



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



Business
Catering



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

Inhalt



Lunchsalate	4
Tiffanys „Mutti-Lunch“	6
Lunchvorschläge	7
Geflügelgerichte	7
vom Rind	8
vom Kalb	9
vom Lamm	9
Frische Fischgerichte	11
vom Schein	12
Lunch Vegetarisch	13
Lunch Vegan	14
Lunchdesserts	17
Business-Lunch exklusiv	20
Fingerfood Snacks	24
Fingerfood Kurzempfang	27
Business Konferenz	28
Kaffeepause	29
Tagespauschale „All In“	30
Getränke	31

Um Ihnen die Suche nach Ihrem perfekten Menü zu erleichtern, finden Sie in diesem Katalog folgende Zeichen als Orientierungshilfe:

V = Vegetarisch **V*** = Vegan **★** = Tipp

Auf **www.tiffanys.de** geben wir Ihnen die Möglichkeit, die nach der neuen europäischen Lebensmittelinformationsverordnung auszuweisenden Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen, einzusehen.

Lunchsalate

Lieferbar ab 10 Portionen

Frisch & knackig

pro Stück: 4,45 €

pro Stück: 4,95 €

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan 

Bunter Tomaten-Gurkensalat mit Paprika und Mais 

Feta-Käse-Salat, Oliven und Peperoni 

Frisches Blattwerk mit Tomate, Gurke und Paprika dazu Avocado-Joghurt-Dressing 

Frische Salatauswahl mit Kräutervinaigrette 

Mangold-Feta-Salat mit Gurke und Kirschtomate 

Möhren-Ingwer-Salat mit Orangenfilets 

Römersalat mit Caesar's Dressing und Croutons 

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto 

Salat von Wassermelone, Rucola und Schafskäse 

pro Stück: 5,95 €

Avocado-Schafskäse-Salat 

Mango-Mozzarella mit Walnusspesto 

Gebraten, geröstet & gekocht

pro Stück: 4,95 €

Glacierte Karotten mit geröstetem Sesam 

Grüner Bohnensalat mit Tomaten-Concassée und roten Zwiebeln 

Salat von Ziegenfrischkäse, glacierten Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen 

pro Stück: 5,95 €

Gebackene Avocado auf Römersalat mit Chili-Joghurt-Dressing 

Mariniertes mediterranes Grillgemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika 

pro Stück: 7,95 €

Raukesalat mit Christbirne und geräucherter Entenbrust

Salat von Ente und Mango auf Baby Leaf Salat mit Chili-Sesam-Topping

Salat von Melone und Shrimps in Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

Kartoffel & Nudelsalate

pro Stück: 4,95 €

Altenländer Kartoffelsalat mit Äpfeln und Joghurt 

Asiatischer Nudelsalat mit Chili und Mango 

Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneter Tomate, Oliven und Rucola 



»Nun haben wir
den Salat!«

pro Stück: 4,95 €

Tabouleh & Co.

Anatolischer Taboulehsalat mit Minze und Petersilie 

Auberginen Tabouleh mit Trauben 

Beluga Linsensalat mit Kichererbsen und Koriander 

Rote Bete Cous-Cous 

Salat von gerösteten Kichererbsen süß-sauer 

pro Stück: 0,95 €

pro Stück: 0,95 €

pro Stück: 9,95 €

Brot & Dip zum Salat

Gemischte Partybrötchen

Kleine Mini Ciabatta Brötchen

Sauerrahmdip ca 500 g im Bügelglas



Tiffany's „Mutti Lunch“

Lieferbar ab 10 Portionen

pro Stück: 13,95 €

Süß-saure Eier

mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelpüree

pro Stück: 14,95 €

Matjes Hausfrauenart

mit leckeren Bratkartoffeln

pro Stück: 15,95 €

Gefüllte Paprikaschoten

Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschoten mit Gemüseris

Hackbraten

mit Rahmsauce, Erbsen und Wurzeln sowie Salzkartoffeln

Hühnerfrikassee

mit Spargel, Erbsen und Karotten, dazu reichen wir Butterreis

Königsberger Klopse

in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Putenschnitzel

in Pilzrahmsauce mit kleinem Mischgemüse und Schupfnudeln

Schweinegulasch

mit Pilzen und Paprika dazu Butternudeln

Zarter Schweinebraten

mit Bratensauce, frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

pro Stück: 19,95 €

Geschmorte Rinderroulade

mit Rotkohl oder Gemüse der Saison sowie Kartoffelpüree

Rindertafelspitz

in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln



Lunch-Vorschläge

Lieferbar ab 10 Portionen

Geflügelgerichte

pro Stück: 14,95 €

Gebratene Thymianhähnchenbrust

auf tomatisierten mediterranem Grillgemüse mit Fenchel-Röstkartoffeln

Geschmortes Curry-Chicken

mit Sternanis auf Blumenkohlpuée mit Röstkürbis aus dem Ofen, hierzu Honig-Frischkäse-Dip

