

FEINKOSTHAUS

Ahrend

HAMBURG BLANKENESE

Partyservice
&
Catering

Stand September 2026

Feinkosthaus Ahrend Blankenese
Blankeneser Landstrasse 81 • 22587 Hamburg
Tel. 86 07 72 • Fax 866 34 50

www.feinkost-ahrend.de



.....genießen Sie

Ihre feierlichen Stunden.....

*Bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne Anlass -
Gäste, Freunde oder Geschäftspartner möchte man optimal kulinarisch verwöhnen -
wir helfen Ihnen dabei!*

*Das Essen auf Ihrer Feier ist ein ganz wesentlicher und wichtiger Teil!
Schön, wenn man das genießen kann und noch lange in guter Erinnerung behält.....
Lassen Sie in den für Sie wichtigsten Momenten des Lebens den Stress des
Alltags hinter sich und genießen Sie diesen Höhepunkt mit Ihren Gästen.
Ob Kalte und Warme Buffets, verschiedenste Fingerfood - Kreationen,
Delikatess-Canapés oder Desserts, wir haben die richtige Antwort auf Ihre Wünsche!*

*Wir beraten Sie aber auch gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung
nutzen möchten, um eine professionelle Auswahl zu treffen.
Selbstverständlich sorgen wir auch für die komplette Ausstattung vom Geschirr,
über Tische und Stühle bis zu Zapfanlagen.*

*Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer
„kulinarischen Reise“ einladen - ein Thema mit vielen Variationen.*

*Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich die Produkte aus unserem
Feinkostladen und bieten somit Qualität auf höchstem Niveau.*

Unser Service beliefert Sie auch an allen Sonn- und Feiertagen.





Kalte Platten

Wir verwenden gebuttertes Grau - und Schwarzbrot.
die Häppchen werden einzeln dekoriert und auf Platten angerichtet.
Bestellungen ab 5 Personen

Cocktailplatte mit Spieß

12 mundgerechte Canapés, belegt mit Irischem Lachs,
geräuchertem Aal, Ei mit Kaviar, Forelle, Shrimpsalat,
feinem Aufschnitt, Braten und Käse, appetitlich arrangiert

pro Person 30,00 €

Hausplatte

12 mundgerechte Canapés, belegt mit feinem Aufschnitt, Braten, geräuchertem Aal,
Ei mit Kaviar, Forelle, Shrimpsfleischsalat, geräuchertem irischem Lachs
und diversen Käsesorten. Alles reichlich garniert

pro Person 30,00 €

Spezialplatte

12 mundgerechte Canapés, belegt mit Räucherlachs,
geräuchertem Aal, Forelle, Shrimpsalat, Matjes mit Zwiebeln,
Edelpilzkäse, Mozzarella mit Tomaten,
Parmaschinken, Roastbeef, Kalbsbraten,
Mailänder Salami, Poulardenbrust

pro Person 30,00 €

Platte Blankenese

12 mundgerechte Canapés, belegt mit Irischem Lachs,
Hummerkrabben, Büsumer Krabben, Ostseeaal,
Ei mit Keta Kaviar, Straßburger Pastete, Beeftatar,
Hirschrücken Medaillon, San-Daniele-Schinken, Kalbsfilet,
Mozzarella mit Tomaten, Kräuterfrischkäse

pro Person 35,00 €

Platte Nr. 81

8 Teile in der Größe einer Meterbrotscheibe, belegt mit
Räucherlachs, Ostseeaal, Flusskrebse,
Gorgonzola mit Birne, Geflügelpate, Roastbeef,
Entenbrust, Parmasalami

pro Person 30,00 €

Holsteiner Bauernplatte

9 Teile deftig angerichtet auf Holzlukenbrot und Morsumer Schwarzbrot,
belegt mit Katenschinken, Rotwurst, Rauchspeck gekocht, grober Landleberwurst,
Kasseler, Schinkenmett und Beeftatar pikant, magerer Schinkenwurst,
und Lotsenwurst
Reichlich garniert für den großen Hunger

pro Person 28,00 €



Canapés

Für eine individuelle Zusammenstellung Ihrer Wahl, lieferbar ab 10 Stück pro Sorte.

	€
Kassler	2,10
Lachsschinken	2,10
Putenbrust	2,10
Schweinebraten	2,10
Schnittkäse	2,10
Weichkäse	2,10
Roastbeef	2,60
Kalbsbraten	2,60
Krebssalat	2,60
Krabbensalat	2,80
Gänsebrust	2,80
Parmaschinken	2,60
Italienische Salami	2,60
Matjes	2,60
Beeftatar	2,60
Friskkäse	2,50
Entenbrust	2,60
Geflügelleber	2,80
Frisches Geflügel	2,80
Lachs	3,00
Aal	3,00
Forelle	3,00
Ei mit Kaviar	3,00

Andere Größen:

Angerichtet auf Meterbrot erhöht sich der Preis pro Häppchen um 0,80 €
auf 1/4 Größe um 0,30 €; auf 1/2 Brötchen um 1,00 €





Cocktailhappen Exklusive

Eine Augen- und Gaumenfreude.

Auf gebuttertem Baguette. Einzeln aufwendig dekoriert.

Mindestmenge, sortiert 5 Stück pro Sorte.

Angerichtet auf Silberplatten mit Madeira-Aspikspiegel.

