



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · CATERING

Catering



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Liebe Kunden,

seit 25 Jahren betreiben wir unseren Catering-Service. Mittlerweile ist er ein eigenständiges Unternehmen mit Verleih-Service geworden. Als Full-Service-Caterer planen, organisieren und gestalten wir Veranstaltungen aller Größenordnungen – von klassischen Buffets, Speisen, Häppchen und Fingerfood-Buffets bis hin zu Hochzeiten und Großevents.

Die Qualität steht bei uns dabei an oberster Stelle, daher arbeiten an Ihren Buffets oder Speisen nur gut ausgebildete Köche in unserer modernen gläsernen Küche. Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte. Fleisch und Gemüse beziehen wir seit Jahren von unseren Qualitätshändlern aus der Region. Individuelle Betreuung wird bei uns besonders groß geschrieben.

Sollten Sie für Ihre Feier außergewöhnliche Wünsche haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne mit Rat und Tat zur Seite. Buffets, Empfänge und Ausstattungen bieten wir ab 20 Personen an.

Arne Meyer
Geschäftsinhaber



1994 - 2019

Inhaltsverzeichnis

Hausgemachte Suppen	4	Kuchen und Torten	19
Cocktailhäppchen	6	Verleih	20
Belegte Brötchen	7	Allgemeine Geschäftsbedingungen	21
Fingerfood	8	Lieferung	21
Warme Gerichte	10	Preise 7% und 19% MwSt.	22
Buffets	12	Unsere Locations	24
Desserts	18	Marschländer Elbloung	26



Hausgemachte Suppen

Dazu liefern wir auch gern Meterbrot und ofenfrische Brötchen.

Gerne bereiten wir auch Suppen nach Ihren Wünschen zu.

Die Mindestabnahme unserer Suppen beträgt ab 10 Litern. Die Preise verstehen sich je Liter.

Herzhafte Gulaschsuppe aus Rind- oder Schweinefleisch mit reichlich Fleisch- & Gemüseeinlage ab 20 Liter 13,00 € ab 10 Liter 14,50 €	Vierländer Hochzeitssuppe mit frischen Gemüsejulienne, Fleischklößen und Eierstich 12,50 €
Champignoncreme aus Kräutern und frischen Champignons 12,50 €	Brokkolicreme aus Kräutern und frischem Brokkoli 12,50 €
Feine Lauchcremesuppe mit Lauchstreifen und Croutons 11,50 € inkl. frischen Räucherlachsstreifen 16,00 €	Herzhafte Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Reis 12,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Fleischklößen 14,50 €	Vierländer Krebsuppe mit Fleischklößen, Spargel und Erbsen 14,50 €
Pfeffer-Feigen-Ananassuppe Garniert mit rosa Beeren und Sahnehaube 13,50 €	Deftiger Erbseneintopf mit Kasseler, Speck und Wursteinlage 12,50 €
Herzhafter Kartoffeleintopf mit Fleisch und Wursteinlage 12,50 €	



Cocktailhäppchen

Mindestbestellung jeweils 60 Stück. Bei einer geringeren Mengeberechnen wir einen Aufschlag von 0,20 € je Stück.

Cocktailhäppchen „Classic“

belegt mit Lachs und Forellenfilets auf Kräuterrührei, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, Putenbrust, Zwiebelmett, Schweinefiletmedallions, Brie´ und Frischkäse

Preis je Stück

3,40 €

Belegte Brötchen

Mindestbestellung sind 50 halbe belegte Brötchen.

Halbe belegte Brötchen-Arrangement 1

mit Kasseler, Putenbrust, Mettwurst,
Fleischsalat, Käse, Zwiebelmett

Preis je Stück 3,40 €

Halbe belegte Brötchen-Arrangement 2

Brötchen mit Roastbeef, geräuchertem Lachs,
Kasseler, Putenbrust, Mettwurst, Fleischsalat,
Käse und Zwiebelmett

Preis je Stück 4,10 €





Fingerfood

Fingerfood zum Zusammenstellen am Spieß angerichtet.
Mindestbestellmenge 20 Stück je Arrangement. Preise je Stück.

