



Cateringmappe Cenito Service GmbH

Ihr Ansprechpartner:

Torsten Köpper
Leiter Veranstaltungsmanagement

Tel.: 040 80 90 80 456

torsten.koepper@cenito-service.de



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Philosophie	3
Getränke	4
½ belegte Brötchen /Meterbrot-scheiben/Canapés	5
Snacks	6
Fingerfood (Auswahl)	7
Suppen	9
Dessert	10
Buffet Frühling	11
Buffet Sommer	12
Buffet Herbst	13
Buffet Winter	14

Philosophie

Seit über 15 Jahren sind wir das Catering-Unternehmen innerhalb der Haspa-Gruppe. Unser Anspruch ist es, Ihre Veranstaltungen und Tagungen planerisch und kulinarisch zu einem Erfolg zu machen.

Wir streben beständig nach Optimierung, wir sind Ihr zuverlässiger Partner mit dem Fokus auf Qualität und Innovation, wir wollen Sie mit unseren Produkten und Dienstleistungen bestmöglich begleiten und überzeugen.

Dazu bieten wir Ihnen eine professionelle Beratung, kreative Küche, guten Service und individuelle Lösungen für Ihre Kunden- oder Mitarbeiterveranstaltungen.

Unsere Cateringmappe stellt einen Leistungsauszug dar und soll Ihnen einen ersten Überblick über unsere Auswahl ermöglichen.

Sehr gerne stellen wir Ihnen, neben den hier aufgeführten saisonalen Angeboten, individuell gestaltete Buffets nach Ihren Vorstellungen zusammen. Der Preis ist jeweils abhängig von Auswahl, Zusammenstellung, Umfang, Gruppengröße etc. und wird für Sie individuell kalkuliert.

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmengen bei den Einzelproduktangeboten.

Selbstverständlich beraten wir Sie auch sehr gerne hinsichtlich der gewünschten Getränke, der Ausstattung und der benötigten Servicedienstleistungen.

Unsere Preise verstehen sich als Nettopreise, für Auftraggeber außerhalb der Haspa-Gruppe zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie gern auf Anfrage.

Getränke

Softgetränke

			Netto
St. Michaelis Brunnen	0,75 l	€	1,90
St. Michaelis Brunnen, naturell	0,75 l	€	1,90
Orangensaft	1,00 l	€	2,00
Lütt's Landlust, verschiedene Sorten	0,33 l	€	1,90
Fritz Kola, verschiedene Sorten	0,33 l	€	1,90
Chari Tea, verschiedene Sorten	0,33 l	€	2,60
Lemonaid, verschiedene Sorten	0,33 l	€	2,60

Heißgetränke

Thermoskanne Kaffee	10 Tassen	€	6,50
Thermoskanne Tee	10 Tassen	€	5,50

Sekt/Bier

Cenito- Sekt, Riesling Jahrgangssekt	0,75 l	€	8,90
Prosecco	0,75 l	€	9,75
Becks Bier, verschiedene Sorten	0,33 l	€	1,60

Kaltgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

½ belegte Brötchen

Käse	Netto/€
Frischkäse, garniert mit Radieschen	1,50
Gouda, garniert mit ½ Traube	1,50
Camembert, garniert mit ½ Traube	1,70
Höhlenkäse, garniert mit ½ Traube	1,70
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	1,50
Curry-Eiersalat, garniert mit Petersilie	1,50
Fisch	
Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich, garniert mit Dill	2,00
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, garniert mit Dill	2,00
Aufschnitt	
Geflügelsalami, garniert mit Paprika	1,50
Gekochter Schinken, garniert mit Orange	1,50
Mett mit gehackten Zwiebeln	1,50
Pfeffersalami, garniert mit Cornichon	1,50
Kasseler, garniert mit Krautsalat und Petersilie	1,70
Putenbrust, garniert mit Waldorfsalat	1,70
Katenschinken, garniert mit Cornichon	2,00
Roastbeef mit Remouladensauce, garniert mit Petersilie	2,00
Schweinefilet, garniert mit Orange	2,00

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch gern belegte Meterbrotsscheiben und Canapés an.