	€
Kalbsschnitzel mit Spargelspitzen	8,00
Kalbsleber mit Bratäpfeln und Preiselbeeren	8,00
Langustinos mit Cocktailsauce	8,00
Graved Lachs mit Senfsauce	8,00
Scheibe von Rinderfilet mit Chutney	8,00
Räucheraal auf Rührei	8,00
Keta Kaviar mit Wachtelei	7,00
Lachs Kaviar mit Wachtelei	7,00
Gänseleberparfait in Rotweinaspik	9,00
Scheiben von Hummerkrabben mit Cocktailsauce	8,00
Scheiben von frischem Hummer mit Dressing	12,00
Hirschfilet mit Pfirsichring und Kronsbeeren	8,00
Kalbsfilet mit Spargelspitzen und Geflügelmousse	8,00
Frisches Beef-Tatar mit Kaviar	7,00
Entenbrust	7,00
Parmaschinken mit Melone	7,00
Italienische Salami	6,00
Matjes mit Zwiebeln	6,00
Büffelmozzarella mit Tomaten	6,00

Unsere vegetarische Fingerfood Platte - ab 5 Personen -

Auswahl 1

Canapes mit Humus und Gurke

Caprese Spießchen - Tomate Mozzarella

gefüllte Champignon mit Frischkäse

Canapes mit Oliventapenade

Avocadocreame Törtchen

Spießchen mit Feta und getrockneten Tomaten

Bruschetta Törtchen

Canapes mit pikanter Auberginecreme

Canapes mit Artichoke / Feta und Pesto

gefüllte Kirschtomate mit Crema Picante

10 Stück pro Person 28,00 €

Auswahl 2

Canapés mit Brie de Meaux an Quittengelee

Auberginencreme an Joghurt im Törtchen

Canapés mit gegrilltem Tofu an Spargel

Canapés mit Tête Moine an Traube

Kirschtomaten an Basilikum im Teigkörnchen

Canapés mit Tomaten Basilikum Frischkäse an Olive

Riesen Dattel Frischkäse / Frucht Spieß

bunter Linsensalat im Törtchen

bunter Anti Pasti Spieß

Canapés mit Humus Granatapfel und Gurke

10 Stück pro Person 28,00 €



Fingerfood/Canapes

„essen mit den Fingern erlaubt“

Bestellungen ab 5 Personen

Auswahl 1

Canapés mit Tête de Moine (Schweizer Käse) auf Feigensenf

Canapés mit Parmaschinken & Portweimmelone

Canapés mit Rucolafrischkäse & karamelierten Nüssen

Rehmedaillons auf Birnenkonfit

Kalbsfiletmedaillons mit Mini-Ananas & Mandelsplittern

Bündnerfleisch mit gefüllten Pflaumen am Spieß

Barbarie Entenbrust auf Balsamico Linsen im Teigkörbchen

Wildlachstatare mit Crème Fraiche auf Mini-Blinis

gegrillter Wildscampspieß an Limonen Vinaigrette

Oliven-Tomaten-Bruschetta

10 Stück pro Person 35,00 €

Auswahl 2

Canapés mit Streifen vom Provence Hähnchenbrustfilet auf Currycreme

Canapés mit Wachtelei & Kaviar vom Wildlachs

Kalbsfiletmedaillons mit Mini-Ananas & Mandelsplittern

Canapé mit Baby-Mozzarella, Rucola & buntem Pesto

Wildlachstatar mit Wasabicreme auf Blinis

mariniertes Krebsfleisch mit Limone auf geröstetem Weißbrottaler

San Daniele Schinken auf handgedrehten Grissini

Dattel gefüllt mit Mandel-Mascarponecrème

Canapés mit Fenchelsalami, Frischkäse & Olive

Kleine Hackbällchen an sonnengereiften Kirschtomaten

10 Stück pro Person 35,00 €

Auswahl 3

Entenfilet-Canapes mit Aprikosen & Honig

Parmaschinken-Feigenbutter & Pistazien auf Olivenbrot

Caprese Spießchen mit Mozzarella-Cherrytomate & Olive

Ziegenkäse & eingelegte Tomate auf Nussbrot

Poularden Brustfilet Spießchen mit Chili

Hummertatar auf Mini Blini

Frische Feige im Prosciutto Mantel mit gehobeltem Parmesan

Vitello-Tonnato-Röllchen am Spieß

Trüffelrührei mit Kaviar im Blätterteigkörbchen

Gorgonzola Canapés mit Birnenspalte

10 Stück pro Person 39,00 €



Fingerfood

„essen mit den Fingern ausdrücklich erlaubt“

Kleine Delikatessen von der Hand in den Mund

10 Stück pro Sorte

	€
1) Dattel im Speckmantel	2,20
2) Dattel gefüllt mit Käsecreme	2,20
3) Pflaume im Speckmantel	2,20
4) Mini-Toast mit Olivencreme	2,50
5) Mini-Toast mit Frischkäsecreme	2,50
6) Mini-Toast mit Pastete	3,20
7) Lachstatar auf Toast	4,00
8) Chicoréeschiffchen mit Frischkäse	2,50
9) Chicoréeschiffchen mit Gorgonzolacreme	3,00
10) Melonenbällchenspieß mit Salami	2,50
11) Melonenbällchenspieß mit Schinken	3,50
12) Parmaschinken mit Grissini	2,50
13) Pikante Mini-Hackbällchen und Curry-Sauce	2,50
14) Bruschetta-Törtchen	2,50
15) Kirschtomaten gefüllt mit Krabben	4,00
16) Kirschtomaten gefüllt mit Scampi	4,00
17) Scampi-Spieß mit Knoblauchsauce	4,50
18) Croustades mit Graved Lachs	4,00
19) Croustades mit Geflügelleberpastete	4,00
20) Pfefferhackbällchen	2,50