Sonnengetrocknete Aprikosen im würzigen Speckmantel	1,00 €	Süße Pflaumen im würzigen Speckmantel	1,00 €
Saftige Hähnchenspieße pikant gewürzt im Sesammantel	3,20 €	Gegrillte Hähnchen Spieße mit karamellisierter süßer Ananas	3,20 €
Knackige Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln mit einem Basilikum Blättchen an hausgemachtem Pesto	3,20 €	Hausgemachte Mini-Frikadellen am Spieß mit Cherrytomaten	3,40 €
Saftige Garnelen in Knoblauch und provenzalischen Kräutern gebraten	4,00 €	Ausgewählte süße Früchte mit weißer und dunkler Kuvertüre überzogen	3,50 €
Hausgemachte Antipasti	3,20 €	Chicken Wings pikant gewürzt	2,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Terijakisauce mariniert	4,00 €	Wraps am Spieß: Mit Gravedlachs und Senf-Honig-Dill Sauce	2,20 €
		Mit geräuchertem Katenschinken und Käsecreme	2,20 €
		Vegetarisch mit Käse und frischer Paprika	2,20 €

Warme Gerichte ab 20 Personen

<p>Geschnetzeltes vom Schwein nach Gyros Art Auf Wunsch auch mit Putenfleisch mit Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot 250 g Rohgewicht à Person 14,90 € 300 g Rohgewicht à Person 15,90 €</p>	<p>Zartes Putengeschnetzeltes mit Paprika und Champignons dazu Butterreis à Person 14,50€ 18,50 € mit gemischtem Salat und Dressing zzgl. 4,50 €</p>
<p>Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken à Person 15,50 € mit gemischtem Salat und Dressing zzgl. 4,50 €</p>	<p>Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken à Person 15,50 €</p>
<p>Zarter Schweinerücken und saftige Hähnchenbrust – unser Klassiker – (250g pro Person gesamt) mit einer Champignonrahmsauce, frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise, wahlweise goldgelben Bratkartoffeln, duftende Rosmarinkartoffeln oder cremiges Kartoffelgratin à Person 26,50 €</p>	<p>Zwei goldgelb gebackene Schweine- oder Putenschnitzel je 80-100 g mit frischem Marktgemüse, Champignons, goldgelben Bratkartoffeln und Rahmsöße 25,50 €</p>
<p>Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“* Dazu reichen wir goldgelbe Bratkartoffeln und Sauce Remoulade (130 g pro Person) 20,80 € Upgrade auf 160g pro Person 24,80 € mit gemischtem frischen Blattsalaten und Dressing Ihrer Wahl zzgl. 4,50 €</p>	<p>*zusätzlich anteilig kombinierbar mit hausgemachtem Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust oder Kasseler. 3,50 €</p>

Feines geschmortes vom Rind

(220g pro Person) mit Hausgemachtem
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und
einer feinen Rotsponsoße à Person

26,50 €

Saftige Hähnchenbrust nach „Tandori Art“

(250g pro Person)

Mariniert mit einer spezieller indischen
Gewürzmischung, serviert mit einer fruchtig
leicht scharfen Currysauce auf knackigem
Wokgemüse und Basmatireis á Person

21,50 €

Gepöckelter Krustenbraten

mit Pfannengemüse, Kartoffelgratin, sowie
einer Bratensoße

25,00 €





Buffets

Bei Bestellungen unter der Mindest-Personenzahl von 30 Personen müssen wir einen Aufschlag berechnen. Alle Preise verstehen sich pro Person.

Buffet „Friesenstube“

- Ein warmer, Krustenbraten, Kasseler, oder Hähnchenbrust zur Wahl
- Honigmelone mit geräuchertem Lachs
- Hähnchenkeulen „würzig angebraten“
- Fischplatte: hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets auf Kräuterrührei angerichtet
- Roastbeef, Kasseler, und kleine Schweinefiletmedaillons kalt serviert
- Brokkoli-Schinken-Salat, Krautsalat
- gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- Remoulade
- Ofenfrische Brotauswahl mit Butter
- Feine Käsespezialitäten aus Österreich, Schweiz und Deutschland mit Weintrauben und Feigensenf
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 Personen à Person 35,00 €
zzgl. Kartoffelbeilage nach Wahl à Person 5,00 €