Hähnchenbrust mit Blattspinat

Gegrillte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Ofenkartoffel und Sour Crème

Hähnchenbrust Tomate-Rucola

Gegrillte Hähnchenbrust mit glacierten Kirschtomaten und Rucolapesto dazu reichen wir ein leichtes Kartoffel-Sellerie-Püree

Hähnchenfilet Sesam

Hähnchenfilet in Sesamkruste auf glacierten Paprikaschoten und Süßkartoffelstampf

Hähnchen-Limetten-Curry

mit Ananas und Banane, hierzu reichen wir Basmatireis

Putengeschnetzeltes

mit Champignons in Estragonrahmsauce dazu gebratene Schupfnudeln

Puten-Stroganoff

mit Roter Bete und Gurke dazu reichen wir Kartoffel-Lauch-Püree

Teriyaki-Hühnchen

mit geröstetem Sesam auf geschmortem Weißkohl „süß-sauer“, dazu Bratnudeln

Zarte Hähnchenbrust Tagliatelle

Zarte Hähnchenbrust auf Zucchini-Paprikagemüse mit Basilikum-Tagliatelle

pro Stück: 15,95 €

Gegrillte Poularde Cous-Cous

Gegrillte Poulardenbrust mit gebratenem Brokkoli auf Curry-Cous-Cous

Gegrillte Poulardenbrust

mit gebratenem Brokkoli auf Curry Cous-Cous

Limonen-Maispoularde

Zarte Maispoularde auf Blattspinat mit Fettuccine in leichter Limonensauce

Putensteaks Parmesan

Zarte Putensteaks in der Parmesankruste auf frischer Penne in Mailänder Tomatensauce mit Basilikum

Barbarie Entenkeule pro Stück: 19,95 €

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Semmelbutter



vom Rind

pro Stück: 15,95 €

Klassische Lasagne

mit Strauchtomaten und Käse überbacken

Rinderhackauflauf

mit Fetakäse in Mailänder Tomatensauce, Paprikagemüse mit Honig und Kapern sowie Butterreis

Rinderhackröllchen

mit Tomatensalsa dazu Gemüsebulgur und Tahin-Joghurt

pro Stück: 18,95 €

Rindfleischstreifen in Soja-Sesam

Zartes Rindfleisch in Soja-Sesam-Sauce mit Wok-Gemüse und Pak Choi dazu reichen wir Odon Nudeln

pro Stück: 19,95 €

Geschmorte Rinderbrust

mit Kreuzkümmel und Cajunpfeffer auf Linsen-Kürbis-Ragout

Gulasch vom friesischen Ochsen

Zartes Ochsenragout mit Champignons und Paprika dazu reichen wir Butterspätzle

Rindercurry mit Mangold

Zartes Rindercurry mit Mangold und Kürbis dazu reichen wir Pappardelle

Rinderhüftsteaks

in Pfefferrahmsauce, buntes Pfannengemüse und Butterspätzle

Rinderstreifen in Gorgonzola

Rinderstreifen in Gorgonzolarahmsauce, Mandelbrokkoli und Gratinkartoffeln

Zarte Rinderstreifen

in Dijoner Senfsauce mit gebratenem Brokkoli und Rosmarin-Röstkartoffeln



vom Kalb

pro Stück: 19,95 €

Zartes Kalbsragout

Zartes Kalbsragout mit Champignons und Gemüserais der Saison

Marinierter Kalbstafelspitz

mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln,
dazu reichen wir frischen Meerrettich