Das kalte Buffet

Als Vorspeisen empfehlen wir

Zubereitung ab
5 Stück pro Sorte

Halbe Avocado auf kleinem Teller mit Blattsalaten garniert

	€
Gefüllt mit Büsumer Krabben und Cocktailsauce	9,00
Gefüllt mit Eismeershrimps und Cocktailsauce	9,00
Gefüllt mit Scheiben von Hummerkrabben und Sauce	9,00
Gefüllt mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce	9,00
Gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	8,00
Gefüllt mit Würfeln von Putenbrust und Früchten	8,00

Kleiner Vorspeisenteller. Delikate Appetitanreger, garniert

Straßburger Pastete mit Feldsalat und Cumberlandsauce	9,00
Scheiben von Lachs, Aal, Forelle auf Rucola-Salat	18,00
Auswahl frischer Krabben, Shrimps, und Flusskrebse auf Friséesalat	16,00
Hauchdünne Scheiben Pata Negra und Parmaschinken mit Melone	10,00
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumblättern, an Balsamico	8,00
Essig-Dressing	
Vitello Tonnato	9,00

Cocktails frisch zubereitet mit leichter Cocktailsauce

Büsumer Krabben	9,00
Frische Wildfang Shrimps	8,00
Scheiben von Hummerkrabben	10,00
Frisch gekochter Hummer	20,00
Büffelmozzarella, Kirsch-Tomaten und Basilikum	8,00





Das kleine kalte Buffet

Bestellung ab 5 Personen

Bitte bedenken Sie, dass alles ohne Brot und Butter ist.

Brotkörbe stellen wir Ihnen gern individuell zusammen.

Butter liefern wir auf Wunsch in Glasschalen.

Blankeneser Elbteller

Avocado mit Büsumer Krabben, Irischer Räucherlachs, Ostseeaal auf Rührei,

frischer Matjes mit roten Zwiebeln, Holsteiner Räucherforelle,

Graved Lachs mit Senfsauce, Flußkrebse mit Cocktailsauce **pro Person 42,00 €**

Klassische Lukullus-Platte

Wildwasser-Räucherlachs, Bornholmer Forelle,

Kalbs- und Rindermedaillon, Französisches Poulet, Roastbeef,

Parma Schinken, Straßburger Pastete, Tomate mit Büffelmozzarella.

Dazu Waldorf- und Apfellauchsalat **pro Person 39,00 €**

Kleine Abendplatte

Wild Shrimps in Avocadohälfte, reife Melone mit Bündner Fleisch

und Salamiauswahl, Graved Lachs mit Dillsauce, Hirschrücken in Scheiben,

Barbarie Entenbrust, pikanter Roquefort und

Rohmilch - Camembert **pro Person 39,00 €**

Frankreich-Auswahl

Straßburger Pastete mit Cumberlandsauce, gekochter Lachs mit Aioli,

Flußkrebse mit Dill, entbeintes Poulet de Bresse,

Ardenner Schinken und Salami mit Charentais-Melone,

Kalbsfilet in der Kräuterkruste und kleine Käseauswahl **pro Person 42,00 €**

Italien-Auswahl

Riesen-Scampi aus dem Knoblauchsud, gefüllte Champignonköpfe,

Antipasti Auswahl, Parmaschinken und Mailänder Salami mit Melone,

Vitello Tonnato, Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum,

gekochte Lachsschnitte mit Cocktailsauce und

kleine Käseauswahl **pro Person 42,00 €**

Feinschmecker-Platte

Gekochte Hummerkrabben, St. Patrick Räucherlachs,

zarte Kalbsmedaillons, San-Daniele-Schinken mit Melone,

Hirschrücken-Steak mit Früchten, ganzes Maispoulet tranchiert.

Dazu Waldorfsalat, Saucen und

kleine Käseauswahl **pro Person 49,00 €**



Das kalte Buffet

jede Platte ausreichend für 6-8 Personen

1) Rinderfilet im Ganzen

Medium gebraten, aufgeschnitten und wieder zusammengelegt.
Auf Madeiragelee mit frischen Früchten, dazu Aioli und
Remouladensauce

Platte 190,00 €

2) Zartes Kalbsfilet - Bio

Rosa gebraten, aufgeschnitten, dekoriert mit frischen Früchten,
dazu Curry-Sauce und Mango-Chutney

Platte 180,00 €

3) Milder Bratkassler im Blätterteig

Gefüllt mit Calvadosapfel
Dazu Crémé-fraîche-Pflaumensauce, dekoriert mit frischen
Salaten und Früchten

Platte 120,00 €

4) Große Platte Bündner Fleisch, Parma-Schinken und Salami-Auswahl

Dazu reife Melonenschiffchen, arrangiert auf Salaten
der Saison

Platte 110,00 €

5) Gemischte Bratenplatte

Zusammengestellt nach Ihren Wünschen.
Roastbeef - Kalbsbraten - Kassler oder Schweinebraten
mit viel Bratenjus, dazu Remouladen- und Senfsauce