Buffet „Classic“

- Fleischplatten:
- Roastbeef zartrosa gebraten, geräucherte Putenbrust, Spargel in Kasseler eingerollt
- kleine gebratene Medaillons von der Pute und vom Schweinefilet
- warmer Braten: Schweinekrusten- und gebratene Poulardenbrust
- Honigmelone mit zartem geräucherten Schinken
- Fischplatte: hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets auf Kräuterrührei angerichtet
- gemischter knackiger Salat mit American Dressing und hausgemachtem Balsamico Dressing
- Krautsalat, Brokkoli-Schinken-Salat
- Tortellini-Salat mit Basilikum und Datteltomaten
- Remoulade
- Ofenfrische Brotauswahl mit Butter
- Feine Käsespezialitäten aus Österreich, Schweiz und Deutschland mit Weintrauben und Feigensenf
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 Personen à Person 41,00 €

zzgl. Kartoffelbeilage nach Wahl à Person 5,00 €





Dithmarscher Buffet

- saftiger Dithmarscher Jungschweinerücken, am Knochen gebraten und angerichtet
- zarte Poulardenbrust
- frische Champignons und Rahmsoße
- frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Kartoffellauchgratin
- Tomate-Mozzarella-Kugeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
- auf Buchenholz geräucherte Forelle,
- Auswahl an geräucherten Makrelenfilets, hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce sowie Apfel Meerrettich Sauce, auf Kräuterrührei angerichtet
- frische Auswahl an Blattsalaten mit Frenchdressing
- Rucola Salat mit Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan mit Balsamico Dressing
- Ofenfrische Brotauswahl mit Butter
- Feine Käsespezialitäten aus Österreich, Schweiz und Deutschland mit Weintrauben und Feigensenf
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- erfrischendes Buttermilch-Panna-Cotta

ab 30 Personen à Person 42,50 €

Buffet „Elblounge“

- zarte Poulardenbrust in einer Sahnesoße
- Dithmarscher Jungschweinerücken am Knochen angerichtet
- Frischer Lachs im Pfeffer- und Kräutermantel mit einer Orangen-Pfeffer-Soße
- frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Kartoffellauchgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln
- Antipasti-Spezialitäten: gegrillte Zucchini, geschmorte Paprika, überbackene Auberginen, gedünstete Champignons und mit Aprikosen confierte Karotten
- Melonenplatte mit geräuchertem Schinken
- frischer gemischter Salat mit Dressing
- auf Buchenholz geräucherte Forelle, Auswahl an geräucherten Makrelenfilets, geräucherter Norwegischer Graved Lachs auf Kräuterrührei angerichtet, mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce
- Rucola Salat mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen,
- Cherry Tomaten und kleine Mozzarella Kugeln mariniert mit unserem hausgemachten Basilikum Pesto
- Feine Käsespezialitäten aus Österreich, Schweiz und Deutschland mit Weintrauben und Feigensenf
- Ofenfrische Brotauswahl mit Butter
- hausgemachte Rote Grütze mit Vanille Soße
- Mousse au chocolat

ab 30 Personen à Person 47,00 €







Desserts

ab 20 Personen, Preise je Person

Mousse von Belgischer zartbitter Schokolade oder weißer Schokolade à Person	5,50 €
--	--------

Rote Grütze	5,00 €
-------------	--------

frischer Obstsalat	6,00 €
--------------------	--------

Zitronenschaumcreme	5,00 €
---------------------	--------

Tiramisu	5,50 €
----------	--------

3 verschiedene Desserts im Weckglas	7,50 €
-------------------------------------	--------

Saucen

Frucht-, Vanille- oder Schokoladensauce	1,00 €
---	--------

Kuchen und Torten

aus unserer Patisserie

Nußtorte mit Marzipan 60,00 €

Haselnußtorte ohne Marzipan 55,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte 55,00 €

Fruchttorten in verschiedensten Variationen
wie z.B. Himbeer-Maracuja, Erdbeer-Joghurt,
Erdbeer-Sahne, Orange-Vanille, Zitrone, uvm. 55,00 €

Butterkuchenplatte 48,00 €

Apfel- oder andere Fruchtstreuselkuchen 44,00 €

Saisonal Pflaumenkuchen 48,00 €

Sonstige Kuchenwünsche nach Absprache



Verleih

Alle Preise verstehen sich netto per Stück und Tag und sind ohne Anlieferung und Abholung.

