

»Man kann nur gut denken, wenn man gut gegessen hat«













Willkommen bei Tiffany's Catering

Wir liefern Ihnen zuverlässig köstliches & innovatives Catering - täglich frisch zubereitet. Hergestellt aus hochwertigen Frischprodukten von ausgewählten Lieferanten -

ganz ohne Fertigprodukte oder künstliche Geschmacksverstärker.

Wir setzen uns für Nachhaltigkeit ein und beziehen ausschließlich Ökostrom.

Auf Wunsch liefern wir auch in recycelten sowie wiederverwendbaren Einweg-Mikrowellengeschirr

Wir kochen mit Freude, Liebe und Leidenschaft!



Saisonale und tagesaktuelle Angebote finden Sie auch auf unserer Webseite

www.tiffanys.de

Fingerfood Kurzempfang

in Mini-Gläsern angerichtet, ideal für Flying Buffets)

Ab 15 Pers. 4 Teile pro Person 14,00€*

Vorschlag 1

- Tramezzini mit Frischkäse und Rucola
- Gemüsefrühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
- Apfel-Mango-Sellerie Salat mit Limette Hackbällchen in feuriger Paprikasauce

Tramezzini mit Räucherlachs und Limonen-Créme-Fraîche

- Note Bete Humus mit Fladenbrot
- Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Chili-Chicken-Spieße

Vorschlag 3

Tramezzini mit geräucherter Putenbrust süß-sauer Forellenmousse auf Gurken-Dillrelish

V Avocado-Schafskäsesalat mit Oliven und getrockneter Tomate

Salat von der Schweinelende in Thunfischsauce mit Kapernäpfel dekoriert

Vorschlag 4

Tramezzini mit italienischem Prosciutto Mini Frikadelle mit Gürkchen auf Dijoner Kartoffelsalat

V Karotten-Sellerie-Salat mit Orangen und Joghurt

Mango-Chili-Hühnchen mit Ingwer und gerösteten Sesam

Die Speisemenge eignet sich nur als Snack wir empfehlen Ihnen diesbezüglich im Bedarfsfall folgende Upgrades:

Ab 15 Pers. / pro Person: 4,95* Toskanische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern und Strauchtomaten mit Ciabatta oder Orientalische Rote Linsensuppe mit Ingwer und Kreuzkümmel

Ab 20 Pers. / pro Person: 5,95* Warmer Fingerfood im Mini-Weckglas Asiatisches Putencurry auf Limonen Couscous

Ab 20 Pers. / pro Person: 4,95* Lauwarmer mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo

Ab 20 Pers. / pro Person: 4,95* Gegrillter Halloumikäse auf Paprikagemüse

Zum Abchluss

Ab 20 Pers. / pro Person: 4,95* Früchtespieße bestehend aus Melone, Ananas, Kiwi, Trauben und Physalis

Ab 20 Pers. / pro Person: 3,95* Mini Dessert im Weckglas z.B.: Mango Joghurt Creme

Ab 20 Pers. / pro Person: 3,95* Browniekonfekt mit Raffaello





Lunchsalate

	Salate , Backwerk und Dipps aus tagfrischer Herstellung
o Stück: 4,45 €	Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
o Stück: 4,45 €	Frische Salatauswahl mit Kräutervinaigrette
o Stück: 4,95 €	♥ Feta-Käse-Salat Oliven und Peperoni
o Stück: 4,95 €	Glacierte Karotten mit geröstetem Sesam
o Stück: 4,45 €	Beluga Linsensalat mit Kichererbsen und Koriander
o Stück: 4,45 €	Mariniertes mediterranes Grillgemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika
o Stück: 4,45 €	🕸 Salat von gerösteten Kichererbsen süß-sauer
o Stück: 4,45 €	O Auberginen Tabouleh mit Trauben
o Stück: 4,45 €	Rote Bete Cous-Cous
o Stück: 4,45 €	Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan
o Stück: 4,95 €	Salat von Ziegenfrischkäse und glacierten Kirschtomaten sowie
o Stück: 4,45 €	gerösteten Sonnenblumenkernen
o Stück: 4,95 €	Spargel-Rauke-Salat mit altenländer Birne und Parmaschinken
o Stück: 5,95 €	Salat von Melone und Shrimps in Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
o Stück: 4,45 €	Grüner Bohnensalat mit Tomaten-Concassée und roten Zwiebeln
o Stück: 4,45 €	Salat von Wassermelone, Rucola und Schafskäse
o Stück: 4,45 €	Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneter Tomate, Oliven und Rucola
o Stück: 4,45 €	Asiatischer Nudelsalat mit Chili und Mango
o Stück: 4,95 €	№ Avocado-Schafskäse-Salat
o Stück: 4,45 €	Bunter Tomaten-Gurkensalat mit Paprika und Mais
o Stück: 4,45 €	Altenländer Kartoffelsalat mit Äpfeln und Joghurt
o Stück: 0,95 €	Gemischte Partybrötchen
o Stück: 0,95€	Kleine Mini Ciabatta Brötchen
o Stück: 9,95 €	Sauerrahmdipp ca 500 g. im Bügelglas

