

Unser Angebot für Ihre Feier

Catering für Partys und Großveranstaltungen!

- Volle Kostenkontrolle
- Individuelle Ausrichtung Ihrer Feier
- Für jeden Anlass der richtige Ort
- Komplettservice mit allem, was dazu gehört

CateringElmshorn.de

Peterstraße 16
25335 Elmshorn

Tel.: 04121/423102

info@cateringelmshorn.de

IBAN: DE54 2007 0024 0676 6653 00

BIC: DEUTDEDBHAM

Deutsche Bank 24

USt-ID: DE 196 592 122



Unser Angebot

Catering für Partys und Großveranstaltungen!

Was und wo Sie auch immer feiern möchten. CateringElmshorn findet das optimale Angebot für Ihre Feier. Wir richten uns nach Ihren Wünschen und bieten optional auch alles weitere für ein gutes Gelingen Ihrer Feier.

• Volle Kostenkontrolle

- Getränke zu Pauschalpreisen in unterschiedlichen Preisklassen.
- 10% Rabatt auf das gesamte Angebot unserer Getränkekarte bei Einzelabrechnung und unbegrenztem Ausschank.

Bei Getränke-Pauschalen gewähren wir ein Zeitfenster von sieben Stunden. Wenn Sie länger feiern möchten, berechnen wir je weitere halbe Stunde 50 Euro Betriebskosten.

• Individuelle Ausrichtung Ihrer Feier

Alle Angebote auf den folgenden Seiten passen wir gerne nach Ihren Wünschen an

• Für jeden Anlass der richtige Ort

- Wir liefern alle Angebote auch an Ihren Wunschort, optional mit allem, was dazu gehört.
- Die Cocktail-Bar im Casablanca ist der optimale Ort für Gruppen bis zu 30 Personen.
- Gesellschaften ab 60 Personen feiern im Hauptraum des Casablanca.
- Optional feiern Sie bei gutem Wetter im Biergarten.

Das Casablanca steht nach Absprache bis 5 Uhr morgens zur Verfügung.

• Komplettservice mit allem, was dazu gehört

Alles, was Sie für Ihre Feier benötigen:

- Musikanlagen für Dj's und Livemusik.
- Video Beamer mit Leinwand.
- Vermittlung von Live-Musikern und Dj's.
- Tischdeko, Raumdekoration und vieles mehr.

Mit erscheinen dieses Angebotes verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.



Getränke

nur bei Feiern im *Casablanca*

Sortiment 1

je Person 23,00 Euro

Fassbier

- Jever Pils
- Radeberger Pils
- Schöffelhofer Weizen

Flaschenbier

- Beck's
- Beck's Green Lemon
- Schöffelhofer Grapefruit
- Köstritzer Schwarzbier
- Jever Pils
- Krombacher Pils

Alkoholfreies Bier

- Jever Fun
- Schöffelhofer alkoholfreies Weizen

Sekt/ Wein

- Sekt trocken
- Prosecco
- Weißwein (4 offene)
- Rotwein (6 offene)
- Rose Wein (2 offene)

Alkoholfrei

Coca Cola / Fanta / Sprite

Bismarck classic / Bismarck naturelle

Verschiedene Säfte

Bionade

Schweppes

Kaffee

Sortiment 2

je Person 26,00 Euro

„Sortiment 1“ plus

Longdrinks

mit Ballantines, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Gordon's Gin, Havana Club (3 J.), Bacardi, Pernod.

Shots

Wählen Sie zwei Shots aus unserem Angebot.

Sowie

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränke

Fortsetzung

Sortiment 3

je Person 30,00 Euro

„Sortiment 2“ plus

Cocktails

Wählen Sie zwei Cocktails aus unserem Angebot.

Shots

Tequila, Sambuca, Baileys, Jägermeister, Aquavit etc.

