FEINKOSTHAUS

Ahrend

HAMBURG BLANKENESE

Partyservice & Catering

Stand Oktober 2022

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

www.feinkost-ahrend.de

Ahrend

.....genießen Sie

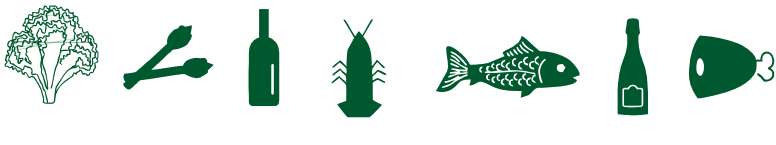
Ihre feierlichen Stunden.....
Bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne Anlass -
Gäste, Freunde oder Geschäftspartner möchte man optimal kulinarisch verwöhnen -
wir helfen Ihnen dabei!
Das Essen auf Ihrer Feier ist ein ganz wesentlicher und wichtiger Teil!
Schön, wenn man das genießen 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.



Ahrend

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 25,00 €***

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 25,00 €***

Spezialplatte
12 mundgerechte Canapés, belegt mit Räucherlachs,
geräuchertem Aal, Forelle, Shrimpssalat, Matjes mit Zwiebeln,
Frischkäse, Edelpilzkäse, Mozzarella mit Tomaten,
Parmaschinken, Roastbeef, Kalbsbraten,
Mailänder Salami, Poulardenbrust ***pro Person 25,00 €***

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 30,00 €***

Platte Nr. 81
8 Teile in der Größe einer Meterbrotscheibe, belegt mit
Räucherlachs, Ostseeaal, Flusskrebse,
Gorgonzola mit Birne, Geflügelpate, Roastbeef,
Entenbrust, Parmasalami ***pro Person 25,00 €***

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 23,00 €***

Ahrend

Canapés

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

	€
Kassler	***1,90***
Lachsschinken	***1,90***
Putenbrust	***1,90***
Schweinebraten	***1,90***
Schnittkäse	***1,90***
Weichkäse	***1,90***
Roastbeef	***2,40***
Kalbsbraten	***2,40***
Krebssalat	***2,40***
Krabbensalat	***2,60***
Gänsebrust	***2,40***
Parmaschinken	***2,40***
Italienische Salami	***2,40***
Matjes	***2,40***
Beeftatar	***2,40***
Frischkäse	***2,40***
Entenbrust	***2,40***
Geflügelleber	***2,50***
Frisches Geflügel	***2,60***
Lachs	***2,80***
Aal	***2,80***
Forelle	***2,80***
Ei mit Kaviar	***2,80***

<u>Andere Größen:</u>
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 €

Ahrend

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	7,00
Kalbsleber mit Bratäpfeln und Preiselbeeren	7,00
Langustinos mit Cocktailsauce	8,00
Graved Lachs mit Senfsauce	7,00
Scheibe von Rinderfilet mit Chutney	8,00
Räucheraal auf Rührei	7,00
Keta Kaviar mit Wachtelei	7,00
Lachs Kaviar mit Wachtelei	7,00
Gänseleberparfait in Rotweinaspik	8,00
Scheiben von Hummerkrabben mit Cocktailsauce	8,00
Scheiben von frischem Hummer mit Dressing	10,00
Hirschfilet mit Pfirsichring und Kronsbeeren	8,00
Kalbsfilet mit Spargelspitzen und Geflügelmousse	7,00
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

Auswahl 1

Canapes mit Humus und Gurke
Caprese Spießchen - Tomate Mozzarella
gefüllte Champignon mit Frischkäse
Canapes mit Oliventapenade
Avocadocreme Törtchen
Speßchen mit Feta und getrockneten Tomaten
Bruschetta Törtchen
Canapes mit pikanter Auberginecreme
Canapes mit Artischoke / Feta und Pesto
gefüllte Kirschtomate mit Crema Picante

10 Stück pro Person 22,00 €

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
Kirschkompott an Basilikum im Teigkörbchen
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 22,00 €

Ahrend

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 & Portweinmelone
Canapés mit Rucolafrischkäse & karamelisierten 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 Fraîche auf Mini-Blinis
gegrillter Wildscampispieß an Limonen Vinaigrette
Oliven-Tomaten-Bruschetta ***10 Stück pro Person 32,00 €***