Tiffany's "Mutti Lunch"

pro Stück: 13,95 € Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschoten mit Gemüsereis
Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschoten mit Gemüsereis

pro Stück: 13,95 € Hackbraten

Hackbraten mit Rahmsauce, Erbsen und Wurzeln sowie Salzkartoffeln

pro Stück: 13,95 € **Königsberger Klopse**Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat
und Kartoffelpüree

pro Stück: 13,95 € Schweinebraten

Zarter Schweinebraten mit Bratensauce, frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

pro Stück: 13,95 € Schweinegulasch
Schweinegulasch mit Pilzen und Paprika dazu Butternudeln

pro Stück: 13,95 € **Hühnerfrikαssee**Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Karotten

pro Stück: 13,95 € Putenschnitzel

Putenschnitzel in Pilzrahmsauce mit kleinem Mischgemüse

und Schupfnudeln

RindertafelspitzRindertafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse u
nd Bouillonkartoffeln

pro Stück: 19,95 € Rinderroulade

Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl oder

Gemüse der Saison sowie Kartoffelpürree

pro Stück: 12,95 € Matjes

Matjes

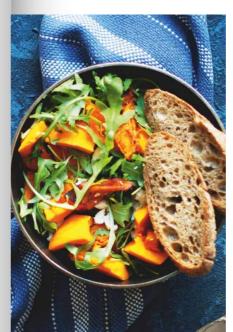
Matjes

Matjes

Matjes

Matjes Hausfrauenart mit leckeren Bratkartoffeln

»Nun haben wir den Salat!«



pro Stück: 17,95€



Lunch-Vorschläge

Geflügelgerichte

pro Stück: 14,95 €	Limonen-Maispoularde Zarte Maispoularde auf Blattspinat mit Fettuccine in leichter Limonensauce	pro Stück: 16,95€	Zarte Rinderstreifen Zarte Rinderstreifen in Dijoner Senfsauce mit gebratenem Brokkoli und Rosmarin-Röstkartoffeln
pro Stück: 13,95 €	Teriyaki-Hühnchen Teriyaki-Hühnchen mit geröstetem Sesam auf geschmortem Weißkohl "süß-sauer" dazu Bratnudeln	pro Stück: 13,95 €	Klassische Lasagne Klassische Lasagne mit Strauchtomaten und Käse überbacken
pro Stück: 13,95 €	Hähnchenfilet Sesam Hähnchenfilet in Sesamkruste auf glacierten Paprikaschoten und Süßkartoffelstampf	pro Stück: 18,95 €	Rinderhüftsteaks Rinderhuftsteaks in Pfefferrahmsauce, buntes Pfannengemüse und Butterspätzle
pro Stück: 14,95€	Putensteaks Parmesan Zarte Putensteaks in der Parmesankruste auf frischer Penne in Mailänder Tomatensauce mit Basilikum	pro Stück: 16,95 €	Geschmorte Rinderbrust Geschmorte Rinderbrust mit Kreuzkümmel und Cajunpfeffer auf Linsen-Kürbis-Ragout