Sowie

verschiedene Kaffeespezialitäten, z. B. mit Aroma

Fingerfood

Fingerfood-Bufferet 1

je Person 9,50 Euro

Baguette- Brot mit

- Salami
- Räucherlachs
- Kochschinken
- Käse

Häppchen

- Chicken Wings
- Partyfrikadellen
- Frühlingsröllchen
- Datteln im Speck

Gemüesticks mit

- Knoblauch Dip
- Kräuterquark
- Remoulade

Käsespieße mit Weintrauben und Cocktailtomaten

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter

Fingerfood

Fortsetzung

Fingerfood-Bufferet 2 je Person 12,50 Euro

Baguette- Brot mit

- Roastbeef
- Räucherlachs
- Räucherschinken
- Käse

Häppchen

- Frühlingsröllchen
- Chicken Wings
- Datteln im Speck
- Partyfrikadellen

Gemügesticks mit

- Knoblauch Dip
- Remoulade
- Kräuterquark

Käsespieße mit Weintrauben

Tomaten- Mozzarella- Spieße

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter

Fingerfood-Bufferet 3 je Person 15,50 Euro

Häppchen

- Frühlingsröllchen
- Chicken Wings
- Kabanossi mit Cornichon
- Datteln im Speck
- Partyfrikadellen
- Hähnchen im Speck

Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Roastbeef auf Baguette Brot

Matjes auf Pumpernickel

Käsespieße mit Weintrauben

Tomaten- Mozzarella- Spieße

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter
- Knobisofe
- Remoulade

Dessert nach Wahl

Kaltes Buffet

Kaltes Buffet 1 *je Person 17,50 Euro*

Häppchen

- Partyfrikadellen
- Datteln im Speck
- Hähnchen Nuggets in Knusperpanade

Geräucherte Putenbrust

Honigmelone mit Räucherschinken

Roastbeef vom deutschen Jungrind

Fisch

- Räucherfischplatte
- Graved Lachs

Salate

- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Marinierter Rucola mit Grana Padano
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Gemischte Blattsalate

Käsesortiment mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter
- Remoulade
- Knoblauchsauce

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Obstsalat
- dazu Vanille Sauce

Kaltes Buffet

Fortsetzung

Kaltes Buffet 2 je Person 19,50 Euro

Häppchen

- Partyfrikadellen
- Datteln im Speck
- Hähnchen Nuggets in Knusperpanade

Honigmelone mit Seranoschinken

Roastbeef vom deutschen Jungrind

Fisch

- Räucherfischplatte
- Garnelenspieße in Knoblauchöl
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Salate

- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Marinierter Rucola mit Grana Padano
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Antipasti

- Champignons
- Paprika
- Zucchini
- Aubergine
- Möhren
- Oliven
- Peperoni

Käsesortiment mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter
- Remoulade
- Knoblauchsauce

Dessert

- Mousse Stracciatella
- Tiramisu

Tappas Buffet

Tappas Buffet

je Person 15,50 Euro

Häppchen

- Partyfrikadellen
- Hähnchen im Speck
- Datteln im Speck

Honigmelone mit Serano

Roastbeef auf Baguette Brot

Chorizo auf Pumpernickel

Garnelenspieße in Knoblauchöl

Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Tomaten· Mozzarella· Spieße

Ziegenkäse mit Apfel

Hortaliza

- Champignons
- Zucchini
- Cherry Zwiebeln mit Rosinen
- Pimientos
- Paprika
- Aubergine
- Oliven

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter
- Aioli
- Ajvar

Kalt-warmes Buffet

Kalt-warmes Buffet 1 je Person 26,00 Euro

Fleischgerichte

- Kräuternacknbraten
- Putensteaks in Pilzrahm
- Partyfrikadellen
- Burgunderbraten
- Roastbeef

Fisch und Meer

- Räucherfischplatte
- graved Lachs mit Meerrettichsahne

Beilagen

- Kartoffel-Gratin
- Maccheroni in Schinkensahnesoße
- grüne Bohnen a la Creme
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- marinierter Rucola mit Grana Padano
- Honigmelone mit Räucherschinken

Käsesortiment mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter
- Knoblauchsauce
- Remoulade

Dessert

- Mousse au Chocolat
- jew. mit Vanille Sauce
- Obstsalat

Kalt-warmes Buffet

Fortsetzung

Kalt-warmes Buffet 2 je Person 29,50 Euro

Fleischgerichte

- Hähnchenbrust Saltim Bocca auf Tomatensugo
- Roastbeef warm vom deutschen Jungrind
- Partyfrikadellen · dazu Bratensoße

Fisch und Meer

- Räucherfischplatte
- Garnelenspieße in Knoblauchöl

Beilagen

- Bratkartoffeln · Kroketten
- gemischtes Buttergemüse

Häppchen

- gemischte Antipasti · Datteln im Speck
- Champignons · Paprika
- Zucchini · Oliven/Peperoni
- Honigmelone mit Seranoschinken

Käsesortiment mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Kräuterbutter · Remoulade
- Knoblauchsauce

