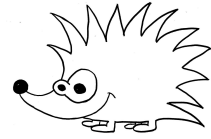


# Catering

Telefon: 040/3070 6336

E-Mail: [info@legoldenigel.de](mailto:info@legoldenigel.de)



*Mittelmeerspezialitäten & Antipasti*

*Feinschmecker Appetizer*

*Salate*

*Suppen*

*Fleischgerichte*

*Fischgerichte*

*Vegetarische Gerichte*

*Vegane Gerichte*

*Pasta / Lasagne*

*Aufläufe aus dem Ofen*

*Quiche / Frittata*

*Fingerfood*

*Sandwiches / Wraps*

*Brot - Ciabatta*

*Oliven, Dips & Butterspezialitäten*

*Desserts*

*Getränke*

*Geschirr, Mobiliar & Service*

# Mittelmeerspezialitäten und Antipasti

Variante 1 - Mindestbestellmenge 1,5 kg  
je kg 26,00 €

1. Baby-Mozzarelli mit Kirschtomaten in Basilikum-Senfsoße
2. Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
3. Zucchini in pikanter Tomatensoße mit gehobeltem Parmesan und frischem Basilikum
4. Grüne Bohnen in Knoblauch und Zitrone gebraten mit gehobeltem Parmesan und Bruschetta
5. Gegrillte Champignons in Rotweinmarinade mit Zwiebeln & frischem Thymian
6. Nudeln in hausgemachtem Rucola-Nuss-Pesto mit Kirschtomate und gerösteten Sonnenblumenkernen
7. Nudeln in hausgemachtem roten Nuss-Pesto mit Rucola, Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkernen
8. Knackiges Antipasti-Gemüse aus dem Backofen
9. Bunter Couscous Salat mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Gurken, dazu Zitronen-Dressing und frische Petersilie
10. Möhren in Basilikum-Mascarpone-Creme mit Ingwer
11. Möhrenstifte in Basilikum-Olivenöl-Marinade
12. Karamellisierte Paprika in Zitronen-Rosmarin-Marinade
13. Rosmarin-Kartoffeln mit Chili und Flor de Sal
14. Italienischer Kartoffelsalat mit Olivenöl, Rucola, dunklem Aceto Balsamico und roten Zwiebeln
15. Süß-sauer marinierte Rotweinzwiebeln in Balsamico-Honig-Dressing mit geröstetem Sesam
16. Karamellisierte Chicken Wings mit Honig, Chili, Zwiebeln, Kräutern und Zitrone
17. Gebratener Blumenkohl mit Haselnuss-Pesto, Chiliflocken und Tomatenconcassè

# Mittelmeerspezialitäten und Antipasti

Variante 2 - Mindestbestellmenge 2,0 kg

je kg 32,50 €

18. Blattspinat mit Zitronen-Mascarpone, frisch gehobeltem Parmesan, Muskatnuss und gerösteten Pinienkernen
19. Koriander-Möhren in Olivenöl mit gerösteten Pinienkernen
20. Meatballs Sweet & Spicy in Tomaten-Chili-Soße
21. Gemüsebratlinge mit Hüttenkäse
22. Kleine Rindfleischfrikadelle
23. Bunter Linsensalat mit Salsiccia, Sellerie und Thymian

# Feinschmecker Appetizer

Vorspeisenplatte medium - für 4 bis 6 Personen 36,00 €

Vorspeisenplatte groß - für 6 bis 8 Personen 45,00 €

Gegrillte Auberginen  
mit Knoblauch, Rosmarin, Zitrone & Parmesanhobel

Garnelen  
in Zitronenbutter & Knoblauch gebraten

Rinder-Carpaccio  
mit Parmesanhobel auf einem Rucola-Bett  
mit gerösteten Pinienkernen, Champignonscheiben  
und dem Saft frischer Zitronen

Tacchino Tonnato  
mit frischen Kapern-Äpfeln

Zuchermelone mit Parmaschinken

Gemischte Käseplatte  
mit Trauben, Kirschtomaten & Nüssen

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit hausgemachter Kräuterremoulade

# Salate

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Marktfrischer Salat mit Paprika,  
Tomate, Gurke & gerösteten Sonnenblumenkernen,  
dazu Balsamico Hausdressing oder Joghurt Kräuter Dressing

