



**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: Hof Schramm (Schwienkuhlen), Geflügelhof Bokelholm, Butterländer, Markeruper Gänse und Enten



Schwein: Hof Schramm (Schwienkuhlen), Susländer



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 (Friedrichskoog), Meergold Fischdelikatessen (Eckernförde), Fischergenossenschaft Fehmarn



Muscheln & Meeresfrüchte: Förde Garnelen (Strande), 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), Meinolf Thiele Rosenkrantz-Gemüse (Schinkel)



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



Milchprodukte und Eier: Hof Warleberg, Ziegenhof Rehder (Boksee), Gut von Holstein (Bad Bramstedt), Molkereiprodukte - Meierei Horst (Horst), Geesa's Eis (Kropp) Backensholzer Hofkäserei (Oster-Ohrstedt)



## 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 (inkl. MwSt.)**

Warme gebackene Lauchquiche oder Paprikaquiche

Hausgemachter Kräuterkartoffelsalat mit Algen im Gläschen

**EUR 8,50**

### „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

Matjeswickel mit Ziegenquark und Meerrettich

Lammschinken auf Linsensalat im Gläschen

**Preis pro Person (inkl. MwSt.)**

Datteln im Speckmantel

Aromatischer Pastasalat mit Hähnchen vom Bauern Schramm – im Gläschen

Apfelterrine im Gläschen mit Vanillesahne

Vanille Crème Brûlée

**EUR 27,00**

### „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 mit Friedrichskooger Krabben

Schwarzbrottaler mit Krabbensalat

Garnele mit pikantem Couscous – im Gläschen

Süß-sauer marinierte Lachsforelle auf Algen-Salat – im Gläschen

Mit Lachs und cremigem Frischkäse gefüllte Crêpe-Roulade

Spieße mit Mozzarella-Kugeln, knackigen Kirschtomaten und frischem Basilikum

**Preis pro Person (inkl. MwSt.)**

Warme Foccacia mit Kirschtomate und Rosmarinöl

Vegetarische Quiche mit Lauch oder Paprika

Garnelencocktail mit Quinoa-Aprikosensalat

Würzige Falaffel-Rote-Bete Pralinen

Mocca Crème Brûlée

Hausgemachtes Tiramisu im Gläschen

Süße Obstspieße

**EUR 34,50**

# 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

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)

**Preis pro Person (inkl. MwSt.)**

Petersilienwurzelcrèmesuppe (saisonal)

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Holsteiner Hochzeitssuppe

Süßkartoffelcrèmesuppe mit geröstetem Speck

Cremiges Gemüserahmsüppchen mit Ingwer und Chili

**EUR 6,80**

## VOR DEM DEICH (FISCH)

Crostini mit geräuchertem Eckernförder Lachs

Gebeizter Kabeljau auf Rote Betesalat

Frisch gebackene Lachs-Quiche

Garnelenspieße mit pikanter Sauce

Würstchen im Schlafrock

Kleine Lachsterrine mit cremiger Remouladensauce

Birkes Labskaus mit Roter Bete

Rauchfisch-Mousse von der Kieler Sprotte mit Brotchip

Eckernförder Stremellachs-auf Meerrettich

Mini-Frischfrikadelle mit cremiger Kräuter-Remoulade

Forellenkaviar auf Vollkornbrotaltern mit Dill-Crème

Regionaler Meeresfrüchte-Salat

Sylter Auster auf Eis

(Mindestabn. 6 Stk.)

Sylter Auster mit Spinat überbacken

(Mindestabn. 6 Stk.)

## HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Mini-Pizza mit knusprigem Bauernspeck

Farfalle-Salat mit Hähnchen und Deichkäse

Würziges Rindertatar mit Wachtelspiegelei

Klassischer-Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Deichwiesenlammshinken auf Linsensalat

Warme gebackene Speck-Kartoffel-Quiche

Würzige Lammhackbällchen mit Tomatensugo

Scharfer Melonensalat mit mild geräuchertem Bauernschinken

Sülze von Sauer eingelegter Gans mit Apfelrelish

Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensauce - im Gläschen

## HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Blätterteigkissen mit Sesam, grobem Salz und rotem Pfeffer

Würzige Kichererbsen-Bällchen

Gebratene Gemüsespieße mit Erdnussosse

Kleine Zwiebelküchlein

Rote-Bete-Salat mit Chicorée und kandierten Walnüssen

Hummus Variationen im Gläschen

Quinoa-Salat mit cremigem Koriander-Dip

**Preis pro Stück (inkl. MwSt.)**

Warme Spinat-Ricotta-Quiche

Anti-Pasti-Spieße

Tomaten-Kräuter-Salat mit Ziegen-Fetakäse

Mit Babyspinat gefüllte Champignons

Gurken- Joghurtkaltchale

Gebratene Polentataler mit Käse

Maiskroketten mit Kräuter-Sojajoghurt

Spinat-Sonnenblumenkern-Tarte

**EUR 2,30**



## NACH DEM TÖRN (SÜSSES)

Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade

Mini Apfelstrudel mit Vanillesoße

Grießflammeri mit Roter Grütze

Hausgebackener Zwetschgencrumble im Glas

Gezuckerte Quarkbällchen

Omas Buttermandelkuchen

Karamellisierte Birnentarte

Geflämmtes Zitronentörtchen

Hausgebackener Bananenkuchen

**Preis pro Stück (inkl. MwSt.)**

Zitronenschaum mit Passionsfrucht im Gläschen

Rote Grütze mit Vanillesoße

Lübecker Marzipantörtchen

Sahniger Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Hausgebackener Kürbismuffin (saisonal)

Fruchtige Beeren in Schokolade getaucht (saisonal)

Knusprige Apfelcrumble im Gläschen

Milchreis mit Himbeermark im Gläschen

Quarkcreme mit Apfelmus und Crumble im Gläschen

**EUR 2,50**

## 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 (inkl. MwSt.)**

**ab EUR 2,50**

## DAS BESONDERE EXTRA

### BIRKES LATE NIGHT SNACK

*Geht auch zum Empfang oder als maritime Pausenverpflegung*

**Do-it-yourself-Stuutjes - 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 (inkl. MwSt.)**

**ab EUR 5,80**





# BUFFET NR I

## SUPPE

Karotten-Ingwersuppe  
mit *Kräutercrôtons*



## 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  
Saftiger Putenrollbraten frisch aus dem Rohr

## DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Buntes Gemüse der Saison  
Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf mit Sauce Mornay  
Sahniges Kartoffelgratin aus Kartoffeln vom Hof Schumacher

## DESSERT

Orangen – Joghurtmousse mit dunklen Schokoladensplittern  
Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade  
Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce)

Preis pro Person (inkl. MwSt.)

ab EUR 32,00

## **BUFFET NR II**

### **SUPPE**

Klare Consomme vom Bauerhahn mit Kräutercrepestreifen



### **VORSPEISEN**

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und zweierlei Dressing  
Griechischer Salat mit Paprika, Tomaten und Oliven dazu Sonnenblumenkern Pesto  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Lauchzwiebel-Vinaigrette

### **HAUPTGÄNGE**

Nordisch abgeschmeckte Lachsforelle mit Zitronen-Öl  
Knusprige Hähnchen-Saltimbocca vom Bauernhof Schramm  
Piccata Milanese: In Käse-Ei-Hülle gebratene Kalbsfilet-Medaillons

### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Karotten-Fenchel- Gemüse, Blumenkohl in rahmiger Kräutersauce  
Bunte Ratatouille  
Mediterrane Gemüse-Lasagne  
Gebratene Kartoffeln vom Hof Schumacher mit Rosmarin

### **DESSERT**

Crème Brûlée  
Panna cotta mit fruchtigem Erdbeermark  
Kokosmilchreis mit Kirschen  
Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter

Preis pro Person (inkl. MwSt.)