Dessert

- Tiramisu · Panna Cotta
- dazu Waldfruchtsoße

Kalt-warmes Buffet

Fortsetzung

Kalt-warmes Buffet „Italien“

je Person 28,50 Euro

Fleischgerichte

- Scaloppine al Gorgonzola (Schweinefilet)
- Saltim bocca alla Romana (Kalbsrücken)
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Honigmelone mit Parmaschinken

Fisch und Meer

- Garnelenspieße in Knoblauchöl · Frutti di Mare al pomodori
- Seeteufel und Gambas im Chardonnay-Rahm
- marinierter Rucola mit Gambas
- Calamaretti fritti

Beilagen

- Penne al Pesto
- Rosmarinkartoffeln
- Tomaten-Mozzarella-Salat

Häppchen

- gemischte Antipasti
- Champignons
- Zucchini
- Vitello Tonnato
- Datteln im Speck
- Paprika
- Oliven/Peperoni
- Bruschetta

Käsesortiment mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse

Brote hausgemacht und vielseitig, dazu

- Remoulade
- Knoblauchsauce

Dessert

- Tiramisu
- Mascarpone Creme mit Früchten

Kalt-warmes Buffet

Fortsetzung

Kalt-warmes Buffet „Spanien“

je Person 28,50 Euro

Suppe

- Gazpacho im Glas mit Gamba

Tappas

- Datteln im Speck
- Gambas in Knoblauch
- Serano (Schinken)
- Hortaliza (Gemüse)
- Huhn im Speck
- Cheryzwiebeln mit Rosinen
- Chorizo (Salami)

Warme Speisen

- Paella (Fisch und Geflügel)
- Lammhüft-Medaillons in Tomaten-Salsa
- Kalbsmedaillons in Serano auf spanischem Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- gebratene Polenta-Taler

Dessert

- Caramel Flan (spanischer Pudding)

BBQ frisch vom Grill

Wir grillen „live“ auf Ihrer Feier!

BBQ-Menu 1

je Person 17,50 Euro

Vom Grill

- Krakauer-, Schinken- und Thüringer Bratwurst
- Marinierte Nackensteaks
- Garnelen in Knoblauchöl
- Datteln im Speck
- Putensteaks
- Hähnchen im Speck
- Gefüllte Champignons

Beilagen

- gemischte Blattsalate
- Bunter Krautsalat
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Nudelsalat mit Curry und Früchten
- Kartoffelsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Kräuter-Baguette

Dips

- Knoblauchsauce
- Remoulade
- Ajvar
- Kräuterquark
- BBQ Sauce
- Senf und Ketchup

Beachten Sie auch unsere BBQ-Termine im

Casablanca

casablanca-elmshorn.de

BBQ frisch vom Grill

Fortsetzung

BBQ-Menu 2

je Person 20,00 Euro

Vom Grill

- Schweinerücken Saltim Bocca
- Rinderhüftsteaks
- Schafskäse in Folie
- Hähnchen im Speck
- Gefüllte Champignons
- gegrillte Ananas
- marinierte Putensteaks
- Cevapcici
- Garnelen in Knoblauchöl
- Datteln im Speck
- Chorizo (Spanische Bratwurst)

Antipasti

- Champignons
- Paprika
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Möhren
- Grilltomate
- Oliven/Peperoni

Beilagen

- gemischte Blattsalate
- frischer Pellkartoffel-Salat
- warme Rosmarin Kartoffeln
- marinierter Rucola mit Grana Padano
- zweierlei Nudelsalate
- Bunter Krautsalat
- Kräuter-Baguette

Dips

- Knoblauchsauce
- Remoulade
- Ajvar
- Kräuterquark
- BBQ Sauce
- Senf und Ketchup

BBQ frisch vom Grill

Fortsetzung

BBQ-Menu 3

je Person 23,50 Euro

Vom Grill

- Lammhüftmedaillons
- marinierte Putensteaks
- Cevapcici
- Schafskäse in Folie
- Lachsfilet mit Zitronensalz
- Datteln im Speck
- Chorizo (Spanische Bratwurst)
- Schweinefilet Saltim Bocca
- Rinderhüftsteaks
- Garnelen in Knoblauchöl
- Ziegenkäse mit Apfel
- Hähnchen im Speck
- Gefüllte Champignons
- gegrillte Ananas

Antipasti

- Champignons
- Paprika
- Grilltomate
- Oliven/Peperoni
- Möhren
- Aubergine/Zucchini
- Tomaten-Mozzarella-Salat