pro Stück: 13,95€	Gebratene Thymianhähnchenbrust Gebratene Thymianhähnchenbrust auf tomatisierten mediterranem Grillgemüse mit Fenchel-Röstkartoffeln	pro Stück: 13,95 €	Rinderhackauflauf Rinderhackauflauf mit Fetakäse in Mailänder Tomatensauce, Paprikagemüse mit Honig und Kapern sowie Butterreis
pro Stück: 1 3,95 €	Putengeschnetzeltes Putengeschnetzeltes mit Champignons in Estragonrahmsauce dazu gebratene Schupfnudeln	pro Stück: 14,95 €	Rinderhackröllchen Rinderhackröllchen mit Tomatensalsa dazu Gemüsebulgur und Tahin-Joghurt
pro Stück: 14,95 €	Gegrillte Poulardenbrust Gegrillte Poulardenbrust mit gebratenem Broccoli auf Curry Cous-Cous	pro Słück: 15,95 €	Zartes Kalbsragout Zartes Kalbsragout mit Champignons und Gemüsereis der Saison
pro Stück: 1 3,95 €	Zarte Hähnchenbrust Tagliatelle Zarte Hähnchenbrust auf Zucchini-Paprikagemüse mit Basilikum-Tagliatelle	pro Stück: 16,95 €	Marinierter Kalbstafelspitz Marinierter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln dazu reichen wir frischen Meerrettich
pro Stück: 1 3,95 €	Geschmorrtes Curry-Chicken Geschmortes Curry-Chicken mit Sternanis auf Blumenkohlpüree mit Röstkürbis aus dem Ofen hierzu Honig-Frischkäse-Dip	pro Stück: 1 6,95 €	Kalbfleischröllchen Kalbfleischröllchen mit Parma-Schinken gebratene Zucchinischiffchen und Limonen-Röstkartoffel
pro Stück: 1 3,95 €	Hähnchen-Limetten-Curry Hähnchen-Limetten-Curry mit Ananas und Banane hierzu reichen wir Basmatireis	pro Stück: 15,95 €	Kalbfleischbällchen Kalbfleischbällchen in Basilikum-Tomatensauce mit grünen Bohnengemüse und Salbei-Gnocchi







Rind-& Kalbfleischgerichte





Frische Fischgerichte

pro Stück: 16,95 € Saltimbocca vom Barschfilet

Saltimbocca vom Barschfilet auf leichte Salbei- Weißweinsauce

mit Duftreis

pro Stück: 16,95 € Gebackenes Barschfilet

Gebackenes Barschfilet auf Kartoffel-Sellerie-Pürree dazu reichen wir

Gurkensalat mit frischen Kräutern

pro Stück: 16,95 € Frischer Pfannfisch

Frischer Pfannfisch mit Gemüsecurry

und Sesamreis

pro Stück: 17,95 € Gegrillter Kabeljau-Spieß

Gegrillter Kabeljau-Spieß mit Speck und Paprika hierzu reichen wir

gegrillte Süßkartoffeln und Ingwer-Chili-Sauce

pro Stück: 16,95 € Gebratenes Rotbarschfilet

In Limonen-Pfefferbutter gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat

in Rahm und Dill-Kartoffeln

Schweinefleischgerichte

pro Stück: 15,95 € Gebratene Salsiccia

 ${\it Gebratene \ Salsiccia \ mit \ Fenchel \ hierzu \ reichen \ wir \ Kartoffel-Zucchini-Gratin}$