Platte 110,00 €

6) Große Platte Vitello Tonnato

Gekochte Kalbskeule in pikanter
Thunfisch - Sardellen - Kapern - Marinade

Platte 130,00 €

7) Zartes Bio-Kalbsfilet Toscana

Gebraten in feiner Kräuter-Parmesan-Kruste,
garniert mit frischen Antipasti

Platte 180,00 €

8) Große Platte Rindsfilet Carpaccio

Mariniert in bestem Olivenöl, fein gewürzt
mit Zitrone, Knoblauch und Parmesan

Platte 120,00 €



Das Geflügel Buffet

Frische Holsteiner Pute

Goldbraun gebraten, aufgeschnitten und wieder angelegt,
mit frischen Früchten dekoriert. Ein Schaustück für jedes Buffet.
Ausreichend für 8 Personen

130,00 €

Drei frische Poulets de Bresse

Aus bester französischer Zucht, gebraten und tranchiert,
dekoriert mit Früchten der Saison,
dazu Mango-Chutney und Currysauce.
Ausreichend für 8 Personen

140,00 €

Beste geräucherte Heideputenbrust

Aufgeschnitten und wieder zusammengelegt,
garniert mit Früchten, Cumberlandsauce und Kronsbeeren,
dazu Waldorfsalat und knuspriges Baguettes.
Ausreichend für 10 Personen

150,00 €

Bresse - Barbarie - Entenbrust

Knusprig rosa gebraten, tranchiert und exklusiv garniert,
umlegt mit gebratenen Apfelscheiben, dazu Kronsbeeren,
Cumberlandsauce, Waldorfsalat.
Ausreichend für 8 Personen

140,00 €

Zu den Festtagen wollen wir Sie verwöhnen!

Unser Schlachtermeister empfiehlt bratfertig vorbereitet

Geflügel aus natürlicher Freilandaufzucht

Holst. Bio-Freiland Gänse, Gänsekeule, Gänsebrust
Deutsche Freiland Puten#Französische Freiland Enten
Barbarie-Entenbrust
Barbarie-Entenkeulen

frisches Wildbret aus Deutscher Jagd
Frischlingsbraten aus der Keule
Reh-und Hirschbraten aus der Keule
Hirschrücken schier zum Kurzbraten
Rehrücken bratfertig

Sie haben die Möglichkeit sich alles von unserer Küche für zu Hause braten zu lassen
Auf Wunsch mit köstlicher Sauce und den dazu passenden Beilagen



Wildspezialitäten für das kalte Buffet

Ausreichend für 6-8 Personen

1) Rehrücken Pompadour

Rosa gebraten, aufgeschnitten, wieder an den Knochen gelegt.
Angerichtet auf Madeiragelee, dekoriert mit Gänseleberpastete,
dazu Waldorfsalat und Cumberlandsauce.

Tagespreis

2) Rehrücken Blankenese

Gebraten, aufgeschnitten, auf Waldorfsalat arrangiert.
Garniert mit Kiwis und frischen Früchten der Saison.

Tagespreis

3) Zartes Hirschfilet

Rosa gebraten, aufgeschnitten und dekoriert.
Angerichtet auf Madeiragelee mit frischen Früchten der Saison,
dazu Kronsbeeren und Waldorfsalat.

Tagespreis

BBQ Buffet Das Fleisch ist roh, es muss noch von Ihnen gegrillt werden.

Hauptspeisen vom Grill

Rindersteak an Rosmarinzweigen
Hähnchenbrust an Limonen Marinade
verschiedene Auswahl hausgemachter Grillwürste
Garnelenspieße mit Zitronengras

Kalte Speisen vom Buffet

Melonen - Fetasalat mit frischer Minze
Asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen & geröstetem Knoblauch
Caprese - Büffelmozzarella mit Tomate

Brotkorb mit Ciabatta, Olivenbaguette, Zwiebelbaguette

Hausgemachte Kräuterbutter

Toppings

Sour Creme, Aioli, Steaksauce, Chillisauce, Senf
verschiedene Sorten Pfeffer und Meersalz

Dessert

Frische Früchte mit Mascaponecreme
Mousse Chocolate

pro Person 55,00 €



Das kalte Fisch und Schalentiere Buffet

Angerichtet auf Silberplatten.

Ausreichend für 6-8 Personen.

1) Große Fischplatte mit irischem Wildlachs

Finkenwerder Räucheraal und Wacholderrauchforellen.

Dekoriert mit verschiedenen frischen Salaten, dazu

Sahne-Meerrettich.

190,00 €

2) Große Platte mit bestem Norweger Graved Lachs

Dekoriert mit frischen Salaten, viel Dill dazu hausgemachte Senfsauce. **170,00 €**

3) Ganzer Norweger Lachs, frisch gekocht

Auf klarem Aspik arrangiert. Mit frischen Salaten, Dill und Limonen, dazu Senf- und Cocktailsauce.

190,00 €

4) Große Platte mit frisch gekochten Hummerkrabben (Wildfang)

teilweise noch in der Schale. Dekoriert mit frischen Salaten, dazu Cocktailsauce.

160,00 €

5) Große Platte frische Nordseekrabben und Finkenwerder Räucheraal.

Dekoriert mit Kirschtomaten und Rührei, dazu Cocktailsauce.