Beilagen

- Pellkartoffel-Salat
- warme Rosmarin Kartoffeln
- Kräuter Baguette
- zweierlei Nudelsalat nach „Casablanca-Art“
- marinierter Rucola mit Grana Padano
- mediterraner Kartoffelsalat
- Bunter Krautsalat
- gemischte Blattsalate

Dips

- Knoblauchsauce
- Remoulade
- Ajvar
- Kräuterquark
- BBQ-Sauce
- Senf und Ketchup

BBQ frisch vom Grill

Fortsetzung

BBQ-Menu „Casablanca“

Das gibt es zu Hause nicht!
je Person 25,50 Euro

Vom Grill

- Lammhüfte in Knoblauch-Kräuter-Marinade
- Hähnchen Keule in Honig-Chili
- Schweinefilet mit Parmaschinken
- gefüllte Putensteaks mit Spinat und Ricotta
- Amerikanisches Farmer-Steak
- Seeteufel mit Zitrone und Meersalz
- Cevapcici
- Ziegenkäse mit Apfel
- Hähnchen im Speck
- Aprikosen im Speck
- Chorizo (Spanische Bratwurst)
- Schafskäse auf Spinatbett
- Garnelen in Knoblauchöl
- Datteln im Speck
- Gefüllte Champignons
- gegrillte Ananas

Antipasti

- Champignons
- Paprika
- Grilltomate
- Pimientos
- Rotweinzwiebeln
- Aubergine/Zucchini
- Tomaten-Mozzarella-Salat

Beilagen

- marinierter Rucola mit Grana Padano und Gambas
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- frischer Pellkartoffel-Salat
- Bunter Krautsalat
- warme Rosmarin Kartoffeln
- Kräuterbaguette
- mediterraner Kartoffel Salat
- gemischte Blattsalate
- Bruschetta

Dips

- Knoblauchsauce
- Remoulade
- Ajvar
- Kräuterquark
- BBQ Sauce
- Senf und Ketchup

Spezial-Buffets

Spanferkel-Buffet

ab 30 Personen

je Person 21,50 Euro

Frisch gegrilltes Spanferkel

Putenbraten

Beilagen

- Ananaskraut
- Kartoffelgratin
- Bratensoße
- Bohnen-Salat
- Speck-Kartoffelsalat
- Laugengebäck
- gedünsteter Mangold
- Rosmarinkartoffeln
- gemischter Salat
- Bunter Krautsalat
- Sauerteigfladen

Dessert

- Vanille-Mousse mit Himbeersoße

Spargel-Buffet

saisonal im Mai/Juni

je Person 21,50 Euro

Handgeschälter deutscher Spargel

Fleisch-Beilagen

- Roastbeef warm vom deutschen Jungrind
- Holsteiner Katenschinken
- Schweinefilet-Medaillons

Beilagen

- Petersilien-Kartoffeln
- Sauce Hollandaise
- zerlassene Butter
- frischer Spargelsalat
- Bratkartoffeln
- Bratenjus
- gemischter Salat
- Baguette-Brot

Dessert

- Rote Grütze mit Vanille Soße

Weitere Buffets

Bratkartoffel-Buffet

je Person 15,50 Euro

Holsteiner Bratkartoffeln

Fleisch- und Fisch-Beilagen

- Matjes Filet
- Putensteaks in Rahmsoße
- Burgunderbraten
- Sauerfleisch
- Kräuternacknbraten

Beilagen

- Remoulade
- Brot mit Kräuterbutter

Grünkohl-Buffet

je Person 14,50 Euro

Grünkohl satt

Fleisch-Beilagen

- Kassler Nacken
- Kochwurst
- Schweinebacke

Beilagen

- Salzkartoffeln
- Süße Kartoffeln

Matjes-Buffet

je Person 12,50 Euro

Matjes-Variationen

- Holländischer Matjes
- Matjes Topf
- Matjes Tartar

Beilagen

- Salzkartoffeln
- Schwarzbrot
- Preiselbeer-Sahne
- Bratkartoffeln
- Hausfrauensoße
- Meerrettichsoße

Weitere Buffets

Fortsetzung

Nudel-Buffet

je Person 9,50 Euro

Nudel-Variationen

- Maccheroni · Spaghetti
- Farfalle

Dazu

- Bolognese (Hackfleisch-Tomatensoße)
- Gorgonzolasoße mit Champignons
- Schinkensahnesoße · hausgemachtes Brot

Pizza-Buffet

je Person 9,50 Euro

KEIN LIEFERSERVICE!