mit Oliven und Schafskäse

pro Stück: 13,95 € Schweinerücken Speck

Schweinerückensteaks in Parmesan-Pilz-Sauce

mit Speck-Schupfnudeln

pro Stück: 16,95 € Schweinefiletmedaillons Calvados

Schweinefiletmedaillons in Calvadosrahmsauce mit glacierten Apfelspalten,

Mandelbroccoli und Nussbutter-Kartoffeln

pro Stück: 15,95 € Schweinerückensteaks

Schweinerückensteaks in Parmaschinkenmantel mit Zucchinischiffchen

und Gnocchis in Salbeisauce

pro Stück: 17,95 € Schweinefilet Salbei

Schweinefilet in Parma-Schinkenmantel in leichter Salbei-Weißweinsauce,

Broccoligemüse und Penne

»Saisonale Lunchvorschläge finden Sie auf unserer Webseite.«



Vegetarische Lunchvorschläge

pro Stück: 13,95€	Crepes mit Radiccio und Gorgonzola Kleine Crepepfannkuchen gefüllt mit gebratenem Radiccio in leichter Gorgonzolarahmsauce
pro Stück: 14,95 €	Artischoken-Tarte Artischoken-Tarte mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln dazu Babyleaf-Kräutersalat mit Sauerrahmdip
pro Stück: 13,95€	Frische Penne Kürbisragout Frische Penne in Kürbis-Bolognese mit Creme Fraiche und Käse gratiniert
pro Stück: 13,95€	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Pfannkuchenröllchen Mit Spinat und Ricotta gefüllte Pfannkuchenröllchen dazu reichen wir Apfel-Sellerie-Salat mit Mango
pro Stück: 13,95€	Kartoffel-Zucchini-Röstis Kartoffel-Zucchini-Röstis mit Kräuter-Sour-Creme auf warmen Tabouleh mit gerösteten Erdnüssen
pro Stück: 13,95€	Vegetarische Lasagne Vegetarische Lasagne mit mediterranen Kräutern und Gemüsesorten, gratiniert mit Provolonekäse
pro Stück: 13,95€	Gratinierte Auberginen Gratinierte Auberginen mit Schafskäse und Koriander mit geräucherten Röstkartoffeln und Kichererbsen
pro Stück: 13,95€	Käse-Nudelauflauf Käse-Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse und Oliven dazu reichen wir Kirschtomatensalat mit Basilikum
pro Stück: 13,95 €	Birnen-Lauch-Lasagne Birnen-Lauch-Lasagne mit Gorgonzola
pro Stück: 1 3,95 €	Enchiladas Mit feurigem Tomatengemüse gefüllte Enchiladas, gratiniert mit Sauerrahm und Gouda
pro Stück: 13,95€	Piccata von der Aubergine Piccata von der Aubergine auf Tagliatelle mit mediterranem Röstgemüse





Vegane Lunchvorschläge

pro Stück: 13,95€	Gemüse Curry Gemüse Curry mit Zitronengras in Erdnuss-Kokossauce hierzu reichen wir Mandelreis
pro Stück: 13,95€	Mediterranes Pfannengemüse Mediterranes Pfannengemüse auf Kichererbsenpürree mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen
pro Stück: 13,95€	Penne Frische Penne mit getrockneter Tomate, Zucchini und Oliven in Mailänder Kräuter-Tomatensauce
pro Stück: 13,95 €	Kürbis-Chilly-Reispfanne Kürbis-Chilly-Reispfanne mit Ingwer-Möhrchen und Kichererbsen
pro Stück: 13,95€	Gebackener Blumenkohl In Panko gebackener Blumenkohl auf Wurzelgemüse mit Kreuzkümmel
pro Stück: 13,95€	Gebratene Aubergine und Zucchini In Limonenöl gebratene Aubergine und Zucchini auf tomatisierten Karotten-Kichererbsengulasch
pro Stück: 13,95€	Pilz-Nudelpfanne Getrüffelte Pilz-Nudelpfanne mit frischen Kräutern

»Eine große Auswahl an weiteren veganen Lunch-gerichten sowie Desserts finden Sie auf unserer Webseite!«



