beilagen:
Rotkohl - Kartoffel Gratin - Bratensauce - Brot 7€ p.P.

Spanferkel Fleisch pur

Spanferkel pulled Pork

ab 10 Personen - 18€ p.P. (250g)

Beilagen:

Krautsalat - BBQ Sauce - Brot	5€ p.P.
Burger Bun - Cole Slaw - BBQ Sauce	7€ p.P.
Bratkartoffeln - Rotkohl - Bratenjus - Brot	8€ p.P.

Spanferkel Geschnetzeltes 18,50€ p.P.

ab 10 Personen
in Zwiebel - Champignon - Sahne mit Rotkohl & Serv.Knödel

Spanferkel Spezialitäten

Brunchen

den Tag perfekt starten

Klassisches Brunch

Schweine & Puten Braten - Gemüse Mix - Kart. Gratin Sauce
Brötchen & Vollkornbrot - Butter
gekochte Eier & Rührei
Käse - Aufschnitt - Lachs - Süßes - Butter
Joghurt - Obstsalat - Müsli

ab 20 Personen - je 27.80€

Brunch



Spanferkel Brunch

ganzes Spanferkel - ganze Pute
Sauerkraut - Cole Slaw Salat - Remo - Senf
Kartoffel Gratin & Sauce

Brötchen & Vollkornbrot - Butter
gekochte Eier & Rührei
Käse - Aufschnitt - Lachs - Süßes - Butter
Joghurt - Obstsalat - Müsli

ab 30 Personen - je 32.80€

knusprige Haxen

ab 10 Personen

mit Knödel, Sauce, Brot & Senf
oder nur die Flies- oder Grill - Haxen

Flies Haxen ca. 700g

ohne Beilagen	mit Beilagen
11,50€	16,50€

Grill Haxen ca. 1,2Kg

ohne Beilagen	mit Beilagen
17€	22,50€

auch als „to go Variante" zum selber heiß & knusprig machen

Gyros Spieß

Gyros selber machen - der Feier Spaß ab 15 Personen
fertig gewürzt und gespießt - mit Krautsalat, Brot &
hausgemachtem Tzatziki - Leihgrill & Messer

ab 15 Personen
klassisches Gyros - 13,50€ p.P.
Puten Gyros - 15,00€ p.P.
Fleisch & Beilagen ca. 600g p.P.



Haxen - Gyros Spieß

Lamm & Wildschwein

ganzes Lamm

ca. 200g Fleisch pro Person - Preise pro Person

mit den klassischen Gewürzen der deutschen Küche

ab 15 Personen

ohne Beilagen	Komplettangebot
22,50€	29,50€

Das Komplettangebot enthält:
Speckbohnen, Kartoffel Gratin, Bratensauce & Brot

Deich Lamm oder Lamm Halal 26€ - ohne Beilagen

Wildschwein

sofern erhältlich

ca. 250g Fleisch pro Person - Preise pro Person

mit Lorbeer, Wacholder, Salz & Pfeffer

ab 20 Personen

ohne Beilagen	Komplettangebot
19,50€	27,50€

Das Komplettangebot enthält:
Rotkohl - Kartoffel Gratin - Cole Slaw Salat - Senf & Brot

Gans to go (kalt)

vorgegart und vakuumiert
bei 6° bis zu 5 Tage problemlos im Kühlschrank haltbar!

Großes Gänse Menü ab 4 Personen 153€
mit frischer Dithmarscher / Oldenburger 233€
eine ganze Gans (ca. 5 Kg)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Klößen & Sauce

jede weitere Person 38,25€ / 58,25€

ohne Beilagen
eine ganze Gans 115,00€ / 195,00€
jede weitere Person 28,75€ / 48,75€

- mit einfacher Anleitung für zu Hause -

Gänse Fest Essen (heiß)

heiße Gans (ca. 5 Kg) direkt aus dem Ofen mit warmen Apfelrotkohl, Rosenkohl, Klößen & Gänsejus

Großes Gänse Festessen ab 4 Personen 182€
mit frischer Gans - Angebot begrenzt 262€
jede weitere Person 45,50€ / 65,50€
ohne Beilagen - p.P. ab 4 Pers 35,00€ / 55,00€

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 18,50€

mit Beilagen der deutschen Küche 26,50€
mit Beilagen der US Küche 27,50€

Gänse & Puten

die Preise gelten nicht vom 23. - 26.12.