6,00 €

Mediterraner Tomatensalat  
mit roten Zwiebeln, gerebeltem Oregano,  
Olivenöl & dunklem Balsamico

6,50 €

Marktfrischer Salat  
mit Paprika, Cherrytomate, Salatgurke,  
gerösteten Sonnenblumenkernen & Hirtenkäse,  
dazu Balsamico Hausdressing oder Joghurt Kräuter Dressing

7,00 €

Feldsalat  
mit Birnen, Walnüssen & Parmesan,  
dazu Zitronen-Honig-Vinaigrette

9,90 €

# Suppen

Mindestbestellmenge 20 Portionen; Portion = ca. 330 ml

Toskanische Tomatensuppe  
mit frischem Basilikum  
5,50 €

Möhren-Orangen-Suppe  
mit frischem Koriander  
5,50 €

Kartoffelsuppe  
6,00 €

Kürbissuppe  
mit Chili, Curry, Ingwer, Kokosmilch und Karotten  
6,50 €

Omas deftige Linsensuppe  
6,50 €

Deftige Gulaschsuppe  
7,00 €

Kartoffelsuppe mit Wursteinlage  
7,50 €

Deftige Linsensuppe  
mit Wursteinlage & Rauchspeck  
7,50 €

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch  
7,50 €

Spargelcrèmesuppe  
7,50 €

# Fleischgerichte

Steckrübeneintopf mit Kasseler  
(saisonal)

11,90 €

Bohneneintopf  
mit Schweinefleisch & Butterreis

11,90 €

Grünkohl Schmaus  
mit karamellisierten Röstkartoffeln & Mettenden

13,90 €

Hühnerfrikassee mit Reis

12,90 €

Mediterrane Hähnchenkeule mit Honig-Kruste  
aus dem Ofen mit buntem Gemüse in Weißweinsauce

13,20 €

Königsberger Klopse  
mit Salzkartoffeln & Kapernsoße

13,90 €

Ungarisches Rindergulasch  
mit Pasta oder Salzkartoffeln

13,90 €

*Gefüllte Paprika  
mit würziger Hackfleischmischung & Kräuterreis  
13,90 €*

*Kanarisches Huhn mit grünen Oliven  
dazu Papas Arrugadas (Runzelkartoffeln)  
13,90 €*

*Erdnuss - Hähnchen  
mit Chili, buntem Gemüse und Basmatireis  
14,30 €*

*Hähnchen in Buttersoße  
mit Chili, Koriander & Kardamom, dazu Basmatireis  
14,40 €*

*Hackbraten mit Wurzelgemüse,  
Petersilienkartoffeln & dunkler Bratenjus  
14,90 €*

*Schweinemedallions  
in Calvados-Mandel-Soße & saisonaler Gemüsebeilage  
14,90 €*

*Geschmorte Paprika  
gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Schafskäse, Tomate,  
Kräutern & Knoblauch, dazu Bratreis & Tomaten-Paprika-Sugo  
15,90 €*

*Rinderroulade  
mit Apfelrothkraut & Salzkartoffeln  
16,90 €*



*Barbarie-Entenbrustfilet  
in Orangen-Thymian-Jus mit Kartoffelgratin  
19,90 €*

*Osso Bucco  
Rinderbeinscheiben mit Salzkartoffeln oder Pasta  
19,90 €*

*Saltimbocca vom Huhn  
gefüllt mit Salbei & luftgetrocknetem Schinken,  
dazu grüne Bohnen & in Butter geschwenkte Gnocchi  
19,90 €*

## *Fischgerichte*

*Hamburger Pannfisch  
in Dijon Senfsoße, dazu Salzkartoffeln  
19,90 €*

*Lachsfilet mediterran  
mit Tomaten-Basilikum-Sugo, Mozzarella, dazu Pasta  
21,00 €*

*Lachsfilet  
mit Sauce Hollandaise und Mandelbroccoli, dazu Salzkartoffeln  
21,00 €*

*Kabeljau à l'Orange aus dem Ofen  
mit Kartoffeln, Tomaten, Kapern & Basilikum  
23,00 €*