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-Mascarponecréme
Canapés mit Fenchelsalami, Frischkäse & Olive
Kleine Hackbällchen an sonnengereiften Kirschtomaten ***10 Stück pro Person 32,00 €***

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 35,00 €***

Ahrend

Fingerfood

„essen mit den Fingern ausdrücklich erlaubt“

Kleine Delikatessen von der Hand in den Mund

	10 Stück pro Sorte
	€
1) *Dattel im Speckmantel*	***2,00***
2) *Dattel gefüllt mit Käsecreme*	***2,00***
3) *Pflaume im Speckmantel*	***2,00***
4) *Mini-Toast mit Olivencreme*	***2,50***
5) *Mini-Toast mit Frischkäsecreme*	***2,50***
6) *Mini-Toast mit Pastete*	***3,00***
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*	***2,20***
14) *Kleines Schaschlik mit scharfer Sauce*	***4,00***
15) *Bruschetta-Törtchen*	***2,00***
16) *Kirschtomaten gefüllt mit Krabben*	***3,80***
17) *Kirschtomaten gefüllt mit Scampi*	***3,80***
18) *Scampi-Spieß mit Knoblauchsauce*	***4,00***
19) *Croustades mit Graved Lachs*	***3,50***
20) *Croustades mit Geflügelleberpastete*	***4,00***
21) *Pfefferhackbällchen*	***2,20***

Ahrend

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	***8,00***
Gefüllt mit Eismeershrimps und Cocktailsauce	***8,00***
Gefüllt mit Scheiben von Hummerkrabben und Sauce	***8,00***
Gefüllt mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce	***8,00***
Gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	***7,00***
Gefüllt mit Würfeln von Putenbrust und Früchten	***7,00***
Kleiner Vorspeisenteller. Delikate Appetitanreger, garniert	
Straßburger Pastete mit Feldsalat und Cumberlandsauce	***8,00***
Scheiben von Lachs, Aal, Forelle auf Rucola-Salat	***18,00***
Auswahl frischer Krabben, Shrimps, und Flusskrebsen auf Friséesalat	***16,00***
Hauchdünne Scheiben Pata Negra und Parmaschinken mit Melone	***10,00***
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumblättern, an Balsamico Essig-Dresssing	***8,00***
Vitello Tonnato	***9,00***
Cocktails frisch zubereitet mit leichter Cocktailsauce	
Büsumer Krabben	***9,00***
Frische Wildfang Shrimps	***7,00***
Scheiben von Hummerkrabben	***10,00***
Frisch gekochter Hummer	***18,00***
Büffelmozzarella, Kirsch-Tomaten und Basilikum	***7,00***

Ahrend

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 40,00 €***

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 35,00 €***

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 35,00 €***

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 39,00 €***

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 39,00 €***

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 45,00 €***

Ahrend

Das kalte Buffet

jede Platte ausreichend für 6-8 Personen

1) Zarter Kalbsrücken - Bio
Rosa gebraten, aufgeschnitten wieder an den Knochen gelegt.
Auf Madeiragelee exklusiv garniert **Platte 200,00 €**

2) Rinderfilet im Ganzen
Medium gebraten, aufgeschnitten und wieder zusammengelegt.
Auf Madeiragelee mit frischen Früchten, dazu Aioli und
Remouladensauce **Platte 190,00 €**

3) Zartes Kalbsfilet - Bio
Rosa gebraten, aufgeschnitten, dekoriert mit frischen Früchten,
dazu Curry-Sauce und Mango-Chutney **Platte 180,00 €**

4) Milder Bratkassler im Blätterteig
Gefüllt mit Calvadosapfel
Dazu Cremé-fraîche-Pflaumensauce, dekoriert mit frischen
Salaten und Früchten **Platte 120,00 €**

5) Große Platte Bündner Fleisch, Parma-Schinken und Salami-Auswahl
Dazu reife Melonenschiffchen, arrangiert auf Salaten
der Saison **Platte 110,00 €**

6) Gemischte Bratenplatte
Zusammengestellt nach Ihren Wünschen.
Roastbeef - Kalbsbraten - Kassler oder Schweinebraten
mit viel Bratenjus, dazu Remouladen- und Senfsauce **Platte 110,00 €**

7) Große Platte Vitello Tonnato
Gekochte Kalbskeule in pikanter
Thunfisch - Sardellen - Kapern - Marinade **Platte 120,00 €**