Snacks

Bagels

(Alle Bagels mit Salat, Gurke und Tomate)

	Netto/€
mit Frischkäse	2,30
mit Avocado-Creme und Koriander	2,30
mit Hinterschinken und Gouda	2,30
mit Salami und Gouda	2,30
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum	2,50
mit Humus-Creme und Räuchertofu	2,50
mit Räucherlachs und Honig-Senf-Schmand	2,80
mit Serranoschinken und Rucola	2,80

Wraps

(Alle Wraps mit Salat, Gurke und Paprika)

mit geräucherter Putenbrust und Curry-Creme	2,50
mit Hinterschinken und Gouda	2,50
mit Salami und Gouda	2,50
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum	2,50

Sandwiches

(Alle Sandwiches auf Vollkorntoast mit Salat, Gurke und Tomate)

mit geräucherter Putenbrust	2,00
mit Hinterschinken und Gouda	2,00
mit Salami und Gouda	2,00
mit Lachs und Honig-Senf Schmand	2,50
mit Thunfisch und Ei	2,50
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum	2,50

Fingerfood kalt/warm

Fleisch (kalt oder warm)	Netto/€
Chicken Pineapple Stick	0,80
Saté Hähnchen-Spieß mit Curry-Ricotta-Dip	1,30
Mini Leberkäse mit süßem Senf	0,40
Hähnchenbrust-Spieß mit Kirschtomate und Feta	1,30
Pulled Pork Bites mit rauchiger BBQ-Sauce	0,60
Roasted Chicken Fingers	1,30
Fisch (kalt oder warm)	
Marinierter Garnelenspieß Toskana	1,30
Shrimp mit Reismudelpanade	1,20
Vegetarisch (kalt oder warm)	
Mini Frühlingsrolle mit Dip	0,60
Gemüsetäschchen	0,40
Süße Teilchen (kalt)	
Dänische Mini Gebäckteile	0,60
Obstspieße (kalt)	
Obstspieße mit verschiedenen Früchten	1,40
Obstspieße mit Kuvertüre überzogen	1,60
Mini Obstspieße mit verschiedenen Früchten	0,70

Fingerfood kalt

Fisch & Fleisch

	Netto/€
Kleine Frikadelle mit Senf und Ketchup	0,40
Mini-Schnitzel mit Senf und Ketchup	0,50
Blätterteig Gebäck, verschiedene Sorten	1,00
Graved Lachsroulade mit Safran-Schmand	1,10
Tramezzini-Sandwichrolle (auch vegetarisch, ab 10 Stück)	1,50
Mini Wraps (auch vegetarisch)	1,50

Vegetarisch

Noodle Sticks mit Sweet-Chili-Dip	1,20
Mini Laugengebäck	0,60
Laugenbrezel	0,85

Spieße mit

Camembert und Traube	1,20
Tomate-Mozzarella und Basilikum	1,20
Serranoschinken mit Melonenwürfel	1,40

Im Weck-Glas (ab 10 Stück)

Pulled Pork mit Paprika-Relish, Cole Slaw und Liebstöckel	2,20
Shrimps mit Salatgurke, Bulgur und Cantaloupe Melone	1,90
Curry-Kurkuma-Bulgur mit Schafskäse, Paprika, Salatgurke und Minze	1,80
Bunter Linsensalat mit frischem Gemüse und Petersilie in einem klaren Dressing	1,80



Suppen

(Ab 10 Personen, 1 Portion entspricht ca. 250 ml)

	Netto/€
Kartoffelsuppe mit Bauchspeck	3,00
Süßkartoffel-Curry-Kokossuppe	3,00
Gelbe Karotten-Safransuppe	3,50
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	3,00
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,50

Saisonal

Kerbel-Bärlauch-Suppe (März-Mai)

Cremsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit glasierten Maronen (September-November)

Minestrone mit Tomate, Karotte, Fenchel und Sellerie (Mai-September)

Spargelcremesuppe (Mai-Juni)

Zu allen Suppen reichen wir Baguettebrot.