Kalbfleischröllchen

mit Parma-Schinken gebratene Zucchinischiffchen und Limonen-Röstkartoffeln

Kalbfleischbällchen

in Basilikum-Tomatensauce mit grünen Bohnengemüse und Salbei-Gnocchi

Kalbfleischinvoltini Balsamico

Kalbfleischinvoltini gefüllt mit Provolonekäse in Balsamicosauce,
grünes Bohnengemüse, dazu reichen wir Gratinkartoffeln

Kalbfleischinvoltini Trüffelpilze

Kalbfleischinvoltini gefüllt mit getrüffelten Pilzen in Chiantisauce,
Brokkoli in Mandelbutter, dazu reichen wir Tagliatelle

pro Stück: 24,95 €

Zartes Kalbsschnitzel in der Panko-Panade

mit leichter Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen und
leckeren Bratkartoffeln mit Majoran

vom Lamm

pro Stück: 16,50 €

Lammcurry

Zart geschmortes Lammcurry mit Sesam-Reis

pro Stück: 24,50 €

Geschmorte Lammkeule

Sous Vide gegarte Lammkeule mit Thymianjus und geschmortem Wurzelgemüse,
dazu reichen wir leckere Rosmarin-Gratinkartoffeln

pro Stück: 29,50 €

Zarte Lammfilets

in Barolo-Minzsauce, dazu reichen wir grüne Prinzessbohnen
und leckere Gratinkartoffeln





FrISChe FiSchgerichte

pro Stück: 14,95 €

BackfiSch mit Ingwer und Mango

FriSch gebackener FiSch (Rotbarsch oder Kabeljau)
in leichter Ingwer-Mango-Sauce „süß-sauer“ mit Sesam-Duftreis

FiSchfrikadelle mit Kartoffelsalat

Hausgemachte FiSchfrikadellen mit leichtem Kartoffelsalat
und Remouladensauce

pro Stück: 16,95 €

Frischer PfannfiSch

mit Gemüsecurry und Sesamreis

Gebackenes Barschfilet

auf Kartoffel-Sellerie-Püree,
dazu reichen wir Gurkensalat mit frischen Kräutern

Gebratenes Rotbarschfilet

In Limonen-Pfefferbutter gebratenes Rotbarschfilet auf
Blattspinat in Rahm und Dill-Kartoffeln

Salimbocca vom Barschfilet*

auf leichter Salbei-Weißweinsauce mit Duftreis

*enthält auch Schweinefleisch (Parma-Schinken)

pro Stück: 17,95 €

Gegrillter Kabeljau-Spieß

mit Speck und Paprika, hierzu reichen wir gegrillte Süßkartoffeln und
Ingwer-Chili-Sauce

pro Stück: 19,50 €

Gefüllte Crepes mit Lachs & Spinat

Gefüllte Crepes mit Lachsfiletstücken und Blattspinat
mit Krebsbuttersauce gratiniert

*Saisonale Lunch-
vorschläge finden Sie auf
unserer Webseite.*



vom Schwein

pro Stück: 13,95 €

Schweinerücken Speck

Schweinerückensteaks in Parmesan-Pilz-Sauce mit Speck-Schupfnudeln

pro Stück: 15,95 €

Gebratene Salsiccia

mit Fenchel, hierzu reichen wir Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Oliven und Schafskäse

Schweinerückensteaks

in Parmaschinkenmantel mit Zucchini-Schiffchen und Gnocchis in Salbeisauce

pro Stück: 16,95 €

Schweinefiletmedaillons Calvados

Schweinefiletmedaillons in Calvadosrahmsauce mit glacierten Apfelspalten, Mandelbrokkoli und Nussbutter-Kartoffeln

pro Stück: 17,95 €

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

mit Mandelbrokkoli und Rosmarin-Gratinkartoffeln

Schweinefilet Salbei

Schweinefilet in Parma-Schinkenmantel in leichter Salbei-Weißweinsauce, Brokkoligemüse und Gratinkartoffeln

Wildschweinebraten

Zarter Wildschweinebraten mit gerösteten Rosenkohl und Pastinakenpüree



pro Stück: 14,95 €

pro Stück: 13,95 €

V Lunch vegetarisch

Artischoken-Tarte

mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln,
dazu Babyleaf-Kräutersalat mit Sauerrahmdip

Birnen-Lauch-Lasagne

mit Gorgonzola

Crepes mit Radiccio und Gorgonzola

Kleine Crepepfannkuchen gefüllt mit gebratenem Radiccio
in leichter Gorgonzolarahmsauce