8) Zartes Bio-Kalbsfilet Toscana
Gebraten in feiner Kräuter-Parmesan-Kruste,
garniert mit frischen Antipasti **Platte 180,00 €**

9) Große Platte Rindsfilet Carpaccio
Mariniert in bestem Olivenöl, fein gewürzt
mit Zitrone, Knoblauch und Parmesan **Platte 120,00 €**

Ahrend

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

Ahrend

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

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 Kräterbutter

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

Dessert
Frische Früchte mit Mascaponecreme
Mousse Chocolate **pro Person 50,00 €**

Ahrend

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. ***170,00 €***

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***

Ahrend

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 45 €***

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 40 €***

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 5 Personen pro Person 40 €***

Ahrend

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 42,00 €***

Exklusiv Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen
Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“
Kalte Speisen
- Auswahl an Hummerkrabben, Shrimps und Flusskrebse
- 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 45,00 €***

Ahrend

Unser Herbstbuffet

Warme Speisen
Feine Kürbiscremesuppe mit Zimtcroutons
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
Creme a l`Orange
dazu
Ofenfrisches Baguette & Ciabatta & Butter ***ab 10 Personen - pro Person 40,00 €***

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 45,00 €***

Hamburger Buffet

Warme Speisen
Kartoffel-Lauchcreme mit Speckstippe
Tafelspitz in „Altländer" Apfel-Meerrettichsauce mit Bouillon-Kartoffeln
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 38,00 €***

Ahrend

Das französische Buffet

Lieferung ab 15 Personen

Warme Speisen

Herzhafte Quiche Lorraine

Klare Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse,
gekocht von frischem Steinbutt mit Gemüseeinlage, 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 45,00 €

Ahrend

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 45,00 €***

Platte Antipasti

Variationen von gegrillten und marinierten Gemüse
an Olivenöl extra Vergine

Platte ausreichend für 6-8 Personen ***Platte 75,00 €***

Ahrend

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 Cremé-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 Cremé-Fraîche-Sauce*
9) *Frische Hähnchenbrust in Streifen, gebraten, in Cremé-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* ***je Portion 8,00 €***

Alle Gerichte auf Wunsch in einem dekorativen Rechaud für Ihr Buffet
Leihgebühr 10,00 €

Ahrend

Rustikale Suppentöpfe

Ab 10 Portionen à 500 ml

		€
1)	Pikante Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage, kräftig gewürzt	9,00
2)	Holsteiner Erbsensuppentopf mit Wurst und Rauchfleisch	7,00
3)	Würziger Hamburger Linsentopf, süßsauer abgeschmeckt	7,00
4)	Altländer Gemüsetopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse	7,00
5)	Kräftige Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheiben und Rauchfleisch	7,00

Hausgemachte feine Suppen

Ab 10 Portionen à 250 ml

		€
1)	Feine Scampi-Creme mit Shrimps und Krebsschwänzen, mit frischem Dill	8,00
2)	Frische Hühnercreme, fein abgeschmeckt mit einem Hauch von Curry	6,00
3)	Zarte Kräutercreme vom Kalbsbauch, mit frischen Gartenkräutern und Sahne	6,00
4)	Norweger Hummerrahmsuppe, mit Cognac und Crème-fraîche	14,00
5)	Doppelte Kraftbrühe vom Jungrind mit Julienne-Gemüse	6,00
6)	Broccoli-Cremesuppe mit einem Schuss Riesling und Schinkenstreifen	6,00
7)	Büsumer Krabbensuppe mit viel Einlage	9,00
8)	Unsere beliebte Edelfischcreme vom frischem Steinbutt	9,00
9)	Champignoncreme von frischen Pilzen und Sahne	6,00
10)	Unsere Spargelcreme mit Fleischklößchen	6,00
11)	Feine Tomatencreme mit Kalbsklößchen	6,00
12)	Feine Kürbiscreme mit Ingwer	6,00