190,00 €

6) Frische Languste im Ganzen.

Exklusiv garniert mit Wachteleiern, Keta Kaviar und frischen Früchten, dazu unsere Cocktailsauce. Ein Mittelpunkt Ihres Buffets.

Tagespreis

7) Große Platte mit französischen Gourmet Austern.

Geöffnet oder geschlossen. Dekoriert mit Zitronen- und Limonenscheiben, auf Eisstücken, 40 Stück.

Tagespreis

8) Gekochte Lachsforelle.

Dekoriert mit frischen Kräutern, Limonen, Zitronen, Wachteleiern, dazu Senf, Dill- und Cocktailsauce.

140,00 €

9) Hummer frisch gekocht und aufgeschlagen,

dazu Cocktailsauce und Baguette.

Tagespreis



Unser Buffet zur Kommunion & Konfirmation

zum Sektempfang:

Bruschetta mit Tomate und Parmesan

warm aus dem Rechaud

Grün-weißes Spargelcremesüppchen mit Kalbsklößchen

Kalte Platten

Medaillons vom Rinderfilet mit Senffrüchten an Kartoffelrösti

Irischer Wildlachs und Wildfang Garnelen

mit Zitronen Mayonnaise, Sahnemeerrettich und Cocktailsauce

Französische Maishähnchenbrust „Suprême“ am Flügel gebraten

Büffelmozzarella an Strauchtomaten mariniert mit Aceto Balsamico di Modena

Dessert

Mascarpone Creme mit frischen Erdbeeren

dazu:

Waldorfsalat, Brotkorb und Butterportionen

ab 10 Personen pro Person 49,00 €

Buffet Mediterran

Warme Speisen

Involtini (kleine Roulade vom Bio-Kalb) an Olivenrahmsauce

dazu Gnocchi alla Romana (Kartoffelklößchen ital. Art)

Kalte Spezialitäten

Wildräucherlachs mit Honig-Dill-Sauce

Variationen von gegrillten und marinierten Gemüsen in Olivenöl extra Vergine

Avocado-Melonen-Salat mit gegrillten Wildfang-Scampis

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel & Parmesanspänen

Dessert

Limonencreme (Leicht, cremig, erfrischend)

dazu:

Käsespezialitäten mit Edelweintrauben & Crissini

Ofenfrisches Baguette & Ciabatta

französische Landbutter

ab 10 Personen pro Person 45,00 €

Alpenland Buffet

Auswahl an heimischen Räucherfischen

Auswahl an fein geräucherten Schinken- und regionalen Wurstspezialitäten

Bayerischer Wurstsalat

Obazda mit roten Zwiebeln

Mini Leberkas

Schweizer Käseauswahl

Mini Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

Essiggurken & frischem Kren

dazu eine Auswahl an

Grau- und Mischbrot / Brezel & Landbutter

ab 10 Personen pro Person 45,00 €



Exquisit Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen

Feine Kräutercremsuppe

Kalte Speisen

- Rinderfilet im Ganzen

medium gebraten, aufgeschnitten, und wieder zusammengelegt,
mit frischen Früchten, dazu Aioli und Madeirasauce

- Rehrücken Blankenese

gebraten, aufgeschnitten, auf Waldorfsalat arrangiert. Garniert
mit Kiwis und frischen Früchten der Saison.

- Auswahl an Lachs - Aal - Forelle

Dekoriert mit verschiedenen frischen Salaten, dazu Sahne-Meerrettich.

dazu

Brotkorb, Butter, Käsebrett, Waldorfsalat,

Apfelsalat, Cumberlandsauce.

pro Person 49,00 €

Exklusiv Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen

Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“

Kalte Speisen

- Auswahl an Hummerkrabben, Shrimps und Flusskrebse & Aioli & Cocktailsauce

- Filet Wellington

rosé gebraten, mit einer Gemüse-Pilz-Farce im Blätterteig. Aufgeschnitten,
dekoriert mit Spargelspitzen, dazu Remouladen- und Senfsauce.

- Bresse-Barbarie-Entenbrust

knusprig rosa gebraten, tranchiert und exklusiv garniert auf
Calvados-Aspikspiegel, umlegt mit Früchten, dazu Kronsbeeren,
Cumberlandsauce und Waldorfsalat.

Käsebrett

Dessert

Mousse au Chocolat

dazu

Brotkorb, Butter, Frühlingssalat

pro Person 49,00 €



Unser Herbstbuffet

Warme Speisen

Feine Kürbiscremesuppe mit Zimtroutons

Kalte Speisen

Scheiben vom Rehrücken mit gefüllter Cocktailbirne und Preiselbeeren

Barbarie-Entenbrust auf dem Linsenbett

Irischer Bio Räucherlachs

franz. Geflügelpate mit Pflaume

Trüffel Camembert & Waldorfsalat

Dessert

Crème à l'Orange

dazu

Ofenfrisches Baguette & Ciabatta & Butter

ab 10 Personen pro Person 45,00 €

Fest Buffet

Warme Speisen

Feine Hummercreme - Suppe

Kalte Speisen

Irischer Bio Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce

Medaillons vom Rinderfilet an gebackenen Früchten

geräucherte Heide Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Zartes Hirschkalbfilet an Preiselbeerbirne