Stehtisch	12,00 €	Gläser	
Optional: Hussen für Stehtisch	9,00 €	Sektgläser	0,50 €
		Weingläser	0,65 €
		Allzweckgläser 0,2l	0,45 €
Sitzgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	13,00 €	Bestecke	
		Messer, Gabel, Löffel, Kuchengabeln	
Bankettstühle (gepolstert)	5,50 €	je Teil	0,30 €
Tisch (rund ø 150 cm, bis 10 Pers.)	20,00 €	Geschirr	
Bankett-Tisch	14,00 €	Große Teller	0,65 €
Gartentisch (rund)	12,00 €	Kleine Teller	0,50 €
		Dessertschalen	0,40 €
		Kaffeegedeck (Tasse / Untertasse)	0,60 €
Tischdecke			
Größe 125 x 155 cm	6,00 €		€
Größe 125 x 170 cm	6,50 €		
Größe 125 x 210 cm	7,00 €		
für runde Tische ø 150 cm	9,00 €		
Fassbier und Zubehör (Preis auf Anfrage)		Zelte	
Alle Biersorten verfügbar. Zapfanlage inkl. Kohlensäure und Reinigung.		Unsere Zelte gibt es in diversen Größen (6 bis 20 m Breite und flexible Längen). Andere auf Anfrage	

Achtung bitte beachten: Alle Preise sind netto. Sollten Sie für Ihre Veranstaltung Speisen und Geschirr zusammen abnehmen, so muss der Preis der Speisen von 7% MwSt. (Außerhaus) auf 19% MwSt. erhöht werden. Siehe § 3 Absatz 9 Satz 4 und 5 UStG § 25a UStR

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mit einer Bestellung erkennen Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

Bezahlung der Lieferung gleich oder später bei Abgabe des Geschirrs. Das Geschirr sowie anderes Leihmaterial ist sorgsam zu behandeln und soweit nicht anders vereinbart, im gereinigten Zustand zu uns zu bringen.

Rückgabe des Geschirrs oder anderer Leihgegenstände nach vorheriger Absprache und zu den Öffnungs-Zeiten des Restaurants. Für Bruch sowie Verlust von Leihgegenständen haftet der Mieter.

Mögliche Preisänderungen wegen Umsatzsteuergesetz

Bitte beachten Sie, dass alle Preise im Verleih 19% MwSt. enthalten. Sollten Sie für Ihre Veranstaltung Speisen und Geschirr zusammen abnehmen, so wird der Preis von den Speisen von 7% MwSt. auf 19% MwSt. erhöht.

Siehe: § 3 Absatz 9 Satz 4 und 5 UStG § 25a UStR

Lieferung

nach Anfrage

Der Mindestpreis pro Anfahrt (bis 10 km) beträgt 15,00 €. Jeder weitere angefangene Kilometer wird mit 1,00 € zusätzlich berechnet.

Alle Preise sind inkl. 7 % MwSt. bzw. 19 % MwSt.

Preise mit 7% und 19% MwSt.

Alle Preise für Speisen und Getränke in diesem Cateringkatalog beinhalten 7% MwSt. Sollten Sie zusätzlich Geschirr, Gläser, anderes Equipment oder Service dazu bestellen, so müssen wir Ihnen das komplette Catering mit 19% MwSt. berechnen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie entsprechenden Preise mit 19% MwSt. zu den im Katalog aufgeführten mit 7% MwSt. Siehe dazu §3 Absatz 9 Satz 4 und 5 UStG und § 25a UStR.