Saison Speisen

Spargel - ab 20 Personen

geschält - gekocht - lecker
weißer & grüner Spargel - mit Salzkartoffeln, Katenschinken, Lachfilet, Schnitzel, Steak, Sauce Hollandaise & zerlassener Butter 26,50€ pro Person
(Zutaten immer ab 10 Personen - z.B. 10 x Katenschinken, 10 x Lachs usw)

Matjes Lust - ab 20 Personen

mit frischen Bratkartoffeln -
Sauce nach Hausfrauen Art 16,50€

im Baguette Brötchen mit frischen Zwiebeln 6,50€



Paella

ab 10 Personen - in klassischer Paella Pfanne angeliefert - auf Wunsch auch vor Ort gekocht

Paella de marisco (Meeresfrüchte)	- 16€ p.P.
Paella valenciana (Gemüse & Fleisch)	- 16€ p.P.
Paella de verdura (Gemüse)	- 14€ p.P.
Arroz negro (schwarzer Reis mit Sepia)	- 17€ p.P.

inkl. Brot & hausgemachter Aioli

Pilz Zeit

frisch aus dem Wald
gebraten & perfekt gewürzt - ab 10 Personen

Pilz Rahm Pfanne - mind. 3 Sorten Saison Pilze mit Zwiebeln - dazu Serviettenknödel & Brot **25€ p.P.**

Champignons mit Knoblauchsauce & Brot **16€ p.P.**

Pfifferlinge & Steaks 26,50€
Puten Steak - Schweine Filet Med.
Gemüse Mix - Kartoffelknödel - Sauce

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
17,50€ pro Person

Saison Speisen

belegte Brötchen

halbe frisch gebackene Brötchen

ab 40 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.

belegte Brötchen

Gruppe I

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

Pro Stück 2,20€

Gruppe II

- Tiefseekrabbensalat
- Katenschinken
- Parmasalami
- Gekochter Schinken
- Coppa di Parma
- Geflügelsalat
- Putenbrust geräuchert
- Schweizer Emmentaler
- Appenzeller

Pro Stück 2,90€

Gruppe III

- Räucherlachs
- Schweinefiletscheiben
- Roastbeef
- Gorgonzola
- Roquefort

Pro Stück 3,20€

Gruppe IV

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

Pro Stück 4,40€



Schnittchen & Canapés

Schnittchen sind schräg geschnittene frische Baguette Scheiben
Canapés sind Kaviar Brot Scheiben
Schnittchen werden gerne für den größeren Appetit gewählt
Canapés eher für den stilvoll / eleganten Anlass
hübsch garniert & auf feinen weißen Platten serviert
ab 50 Stk - mind. 10 pro Sorte

Gruppe I

Schnittchen Stk. 2,50€
Canapés Stk 2,10€

- Baguettesalami
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- geräucherte Putenbrust
- Frischkäse mit Zwiebeln
- Emmentaler
- Gauda
- Rührei
- Waldorfsalat
- Fleischsalat
- Karotten Sellerie Salat

Gruppe II

Schnittchen Stk 3,70€
Canapés Stk 2,50€

- Räucherlachs
- Tiefseekrabbensalat
- Forellenfilets
- Roastbeef
- Katenschinken
- Edel Kochschinken
- Parma Schinken
- Ei mit Gabelbissen
- Stilfster Bergkäse
- Französicher Brie

je nach Dauer des Events empfehlen wir ab 5 Canapés oder 3 Schnittchen pro Person



Schnittchen & Canapés

Fingerfood

hier eine kleine Auswahl an Möglichkeiten
viele weitere Leckereien gerne auf Anfrage