Gebratene Wachtelbrust mit Traubensauce an Gänsepate mit Steinpilzen

Trüffel Camembert an Feigensenf

Waldorfsalat

Dessert

Zimt - Orangencreme

ab 10 Personen pro Person 49,00 €

Hamburger Buffet

Warme Speisen

Kartoffel-Lauchcreme mit Speckstippe

Tafelspitz in „Altländer“ Apfel-Meerrettichsauce

Kalte Speisen

Graved Lachs, Räucheraal, Forelle mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Roastbeef vom Holsteiner Rind, rosa gebraten, dazu Remouladensauce

Heringsmarinaden Hamburger Art

Norddeutsche Käseauswahl mit verschiedenen

Brotsorten und Butterauswahl

Dessert

Blankeneser Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen pro Person 45,00 €



Das französische Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen

Herzhafte Quiche Lorraine

Klare Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse,
gekocht von frischem Steinbutt mit Gemüseinlage, Krabben
und Shrimps, dazu leihweise unseren Warmhaltetopf

Kalte Speisen

Straßburger Pastete, Entenlebercreme und
Gänseleberpaté mit Cumberlandsauce

Auswahl an Gebirgssalami, Kräutersalami,
Bayonner- und Gebirgs-Schinken mit Melonenschiffchen

frische Langustinos, Shrimps und Flusskrebse mit
Cocktail- und Aiolisauce auf frischem Blattsalat

Große Käseplatte mit vielen französischen Käsespezialitäten.
Brie de Meaux, Coulommiers, Chaource, Chèvre und Kräutercreme.
Dekoriert mit frischen Salaten, Trauben und Käsegebäck

Als Nachspeise Mousse au Chocolat, leichte Schokoladencreme.

dazu

frischer gemischter Salat, großer Brotkorb mit
knusprigen Baguettes und französischer Butter.

pro Person 55,00 €



Das italienische Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen

Mailänder Gemüsesuppe nach Art der Minestrone.

Mit jungem Gemüse und frischem Rindfleisch.

Leihweise liefern wir unseren Warmhaltetopf dazu.

Hausgemachte Lasagne Bolognese

Kalte Speisen

Eine Auswahl mit bestem Parmaschinken und San Daniele-Schinken,

Mailänder und Felino Salami.

Dekoriert mit frischen Salaten und Melonenschiffchen

Käsebrett mit Provolone, Taleggio Vero, Gorgonzola,

Basilikum-Käse und gefülltem Gorgonzola.

Reichhaltig garniert mit Trauben und Käsegebäck

Vitello Tonnato, gekochte Kalbskeule mit Thunfisch-Kapernsauce

Fleischtomaten mit Mozzarella di Bufalo,

frischem Basilikum in Balsamico-Dressing.

Hausgemachte, frische Antipasti in bestem Olivenöl.

Ganzer Lachs, gekocht, auf Salaten,

frische Kräuter und Limonen-Dekoration.

Als Nachspeise Tiramisu - der Muntermacher -

Sahnecreme mit Amaretto und Cognac.

dazu

frischer gemischter Salat, geriebener Parmesankäse,

Brotkorb und Butter.

pro Person 55,00 €

Platte Antipasti

Variationen von gegrillten und marinierten Gemüse

an Olivenöl extra Vergine

Platte ausreichend für 6-8 Personen

Platte 80,00 €



Warme Gerichte

oder eine Ergänzung Ihres Buffets.

Kleine Portion 250 ml.

Ab 10 Personen kochen wir für Sie.

- 1)** *Helgoländer Fischgulasch in Hummersauce*
- 2)** *Schweizer Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit frischen Champignons*
- 3)** *Zartes Kalbsgeschnetzeltes in pikanter Currysauce mit Früchten*
- 4)** *Rinderfilet Stroganoff in würziger Crémé-Fraîche-Sauce*
- 5)** *Frische Grönland-Shrimps in würziger Dillsauce*
- 6)** *Putengeschnetzeltes Toscana in Gemüse-Kräutersahne*
- 7)** *Kleine, gefüllte Kalbsrouladen in einer Toscana-Gemüsesauce*
- 8)** *Bestes Charolais Rindergeschnetzeltes in Crémé-Fraîche-Sauce*
- 9)** *Frische Hähnchenbrust in Streifen, gebraten, in Crémé-Fraîche-Curry mit Früchten*
- 10)** *Mini-Rinderrouladen mit Pilzfüllung in Zwiebelsauce*
- 11)** *Mailänder Kalbsstreifen in einem würzigen Parma-Gemüserahm*
- 12)** *Kleine Königsberger Klopse in pikanter Kapernsauce*
- 13)** *Mecklenburger Wildgulasch mit frischen Pilzen*
- 14)** *Holsteiner Tafelspitz mit Meerrettich*
- 15)** *Rheinischer Sauerbraten mit Backobst*
- 16)** *Feines Ragout Fin vom Kalb und Huhn*
- 17)** *Holsteiner Kalbs-Tafelspitz mit grüner Sauce*
- 18)** *Zartes Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons*
- 19)** *Garnelen Pfanne pikant*
- 20)** *Chili con Carne* **je Person 9,00 €**

Alle Gerichte auf Wunsch in einem dekorativen Rechaud für Ihr Buffet

Leihgebühr 10,00 €



Rustikale Suppentöpfe

Ab 10 Portionen à 500 ml

	€
1) Pikante Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage, kräftig gewürzt	10,00
2) Holsteiner Erbsensuppentopf mit Wurst und Rauchfleisch	8,00
3) Würziger Hamburger Linsentopf, süßsauer abgeschmeckt	8,00
4) Altländer Gemüsetopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse	8,00
5) Kräftige Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheiben und Rauchfleisch	8,00