*Garnelen Pfanne in Knoblauchsahne mit Weißwein & Tomate  
25,00 €*

## Vegetarisch / Vegan

Senfeier (vegan)  
mit Kartoffelstampf oder Salzkartoffeln  
9,90 €

Linsen-Bolognese (vegan)  
9,90 €

Chili Sin Carne  
9,90 €

## Pasta / Lasagne

Fleisch, Fisch & vegetarisch

Pasta Arrabiata  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
10,20 €

Gemüse Lasagne  
mit saisonalen Gemüsesorten  
10,30 €

Kürbis Lasagne  
10,60 €

Pasta Bolognese  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
11,20 €

*Lasagne Bolognese  
der Klassiker der Italienischen Küche*

11,20 €

*Curry-Puten-Lasagne mit Ananas*

11,20 €

*Pasta mit Lachs - Sahnesoße*

12,20 €

*Spinat-Lachs Lasagne*

12,20 €

*Steinpilz Lasagne*

13,10 €

*Pasta mit Rinderfiletspitzen,  
grünem Spargel und Cognac-Sahnesoße*

18,10 €

## *Aufläufe / Gratins*

*Fleisch & vegetarisch*

*Kartoffelgratin  
mit Muskat und einem Hauch Knoblauch*

9,90 €

*Möhren - Lauch - Gratin  
mit Petersilie & Frischkäse*

9,90 €

*Käse-Hackfleisch - Lauch - Auflauf*

11,20 €

*Toskanischer Hähnchen - Auflauf  
mit Tomate, Paprika, Knoblauch & Thymian*

13,00 €

## *Quiche / Frittata*

*Quiche - ca. 1,5 kg; je kg 39,00€*

*Frittata - ca. 1,0 kg; je kg 29,00€*

*Saisonale Gemüse-Quiche*

*Quiche Lorraine  
mit Schinken*

*Spinat-Quiche*

*Gemüse-Frittata  
mit Mixgemüse*

*Spargel-Frittata  
mit Tomaten-Vinaigrette*

*Spinat-Parmesan-Frittata*

# Fingerfood

Mindestbestellmenge 50 Stck. je Sorte

## - Fingerfood Fleisch -

1. Wrap Röllchen mit geräucherter Putenbrust, Eisbergsalat, Basilikum-Nuss-Pesto, Gurke, Tomate, Balsamicocrème 1,60 €
2. Süße Dattel oder Aprikose im knusprigen Speckmantel 1,65 €
3. Kleine Rindfleischfrikadelle 1,80 €
4. Kochschinken-Farmersalat-Röllchen mit Salatgurke 2,20 €
5. Melone und Schinken Spieße 2,35 €
6. Roastbeef-Röllchen gefüllt mit hausgemachter Remoulade und Gewürzgurke 2,50 €
7. Meatball-Spieß mit Ananas „Sweet & Spicy“ in Tomaten-Chilisofe 2,50 €
8. Schweinebraten-Röllchen mit Erbsen, Möhren und Kresse 2,50 €
9. Kanarisches Cherry Huhn mit Thymian und Olive, Spieß 2,80 €
10. Hühnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Chili-Dip, Koriander 2,90 €
11. Mini Schnitzel vom Hähnchen im Bretzel-Käse-Mantel mit Honig Senf Dill Soße 2,95 €

## - Fingerfood Fisch -

12. Rollmops auf Salatschiffbronnade mit Gewürzgurke 1,95 €
13. Omelette-Röllchen mit Frischkäse, Deutschen Kaviar und Schnittlauch 2,20 €
14. Räucherlachs Häppchen auf Gurke mit Frischkäse 2,40 €
15. Pumpernickel Canapé mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich 2,50 €
16. Matjes Hausfrauenart, wahlweise im Schälchen oder auf Graubrot als Canapé 2,50 €

- |  |        |
|--|--------|
| 17. <i>Black Tiger Garnelenspieß in Zitronen-Knoblauchbutter gebraten mit Limette (3 Garnelen pro Spieß)</i> | 2,65 € |
| 18. <i>Garnele auf Gurkentaler mit Avocado Dip</i>   | 2,90 € |
| 19. <i>Laugenkonfekt gefüllt mit Frischkäsecrème, belegt mit geräuchertem Lachs oder Süßwassergarnele</i>    | 3,00 € |
| 20. <i>Mini Blätterteiglett gefüllt mit Frischkäsecrème und Keta Kaviar</i>                                  | 3,20 € |