Fingerfood

Fingerfood Fleisch - ab 20 Stk - Preis pro Stk

-	Minischnitzel auf bunten Salat mit Vinaigrette Weckglas	4,50€
-	Minifrikadelle mit Zweierlei Senf und Pane Rustico Brot	3,50€
-	Roastbeef Röllchen mit Ratatouille, Rucola und Parmesan	5,50€
-	Verschiedene Canapés mit Fleisch, Fisch, Vegetarisch oder vegan	3,20€
-	Miniburger Pulled Pork mit unserer Speziellen Haussauce	4,50€
-	Melone in Serrano Schinken gewickelt	2,80€
-	Wrap Scheiben z.B. mit Roastbeef, Schinken, Pute, Hähnchenbrust	1,90€
-	Hähnchen-Sate-Spieße in Erdnussbutter	3,50€

Fingerfood Fisch - ab 20 Stk - Preis pro Stk

-	Black Tiger Garnele in Pankomehl gebacken auf Sweet Chilli Salat	4,90€
-	Pumpernickel mit Räucherlachs Mousse oder gekochten Ei	3,50€
-	Wrap Scheiben mit Lachs, Frischkäse, Gurken, Dill und Meerrettich	1,90€
-	Gebackener Kabeljau in Zitronen-Mayonnaise und Gurkensalat	4,50€
-	Mini-Frischfrikadelle mit unserer hausgemachten Remoulade	2,80€

Fingerfood Vegetarisch/vegan - ab 20 Stk - Preis pro Stk

-	Antipasti-Spieße mit Basilikum Pesto und Balsamico Glacé	3,50€
-	Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto	2,50€
-	Tofu-Ananas-Spieße in Sweet-Chilisauce mit Erdnüssen	3,50€
-	Weintrauben-Gouda Käse Spieße	2,50€
-	Gemüsebratling mit Bärlauch-Mayonnaise	3,50€
-	Gemüse-Reisbällchen mit einem Kräuterdip	3,50€
-	Brokkoli-Kartoffel-Käse-Nuggets mit Sourcream	3,50€
-	Blätterteigtasche mit Saisongemüse und Feta gefüllt	3,50€

Dessert - ab 20 Stk - Preis pro Stk - im Weckglas

-	Panna cotta mit Himbeerspiegel und frischen Beeren	5,50€
-	Schokoladen-Mousse mit frischen Beeren	5,50€
-	Grießflammerie mit einer Erdbeersauce und Schokosplitter	4,50€
-	Bayrische Creme mit frischen Beeren	5,50€
-	Bienenstich Tiramisu mit Mandel-Honigblättchen	5,50€
-	Zweierlei Pudding Vanille und Schokolade	4,50€

Fingerfood









Fingerfood



Tapas & Anti Pasti

frisch zubereitet - raffiniert gewürzt

Oliven Mix - ab 1 Kg - je Kg 23€

aus Spanien & Italien
grüne - schwarze - gefüllte - kleine - große

Gemüse Anti Pasti Mix - ab 1 Kg - je KG 35€

Paprika - Zucchini - Aubergine - Champignons
Schalotten - Pilze - Knoblauch - Rosmarin - Olivenöl

med. Käse-Salami-Schinken Mix - ab 1 Kg - je KG 47€

hübsch angerichtet & garniert

Tapas & Anti Pasti Klassiker - kalt - ab 1 Kg

hausgemachte Aioli - Kg 15€
Tomate - Mozzarella - Kg 25€
Croquetas de Jamon - Kg 25€
Albóndigas picante - Kg 25€
Tortilla (Kartoffel - Ei - Paprika) - Kg 25€
Mozzarella - Creme Fraiche - Pfeffer - Zitrone - Kg 26€
Melone - Schinken - Kg 27€
Karottenscheiben - Sesam - Kg 29€
Datteln - Mandel - Speckmantel - Kg 34€
Vitello Tonnato - Kg 45€





