



BIRKECATERING

fein. heimisch. besonders.



FÜR GLÜCKLICHE MOMENTE

Liebe Gäste,

wir liefern Ihnen exklusives und hochwertiges Fingerfood, kalt-warme Buffets oder vielfältige Canapées an Ihre Wunsch-Location. Alle Speisen werden zu 100% handwerklich einwandfrei in unserer Fischers Fritz Küche selbst erzeugt. Als Gründungsmitglied des Vereins Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein werden grundsätzlich keine Convenience Produkte verwendet sondern ausschließlich frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel, welche zu mindestens 60% aus Schleswig-Holstein stammen. Durch diesen hohen und nachhaltigen Qualitätsanspruch, der auf Wunsch durch den Service unserer ausgebildeten Fachkräfte begleitet wird, sorgen wir dafür, dass Ihre Feier zu einem kulinarischen Highlight wird.

Für ein entspanntes Fest liefern wir Ihnen zusätzlich das passende Equipment von Geschirr über Besteck bis zu Zelten, Stühlen und Tischwäsche mit. Wir richten uns dabei ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre

Familie Birke und das Mit-Gastgeberteam



UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Geflügelhof Bokelholm, Geflügelhof Voß
Markeruper Gänse und Enten



Schwein: Arche Warder, Susländer, Meisterfrisch aus der Region



Rind: Holsteiner Färse (Meisterfrisch Fleisch aus der Region), Uthlande Galloway
(Landschlachtereie Burmeister, Viöl)



Lamm: Deichwiesenlamm (Landschlachtereie Burmeister, Viöl)



Wild: Damwild aus den Kieler Stadforsten, FeinWild – Wildfleisch aus Schleswig-Holstein



Fisch: Fischerei Brauer (Nord-Ostsee-Kanal), Fischer Sperling (Strande), Fischer Paustian
(Passader See), Fischer Karl-Heinz Spitz (Heikendorf), Fischhandel Urthel (Friedrichs-
koog), Meergold Fischdelikatessen (Eckernförde), Fischergenossenschaft Fehmarn



Muscheln & Meeresfrüchte: Förde Muscheln von der Algen- und Muschelzucht
OceanBASIS (Kiel), Dittmeyer's Austern-Compagnie (List auf Sylt)



Kräuter: Aus unserem hauseigenen Kräutergarten, Brötzmann (Kiel)



Obst: Obstquelle Schuster (Raisdorf), Brötzmann (Kiel)



Gemüse: Hof Schumacher (Hassendorf), Brötzmann (Kiel)
Rosenkrantz-Gemüse (Schinkel)



Getreide: Kölln Müsli (Elmshorn), Gut Rosenkrantz (Neumünster)



Milchprodukte und Eier: Ziegenhof Rehder (Boksee), Gut von Holstein (Bad Bramstedt),
Molkereiprodukte - Meierei Horst (Horst), Giovanni L, Kiel
Backensholzer Hofkäserei (Oster-Ohrstedt, Hof Aderholdt)



FINGERFOODPAKETE – VORSCHLÄGE

Als langjährige Gastgeberfamilie wissen wir genau, worauf es bei der Speisenkombination für Ihr Event ankommt. Wir empfehlen Ihnen daher folgende Kombinations-Varianten für ein perfektes Fingerfoodbuffet. Weitere Fingerfoodvorschläge finden Sie auf den nächsten Seiten. Ihre individuellen Wünsche setzen wir ebenfalls gerne um.



„BIRKES KLEINER EMPFANG“ ab 20 Personen – je 1 Teil pro Sorte pro Person

z.B. als Empfang vor dem Essen oder als Pausenverpflegung

Mit Lachs und cremigem Frischkäse gefüllte Crêpe-Rouladen

Warme Mini-Frikadellen mit pikanter Sauce

Preis pro Person netto ab EUR 11,60 zzgl. MwSt.

Warme gebackene Lauchquiche oder Paprikaquiche

Gebackene Gemüse-Praline mit Zwiebelchutney

„BIRKES IMBISS“ ab 20 Personen – je 1 Teil pro Sorte pro Person

z.B. als Empfang für einen Geburtstag, einen Imbiss für den Polterabend oder ein After Work Meeting

Zwei halbe bunt, feinheimisch und hochwertig belegte Bauernbrote

Tomatensuppe im Suppentopf
dazu ofenfrisches Baguette und Holsteiner Butter

Matjestatar mit Apfel und Radieschen im Gläschen

Lammschinken auf Linsensalat im Gläschen

Preis pro Person netto ab EUR 27,10 zzgl. MwSt.