Lunchdesserts

ro Stück: 3,95 €	Cheesecake-Creme 2.0 mit Butter-Crumble
ro Stück: 3,95 €	♥ Cantuccini Creme
ro Stück: 3,95 €	♥ Süßer Ingwer-Milchreis mit Mango
ro Stück: 3,95 €	▼ Mango-Joghurt-Creme
ro Stück: 3,95 €	▼ Rote Grütze mit Vanillesauce
ro Stück: 3,95 €	Vanillecreme mit Roter Grütze
ro Stück: 3,95 €	▼ Zitronencreme
ro Stück: 3,95 €	Süßer Minzquark mit frischem Obstsalat
ro Stück: 3,95 €	♥ Schokoladencreme
ro Stück: 3,95 €	◆ Leichte Quarkspeise mit Crumble
ro Stück: 3,95 €	Weißes Schokoladenmousse mit Kirschgrütze
ro Stück: 3,95 €	V Kuchenkonfekt
ro Stück: 4,45 €	♥ Schokoladen-Brownie
ro Stück: 3,95 €	Mandelmilchpudding mit Karamelsauce
ro Stück: 3,95 €	▼ Zimtcreme mit Apfelkompott
ro Stück: 3,95 €	Panna Cotta mit Beerenkompott
ro Stück: 3,95 €	Frischer Obstsalat
ro Stück: 3,95 €	Kokosmilchreis mit Himbeermark
ro Stück: 3,95 €	♥ Holunderblütenmousse mit frischen Beeren
ro Stück: 3,95 €	▼ Mohn-Mousse mit Schokoladentopping
ro Stück: 3,95 €	Schokoladenmascarpone mit Vanillesauce
ro Stück: 3,95 €	Buttermilch-Joghurt-Creme mit glacierten Zimtapfelsalat
ro Stück: 3,95 €	Bratapfelkompott mit gerösteten Mandeln auf Kokos-Joghurt
ro Stück: 3,95 €	♥ Zitronen-Pfirsich-Mascarpone
ro Stück: 3,95 €	Veganer Apfel-Crumble
ro Stück: 3,95 €	Veganer Ananas-Melonensalat mit Minze und Passionsfrucht
ro Stück: 3,95 €	Leichte Aprikosen-Quarkspeise mit Amarettinikeksen
ro Stück: 3,95 €	◆ Ananas-Basilikumcreme
ro Stück: 3,95 €	♥ Erdbeer-Butterkeks-Creme
ro Stück: 3,95 €	♥ Stracciatellacreme
ro Stück: 4,95 €	Wassermelonensalat mit frischen Beeren und Minze
ro Stück: 4,45 €	♥ Blueberry-Cheesecake
ro Stück: 4,95€	▼ Karamel-Brownie-Cheesecake



Business-Lunch Exklusiv

pro Person: 39,50€

Puten Picatta

Vorspeise:

Fleischbällchen mit Avocado-Cranberry-Dip, Walnuß-Karotten-Salat mit Kräuter Croustinis, Wildkräutersalat mit Himbeer Vinaigrette

Hauptgang:

Puten Picatta mit Paprika-Tomatensauce dazu Tagliatelle mit Ruccolapesto

Dessert:

Bratapfeltiramisu

pro Person: **34,50**€

Hähnchenbruststreifen

Vorspeise:

Schweinefiletmedaillons in der Pfefferkruste, Beluga-Linsen-Salat mit Tomaten Kaltmarinierte Grillauberginen

Hauptgang:

Hähnchenbruststreifen in Mandelkruste Gebackene Süßkartoffeln mit Mango Chili Sauce

Dessert:

Kokoscreme mit Kiwisalat

pro Person: 39,50€

Kalbsklößchen

Vorspeise:

Kichererbsensalat mit Avocados, Bayerische Tapas" gebackene Weißwurstradel auf Artischoken-Kartoffel-Salat

Hauptgang:

Kalbsklößchen in Kapersauce mit Kartoffelsellerie Purree

Dessert:

Raffaelomousse mit marinierter Ananas

pro Person: 49,50€

Rinderfiletmedaillons

Vorspeise:

Shrimpssalat mit Melone in Himbeer-Walnußdressing Frühlingssalate mit marinierten Lammfiletstreifen Zarte Schweinelende unter der Pilzkruste

Hauptgang:

Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsauce, Frische Gemüseplatte Hausgemachte Butterspätzle

Dessert:

Fruchtsalat mit Sabayon

pro Person: **39,50**€

Geschmorte Ochsenbäckchen

Vorspeise:

Schafskäse in Bulgurmantel, Junger Feldsalat mit Himbeervinaigrette Schweineschnitzel in Hoisinsauce mit gerösteten Sesam

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbäckchen, Bohnengemüse

Selleriepüree

Dessert:

Raffaelomousse mit marinierter Ananas



»Für Privat und Gerwerbe der beste Partyservice in Hamburg. Immer pünktlich und frisch. Freundliches Personal und auch in schwierigen Momenten sehr flexibel.«

(Ilse N., 19.09.2022)







pro Person: **34,50 €** Kalbstafelspitz

Vorspeise:

Fenchelsalat mit Orangenfilets, Marinierte Oliven mit Büffelmozzarella und frittierten Rosmarin, Jungschweinrücken in der Kräuterkruste mit Thunfisch Sauce