Tapas & Anti Pasti

Käse - Fisch - Früchte

Käse Brett
verschiedene internationale Käsesorten mit frischen Früchten garniert

kleines Käse Brett (ca. 1Kg Käse) 45€
großes Käse Brett 85€

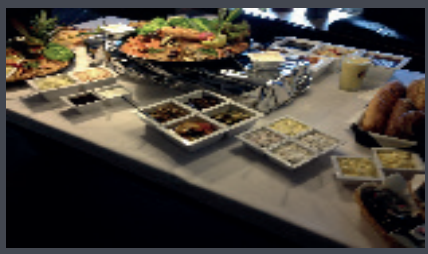
Käse Igel
toller Blickfang, Käsewürfel mit Trauben am Spieß auf einer Ananas angebracht 40€

Frikadellen / Käse Platte
Party Frikadellen, kl. Schnitzel, Käsehäppchen, Salzcracker, kleiner Käse Igel, hübsch dekoriert (ca. 3Kg) 125€

Edel Fisch Platte (200g p.P.)
Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets, Heilbutt, Krabben Cocktail, Graved Lachs
toll dekoriert und irre lecker, ab 20 Personen pro Person 22€

Lachs & Scampi Gourmet Arrangement
traumhaft hübsch angerichtet
ganzer Lachs (ca. 4Kg), versch. Sorten Räucherlachs (ca. 1Kg) Scampis (1 Kg) und dazu Meerrettich, Gourmetsaucen & Limetten 285€

Obst & Schoko - ab 30 Stk. Stk 3,20€
frisches Obst der Saison in Schokolade getaucht, und mit Kokosraspeln bedeckt





Tolle Komplett Angebote

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

Braten mit Beilagen

ab 10 Personen

Kräuterbraten (vom Nacken) p.P. 14,50€
mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Remoulade & Brot

Prager Schinken o. Schweine Braten p.P. 14,50€
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. 14,50€
typisches Hamburger Gericht, Schweinebraten mit Kruste reichlich Sauce, Gewürzgurke und Meterbrot

Gyros Braten p.P. 14,50€
zartes, mageres Fleisch mit Gewürzkruste sanft gegrillt mit Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

Kasseler (im Blätterteig +1€) p.p. 16,50€
mit Rosenkohl oder Brokkoli, Kartoffelgratin & Sauce

Schweine Rücken (gefüllt +1€) p.p. 16,50€
ohne Knochen, mager, würzig, mit Apfelrotkohl, Kroketten und Sauce

Burgunder Braten (geräuchert) p.P. 17,50€
heiß aus dem Ofen, mit frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln und Sauce

Rinderbraten p.P.23,50€
kräftig und herzhaft, mit frischem Marktgemüse, Röstis und Rotwein Braten Sauce

Roastbeef "rosa" (kalt) p.P. 26,50€
bester argentinischer Herkunft, hübsch garniert mit hausgemachter Remoulade &
Bratkartoffeln inkl. Elektro Pfanne

Königs Putenbrust p.P. 22,50€
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. 24,50€
Putenbrustfilet, Schweine Filet Medaillons & Huftsteak
mit Bratkartoffeln, Zwiebel / Pilz Gemüse und
Pfeffer Sahne Sauce

Schweine Filet Medaillons p.P. 19,50€
in Pfeffer Sahne Sauce, mit frischem Martgemüse
und frischen leckeren Bratkartoffeln

Butter Schnitzel "Wiener Art" p.P. 18,50€
vom Schwein in Butterschmalz gebraten mit Champignon
Rahm Sauce aus frischen Pilzen, Gurkensalat und Zitrone

Oldenburger Gänsekeule p.P. 27,00€
Apfelrotkohl - Kartoffel Knödel - Gänse Jus

Wild Gulasch p.P. 20,50€
zu Butterspätzle, Pilzvariationen & Rotkohl

Rinderrouladen p.P. 20,50€
zartes Fleisch, gefüllt nach Wunsch, mit Bratensauce,
Kroketten und frisches Marktgemüse

Rinder Gulasch p.P. 18,50€
vom Rind, mager und zart, mit Pilzen, Paprika und
Zwiebeln, pikant oder mild, mit Butterspätzle & Rotkohl