Hausgemachte feine Suppen

Ab 10 Portionen à 250 ml

	€
1) Feine Scampi-Creme mit Shrimps und Krebschwänzen, mit frischem Dill	9,00
2) Frische Hühnercreme, fein abgeschmeckt mit einem Hauch von Curry	8,00
3) Zarte Kräutercreme vom Kalbsbauch, mit frischen Gartenkräutern und Sahne	8,00
4) Norweger Hummerrahmsuppe, mit Cognac und Crème-fraîche	16,00
5) Doppelte Kraftbrühe vom Jungrind mit Julienne-Gemüse	7,00
6) Broccoli-Cremesuppe mit einem Schuss Riesling und Schinkenstreifen	7,00
7) Büsumer Krabbensuppe mit viel Einlage	10,00
8) Unsere beliebte Edelfischcreme vom frischem Steinbutt	12,00
9) Champignoncreme von frischen Pilzen und Sahne	7,00
10) Unsere Spargelcreme mit Fleischklößchen	7,00
11) Feine Tomatencreme mit Kalbsklößchen	7,00
12) Feine Kürbiscreme mit Ingwer	7,00
13) Karotten Ingwer Suppe	7,00

Auf Wunsch Lieferung eines dekorativen Rechauds

Leihgebühr 10,00 €



Heiße Braten

Keine Braten an Sonn-/Feiertagen

	€
1) Prager Schinken 5kg Fleisch, ausreichend für ca. 12-15 Personen.	160,00
2) Prager Schinken „komplett“ mit Cumberlandsauce, Frühlingssalat, Waldorfsalat, Baguette und Butter.	200,00
3) Amerikanischer Schinken, knusprig im Ofen gebacken, gespickt mit Nelken. Mit Whisky-Zuckerglasur 5kg Fleisch, ausreichend für ca. 12-15 Personen.	180,00
4) Amerikanischer Schinken „komplett“ mit Cumberlandsauce, Frühlingssalat, Waldorfsalat, Baguette und Butter.	210,00
5) Filet Wellington Zartes Rinderfilet rosa gebraten im Blätterteig, mit Pilzgemüsefarce; 1,5 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 6-8 Personen.	200,00
6) Filet Wellington „komplett“ mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce, Baguette und Butter.	260,00
7) Deftiger Schweinebraten mit viel Kruste. 5 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 12-15 Personen.	
8) Schweinebraten „komplett“ mit Burgundersauce, Weiß- und Rotkrautsalat, süßsaure Gurkenbeilage, Bratkartoffeln, Baguette und Butter.	180,00
	220,00
9) Bestes Charolais-Roastbeef, medium gebraten. ca. 2 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 8-10 Personen.	180,00
	180,00
10) Roastbeef „komplett“ Rucola-Tomatensalat, Bratkartoffeln, Baguette, Butter und Remoulade.	230,00



Hausgemachte Spezialitäten

Die Ergänzung zu Ihrem Buffet. Jeweils in einer Steingutform für 6 Personen. Alles fertig gebacken zum Erwärmen oder vorbereitet zum Backen in Ihrem Ofen.

- | | € |
|---|-------|
| 1) Lasagne al Forno, dünne Teigplatten, Hackfleisch-Spinatfüllung, mit Käse überbacken. | 40,00 |
| 2) Cannelloni Napoli, Teigröllchen mit Hackfleischfüllung, mit Parmesankäse überbacken. | 40,00 |
| 3) Elsässer „Quiche Lorraine“, leicht und würzig. | 40,00 |
| 4) Zwiebelkuchen | 40,00 |
| 5) Frischer Lachs, gekocht im Lasagne-Blatt, mit Kräutercreme. | 55,00 |
| 6) Pikantes Hähnchen mit Früchten und Currysauce, in einem Blätterteigmantel. | 40,00 |

Quiches

rund mit ca. 10 cm Durchmesser

Unsere französischen Spezialitäten

von Hand in höchster Bio-Demeter-Qualität gebacken.

Quiche Lorraine

nicht nur zum Federweißer ein Schmankerl!

Der beliebte Klassiker in einer pikanten vegetarischen Variante.

Quiche Spinat-Käse

verfeinert mit herzhaftem Hirtenkäse.

Stück 6,60 €



Käsespezialitäten

Wir bereiten Ihnen Käsebretter mit einer Auswahl Schweizer, Französischer und Deutscher Spezialitäten.
Dekoriert mit Trauben, frischem Obst und Salaten.

Klein

65,00 €

Mittel

85,00 €

Groß

120,00 €

Käseauswahl französischer Rohmilchspezialitäten

95,00 €

Käsebrett Nr. 81

Kräuterfrischkäse, gefüllter Brie, alter Emmentaler, Schafskäse in Limonenöl, Ziegenkäse, Kräutercamembert, dazu schwarze und grüne Oliven.