Hauptgang:

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse

und Bouillonkartoffeln

Dessert:

Pistazien Panna Cotta mit Amarenakirschen

pro Person: 39,50 €

Kalbsbraten

Vorspeise:

Fenchel Orangen Salat mit geräucherter Barbarieente, Marinierter Rotkohl mit Apfel und Walnuß, Bittersalate mit Orangen-Chili-Vinaigrette

Hauptgang:

Kalbsbraten mit Waldpilzsauce hierzu reichen wir

Rahmwirsing und Brezelknödel

Dessert:

Lebkuchenmousse mit karamelisierten Zwetschgen

pro Person: 39,50€

Kalbsfiletmedaillons

Vorspeise:

Kräuter-Scampi-Salat mit Cocktailsauce, Zarte Lammlende mit Minzpesto und glacierten Champignons, Baby Leaf Salat mit Kräutervinaigrette

Hauptgang:

Kalbsfiletmedaillons in Weißweinsauce, Babyspinat und glacierte Karotten Italienische Tagliatelle

Dessert:

Mandelmilchcreme mit frischen Früchten

pro Person: 39,50€

Lammragout

Vorspeise:

Getrüffelte Schweinefiletmedaillons unter der Pilzkruste, Avocadosalat mit Hühnchen und Ingwer, Krabbensalat mit Melone und Himbeerdressing

lauptgang:

Lammragout in Rotweinreduktion, Gebackene Tomaten mit Schafskäse und Basilikum, Duftreis

Dessert:

Süßer Quark mit Beeren der Saison

pro Person: 39,50€

Zanderfilet

Vorspeise:

Apfel-Rettich-Salat mit Schwarzbrot Crumbel, Kalbsröllchen mit Artischocken und getrockneter Tomate, Gegrillter Kürbis mit krossen Speck

Hauptgang:

In Limonen-Pfefferbutter gebratenes Zanderfilet auf Zucchinigemüse mit Kartoffelsellerie Püree

Dessert:

Französischer Schokoladenkuchen mit Mango-Chili-Ragout

Fingerfood-Snacks

Lieferbar ab 15 Pers. Preis pro Person 22,95€

Snacks "Eurasisch"

Chili-Chicken-Spieße mit gegrillter Ananas und geröstetem Sesam Knuspriges Mini Schnitzel in der Pankopanade

- Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Basilikumtofu
- ▼ Tramezziniröllchen mit Rucola und Frischkäse
- Gemüsefrühlingsrollen mit süß-saurer Sauce

Lieferbar ab 15 Pers. Preis pro Person 22,95 €

Snacks "Altdeutsch"

Panierte Kassler-Schnitzel mit Remouladensauce Mini Rinderroulade mit Speck und Gürkchen Matjeshappen auf Gurkenmedaillon mit marinierten Zwiebeln Pflaume im Speckmantel

V Käsehappen mit frischen Früchten

Lieferbar ab 15 Pers. Preis pro Person 24,50 €

Snacks ..Italia"

Mini Truthahnschnitzel in krosser Parmesanpanade Schweinefiletmedaillons in der Parma-Schinken-Kruste mit Salbei

- Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto
- Ogefüllte Auberginenröllchen mit Rucola und Frischkäse auf Röstbrot
- Bruscetta mit Strauchtomaten und Basilikum

Lieferbar ab 15 Pers. Preis pro Person 29,95 €

Snacks "Europa"

Praline von pochiertem Wildlachs nappiert mit Honig-Dill-Sauce Große Gambas am Spieß mit Cocktailsauce auf Gurkenmedaillons Zarte Maispoularde mit Estragon im Parma Schinken Mantel Mit Backpflaumen gefüllte Schweinelende mit Roquefort Marinierte Lammfilets mit Balsamicosauce Rinderfiletröllchen mit Dijoner Sauce

Lieferbar ab 15 Pers. Preis pro Person 24,95€

Snacks "Ali Baba"

♥ Rote Bete Hummus mit Röstbrot Kleine Lammfleischtaschen mit Minz-Joghurt und Zwiebeln

- Auberginenkaviar mit Knoblauch auf Röstbrot
- Mit Honig glacierter Schafskäse mit geröstetem Koriander Hühnchen am Spieß