7%	19%	7%	19%	7%	19%	7%	19%
0,20 €	0,22 €	3,00 €	3,34 €	9,80 €	10,90 €	19,50 €	21,69 €
0,25 €	0,28 €	3,20 €	3,56 €	10,00 €	11,12 €	20,00 €	22,24 €
0,30 €	0,33 €	3,50 €	3,89 €	10,50 €	11,68 €	20,50 €	22,80 €
0,35 €	0,39 €	3,80 €	4,23 €	10,80 €	12,01 €	25,50 €	28,36 €
0,40 €	0,44 €	4,00 €	4,45 €	12,00 €	13,35 €	29,50 €	32,81 €
0,50 €	0,56 €	4,20 €	4,67 €	12,50 €	13,90 €	31,00 €	34,48 €
0,60 €	0,67 €	4,50 €	5,00 €	13,00 €	14,46 €	32,00 €	35,59 €
0,65 €	0,72 €	4,90 €	5,45 €	13,50 €	15,01 €	35,00 €	38,93 €
0,80 €	0,89 €	6,00 €	6,67 €	14,50 €	16,13 €	36,80 €	40,93 €
1,50 €	1,67 €	6,30 €	7,01 €	16,80 €	18,68 €	38,00 €	42,26 €
2,50 €	2,78 €	6,50 €	7,23 €	18,00 €	20,02 €	38,50 €	42,82 €
2,60 €	2,89 €	7,00 €	7,79 €	18,50 €	20,57 €	40,00 €	44,49 €
2,80 €	3,11 €	9,00 €	10,01 €	19,00 €	21,13 €		

Unsere Locations - der optimale Veranstaltungsort!

Wir gestalten Ihre Familien- oder Firmenfeier ganz nach Ihren Wünschen. Ob 20 oder 400 Personen, lehnen Sie sich zurück, wir übernehmen die gesamte Planung und Durchführung. Bei uns fühlen sich Ihre Gäste wohl. In unserer gläsernen Küche bereiten wir appetitliche Gerichte aus frischen Produkten der Region direkt vor Ihren Augen zu. Unser freundliches Servicepersonal macht Ihre Familien- oder Firmenfeier zu einem besonderen Erlebnis. Gern stimmen wir individuelle Lösungen mit Ihnen ab.



Fest- & Veranstaltungssaal

Unser Festsaal mit seinen tollen Lichtakzenten und innovativer Technik macht jedes Event besonders. In diesem stilvollen Multifunktionssaal finden bis zu 130 Personen Platz.

Nicht nur Gesellschaften finden hier eine passende Location, auch Medienevents können hier durchgeführt werden. Die 4 x 3 m große Leinwand mit Beamer macht's möglich.

Eine stylische Bar für Cocktails und mehr steht natürlich auch zur Verfügung

Traumhafter Garten

In unserer charmanten Gartenanlage mit Grillplatz lässt es sich herrlich entspannen. Hier kann man nicht nur tagsüber eine gemütliche Pause einlegen, ein abendliches Romantik-Menü zu sich nehmen oder an einer unserer zahlreichen Veranstaltungen teilnehmen, auch große Feiern mit bis zu 400 Gästen sind hier keine Seltenheit. Kommen Sie ins Grüne!



Café Friesenstübchen

Für gemütliche Nachmittage in kleinem Kreis bietet sich das Café mit seinem besonderen Ambiente an. Nach persönlicher Terminvereinbarung öffnet dieses Kleinjuwel gern seine Pforten für Sie.

Marschländer Elblounge

Im Mai 2018 eröffnet bietet unsere neueste Location, die Marschländer Elblounge, den perfekten Rahmen für Ihre Familienfeier oder Event bis max. 90 Personen. Eine ausgezeichnete Küche, stilvolles Ambiente im gesamten Innenbereich sowie auf der großen Sonnenterrasse und der einmalige Ausblick auf die Elbe lassen hier jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!





In unserem Lifestyle Store Restaurant Marschländer Elbloungé können Sie die hochwertigen Möbel und Wohnaccessoires von *Rivière Maison* erwerben. Alles, was auf unserer Verkaufsfläche nicht vorrätig ist, bestellen wir gerne für Sie.

Sie wollen sich Daheim komplett neu einrichten? Wir vermitteln gerne unsere professionellen Einrichtungsberater für Ihre individuelle Raumplanung, Farb- und Stilberatung.





Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

So erreichen Sie uns:

Wein- & Friesenstube
Ochsenwerder Kirchendeich 10
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 737 41 98

Fax: 040 / 737 22 04

E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg

Web: www.wein-und-friesenstube.de