Pflaumen im Speckmantel

Mini-Pasta Salat mit Hähnchen im Gläschen

Zitronenküchlein mit Minze

Vanille Crème Brûlée

„BIRKES GALA IMBISS“ ab 20 Personen – je 1 Teil pro Sorte pro Person

z.B. als Hauptgang für ein Schiffscatering, eine Privatfeier im Garten oder ein exklusives Get Together

Erbsenschaumsüppchen aus der Mokkatasse

Schwarzbrottaler mit Krabbensalat

Garnele mit pikantem Couscous – im Gläschen

Zucchini- Ziegenfetaröllchen mit Basilikumpesto

Mit Rauchlachs und cremigem Frischkäse gefüllte Crêpe-Roulade

Spieße mit Mozzarella-Kugeln, knackigen Kirschtomaten und frischem Basilikum

Preis pro Person netto ab EUR 34,20 zzgl. MwSt.

Stremellachs auf Schmandgurken – im Gläschen

Vegetarische Quiche mit Lauch oder Paprika

Lachstatar mit Avocado

Würzige Falafel-Kräuter Pralinen

Mocca - Crème Brûlée

Hausgemachtes Tiramisu - im Gläschen

Süße Obstspieße

WEITERE FINGERFOOD- UND IMBISSVORSCHLÄGE



VOR DEM TÖRN (SUPPEN)

Kartoffel Lauchsuppe mit Streifen vom Holsteiner
Katenrauchschinken

Tomatensuppe mit Pesto

Schleswig-holsteinische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Holsteiner Kartoffeleintopf mit Kochwurst

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)

Preis pro Person netto ab EUR 9,20 zzgl. MwSt

Petersilienwurzelcremesuppe (saisonal)

Spargelcremesuppe (saisonal)

Holsteiner Hochzeitssuppe

Vegetarische Linsensuppe

Cremiges Gemüserahmsüppchen mit Ingwer und Chili

VOR DEM DEICH (FISCH)

Kategorie A

Crostini mit geräuchertem Eckernförder Lachs

Frisch gebackene Lachs-Quiche

Mini-Frikadelle von Ostseefischen mit cremiger Kräuter-Remoulade

Garnelenspieße mit pikanter Sauce

Kleine Lachsterrine mit cremiger Remouladesauce

Eckernförder Stremellachs auf Meerrettich

Matjéstatar auf Vollkornbrotaltern mit Dill-Crème

Kategorie B

Matjes im Crêpemantel mit Meerrettich

Rauchfisch-Mousse von der Kieler Sprotte mit Brotchip

Forellenkaviar mit Blini und Schmand

Fischsülze von Ostseefischen im Gläschen mit

Remouladesauce

Auster auf Eis

(Mindestabn. 6 Stk.)

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Kategorie A

Mini-Pizza mit knusprigem Bauernspeck

Ceasar Salat mit gebratenem Hähnchen im Glas

Warme gebackene Speck-Kartoffel-Quiche

Scharfer Melonensalat mit mild geräuchertem Bauernschinken

Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladesauce

Birkes Labskaus mit Roter Bete

Kategorie B

Würstchen im Schlafrock

Deichwiesenlammshinken auf Linsensalat

Pulled Pork - Praline mit Kümmeldipp

Farfalle-Salat mit Hähnchen und Deichkäse

Gebackene Wildbratwurst – Krusteln auf Cole Slaw

Gebackenes Enten Wan Tan

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Kategorie A

Blätterteigkissen mit Tomate, grobem Salz und Sesam
Gebratene Gemüsespieße mit Erdnussauce
Quinoa-Salat mit cremigem Koriander-Dip
Gurken- Joghurtkaltschale
Mais-Kartoffelbratlinge mit Kräuter-Sojajoghurt
Zucchini- Frischkäse Röllchen
Würzige Kichererbsen-Bällchen

Kategorie A

Preis pro Stück netto ab EUR 2,40 zzgl. Mwst.