Dieses Angebot gilt nur im Casablanca.

Pizza-Variationen

Verschieden belegte Pizzastücke mit

- Thunfisch und Paprika · Salami und Zwiebeln
- Kochschinken und Ananas · Vegetarisch

Beilagen

- Käse- und Kräuterfladen mit Knoblauchsoße

Auflauf-Buffet

je Person 9,50 Euro

Auflauf-Variationen

- Kartoffel Gratin mit Schinkenstreifen
- Brokkoli Gratin in Kräutersahne
- Blattspinat mit Tomaten und Schafskäse überbacken
- Wirsingkohl in Rahm mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

Beilage

- hausgemachtes Brot

Suppen

Suppen

je Portion 3,50 Euro (0,3 l)

„satt“ 4,50 Euro (0,5 l)

Suppen-Variationen

- Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen
- Broccolicreme mit geräucherter Putenbrust
- Kartoffelsuppe mit Garnelen
- Erbsensuppe mit Wiener Würstchen
- Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Gemüsesuppe

Beilage

- hausgemachtes Brot

Dessert

Dessert

je Portion 3,00 Euro

Dessert-Variationen

- Mousse au Chocolat mit frischem Obstsalat
- Tiramisu (ohne Frisch-Ei)
- Panna Cotta mit Waldfrucht Soße
- Stracciatella Mousse mit Roter Grütze
- Vanilleeis mit heißen Amaretto Kirschen
- Birnenterrine mit Zimtsahne
- Schokoladen-Pumpernickel-Parfait auf warmen Waldfrüchten

Für Ihre Grillparty

zu Hause oder in freier Natur

Vorbereitete Rohware zum Selbergrillen

Grillgut

- Datteln im Speck, 5 Stück am Spieß 3,20 Euro
 - Hähnchen im Speck, 5 Stück am Spieß 4,00 Euro
 - Schweinefilet im Speck, 5 Stück am Spieß 4,50 Euro
- und vieles mehr für den Grill

Antipasti

- Variationen von Gemüse (z. B. Champignons, Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten-Mozzarella-Salat, Zwiebeln, Möhren, Grilltomaten)

per 100 g: 1,40 Euro / per 1 kg: 10,00 Euro

Salate

- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- mediterraner Kartoffelsalat
- Speck Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- Nudelsalat mit Curry und Früchten u.v.m.

per 100 g: 0,75 Euro / 1 kg: 5,00 Euro

Dips

- Knoblauchsauce
- BBQ Sauce
- Ajvar
- Guacamole

per 100 g: 1,00 Euro

Und natürlich alles was sie zu einer gelungenen Party benötigen.

Sprechen Sie uns einfach an.

Verleihservice

Partyzelte

**Inkl. Lieferung und Aufbau
in Elmshorn**

Außerhalb zzgl. 1,20 €/km

Partyzelt „Club“

Außenmaße: 6 x 4 m (Breite x Tiefe)
Eingang: 3 x 2 m (Breite x Höhe)
Firsthöhe: 3 m
Material: PVC, 500 g/m²

Verleihgebühr: 90 €

Partyzelt „Family“

Außenmaße: 4 x 4 m (Breite x Tiefe)
Eingang: 3 x 2 m (Breite x Höhe)
Firsthöhe: 3 m
Material: PVC, 500 g/m²

Verleihgebühr: 75 €

Partybedarf

Party-DJ-Anlage:	200,00 €
Lichteffekte und Ausleuchtung auf Anfrage	
Gasgrill „Profi“ (mit Rost oder Pfanne):	15,00 €
Terrassenheizung (Gas):	15,00 €
Gasflasche 2 kg:	2,00 €
(Verbrauch ca. 0,5 kg/h)	
Bankett/Bufettisch (176 x 60 cm) :	5,00 €
Bistro-Stehtisch (Alu):	5,00 €
Klappstuhl (Teak, mit Kissen):	2,50 €
Oelfass-Stehtisch (mit Sonnenschirm, Ø 120 cm):	10,00 €
Bierkühlschrank (für ca. 150 Flaschen):	20,00 €
Kühlanhänger:	45,00 €
Klappresen mit Spüle	15,00 €

außerdem: Geschirr, Besteck, Abwaschservice, Sonnenschirme, Dekoration, Alutraversen, Stative, Aschenbecher u. v. m.