Auf Wunsch Lieferung eines dekorativen Rechauds. **Leihgebühr 10,00**

Ahrend

Heiße Braten

	€
1) Prager Schinken im Brotteig. 5kg Fleisch, ausreichend für ca. 12-15 Personen.	150,00
2) Prager Schinken „komplett“ mit Cumberlandsauce, Frühlingssalat, Waldorfsalat, Baguette und Butter.	190,00
3) Amerikanischer Schinken, knusprig im Ofen gebacken, gespickt mit Nelken. Mit Whisky-Zuckerglasur 5kg Fleisch, ausreichend für ca. 12-15 Personen.	170,00
4) Amerikanischer Schinken „komplett“ mit Cumberlandsauce, Frühlingssalat, Waldorfsalat, Baguette und Butter.	200,00
5) Filet Wellington Zartes Rinderfilet rosa gebraten im Blätterteig, mit Pilzgemüsefarce; 1,5 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 6-8 Personen.	190,00
6) Filet Wellington „komplett“ mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce, Baguette und Butter.	250,00
7) Zarter Kalbsrücken rosa gebraten, 3 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 8-10 Personen.	240,00
8) Kalbsrücken „komplett“ Currysahnesauce mit Bananenscheiben und Ananas, dazu Mango Chutney, Baguette und Butter.	240,00
9) Deftiger Schweinebraten mit viel Kruste. 5 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 12-15 Personen.	150,00
10) Schweinebraten „komplett“ mit Burgundersauce, Weiß- und Rotkrautsalat, süßsaure Gurkenbeilage, Bratkartoffeln, Baguette und Butter.	190,00
11) Bestes Charolais-Roastbeef, medium gebraten. ca. 2 kg Fleischgewicht. Ausreichend für 8-10 Personen.	180,00
12) Roastbeef „komplett“ Rucola-Tomatensalat, Bratkartoffeln, Baguette, Butter und Remoulade.	220,00

Ahrend

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.	35,00
2) Cannelloni Napoli, Teigröllchen mit Hackfleischfüllung, mit Parmesankäse überbacken.	35,0
3) Elsässer „Quiche Lorraine", leicht und würzig.	35,00
4) Zwiebelkuchen	35,00
5) Frischer Lachs, gekocht im Lasagne-Blatt, mit Kräutercreme.	50,00
6) Pikantes Hähnchen mit Früchten und Currysauce, in einem Blätterteigmantel.	35,00

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.

Quiche Süßkartoffel-Kürbis
egal ob warm oder kalt - unsere Quiche Süßkartoffel-Kürbis überzeugt mit knusprigem Teig und einer herzhaften Füllung.

Quiche Fromage
für Käseliebhaber! Die französische Spezialität mit leckerem Bio-Käse. **Stück 5,50 €**

Ahrend

Käsespezialitäten

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

Klein	Mittel	Groß
55,00 €	75,00 €	100,00 €

Käseauswahl französischer Rohmilchspezialitäten 85,00 €

Käsebrett Nr. 81
Kräuterfrischkäse, gefüllter Brie, alter Emmentaler, Schafskäse in Limonenöl, Ziegenkäse, Kräutercamembert, dazu schwarze und grüne Oliven. 90,00 €

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 klaren 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*

Ahrend

Nachspeisen -hausgemacht-

	Cocktailschale Portion €	Glasschale 8 Portionen €
Frische Zitronencreme	3,00	23,50
Mousse au Chocolat	3,00	23,50
Mousse au Chocolat, weiß	3,00	23,50
Fruchtige Rote-Grütze	3,00	23,50
Rhabarber-Grütze	3,00	23,50
Tiramisu (Mascarpone-Creme)	3,50	26,50
Calvados-Creme	3,00	23,50
Blankeneser Rum-Creme	3,00	23,50
Amaretto-Creme	3,00	23,50
Französische Quarkspeise	3,00	23,50
Frischer Obstsalat	3,00	23,50
Himbeer-Traum	3,00	23,50
Panna Cotta	3,00	23,50

Außerdem halten wir für Sie bereit:
Frisches Teegebäck, petit fours, hausgemachte Kuchen
& köstliche Macarons

Ahrend

Service

Leihgeschirr
Frühstücksteller
Eßteller
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

© STICK WERBUNG HAMBURG

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

rt warme Platten Serviceperso

tische Beratung Koordination italienis

Fingerfood warme Platten Cham

n Fingerfood Gläser Champagner

atten süße Nachspeisen Bier Geschirr

rt warme Platten Serviceperso

tische Beratung Koordination italienis

t Fingerfood warme Platten Champa

rfood Gläser Champagner We

stisch süße Nachspeisen Bier Geschirr

essert warme Platten Serviceperso

ntische Beratung Koordination italien

Fingerfood warme Platten Cha

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

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

© STICK WERBUNG HAMBURG