ab EUR 42,00

## **BUFFET NR III**

### **SUPPENTOPF**

Minestrone mit reifem Deichkäse

### **FRISCHE SALATE**

Bunte Blattsalatvariation mit Birkes Hausdressing

Fruchtiger Karotten-Apfel-Salat mit Zitronen-Öl

Geschmorter Fenchel mit kandierten Walnüssen und Ziegenfrischkäse

Melonenspalten mit Holsteiner Katenschinken

### **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 frisch vor Ort gebratenen Garnelen und Basilikum-Pesto

Vor den Augen der Gäste frisch tranchiertes Entrecote von der Holsteiner Färse mit kräftiger Madeira-Sauce

Strudel mit Gemüse und Pilzen gefüllt auf Kräutersauce und Zartweizen

### **DAZU FOLGENDE BELAGEN**

Bunte jahreszeitliche Gemüseauswahl

In der Pfanne am Buffet gebratene Röstkartoffeln vom Hof Schumacher

### **DESSERT**

Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade

Frischer Obstsalat mit Weinschaumsauce

Hausgemachtes Tiramisu

### **KÄSE**

Käseauswahl der Käsestraße Schleswig-Holstein

Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter

Preis pro Person (inkl. MwSt.)

Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 20)

ab EUR 46,00

# GRILLBUFFET

## SALATE

Holsteiner Tomatensalat mit Zwiebellauch

Variation verschiedener grüner Blattsalate

Holsteiner Kartoffelsalat mit Cornichons und frischen Kräutern

## GEGRILLTES VON VOR UND HINTER DEM DEICH

Verschiedene Fischfilets mit Kräutern

Hähnchenbrust vom Bauern Voß

Entrecôte von der Holsteiner Färse

Rostbratwurst von unserem Hausschlachter

Knoblauchbaguette

## AUSWAHL GEGRILLTER GEMÜSESORTEN WIE ZUM BEISPIEL:

Grüne, gelbe und rote Paprika

Aubergine

Scheiben von der Zucchini

Gegrillte Maiskolben mit Holsteiner Butter

## HAUSGEMACHTES ZUM WÜRZEN UND DIPPEN:

Zwiebelchutney

Senfmarinaden

Cocktailsoße

Aioli (Knoblauchsoße)

BBQ-Soße

Café de Paris Butter

## DESSERT

Holsteiner rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade

Preis pro Person inkl. Grill (inkl. MwSt.)  
Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 20)

ab EUR 42,00



# 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

Ziegenfrischkäse mit Kräuteröl

Mild gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Holsteiner Katenschinken mit Melonenschiffchen



Saltimbocca aus der Land Hähnchenbrust  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Vegetarische Alternative wird bereitgehalten – wie z.B. Sommerlicher Pilzstrudel*

### Inkl. Nachservice



Karamellisierte Vanillecreme mit Beerenfrüchten

Preis pro Person (inkl. MwSt.)  
Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 20)

ab EUR 38,00



## MENÜ NR II

Auf den Tischen eingesetzt: Frisch gebackenes Zwirbelbaguette  
mit Holsteiner Butter und hausgemachtem Kräuter-Quark

Klare Tomatenconsommée mit Grießnocken



Sommerlicher Wildkräutersalat mit Rauke,  
dazu gebratene Knoblauch-Garnelen



Rosa gebratenes Filet von der Holsteiner Färsse mit Madeirasauce,  
dazu grüne Bohnen, getrüffeltem Sellerie, Cherry-Tomaten am Strauch  
und cremiges Kartoffelgratin aus Hassendorfer Kartoffeln

*Vegetarische Alternative wird bereitgehalten – wie z.B. Sommerlicher Pilzstrudel*

**Inkl. Nachservice**



Birkes Dessertvariation

*Crème Brûlée, Mousse au chocolate, Birkes Schokoladenbrownie, frische Früchte und Apfel-Crepe-Röllchen*

Preis pro Person (inkl. MwSt.)  
Zzgl. Personalkosten (siehe Seite 20)

ab EUR 49,00



# 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 (inkl. MwSt.)**

**ab EUR 12,00**

## 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 (inkl. MwSt.)**

**ab EUR 37,00**

**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 (inkl. MwSt.)**

**ab EUR 15,50**

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**                      **EUR 39,00**  
*Zzgl. ggf. Abend- & Nachtzuschlägen ab 20:00 Uhr*

## 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.