Spare Ribs p.P. 14,50€
in hausgemachter Bourbon BBQ Sauce mit Cole Slaw
(Karotten-Weißkohl-Salat) & Kartoffelecken

frisches Lachs Filet vom Grill p.P. 25,50€
Rosmarin Gemüse (Gemüse & Kart. Ecken in Olivenöl gebr.)
mit rosa Pfeffer Sauce

Gerichte mit Beilagen

ab 10 Personen

Tolle Komplett Angebote

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

rotes Thai Curry p.P. 15,90€
mit Hähnchenfilet, Saisongem., Duftreis & ger. Mandelblättchen

Boeuf Stroganoff p.P. 19,50€
mit Champignons, Zwiebeln, Butterspätzle & Creme Fraiche

hausgemachte Königsberger Klopse p.P. 16,50€
mit Kapernsauce, Salzkartoffeln, rote Beete Salat

Sauerbraten p.P. 21,50€
vom Rind, in Rotweinsauce, mit Gemüse der Saison, Klöße

hausgemachte Frikadellen p.P. 15,50€
warmer Speckkartoffelsalat, hausgem. Remoulade & Senf

Lasagne al Forno p.P. 14,50€
klassische Lasagne mit Rucola & Parmesan

l

selbstgemachte Fischfrikadellen p.P. 16,50€
mit klassischem hausgemachten Kartoffelsalat & Remoulade

Lachs Spinat Lasagne p.P. 17,50€
mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola & Parmesan

frisches Lachs Filet vom Grill p.P. 21,50€
mit Rosmarin Kartoffel Gemüse und Zitronen Sauce

Gerichte mit Beilagen ab 10 Personen

Wir können auch fleischlos

(in Bio Qualität plus 3€)

Vegetarisches
ab 10 Personen

Garden Bowl p.P. 14,50€
Sushi Reis - Mango - Avocado - Edamame usw.

gefüllte Paprika p.P. 13,50€
mit Reis & Kichererbsen

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung p.P. 17,50€
in Butter Salbei Sauce mit eingelegten Kirschtomaten
Rucola & Parmesan

große Ofenkartoffel (400g) p.P. 14,50€
mit Sour Creme & med. Grillgemüse

Rigatoni p.P. 14,50€
in med. Tomaten Pesto mit Gemüse der Saison, Rucola
und Parmesan

Mediterranes Ofengemüse mit Kr. Quark p.P. 14,50€
frisches Gemüse & Kartoffeln mit med. Kräutern
dazu cremiger Quark mit frischen Kräutern

Dinkel Gemüse Lasagne p.P. 16,50€
vegi Lasagne mit viel frischem Gemüse - med. Kräutern
und mit Mozzarella überbacken

Couscous mit mariniertem Mozzarella p.P. 14,50€
Couscous warm - mit Olivenöl - Paprika - Zwiebel
Kirschtomaten - Büffelmozzarella - Gewürzen &
Sonnenblumenkernen

Feta Zucchini Frikadellen p.P. 14,50€
mit Joghurt Dip & Rosmarin Kartoffeln

weitere Vegi Gerichte gerne auf Anfrage

Und natürlich auch vegan

(in Bio Qualität plus 3€)

Tofu Curry p.P. 13,50€
mit grünem Gemüse

med. Kartoffel Spargel Pfanne p.P. 11,50€
mit kleinen Kartoffeln - grünem Spargel - Öl -
Estragon - Zitrone & Frühlingszwiebeln

Schupfnudel Gemüse Pfanne p.P. 15,50€
mit einem saisonalen Pesto
Olivenöl - Kürbiskernen

Brokkoli-Cashew-Curry mit Kokosmilch p.P. 14,50€
mit Basmati Reis

Veganer Nussbraten p.P.14,50€
mit Fruchtglasur (je nach Saison) - Feld Salat
ger. Sonnenblumenkernen & Essig & Öl Dressing

Gnocchi p.P. 16,50€
in einem Kürbis Sugo mit frischen Kräutern & Kürbiskernen

Veganes
ab 10 Personen

unser Gemüse bekommen wir vom HHer Gemüse Großmarkt





!