Bitte beachten Sie, dass die vorgenannten Fingerfood-Angebote nicht vollständig sind. Saisonale Angebote und weitere Vorschläge finden Sie unter: www.tiffaanys.de

»Wir haben schon des Öfteren bei Tiffanys Catering bestellt. Wir sind immer sehr zufrieden mit der Qualität!«

(Sabine B., 15.01.2023)



Business Konferenzplatten

Lieferbar ab 10 Pers. 3 Teile pro Person 12,50€*

Lieferbar ab 10 Pers. 4 Teile pro Person 13,50€*

Lieferbar ab 10 Pers. 5 Teile pro Person 14,50 €*

Kleine Konferenz Frühstücksplatte

- 1x Olivenbaguette belegt mit Frischkäsecreme und getrockneter Tomate
- 1x Vollkornbrötchen mit geräucherter Putenbrust sowie Mailänder Salami mit Cornichons
- 1x Frischer Obstspieß mit Ananas und Melone

Große Konferenz Frühstücksplatte

- 1x Laugenecke mit Rohkostsalat und geräucherter Putenbrust
- 🔰 2x Mini Butter Croissants mit Nuss Nougat, Marzipan und Konfitürenfüllung
- 1x Vollkornschnitte mit geräucherten Landschinken und Cornichons

Vitale Konferenz Frühstücksplatte

1x Laugenecke mit asiatischem Salat und gegrillter Ingwer-Curry-Hähnchenbrust

- 🔰 1x Gefülltes Mini Franzbrötchen mit körnigem Waldbeeren-Frischkäse
- 1x Tramezzini Röllchen mit Rucola und Serranoschinken
- 1x Kleine Weckgläser mit Birchler Müsli und Minzjoghurt
- 1x Schiffchen von der Honigmelone mit Früchten der Saison

»Für mich der beste Catering Service in Hamburg und das über viele Jahre. « (Bernd N., 18.10.2022)



Kaffeepause

pro Stück: 3,95€ pro Stück: 2,95€ pro Stück: 4,95€ pro Stück: 5,95€ pro Stück: 1,25€

pro Platte: **49,00**€

Lieferbar ab 10 Pers. pro Person: 14,50€

pro Stück: 3,95€ pro Stück: 3,95€ pro Stück: 3,95€ Mind. 35 Stück / pro Stück: 4,95€ Mind. 25 Stück / pro Stück: 3,95 €

Lieferbar ab 20 Pers. pro Person: 14,50€

pro Stück: 3,95€ pro Stück: 3,95€

pro Stück: 3,95€ pro Stück: 3,45€ pro Stück: 3,95€ pro Stück: 4,95€

Kaffeepause "Früh"

- U Hausgemachtes Schokocroissant oder Käsecroissant
- V Franzbrötchen "Spezial"
- Früchtespieße von Melone, Ananas und Früchten der Saison
- O Bircher-Müsli mit Biojoghurt und frischen Früchten
- Ausgewähltes frisches Handobst

Brötchenplatte (14 halbe Brötchen liebevoll dekoriert)

z.B. mit: Luftgetrocknetem Schinken, geräucherter Putenbrust, Frischkäse mit Gouda, französischer Brie und Tomate Mozzarella mit Basilikum

Kleine Kaffeepause "Früh" Pauchale inkl. kalt/warme Getränke

Frischer Bohnenkaffee mit Milch & Zucker

Verschiedene Teesorten und Kekse

Mineralwasser laut & leise sowie Fruchtsäfte

- V Gemischte süße Mini-Croissants Verschiedene Mini Plundergebäcksorten
- Kleine Auswahl an Handobst

Inkl. Kaffeegeschirr, Gläser und Servietten

Kaffepause "Herzhaft"

Laugenecke mit Frischkäse, Rohkost und geräucherter Putenbrust

Mini Wraps mit Thunfisch oder Rohkostsalat

Englische Sandwiches mit Frischkäse, Schinken und Gurke

Herzhafter Meatball auf Salsa Gemüse im kleinem Weckglas

Tramezzini-Röllchen mit Limonen-Creme-Fraiche und Lachs

Kleine Kaffepause "Herzhaft" Pauchale inkl. kalt/warme Getränke

Frischer Bohnenkaffee mit Milch & Zucker Verschiedene Teesorten und Kekse Mineralwasser laut & leise sowie Fruchtsäfte