Enchiladas

Mit feurigem Tomatengemüse gefüllte Enchiladas,
gratiniert mit Sauerrahm und Gouda

FrISChe Penne Kürbisragout

FrISChe Penne in Kürbis-Bolognese mit Crème Fraîche und Käse gratiniert

Frittierte Aubergine

mit Schafskäse und glacierten Kirschtomaten sowie
Tomatenreis mit Erbsen

Gratinierte Auberginen

mit Schafskäse und Koriander, mit geräucherten
Röstkartoffeln und Kichererbsen

Grillkartoffel mit Salsa und Avocado

Gratinierte Grillkartoffel mit Paprika-Tomaten-Salsa,
dazu reichen wir Avocado-Sauerrahm und Röstbrot

Kartoffel-Zucchini-Röstis

mit Kräuter-Sour-Crème auf warmen Tabouleh mit gerösteten Erdnüssen

Käse-Nudelaufbau

Käse-Nudelaufbau mit mediterranem Gemüse und Oliven,
dazu reichen wir Kirschtomatensalat mit Basilikum

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Pfannkuchenröllchen

dazu reichen wir Apfel-Sellerie-Salat mit Mango

Orangen-Kürbistarte

Orangen-Kürbistarte mit Grillzucchini und Currysauce

Piccata von der Aubergine

auf Tagliatelle mit mediterranem Röstgemüse

Sellerie-Karottenragout

Sellerie-Karottenragout mit Erbsen und Linsen

Vegetarische Lasagne

mit mediterranen Kräutern und Gemüsesorten, gratiniert mit Provolonekäse



V+ Lunch vegan

pro Stück: 13,95 €

Asiatische Linguinepfanne mit Shitake-Pilze

Möhrrchen und Porree in Hoisinsauce

Gebackener Blumenkohl

In Panko gebackener Blumenkohl auf Wurzelgemüse mit Kreuzkümmel

Gebratene Aubergine und Zucchini

In Limonenöl gebratene Aubergine und Zucchini auf tomatisiertem Karotten-Kichererbsengulasch

Gefüllte Enchiladas

auf Kartoffel-Erbsen-Curry

Gemüse Curry

mit Zitronengras in Erdnuss-Kokossauce, hierzu reichen wir Mandelreis

Falafel mit Linsen

Gebackene Falafel mit Paprika-Linsengemüse und buntem Gemüse-Couscous

Kürbis-Chilly-Reispfanne

mit Ingwer-Möhrrchen und Kichererbsen

Mediterranes Pfannengemüse

auf Kichererbsenpüree mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

Orientalisches Pastinakenpüree

mit gerösteten Pilzen und gegrillten Pimientos

Penne

Frische Penne mit getrockneter Tomate, Zucchini und Oliven in Mailänder Kräuter-Tomatensauce

Pilz-Nudelpfanne

Getruffelte Pilz-Nudelpfanne mit frischen Kräutern

Stroganoff mit Tofu

und Roter Bete, dazu reichen wir Kartoffel-Lauchpüree

Wok-Gemüse süß-sauer

Frisches Wok-Gemüse „süß-sauer“ mit Sprossen und Tofu, dazu reichen wir chinesische Nudeln



pro Stück: 13,95 €

Wok-Gemüse Soja-Sesam

Frisches Wok-Gemüse mit Sprossen und Tofu in Soja-Sesam-Sauce, dazu reichen wir chinesische Nudeln

pro Stück: 14,95 €

Karotten-Sellerie-Pfanne

mit gerösteten Kartoffeln und grünen Prinzessbohnen

Sesam Möhrchen in Pankopanade

In Sesam-Pankopanade gebackene Möhrchen mit Avocado-Salsa-Dipp und Sellerieschnee