Kategorie B

Preis pro Stück netto ab EUR 3,30 zzgl. Mwst.

NACH DEM TÖRN (SÜSSES)

Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade
Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce
Grießflammeri mit Roter Grütze
Hausgebackener Zwetschgencrumble – im Gläschen
Gezuckerte Quarkbällchen
Omas Buttermandelkuchen
Karamellisierte Birnentarte
Geflammtes Zitronentörtchen
Saftige Buchteln mit Vanillesauce

Preis pro Stück netto ab EUR 2,70 zzgl. Mwst.

Kategorie B

Rote-Bete-Salat mit Chicorée und kandierten Walnüssen
Sesam-Hummus mit Olivenöl und Avocado
Frischkäsepraline mit Radieschen und Schnittlauch
Warme Spinat-Ricotta-Quiche
Tomaten-Kräuter-Salat mit Ziegen-Fetakäse
Auberginen-Röllchen mit Walnusspesto gefüllt
Mit Babyspinat gefüllte Champignons

Zitronenschaum mit Passionsfrucht – im Gläschen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Weißer Kokosnusstrüffel
Sahniger Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Hausgebackener Kürbismuffin (saisonal)
Knuspriger Apfelcrumble – im Gläschen
Milchreis mit Himbeermark – im Gläschen
Trifle von Quark, Kirsche und Schokoladencrumble

BRÖTCHEN UND SCHNITTCHEN

Bunt, feinheimisch und hochwertig belegtes halbes Brötchen (1 Stk.) oder Bauernbrot (2 Stk.)

zur Auswahl: Fisch, Fleisch, Aufstriche, vegetarisch, vegan

Preis pro Person netto **ab EUR 2,40** **zzgl. Mest**



DAS BESONDERE EXTRA

BIRKES LATE NIGHT SNACK

Geht auch zum Empfang oder als maritime Pausenverpflegung

Do-it-yourself- Stutjes - Brötchen oder Laugenstangen zum selbst Belegen wahlweise mit:

Frischem Matjes aus dem Fass

Süß-saurem Bismarckhering

Eckernförder Stremellachs

Hausgemachten Fischfrikadellen

Frisch aufgeschnittenem Burgunderschinken

dazu hausgemachte Saucen und Zwiebeln

Preis pro Person netto **ab EUR 8,20** **zzgl. Mwst.**

BUFFET NR I

SUPPE

Karotte-Orangen Suppe mit Kokosmilch
und knusprigem Baguette



VORSPEISEN

Norddeutscher Matjessalat nach Hausfrauenart
Bunter Nudelsalat mit grünen Erbsen und Hähnchenfilet
Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs - kalt - mit cremiger Remouladensauce
Bunte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
Zwirbelbaguette und frisches Bauernbrot
mit Holsteiner Butter

HAUPTGÄNGE

Drei verschiedene, gebratene Fischfilets

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Grünen Bohnen mit Bohnenkraut
Rahm-Blattspinat
Sahniges Kartoffelgratin aus Kartoffeln vom Hof Schumacher

DESSERT

Überflämmtes Zitronentörtchen
Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade – im Gläschen
Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person netto ab EUR 29,90 zzgl. MwSt.

BUFFET NR II

SUPPE

Blumenkohl-Curry Suppe mit Mandelmilch



VORSPEISEN

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und zweierlei Dressing
Griechischer Salat mit Paprika, Tomaten und Oliven, dazu Sonnenblumenkern-Pesto
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gemüse-Couscous Salat
Auberginen-Kichererbsensalat mit Kirschtomaten und Chili

HAUPTGÄNGE

Nordisch abgeschmeckte Lachsforelle mit Zitronen-Öl
Piccata Milanese: In Käse-Ei-Hülle gebratene Hähnchenfilet-Medaillons
Mit Speck gebratene Medaillons vom Schweinefilet

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Karotten-Fenchel- Gemüse
Gebratener Grüner Spargel mit Kirschtomaten
Buntes Paprika-Zucchini-Gemüse
Gemüsekartoffel Auflauf mit Erbsen und Karotten
Kartoffelgratin und Kräuter-Kartoffeltaler

DESSERT

Tiramisu
Schokoladenbrownie mit Beerengrütze
Trifle von Quark, Kirschen und Schokoladencrumble

Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter

Preis pro Person netto ab EUR 45,80 zzgl. MwSt.