Salate lecker - hausgemacht

Speck-Kartoffelsalat kalt - ab 5 Kg	14,20€
Kartoffelsalat o. Nudelsalat mit Mayonnaise - ab 5 Kg	14,20€
frischer Gurkensalat - ab 1 Kg	19,20€
Bayerischer Krautsalat - ab 1 Kg	10,90€
Cole Slaw Salat - ab 1 Kg	14,40€
frischer Markt Salat Mix - ohne Dressing	25,40€
div. hausgemachte Dressings - pro Liter	12,50€

Suppen frisch & hausgemacht

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Ei & Klösschen	14,80 €
Kartoffelsuppe mit Lauch & Speck	14,80 €
Karotten Ingwer Suppe	14,80 €
Erbsensuppe mit Wursteinlage	14,80 €
Tomatencremesuppe mit Klößchen	14,80 €
Chili con Carne	18,50 €
ungarische Gulasch Suppe	18,50 €
Bayerische Leberknödelsuppe	16,50 €
Bengalische Currysuppe mit Huhn und Kokos	17,50 €
Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	21,50 €

Für eine gute Portion rechnen Sie bitte mit 0,5 Liter
Preise pro Liter - Mindestbestellung 5 Liter
passend dazu - leckeres Baguette a 4,50€

tolle Suppen & Salate





Klassische Braten & Saucen

heisse Braten

ohne Beilagen / ab 3 Kg / je Kg

Burgunder Schinken (geräuchert)	28,60€
Prager Schinken (gepökelt)	19,50€
Schweine Braten	17,60€
Schweine Rücken	28,40€
Spiess Braten	25,60€
Gyros Braten	19,90€
Kasseler	22,80€
Leberkäse	31,50€
Puten Braten	39,80€
Rinder Braten	59,50€
Roastbeef Braten	79,00€
Schnitzel (Pute o. Schwein / paniert)	8,50€ / Stk
Party Frikadellen / gem. Hack ab 50 Stk	1,50€ / 50g
Party Frikadellen / Rinder Hack ab 50 Stk	2,30€ / 50g

Saucen

ab 1 Liter / Kg / je Liter / Kg

Braten Sauce - Grand Jus	16,80€
Cognac Sahne Sauce - von der Jus	17,80€
Pfeffer Sahne Sauce - von der Jus	17,80€
Sahne Sauce	17,90€
Gorgonzola Sahne Sauce	18,90€
Salbei Sahne Sauce	18,90€
Bourbon BBQ Sauce mit flüssigem Rauch	19,50€
Sauce Hollondaise	14,50€
Sauce Béarnaise	15,50€
Remoulade	15,50€
Senf mittelscharf	6,00€
Steak Sauce	16,90€

Beilagen ab 3 Kg / je Kg

Salzkartoffeln	11,50€
Bratkartoffeln (inkl. Leih E-Pfanne)	14,00€
Kartoffel Gratin	18,50€
Speckkartoffel Salat warm	14,50€
Kartoffel Knödel ca. 80g	25,00€
Semmel Knödel ca. 80g	30,00€
Servietten Knödel	22,00€
Kroketten	12,00€
Kartoffel Röstis	14,00€
Langkorn Reis	10,50€
Wild Reis Mix	13,50€

Gemüse ab 2,5 Kg / je Kg

Sauerkraut	10,50€
Ananas Kraut (vegi)	13,50€
Schmorkraut - mit Speck &Spanferkel Brät	15,50€
Apfel Rotkohl	14,50€
Rosenkohl	12,00€
Brokkoli	15,50€
Gemüse Mix	12,50€
frisches saisonales Markt Gemüse	16,50€

Dessert ab 10 Personen / pro Person

Quark mit frischen Früchten	5,50€
Zitronencreme mit feinen Stückchen	4,50€
Rote Grütze m. Vanille Sauce	4,50€
Bayrisch Creme mit Himbeermark	6,50€
Panna Cotta mit Beerenschaum	5,50€
Mousse au chocolat	5,50€
Tiramisu	5,50€
Bienenstich Tiramisu mit Mandelblättchen	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 34,80€