pro Stück: 15,95 €

Kürbis-Blumenkohlragout mit Sternanis

mit gerösteten Kartoffeln und Kichererbsen

Veganer Grünkohl mit Räuchertofu

mit glacierten Kirschtomaten sowie leckeren süßen Röstkartoffeln

pro Stück: 17,95 €

Linsen-Nussbraten mit Maronen-Birnensauce

mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

Maronen-Nussbraten

mit Waldpilzsauce, glacierten Karotten und Kartoffelklößen

pro Stück: 18,95 €

Frischer Spargel mit Brokkoliröschen

in Limonenrahmsauce (vegan) und Heidekartoffeln, mit Schnittlauch

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





Lunchdesserts

Süße Crèmes

pro Stück: 3,95 €

pro Stück: 4,95 €

Zimtcrème mit Apfelkompott

Ananas-Basilikumcrème

Buttermilch-Joghurt-Crème

Cantuccini Crème

Cheesecake-Crème 2.0 mit Butter-Crumble

Erdbeer-Butterkeks-Crème

Mango-Joghurt-Crème

Schokoladencreme

Stracciatellacrème

Vanillecrème mit Roter Grütze

Zimtcrème mit Bratapfelkompott

Zitronencreme

pro Stück: 5,95 €

Kiwi-Avocado-Crème 

Leichter Quark

pro Stück: 3,95 €

pro Stück: 4,95 €

Süßer Minzquark mit frischem Obstsalat

Apfel-Zimtquark mit Franzbrötchen-Crumble

Leichte Aprikosen-Quarkspeise

Leichte Quarkspeise mit Crumble

Milchreis & Pudding

pro Stück: 4,95 €

Griesflammerie mit Pflaumenkompott 

Kokosmilchreis mit Himbeermark 

Süßer Ingwer-Milchreis mit Mango

Mandelmilchpudding mit Karamelsauce 

»Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.«

(La Rochefoucauld)

Allerlei Mousse

pro Stück: 4,95 €

Holunderblütenmousse

Mango Mousse 

Mohn-Mousse

Schokomousse Mousse 

Weißes Schokoladenmousse mit Kirschgrütze

pro Stück: 5,95 €

Lebkuchenmousse mit glacierten Zimtpflaumen 

Mousse au Chocolat 

Vegane weiße Mousse au Chocolat mit Kirschgrütze 

Panna Cotta, Mascarpone & Tiramisu

pro Stück: 3,95 €

Schokoladenmascarpone mit Vanillesauce

pro Stück: 4,95 €

Franzbrötchen-Tiramisu

Basilikum-Panna-Cotta (wahlweise  oder )

Mandelmilch-Panna-Cotta mit Passionsfrucht 

Panna Cotta mit Beerenkompott

Zitronen-Pfirsich-Mascarpone

pro Stück: 5,95 €

Himbeermascarpone mit Cantuccini

»Dessert ist
nicht das Ende,
sondern
der Höhepunkt«



pro Stück: 3,95 €

pro Stück: 4,45 €

pro Stück: 5,95 €

Küchlein

Kuchenkonfekt

Schokoladen-Brownie

Apfel-Crumble 

Blueberry-Cheesecake

Karamel-Brownie-Cheesecake

Mango-Passionsfrucht Cheesecake

Fruchtdesserts

pro Stück: 4,95 €

Beerengrütze mit Vanilletopping 

Bratapfelkompott mit gerösteten Mandeln auf Kokos-Joghurt

Rote Grütze mit Vanillesauce

Wassermelonensalat 

pro Stück: 5,95 €

Ananas-Melonensalat 

Frischer Obstsalat 



Business-Lunch exklusiv

Lieferbar ab 15 Portionen

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:

Kokoscrème mit Kiwisalat

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: 39,50 €

Kalbsklößchen

Vorspeise:

Kichererbsensalat mit Avocados, „Bayerische Tapas“
gebackene Weißwurstadel auf Artischocken-Kartoffel-Salat

Hauptgang:

Kalbsklößchen in Kapernsauce
mit Kartoffelsellerie Püree

Dessert:

Raffaelomousse mit marinierter Ananas

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

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



»Für Privat und Gewerbe 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, mariniertes Rotkohl mit Apfel und Walnuss, Bittersalate mit Orangen-Chili-Vinaigrette

Hauptgang:

Kalbsbraten mit Waldpilzsauce hierzu reichen wir Rahmwirsing und Brezelknödel

Dessert:

Lebkuchenmousse mit karamelierten 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:

Mandelmilchcrème mit frischen Früchten

pro Person: 39,50 €

Lammragout**Vorspeise:**

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

Hauptgang:

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 Zucchini-Gemüse mit Kartoffelsellerie Püree

Dessert:

Französischer Schokoladenkuchen mit Mango-Chili-Ragout

Fingerfood-Snacks

Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

24,95 €

„Francoise“

Zarte Hähnchenbruststreifen mit Teriyakisauce und gerösteten Sesam

Rinder-Hackbällchen mit feuerigem Topping

Rohkoststifte mit Avocado-Joghurtdip 

Spießchen von Mango und Mozzarella 

Mini Wraps mit Bachforellenmousse und Kirschtomate

Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

24,95 €

„Tiffanys“

Knusprige Panko-Sesam-Möhrchen mit Mangosauce 

Avocado-Hummus mit Olivenbaguette 

Zarte Hähnchenspieße mit Kirschtomate und Basilikumpesto

Süß-saurer Rote Linsen Salat im Mini Gläschen 

Gegrillte Zucchini-Spießchen mit getrockneter Tomate und Olive 

Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

27,95 €

„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 

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

(Sabine B., 15.01.2023)



Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

29,95 €

„Altdeutsch“

Panierte Kassler- Schnitzel mit Remouladensauce

Mini Rinderroulade mit Speck und Gürkchen

Matjeshappen auf Gurkenmedaillon mit marinierten Zwiebeln

Pflaume im Speckmantel

Käsehappen mit frischen Früchten 

Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

29,50 €

★ „Italia“

Mini-Truthahnschnitzel in krosser Parmesanpanade

Schweinefiletmedaillons in der Parma-Schinken-Kruste mit Salbei

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto 

Gefüllte Auberginenröllchen mit Rucola und Frischkäse auf Röstbrot 

Bruschetta mit Strauchtomaten und Basilikum 

Lieferbar ab 15 Pers.

Preis pro Person

29,95 €

„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 €

„Ali Baba“

Rote Bete Hummus mit Röstbrot **V+**
Kleine Lammfleischaschen mit Minz-Joghurt und Zwiebeln
Auberginenkaviar mit Knoblauch auf Röstbrot **V+**
Mit Honig glasierter Schafskäse mit geröstetem Koriander **V**
Hühnchen am Spieß

20 Stück pro Platte
Preis pro Platte
79,95 €

„Sandwichbande“

Sandwiches belegt mit:
Paprika-Hummus mit gerösteten Gemüse **V+**
Curry-Chicken mit Chili-Sesam-Joghurt
Rucola-Frischkäse mit Grillzucchini **V**

Lieferbar ab 10 Pers.
Preis pro Person
19,95 €

Rund um Brot

Tramezziniröllchen mit Rucolafrischkäse (auf Wunsch mit Cotto Schinken) **V**
Vegane Mini Wraps mit Paprika-Hummus und Grillgemüse **V+**
Avocado-Ei-Sandwich mit leichtem Dijoner Dipp **V**
Vollkornröstbrot mit gemischter Käseauswahl und Früchten **V**

30 Stück pro Platte
Preis pro Platte
69,50 €

Schwedischer Plunder

Mini-Plundergebäck mit Pudding, Himbeer, Apfel und weiteren Füllungen **V**

30 Stück pro Platte
Preis pro Platte
69,50 €

Dänische Hefeschnecken

Mini-Hefeschnecken mit Mohn, Nuss und Puddingfüllung **V**



Fingerfood Kurzempfang

In Mini Gläsern angerichtet. Ideal für Flying Buffets. Tramezzini auf Platten.

Ab 15 Pers.
4 Teile pro Person
16,00 €*

Vorschlag 1

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

Vorschlag 2

Tramezzini mit Räucherlachs und Limonen-Crème-Fraîche
Rote Bete Humus mit Röstbrot 
Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto 
Chili-Chicken-Spieße

Vorschlag 3

Tramezzini mit geräucherter Putenbrust süß-sauer
Forellenmousse auf Gurken-Dillrelish
Avocado-Schafskäsesalat mit Oliven und getrockneter Tomate 
Salat von der Schweinelende in Thunfischsauce mit Kapernäpfeln dekoriert

Vorschlag 4

Tramezzini mit italienischem Prosciutto
Mini Frikadelle mit Gürkchen auf Dijoner Kartoffelsalat
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*

Asiatisches Putencurry auf Limonen Couscous (warm, im Mini-Weckglas)

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 Abschluss

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 Crème

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

Browniekonfekt mit Raffaello

Business Konferenzplatten

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

Kleine Konferenz Frühstückplatte

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

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

Große Konferenz Frühstückplatte

1x Laugenecke mit Rohkostsalat und geräucherter Putenbrust
2x Mini Butter Croissants mit Nuss Nougat, Marzipan und Konfitürenfüllung **V**
1x Vollkornsnitte mit geräuchertem Landschinken und Cornichons