BUFFET NR III

SUPPENTOPF

Minestrone mit reifem Deichkäse

FRISCHE SALATE

Bunte Blattsalatvariation mit Birkes Hausdressing

Kichererbsensalat mit Avocado und Kürbiskernen

Geschmorter Fenchel mit kandierten Walnüssen und Ziegenfrischkäse

Melonenspalten mit Holsteiner Katenschinken

Geeister Melonen Salat mit Feta und Minze

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS NORD- UND OSTSEE UND DEN HOLSTEINER SEEN

Heißgeräucherte Makrelenfilets aus dem Buchenrauch mit Zwiebeln und buntem Pfeffer

Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Würzige Bratheringe im süß-saurem Gewürzsud

Marinierte Matjesfilethappen mit Curry und Kräutern

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Garnelen und Basilikum-Pesto

Entrecote von der Holsteiner Färsche mit kräftiger Portwein-Sauce

Falafel auf Pilzen, Cous-Cous und Tomate

DAZU FOLGENDE BELAGEN

Bunte jahreszeitliche Gemüseauswahl

In der Pfanne gebratene Röstkartoffeln vom Hof Schumacher

DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade

Orangen- Joghurtmousse mit frischen Obstsalat

Biskuit Rolle mit Zitronen-Quark gefüllt

Holsteiner Rote Grütze mit Bourbon-Vanille-Sauce

KÄSE

Käseauswahl der Käsestraße Schleswig-Holsteins

Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter

Preis pro Person netto ab EUR 48,60 zzgl. Mwst.
zzgl. Personalkosten (siehe Seite 21)

GRILLBUFFET

SALATE

Holsteiner Tomatensalat mit Zwiebellauch
Variation verschiedener grüner Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Holsteiner Kartoffelsalat mit Cornichons und frischen Kräutern
Süß- Saurer Holsteiner Gurkensalat mit Dill
Nudel-Pesto Salat
Paprika-Mais-Salat mit Hirtenkäse und Oliven

FISCHE AUF DEM GRILL

Verschiedene Fischfilets mit Kräutern und Gemüse im Päckchen gegrillt

HINTER DEM DEICH

Spieß von marinierter Hähnchenbrust und Gemüse
Entrecôte von der Holsteiner Färs
Verschiedene Rostbratwürste von unserem Hausschlachter
Grillkäse oder Tofu im Gemüsebett gegrillt

GEMÜSE

Auswahl gegrillter Gemüsesorten, im Päckchen gegrillt, wie zum Beispiel:
Gelbe und rote Paprika, Scheiben von der Zucchini, Tomate, Aubergine
gegrillter Blumenkohl

Wir servieren Ihnen frisch gebackenes Knoblauchbaguette
mit Holsteiner Markenbutter

HAUSGEMACHTES ZUM WÜRZEN UND DIPPEN

Würziger Senf, Ketchup
Scharfes Chili-Paprikaletscho
Cocktailsoße
Aioli
BBQ-Sauce
Kräuterbutter

DESSERT:

Holsteiner Rote Grütze mit Bourbon-Vanille-Sauce
Mousse au Chocolate mit marinierten, frischen Früchten

Preis pro Person inkl. Grill netto ab EUR 52,30 zzgl. Mwst.
Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 21)

MENÜVORSCHLÄGE

Gerne bieten wir Ihnen ab einer Gästeanzahl über 50 Personen auch ein exklusives Menü für Ihre Veranstaltung an. Die Durchführbarkeit und Preisgestaltung sind dabei stark abhängig von den Gegebenheiten der Location, daher ist ein gemeinsamer Ortstermin vor der Entscheidung für ein Menü unabdingbar.



MENÜ NR I

-Auf den Tischen eingesetzt-

Frisch gebackenes Zwirbelbaguette
mit Holsteiner Butter und hausgemachtem Kräuter-Quark

Vorspeisen-Variation als Platten am Tisch serviert

Bunte Blattsalate mit Birkes Hausdressing und regionalen Gemüse-Antipasti

Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen mit Kräuterpesto

Mild gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Holsteiner Katenschinken mit Melonenschiffchen



Saltimbocca vom Landhähnchen
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Knuspriges Sellerieschnitzel mit getrüffeltem Spitzkohl und Röstkartoffeln



Karamellierte Vanillecreme mit Beerengrütze

Preis pro Person netto ab EUR 53,30 zzgl. Mwst.

Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 21)

MENÜ NR II

-Auf den Tischen eingesetzt-

Frisch gebackenes Zwirbelbaguette
mit Holsteiner Butter und hausgemachtem Kräuter-Quark

Kräftige Rinderconsommé mit Spargel und Fleischklößchen



Sommerlicher Wildkräutersalat mit Babyspinat,
dazu gebratene Knoblauch-Garnelen



Rosa gebratenes Filet von der Holsteiner Färse mit Portweinsauce,
dazu Cherry-Tomaten am Strauch, grüne Bohnen und grüner Spargel- Kräuter Ragout,
dazu cremiges Kartoffelgratin aus Hassendorfer Kartoffeln

Gemüse – Süßkartoffelstrudel auf gebratenen Pilzen und Tomatensauce



Birkes Dessertvariation

Crème Brûlée, Mousse au chocolate, Birkes Schokoladenbrownie, frische Früchte

Preis pro Person netto ab EUR 72,00 zzgl. Mwst.

Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 21)

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Je nach Dauer der Veranstaltung bieten wir Ihnen attraktive Getränkepauschalen für eine maximale Kalkulierbarkeit:



3-Stunden-Pauschale

Filterkaffee vom Hamburger Kaffeeröster J.J. Darboven
Eilles Tee
Wittenseer Gourmet Mineralwasser (feinperlig und naturell)
Regionaler Apfelsaft von der Obstquelle Schuster
Granini Orangensaft , Rhabarbersaft
Limonaden (wie Cola, Fanta usw.)

Preis pro Person netto

ab EUR 17,00 zzgl. Mwst.

7-Stunden-Pauschale

Filterkaffee vom Hamburger Kaffeeröster J.J. Darboven
Eilles Tee
Wittenseer Gourmet Mineralwasser (feinperlig und naturell)
Regionaler Apfelsaft von der Obstquelle Schuster
Granini Orangensaft , Rhabarbersaft
Limonaden (wie Cola, Fanta usw.)
Deutscher Qualitätswein – Weißwein
Deutscher Qualitätswein – Rotwein
Flensburger Pilsener (Flasche)

Preis pro Person netto

ab EUR 35,00 zzgl. Mwst.

zzgl. Spirituosen nach Wunsch auf Anfrage

Empfangs-Pauschale – 1,5 Stunde

Ratzenberger Riesling Sekt
PriSecco (alkoholfreier Fruchtcocktail)
Wittenseer Gourmet Mineralwasser (feinperlig und naturell)
Granini Orangensaft, Rhabarbersaft

Preis pro Person netto

ab EUR 16,80 zzgl. Mwst.

Bitte sprechen Sie uns für Ihre individuelle Getränkeauswahl nach Verbrauch an. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

360° SERVICE



MIT-GASTGEBER

Für das Rundum-Sorglos-Paket betreuen Sie unsere qualifizierten Mit-Gastgeber aus dem Service und der Küche auf Wunsch während Ihrer Veranstaltung. Unser Mit-Gastgeberteam besteht aus eigenem, kompetentem Fachpersonal und Küchenmeistern mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie. Das professionelle Knowhow halten wir durch ständige Schulungen und eigene Ausbildung auf konstant hohem Niveau.

Restaurantfachfrau/-mann, Koch/Köchin pro Stunde netto ab EUR 39,00 zzgl. Mwst.
Zzgl. ggf. Abend- & Nachtzuschlägen ab 20:00 Uhr sowie ggf. Sonntagszuschlägen

EQUIPMENT

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette, professionelle Organisation Ihrer Veranstaltung. Dank unserer langjährigen Erfahrung und mithilfe unserer Partner sorgen wir für Augenschmaus, die richtige Atmosphäre und das Gelingen Ihrer Veranstaltung. Wir liefern Zelte, Mobiliar, Besteck, Blumenschmuck, Kaffeemaschinen und machen selbst das unmögliche möglich. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um den Auf- und Abbau, die Dekoration und die Koordination der Anlieferung.

Nennen Sie uns das Equipment, welches Sie benötigen und wir liefern es - Ganz so, wie Sie es sich für Ihre Veranstaltung wünschen.