100,00 €

Unsere hausgemachten Feinkostsalate

klassischer Waldorf Astoria Salat

Farmer Salat - Möhren/Sellerie an Joghurt

Holsteiner Apfel Lauch Salat - an Joghurt

Frühlingssalat - eine knackige Mischung aus Apfel, Staudensellerie, Gurke, Paprika an einer Vinaigrette

Karottensalat - mit Apfel und Zitrone

Bayerischer Kartoffelsalat - mit frischer Gurke und Speck

Holsteiner Kartoffelsalat - mit Gewürzgurke an Mayonnaise

Klassischer Krautsalat

bunter Linsensalat

Geflügelsalat - an fruchtiger Currysauce

Gurkensalat - an klarem Dressing oder an saurer Sahne

Heringssalat - mit Zitrone/Minze/Mayonnaise

Lachssalat - an Gurke und Frühlingszwiebel

Nordseekrabbensalat - an Cognac Mayonnaise

Flußkrebssalat - an Cocktailsauce mit Früchten

eingelegte Heringshappen - an Dill/Mayonnaise

Tiefsee Shrimpssalat - an Spargel und Dill/Mayonnaise

Herings Preiselbeerhappen

pikante Senf Kräuter Heringshappen - an Mayonnaise



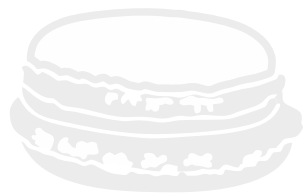
Nachspeisen - hausgemacht-



	<u>Weckglas</u> Portion €	<u>Glasschale</u> 8 Portionen €
<i>Frische Zitronencreme</i>	3,50	28,00
<i>Mousse au Chocolat</i>	3,50	28,00
<i>Mousse au Chocolat, weiß</i>	3,50	28,00
<i>Fruchtige Rote-Grütze</i>	3,50	28,00
<i>Rhabarber-Grütze</i>	3,50	28,00
<i>Tiramisu (Mascarpone-Creme)</i>	4,00	32,00
<i>Calvados-Creme</i>	3,50	28,00
<i>Blankeneser Rum-Creme</i>	3,50	28,00
<i>Amaretto-Creme</i>	3,50	28,00
<i>Französische Quarkspeise</i>	3,50	28,00
<i>Frischer Obstsalat</i>	3,50	28,00
<i>Himbeer-Traum</i>	3,50	28,00
<i>Panna Cotta</i>	3,50	28,00

Außerdem halten wir für Sie bereit:

*Frisches Teegebäck, petit fours, hausgemachte Kuchen
& köstliche Macarons*





Service

Leihgeschirr

Frühstücksteller

Eßsteller

Suppenteller

Gläser

Wein-, Bier, Sekt- und Longdrinkgläser

Besteck

Messer, Gabel, Löffel und Teelöffel

Chaving-Dish (zum Warmhalten)

inkl. Brennpaste

Vom spritzigen Champagner über den klassischen Chianti bis hin zum lang gereiften Whiskey - wir bieten Ihnen eine große Auswahl besonderer Aperitifs, Weine, edler Spirituosen und alkoholfreier Getränke.

- alle Positionen Kosten auf Anfrage -

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Angebot und Preise sind freibleibend

Warenbedingte Änderungen sind vorbehalten.

Alle Preise gelten für werktägliche Lieferungen der am Liefertage gültigen Preisliste.

Zuschläge für Sonn- und Feiertagslieferungen bitte erfragen.

Zahlung bei Warenerhalt ohne jeden Abzug.

Wir versprechen Ihnen, alles mögliche für eine erstklassige Lieferung zu tun, damit Sie unsere Küche stets weiterempfehlen und gern auf sie zurückgreifen.

Wir halten vereinbarte Termine ein. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gestehen Sie uns bitte eine kleine Toleranz zu.

Wir übergeben Geschirr-, Besteck- und Gläserteile maschinengespült, jedoch nicht handpoliert. Bitte geben Sie die Mietgegenstände innerhalb von 3 Tagen in sauberem Zustand zurück, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist.

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren, Transportmitteln und Mietgegenständen vor.

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Gerichtsstand ist Hamburg.

Gern hören wir, dass Sie mit unserer Küche zufrieden waren. Für Ihr Fest wünschen wir Ihnen gutes Gelingen und viel Freude. Mit unserem Service möchten wir dazu beitragen.

Edekabank

IBAN: DE98 2009 0700 4047 2900 01

BIC: EDEKDEHHXXX

Feinkosthaus Ahrend Blankenese
Blankeneser Landstrasse 81 • 22587 Hamburg
Tel. 86 07 72 • Fax 866 34 50

www.feinkost-ahrend.de
feinkost-ahrend@mail.de

erfood **Gläser** Champagner Wein
atten **süße Nachspeisen** Bier Geschirr D
rt warme Platten **Serviceperso**
tische Beratung Koordination italienis
Fingerfood warme Platten Cham
en Fingerfood **Gläser** Champagner
atten süße Nachspeisen Bier **Geschirr** D
rt warme Platten **Serviceperso**
tische Beratung Koordination italieni
t **Fingerfood** warme Platten Champa
rfood **Gläser** **Champagner** We
gistisch süße Nachspeisen Bier Geschirr
essert warme Platten **Serviceperso**
ntische **Beratung Koordination** italien
Fingerfood warme Platten Char

Feinkosthaus Ahrend Blankenese
Blankeneser Landstrasse 81 • 22587 Hamburg
Tel. 86 07 72 • Fax 866 34 50

www.feinkost-ahrend.de
feinkost-ahrend@mail.de