Mini Wraps mit Rucola-Frischkäse

Tramezzini-Röllchen mit geräucherter Putenbrust

Inkl. Kaffeegeschirr, Gläser und Servietten

Kaffeepause "Süß"

Blechkuchenkonfekt

- Verschiedene Blechkuchensorten klein portioniert Apfel, Pflaumen
- Mohnkuchen und weitere Sorten je nach Saison
- Obstkuchen je nach Saison
- Onuts oder Muffins
- Browniekonfekt mit Raffaello
- Früchtespieße bestehend aus Melone, Ananas, Kiwi, Trauben und Physalis (je nach Saison auch Erdbeeren etc.)





Tagungspauschale "All in"

ab 30 Personen inkl. Geschirr & Gläser in ausreichender Menge

Frühstück

Gebäck & Obst:

Gemischte süße Mini-Croissants Verschiedene Mini-Plundergebäcksorten Kleine Auswahl an Handobst

oder

Wraps & Tramezzini:

Mini Wraps mit Rucola-Frischkäse Tramezzini-Röllchen mit geräucherter Putenbrust

Tages-Getränkepauschale

Alkoholfreie warme und kalte Getränke

Inkl. einer Servicekraft für 6 Stunden

Ab 30 Personen 45,00 Euro pro Person Ab 50 Personen 42,50 Euro pro Person Ab 80 Personen 39,50 Euro pro Person

Bitte fragen Sie nach unseren

Sonderpreisen bei Mehrtagesveranstaltungen.

Lunch

zum Beispiels Frische Blattsalatauswahl mit Balsamicodressing Tomate Mozzarella mit Basilikum

Frische Putensteaks in der Parmesankruste Mediterranes Grillgemüse Tagliatelle

Panna Cotta mit Waldbeerengrütze

»All in« ab 39,50€ pro Person

Nachmittag

Blechkuchenkonfekt: Verschiedene Blechkuchensorten klein portioniert z.B.: Apfel, Pflaumen, Mohnkuchen und weitere Sorten je nach Saison







Getränke

je 1,95 €

Getränke nach Verbrauch

Alkoholfreie Getränke je 0,2l

sowie frischer Bohnenkaffee und verschiedene Teesorten je Tasse

Die Abrechnung der Heißgetränke erfolgt nach Liefer- bzw. Brüheinheiten

(Thermoskanne 12 Tassen bzw. Brühtherme 50 / 100 Tassen)

ab 20 Personen

12,00 € je Gast 15,00 € je Gast 20,00 € je Gast

32,50 € je Kraft

0,45 € je Teil

Getränkepauschalen (alkoholfreie warme und kalte Getränke)

Getränkepauschale "All in" bis 3 Stunden inkl. Personal Getränkepauschale "All in" bis 6 Stunden inkl. Personal Getränkepauschale "All in" bis 9 Stunden inkl. Personal

Die Abrechnung erfolgt nach gemeldeter Gästeanzahl Das Angebot beinhaltet frischen Bohnenkaffee, verschiedene Teesorten. stilles und lautes Wasser sowie eine Fruchtsaftauswahl

Personal

Servicepersonal zum Sonderpreis (Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)

Geschirr und Gläser

Stellen wir Ihnen gerne inkl. Endreinigung zur Verfügung Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. / Mindestbestellmenge 10 / Mindestbestellwert 250 €

Preise in diesem Prospekt gültig für Gewerbekunden. Alle Preise zzgl. MwSt.

»Tolles Essen und freundliches Personal, immer pünktlich

und zuverlässig! Habe schon öfters dort bestellt und werde es weiterhin tun. Kann man nur weiterempfehlen!!«

(Hamburger Jung, 12.10.2022)







TIFFANY'S CATERING & EVENTS

Partyservice | Location | Mobiliar | Zelte | Dekoration | Personal

HAMBURG Partyküche & Office

Randstraße 7 | 22525 Hamburg | Tel 040.77 44 94 | Fax 040.765 8419

info@tiffanys.de | www.tiffanys.de