



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
(Landschlachtere Burmeister, Viöl)



Lamm: Deichwiesenlamm (Landschlachtere Burmeister, Viöl)



Wild: Damwild aus den Kieler Stadtforsten, 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 gebackene Lauchquiche oder Paprikaquiche

Warme Mini-Frikadellen mit pikanter Sauce

Gebackene Gemüse-Praline mit Zwiebelchutney

Preis pro Person netto ab EUR 13,90 zzgl. Mwst.

„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

Pflaumen im Speckmantel

Tomatensuppe im Suppentopf
dazu ofenfrisches Baguette und Holsteiner Butter

Staudensellerie-Apfel-Salat mit Hähnchen

Zitronenküchlein mit Minze

Matjestatar mit Apfel, Radieschen und Schwarzbrotcrumble

Vanille Crème Brûlée

Lammschinken auf Avocado-Kartoffelsalat im Gläschen

Preis pro Person netto ab EUR 31,70 zzgl. Mwst.

„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

Pikante Paprika-Kokos-Suppe

Stremellachs auf Hummus mit Algen

Schwarzbrottaler mit Krabbensalat

Vegetarische Quiche mit Lauch oder Paprika

Garnele mit pikantem Couscous – im Gläschen

Lachstatar mit Avocado

Praline aus Ziegenfetacreme mit geschmorter Paprika und
Basilikumpesto

Würzige Falafel-Kräuter Pralinen

Mocca - Crème Brûlée

Mit Rauchlachs und cremigem Frischkäse gefüllte Crêpe-
Roulade

Hausgemachtes Tiramisu - im Gläschen

Süße Obstspieße

Spieße mit Mozzarella-Kugeln, knackigen Kirschtomaten und
frischem Basilikum

Preis pro Person netto ab EUR 39,81 zzgl. Mwst.

WEITERE FINGERFOOD- UND IMBISSVORSCHLÄGE

VOR DEM TÖRN (SUPPEN)

Kartoffel Lauchsuppe mit Streifen vom Holsteiner
Katenrauschschinken

Tomatensuppe mit Pesto

Schleswig-Holsteinische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Holsteiner Kartoffeleintopf mit Kochwurst

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)

Preis pro Person netto ab EUR 10,79 zzgl. Mwst

Petersilienwurzelcremesuppe (saisonal)

Spargelcremesuppe (saisonal)

Holsteiner Hochzeitssuppe

Vegetarische rote Linsensuppe mit Curry und Kokos

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 Remouladensauce

Eckernförder Stremellachs auf Meerrettich

Matjestatar 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

Aalrauchmatjes mit Kräuterschmand und Schwarzbrot

Auster auf Eis

(Mindestabn. 12 Stk.)

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Kategorie A

Mini-Pizza mit knusprigem Bauernspeck

Cesar Salat mit gebratenem Hähnchen im Glas

Warme gebackene Speck-Kartoffel-Quiche

Scharfer Melonensalat mit mild geräuchertem Bauernschinken

Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensauce

Birkes Labskaus mit Roter Bete

Kategorie B

Sate Spieße mit süß-scharfer Sauce

Mini Würstchen im Schlafrock

Pulled Pork - Praline mit Kümmeldipp

Lammschinken auf Avocado und Linsensalat

Hähnchenbrust mit Sellerie-Apfelsalat

Rinderrücken mit Pilzen und Remoulade

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Kategorie A

Blätterteigkissen mit Tomate, grobem Salz und Sesam

Gebratene Gemüsespieße mit Erdnusssauce

Quinoa-Salat mit cremigem Koriander-Dip

Gurken- Joghurtkaltshale

Mais-Kartoffelbratlinge mit Kräuter-Sojajoghurt

Zucchini- Frischkäse Röllchen

Würzige Kichererbsen-Bällchen mit Minz-Joghurtdip

Kategorie A

Preis pro Stück netto ab EUR 3,10 zzgl. Mwst.

Kategorie B

Preis pro Stück netto ab EUR 3,90 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

Geflämmtes Zitronentörtchen

Saftige Buchteln mit Vanillesauce

Zitronenschaum mit Passionsfrucht – im Gläschen

Preis pro Stück netto ab EUR 3,10 zzgl. Mwst.

Kategorie B

Rote-Bete-Salat mit Chicorée und kandierten Walnüssen

Sesam-Hummus mit Olivenöl und Avocado

Friskäsepraline mit Radieschen und Schnittlauch

Warme Spinat-Ricotta-Quiche

Tomaten-Kräuter-Salat mit Ziegen-Fetakäse

Auberginen-Röllchen mit Walnusspesto gefüllt

Mit Babyspinat gefüllte Champignons

Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan möglich)

Weißer Kokosnusstrüffel

Sahniger Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Knuspriger Apfelcrumble – im Gläschen

Milchreis mit Himbeermark – im Gläschen

Kokosmilch Panna Cotta mit Himbeersauce

Trifle von Quark, Kirsche und Schokoladencrumble

Grüne Grütze mit Vanillesauce



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 3,10 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 mit Senfsauce
ODER
Medaillons vom Jungschweinefilet mit dunkler Jus

bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Bunte Karotten
Sahniges Kartoffelgratin aus Kartoffeln vom Hof Schumacher

DESSERT

Überflämmtes Zitronentörtchen
Mousse au Chocolate von der Lübecker Schokolade- im Gläschen
Fruchtige rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person netto

ab EUR 34,90 zzgl. Mwst.4

BUFFET NR II

SUPPE

Karotten-Orangen Suppe mit Croutons

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 Chilli

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 53,50

zzgl. Mwst.

BUFFET NR III

SUPPENTOPF

Champignonscreme Suppe mit Speck Croutons

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 BEILAGEN

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 56,70 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 61,00 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
Magnus Mineralwasser (feinperlig und naturell)
Regionaler Apfelsaft von der Obstquelle Schuster
Granini Orangensaft , Rhabarbersaft
Limonaden (wie Cola, Orangenlimonade usw.)

Preis pro Person netto

ab EUR 17,00 zzgl. Mwst.

7-Stunden-Pauschale

Filterkaffee vom Hamburger Kaffeeröster J.J. Darboven
Eilles Tee
Magnus Mineralwasser (feinperlig und naturell)
Regionaler Apfelsaft von der Obstquelle Schuster
Granini Orangensaft , Rhabarbersaft
Limonaden (wie Cola, Orangenlimonade 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)
Magnus 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 42,00 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.

[illegible]

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), finden Sie in einer separaten Karte. Bitte fragen Sie diese bei unseren Mit-Gastgebern an

www.birke-catering.de