- Fingerfood vegetarisch -

- |   |        |
|---|--------|
| 21. <i>Wrap Röllchen Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Nuss-Pesto und Crema di Balsamico</i>              | 1,60 € |
| 22. <i>Gemüsesticks auf Kräuter-Dip im Glas</i>   | 1,60 € |
| 23. <i>Caprese Sticks mit frischem Basilikum &amp; Balsamicolack</i>  | 1,65 € |
| 24. <i>Canapé mit Basilikum Rucola Frischkäsecrème und Cherrytomate</i>   | 1,90 € |
| 25. <i>Kleine Gemüsefrikadelle mit Hüttenkäse</i>   | 2,40 € |
| 26. <i>Süß-Saurer Linsensalat mit Karotten- und Selleriewürfeln in kleiner Schale mit Mini Löffel</i>                     | 2,70 € |
| 27. <i>Couscous mit Lauchzwiebel, Tomate, Paprika, Salatgurke, und Zitronendressing in kleiner Schale mit Mini Löffel</i> | 2,70 € |

- Fingerfood warm -

- |  |        |
|--|--------|
| 28. <i>Cremige Gemüsesuppe in 0,1 l Bügelflasche</i>   | 3,30 € |
| 29. <i>Grünkohl mit Kasseler und Rauchmettwurst im Schälchen</i>   | 4,80 € |
| 30. <i>Curry Wurst deluxe mit unserer speziellen hausgemachten Chill-up-Tomatensoße, Preis pro Portion</i> | 5,50 € |
| 31. <i>Hamburger Pannfisch in körniger Senf-Soße mit Dillkartoffelwürfeln im Schälchen</i>                 | 5,30 € |
| 32. <i>Mini Rindsroulade in Thymianjus mit Bouillonkartoffelwürfeln im Schälchen</i>                       | 5,90 € |

*- Fingerfood Obst / Dessert -*

- |   |        |
|---|--------|
| 33. Blechkuchen (Kirsche, Apfel, Pflaume)             | 1,10 € |
| 34. Wassermelone am Stiel (saisonal)                  | 1,60 € |
| 35. Obstspieß mit frischen Früchten                   | 1,80 € |
| 36. Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße im Weckglas | 4,30 € |

## *Sandwiches / Wraps*

*Sandwich 5,35 € Wrap 6,50€*

### *Sandwich Pute*

*Geräucherte Putenbrust, Basilikum-Nuss-Pesto,  
Eisbergsalat, Salatgurke, Tomate, Sandwich-Crème*

### *Sandwich Salami & Käse*

*Salami, Butterkäse, Basilikum-Nuss-Pesto, Salatgurke,  
Tomate, Eisbergsalat, Sandwich-Crème*

### *Sandwich Caprese*

*Tomate, Mozzarella, Rucola, Sandwich-Crème,  
Basilikum-Nuss-Pesto, Crema di Balsamico*

### *Wrap Pute*

*Geräucherte Putenbrust, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat,  
Basilikum-Nuss-Pesto*

Wrap Huhn  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet,  
Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Basilikum-Nuss-Pesto

Wrap Caprese  
Tomate, Mozzarella, Rucola,  
Basilikum-Nuss-Pesto, Crema di Balsamico

## Dessert

Blechkuchen  
mit Pflaume, Kirsche oder Apfel  
2,20 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße  
4,50 €

Gratinierete Früchte  
mit Orangensaft, Kokos und Mandeln  
5,40 €

Tiramisu  
mit Löffelbiskuit & Amaretto Likör  
(oder alkoholfrei mit Mandelsirup)  
6,00 €

Weihnachtliches Tiramisu  
mit Spekulatius Keks & Amaretto Likör (saisonal)  
6,00 €



*Panna Cotta*  
*mit Erdbeer-, Himbeer-, oder Waldfrucht - Püree*  
6,00 €

*Kirschmichel mit Vanillesoße*  
6,20 €

*Obstsalat aus frischen Früchten*  
6,50 €

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
6,50 €

*Mascarponecrème*  
*mit frischen Früchten*  
6,50 €

*Großmutterns Käsekuchen*  
*klassisch, wahlweise mit Mandarinen oder Kirschen*  
*je Torte 28,00 €*

***Brot - Ciabatta***  
*je Brot 3,85 €*

*Classic-Ciabatta*  
*Tomaten-Basilikum-Ciabatta*  
*Oliven-Ciabatta*  
*Kräuter-Ciabatta*