Dessert im Glas

	Netto/€
Hamburger Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesauce	3,50
Schokoladenmousse Hell oder Dunkel	3,50
Holunderblüten Panna Cotta mit frischen Früchten	3,50
Orangen-Rosmarin Creme Brûlée	3,50
Milchreis mit Zwetschgenkompott	2,60
Cake Pops (kleine Kuchen am Stiel, verschiedene Sorten)	1,50
Macarons (französisches Baiser-Gebäck, verschiedene Sorten)	1,00

Buffet Frühling

Vorspeisen

Bunte Blattsalate von der Hamburger Bauerngärtnerei mit Balsamico-Vinaigrette
Karotte-Fenchel mit Honig gebacken, Sonnenblumenkernen und Dill
Friesische Tapas auf Dithmarscher Schwarzbrot
Marinierter Garnelenspieß mit Avocado-Creme, Friséesalat und Baguette
Römersalatherzen mit gegrillter Hähnchenbrust, rosa Grapefruit und
Buttermilchdressing

Hauptgänge

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Rübengemüse, schwarzem Sesam und
Rosmarinkartoffeln
Lachsforellenfilet mit Pfannengemüse vom grünen und weißen Spargel,
Kirschtomaten und Beurre Blanc
Gratinierter Blumenkohl mit Sonnenblumenkernen und Parmesan-Sahnesauce

Dessert

Holunderblütencreme mit Erdbeersalat
Mascarpone-Erdbeer-Amarettini
Lavendel Panna Cotta mit kandierten Pistazien

Buffet Sommer

Vorspeisen

Bunte Blattsalate von der Hamburger Bauerngärtnerei mit Blaubeeren und Himbeer-Vinaigrette

Bulgursalat mit cremigem Schafskäse, Paprika, Salatgurke und Minze

Verschiedene Antipasti und ofenfrisches Ciabatta

Hamburger Räucherfischvariation mit Dill-Honig-Senf

Pulled Pork mit Paprika-Relish, Cole Slaw und Liebstöckel

Hauptgänge

Getrüffelte Poularde mit mediterranem Pfannengemüse und Sauce Madeira, dazu Tagliarini

Seesaibling mit Schmorgurken-Fenchelgemüse und Pommery-Senfsauce, dazu karamellierte Kartoffeldrillinge

Mediterranes Backofengemüse mit Schafskäse gratiniert

Dessert

Limoncello Panna Cotta mit kandierten Zitrusfrüchten

Orangen-Rosmarin Creme Brûlée

Frische Früchte der Saison

Buffet Herbst

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Ziegenkäse und Kürbisdressing

Kürbissalat mit Süßkartoffel und Curry-Orange-Chili

Rote Bete mit Kirsch-Cassissée mariniert, dazu Grander Katenschinken

Friesische Tapas auf Dithmarscher Schwarzbrot

Kalbstafelspitz mit Rucolasalat und Schnittlauch-Meerrettich-Vinaigrette

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet mit Apfel-Kürbis-Lauchgemüse und Honig-Thymian-Jus,
dazu Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet mit Karotten-Fenchelgemüse, Noilly-Prat-Sauce und Wildreis

Tortellini-Verdura mit Hokkaido-Kürbissauce

Dessert

Schokoladen-Rum-Mousse mit Quittenkompott

Tonkabohnen Creme Brûlée

Milchreismousse mit Backofenpflaume und gebrannter Mandel

Buffet Winter

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Orangen-Honig-Zimtdressing

Endiviensalat mit roten Linsen und Apfelspalten

Fenchel-Birnensalat mit Eichblatt, Walnuss und Ziegenkäse

Hamburger Räucherfischvariation mit Dill-Honig-Senf

Vierländer Bete mit Spitzkohl-Karottensalat und rosa Barbarie-Entenbrust

Hauptgänge

Confierte Entenkeule mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Bratensauce, dazu verschiedene Knödel mit Schwarzbrotsschmelze

Skreifilet mit Spitzkohl-Steckrüben-Gemüse und Weißwein-Dillsauce, dazu Nusskartoffeln

Steinpilz-Ravioli mit Thymian-Estragon-Sauce

Dessert

Nougatmousse mit Hamburger Glühweinfrüchten

Lebkuchen Creme Brûlée

Schokoladengewürzküchlein