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

Vitale Konferenz Frühstückplatte

1x Laugen-Sesambagel mit asiatischem Salat und gegrillter Ingwer-Curry-Hähnchenbrust
1x Gefülltes Mini Franzbrötchen mit körnigem Waldbeeren-Frischkäse **V**
1x Tramezzini Röllchen mit Rucola und Serranoschinken
1x Kleines Weckglas mit Birchler Müsli und Minzjoghurt **V**
1x Schiffchen von der Honigmelone mit Früchten der Saison **V+**

»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: 63,00 €

Lieferbar ab 20 Pers.
 pro Person: 19,50 €

Kaffeepause „Früh“

Hausgemachtes Schokocroissant oder Käsecroissant 
 Franzbrötchen „Spezial“ 
 Früchtespieße von Melone, Ananas und Früchten der Saison 
 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“ Pauschale inkl. kalt/warmer Getränke

Frischer Bohnenkaffee mit Milch & Zucker
 Verschiedene Teesorten und Kekse
 Mineralwasser laut & leise sowie Fruchtsäfte
 Gemischte süße Mini-Croissants Verschiedene Mini-Plundergebäcksorten 
 Kleine Auswahl an Handobst 
 Inkl. Kaffeegeschirr, Gläser und Servietten

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: 19,50 €

Kaffeepause „Herzhaft“

Hausgemachtes Putenbrust-Croissant mit Frischkäse
 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-Crème-Fraîche und Lachs

Kleine Kaffeepause „Herzhaft“ Pauschale 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

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

Kaffeepause „Süß“

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

1. Kaffeepause

Halbe belegte Brötchen (2 Stück / Person) u.a. mit:
Luftgetrocknetem Schinken, geräucherter Putenbrust, Frischkäse mit Gouda, französischer Brie und Tomate Mozzarella mit Basilikum

sowie

Englische Sandwiches (1 Stück / Person) mit:
Frischkäse, Schinken und Gurke

Lunch

Beispiel:

Hähnchenfilet in Sesamkruste auf glacierten Paprikaschoten mit Süßkartoffelstampf

hierzu reichen wir:

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
sowie frisches Ciabatta Brot

Zum Nachtisch:

Mango-Jogurt-Crème

2. Kaffeepause

Kekse und Handobst

3. Kaffeepause

Blechkuchenkonfekt (3/2 Stücke / Person)
Verschiedene Blechkuchensorten
klein portioniert

Tages-Getränkepauschale

Alkoholfreie warme und kalte Getränke

Ab 30 Personen 59,50 Euro pro Person

Ab 50 Personen 54,50 Euro pro Person

Ab 80 Personen 49,50 Euro pro Person

Bitte fragen Sie nach unseren

Sonderpreisen bei Mehrtagesveranstaltungen!

»All in« ab
49,50 €
pro Person



Tiffany's Catering & Events e.K.

wer kennt den
BESTEN



Sehr gut
★★★★★

Jetzt bewerten:



Getränke

ab 20 Personen

9,50 € je Gast

14,50 € je Gast

19,50 € je Gast

Getränkepauschalen (alkoholfreie warme und kalte Getränke)

Getränkepauschale „All in“ bis 3 Stunden zzgl. Personal

Getränkepauschale „All in“ bis 6 Stunden zzgl. Personal

Getränkepauschale „All in“ bis 9 Stunden zzgl. Personal

Die Abrechnung erfolgt nach gemeldeter Gästeanzahl

Das Angebot beinhaltet frischen Bohnenkaffee, verschiedene Teesorten, stilles und lautes Wasser sowie eine Fruchtsaftauswahl.

32,50 € je Kraft

Personal

Servicepersonal zum Sonderpreis

(Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)

0,45 € je Teil

Geschirr und Gläser

Stellen wir Ihnen gerne inkl. Endreinigung zur Verfügung

Preise in diesem Prospekt gültig für Gewerbekunden. Alle Preise zzgl. MwSt.
Mindestbestellwert 350 €

»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)





Fragen Sie auch nach
unserem

**Catering-
Prospekt**

Tiffany's Catering & Events e.K.

wer kennt den
BESTEN



Sehr gut
★★★★★

Jetzt bewerten:



02/2019

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