# Oliven

je 100 gr. 2,65 €

Grüne Oliven mit Mandeln oder Paprika

Grüne Oliven mit Knoblauch

Grüne Oliven mit Anchovis ohne Stein

Grüne Oliven mit Limonenaroma ohne Stein

Kleine schwarze Oliven ohne Stein

# Dips & Butterspezialitäten

Dip je 100 gr. 2,75 € Buttertönnchen 2,50 €

Alle unsere Dips können auch als Fingerfood Canapé bestellt werden Stck. 1,90 €

Schafskäse Rucola Dip mit getrockneten Tomaten

Aioli, pikant herzhafte Knoblauch Crème

Basilikum Frischkäse Crème

Thunfisch Dill Crème

Guacamole mit Tomate & roter Zwiebel

Joghurt Minze Dip

Rote Beete Mandel Dip

Petersilie Frischkäse Dip mit Sonnenblumenkernen

Herzhafte Knoblauchbutter

Würzige Kräuterbutter

Rotwein Butter

Thymian Zitronen Butter

Rosmarin Orangen Butter

# Getränke

- Lieferung auf Anfrage -

## Geschirr, Mobiliar & Service

- Besteck & Geschirr -

Messer 0,50 €

Gabel 0,50 €

Löffel 0,50 €

Dessertlöffel 0,50 €

Teller 0,60 €

Dessertteller 0,60 €

Dessertschälchen 0,60 €

Suppenteller/Suppenterrine 0,60 €

Kaffeetasse mit Untertasse 0,75 €

Wasserglas 0,60 €

Weinballon 0,60 €

Sekthelch 0,60 €

Chafing-Dish 16,80 €

(Speisewarmhalter incl. 2 x Brennpaste und Vorlegebesteck)

Elektrische Suppen-Station incl. Kelle 16,80 €

Kühlbox groß mit Crushed Eis oder Eiswürfeln 23,30 €

Filter-Kaffeemaschine mit Pumpkanne 59,50 €

Espressomaschine, Siebträger mit Mahlwerk 69,50 €

Kleine Eismaschine für Eiswürfelbereitung 35 €

Teestation mit Wasserkocher und Pumpkanne 35 €

Champagnerschale chrom 11,50 €

Flaschenkühler chrom 4,80 €

*- Mobiliar -*

*Festzelt Tisch 220 cm x 50 cm 16,70 €*

*Festzelt Bank 220 cm x 25 cm 7,10 €*

*Husse beige oder weiss je 9,50 €*

*Bistrotisch 120 cm / 60 cm 17,20 €*

*Bistrotisch 120 cm / 80 cm 17,20 €*

*Pagodenzelt, 3m x 3m, weiss 89,50 €*

*Weiteres Mobiliar auf Anfrage.*

*- Service -*

*Für Servicepersonal berechnen wir 32,70 € pro Stunde.*

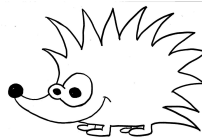
*Anlieferung, Buffet Auf- und Abbau sowie Dekoration werden nach  
Absprache berechnet. Du hast ganz individuelle Wünsche? Bitte sprich  
Sie uns gerne darauf an.*

*Für die Anlieferung im Umkreis von 5 km berechnen wir 30 €.*

*Für Anlieferungen bis zu 10 km berechnen wir 35 €.*

*Bei jeder Anlieferung die über den Umkreis von 10 Kilometern hinaus  
geht treffen wir mit Ihnen eine persönliche Vereinbarung.*

*Bei Auslieferungen an Sonn- und Feiertagen  
berechnen wir einen Aufschlag von 40 €.*



*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

# *Deklarationspflichtige Allergene*

*Liebe Gäste, hiermit kommen wir den gesetzlichen Vorgaben der Allergenkennzeichnung wie folgt nach:*

*Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage mündlich von unserem geschulten Service- und Küchenpersonal. Gerne stellen wir Ihnen auch eine detaillierte Liste vor Auslieferung oder bei der Angebotserstellung zur Verfügung.*

## *Übersicht der deklarationspflichtige Allergene*

- 1. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 8. Schalenfrüchte, und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt SO<sub>2</sub> angegeben*
- 13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*