Bayrisches Buffet 1

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

pro Person 16,40€

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 32,50€

kalt - warme Buffets



Rustikales Buffet

- Prager Schinken (warm)

- Putello Tonnato
- Tzatziki
- Aufschnitt Variationen, Schmalz & Mett
- Party Frikadellen & kl. Schnitzel
- 3 Feinkostsalate

- Käsebrett & Käsewürfel mit Trauben
- Brotkorb & Butter

pro Person 20,50€

Dazu leckere Bratkartoffeln
5,00€ 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 39,50€

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

BBQ's - Grillfeste

Auf Wunsch mit vegi / vegan Grillgut

Easy BBQ

Grillwurst Mix
leckere reginale Wurst Variationen

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

Schweine Nacken Steaks
butterzart - in Bier Senf Marinade

med Hähnchenbrust
in Zitronen Kräuter Marinade

Brot Arrangement

Dips & Saucen
Ketchup, Senf, Bourbon BBQ Sauce, Kräuterbutter
Haus BBQ Cocktail Sauce, Knoblauch Mayonaise

Salate
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat in Senf Dill Marinade
klassischer Nudel-Salat, Cole-Slaw-Salat & Markt-Salat

pro Person 29€
ab 30 Personen



Auf Wunsch mit vegi / vegan Grillgut

Prime BBQ

das andere kulinarische Erlebnis!
sommerlich leicht & lecker

feinstes Grillgut & schmackhafte homemade Sides
ab 30 Personen – 42€ pro Person

Entrecote vom Rind
in Rosmarin Knoblauch Marinade

Putenbrust Filet
in Honig Senf Marinade

Salsicca
grobe italienische Grillwurst

klassische Grillwurst
fein, hell & dunkel (auf Wunsch auch Geflügel & vegan)

Lachs Filet
in Kräutern & Zitrone eingelegt

Prime BBQ

Beilagen
italienischer Nudelsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella, Kapern, Rucola, Sonnenblumenkernen, Balsamico Dressing
Rosmarin Kartoffelsalat mit frischem Gemüse & Kräutern
bunte Anti Pasti Auswahl
Rucola Salat mit Strauchtomaten, marinierten Zwiebeln, Parmesan & Nüssen
eingelegter Feta in Olivenöl mit Gemüse & Kräutern

Brot & Dips
grünes Pesto, Zitronen Kräuter Mayo, Cocktail BBQ Sauce
med. Tomaten Dip, Kräuterbutter
Ciabatta, Baguette, Steinofen Nizza Baguette



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 / Aufbau & Abbau
nach Aufwand

Mitarbeiter
jeweils von / bis 22143 HH pro Std.
Koch / Tranchierpersonal - ab 1 Std. - 45€
Service Leitung - ab 4 Std. - 55€
Service Personal - ab 4 Std. - 45€
Aufbau & Abbau Helfer - ab 1 Std. - 45€

Reinigung der Speisebehältnisse
1€ pro Gast

Resteentsorgung
nach Aufwand

Gerippe Entsorgung
15€ - Spanferkel / 50€ - Ochse

Hardware
inkl. Reinigung
Teller, Besteck & Gläser ab 40Cent
Brennpaste 2,50€
Tische ab 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

ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN

Der Firma Chris Siemers / Spanferkel Profi

AGB´S

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 zu stellen. 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: 4-2026

Events & Konferenz

DIE SPANFERKELEI

Buffet Location

die Spanferkelei

620qm auf 2 Ebenen

Konferenz - Event - Buffet - Location

im gemütlich modernem Industrial Style

an geeigneten Sonn- und Feiertagen

Spanferkel Brunch

10 - 14 Uhr

300qm Konferenz & Feier Buffet Location

große Show Küche

für Koch Events usw.

Großlohering 70 - 22143 Hamburg

Besichtigung & Beratung nach Absprache

040 - 652 31 64

info@spanferkelei-hamburg.de