



TIFFANY'S
CATERING & EVENTS

Partyservice · Location · Mobiliar
Zelte · Dekoration · Personal

Ihr zuverlässiger Caterer seit 1991



WWW.TIFFANYS.DE



Sabine & Stefan Schröter
Familienunternehmen seit 1991

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 recyceltem sowie wiederverwendbarem Einweg-Geschirr.

Gerne übernehmen wir auch die gesamte Organisation Ihres Events. Profitieren Sie von unserer über 30-jährigen Catering-Erfahrung. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen maßgeschneiderte Angebote oder erarbeiten günstige Pauschalangebote für Sie.

Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, setzen wir auf Individualität, Flexibilität, Transparenz und vor allem Qualität.

Wir kochen mit Freude, Liebe und Leidenschaft!



Wir sind ein zertifizierter Ausbildungsbetrieb der Handelskammer Hamburg. Außerdem Mitgliedsbetrieb des Party-Service-Bundes Deutschland e.V. sowie des Deutschen Hotel und Gaststättenverbandes.



Inhalt



Fingerfood & Flying Buffet	6
Hausgemachte Salate	10
Hausgemachte Suppen	13
Kalte Buffets	14
Kalt-warme Buffets	16
Vom Grill	30
Warme Buffets	32
Raffinierte Desserts	35
Getränke	36
Veranstaltungspauschalen	39
Mietpreise	40
Extras	42
Persönliche Checkliste	43
Lieferung und Transport	44
Unsere Referenzen	45
Liefer- und Zahlungsbedingungen	46
Allgemeine Geschäftsbedingungen	47
Impressum	48

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

 = Vegetarisch  = 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.

Fingerfood

Salate werden in Mini-Gläsern angerichtet. Ideal für Flying Buffets.

Lieferbar ab 20 Pers.
Preis pro Person: 32,50 €

Hamburger Brunch kalt/warm



kalt:

Mini Brioche Brötchen mit Fischfrikadelle und Sauce Tartar
Gerösteter Pumpernickel mit Matjestatar mit roten Zwiebeln
Schiffchen von Sauerfleisch und Gewürzgurke mit Remouladensauce
Röllchen von der geräucherter Putenbrust mit Waldorfsalat
Pflaumen-Speck-Spießchen

warm (in kleinen Weckgläsern angerichtet):

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffel mit leichter Senfsauce
Hausgemachter Labskaus mit Ei und Gurke

Nachtsch:

Altenländer Apfelkuchen mit Vanillesauce 
Franzbrötchen-Tiramisu 




Lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 24,95 €

Hamburger Brunch

Mini Brioche Brötchen mit Fischfrikadelle und Sauce Tartar
Gerösteter Pumpernickel mit Matjestatar mit roten Zwiebeln
Schiffchen von Sauerfleisch und Gewürzgurke mit Remouladensauce
Röllchen von der geräucherter Putenbrust mit Waldorfsalat
Pflaumen-Speck-Spießchen


Lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 24,95 €

Eurasisch

Chili-Chicken-Spieße mit gegrillter Ananas und geröstetem Sesam
Knusprige Mini-Schnitzel in der Pankopanade
Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Basilikumtöfu 
Tramezziniröllchen mit Rucola und Frischkäse 
Gemüsefrühlingsrollen mit süß-saurer Sauce 




Lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 24,95 €

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 Personen
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 Personen
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 Parmaschinken Mantel
Mit Backpflaumen gefüllte Schweinelende mit Roquefort
Marinierte Lammfilets mit Balsamicosauce
Rinderfiletröllchen mit Dijoner Sauce

Lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 24,95 €

Ali Baba

Rote Bete Humus mit Röstbrot 
Kleine Lammfleischtaschen mit Minz-Joghurt und Zwiebeln
Auberginenkaviar mit Knoblauch auf Röstbrot 
Mit Honig glacierter Schafskäse mit gerösteten Koriander 
Hühchenspieß mit gegrillter Ananas

Preis pro Platte: 69,50 €

Preis pro Platte: 69,50 €
Gemischte Platte ca. 24-teilig

Mindestbestellmenge 20 Gläsern
Preis pro Portion: 3,95 €

Mindestbestellmenge 20 Gläsern
Preis pro Portion: 3,95 €

+ 2,50 € pro Portion





Mindestbestellmenge 50 Stück
Preis pro 1/2 Brötchen: 3,75 €

Upgrades:


Upgrade Hackbällchen

Frisch zubereitete Rinder-Hackbällchen mit feurigem Chili-Topping

Upgrade vegane Platte

Laugenkonfekt mit gegrillter Zucchini und Ananashummus 
Geräucherter Tofu in Kateifimantel 
In Panko gebackene Sesam-Möhrchen 
Chili-Pflaumen-Dip mit Mango 

Upgrade Salat in Mini Gläsern, z. B.

Salat von Avocado, Oliven und Schafskäse mit getrockneter Tomate und Rucola 



Upgrade Kleines Süppchen (150 ml im Weckglas angerichtet), z. B.

Feines Tomatensüppchen mit Grillgemüse und Basilikum 

dazu: Mini Hähnchenspieß gegrillt

Belegte Brötchen (auch als Schnittchen lieferbar):

Frisch gebackene Vollkornbrötchen, liebevoll und reichlich belegt z. B.:

Tomate Mozzarella mit Basilikum 
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilets
Italienische Salami mit Cornichons
Gemischte Käseauswahl mit frischen Früchten dekoriert 
Räucherlachs auf Meerrettichcrème



Großes Flying Buffet

Sämtliche Speisen, ob warm oder kalt werden den Gästen direkt vom Servicepersonal auf kleinen Tellern, in Gläsern oder anderem Geschirr portioniert angeboten.

Unsere Köche bereiten die warmen Delikatessen am Veranstaltungsort zu. Das Flying Buffet eignet sich u. a. hervorragend für Empfänge und für Veranstaltungen, bei denen kein Platz für eine Tafel oder Buffet vorhanden ist. Je nach Gästezahl erforderliches Service-Personal wird gesondert berechnet.

Lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 49,50 €

zzgl. Fingerfoodgeschirr 24-teilig
Preis pro Person: 4,95 €

1. Gang: Zum Empfang: Fliegende Entrees

Geröstetes Mini-French-Brot mit viel Leinsaat und Kruste belegt mit Frischkäse und krossem Bayonner

Schinken Tramezzini mit Strauchtomate und Büffelmozzarella geschmacklich abgerundet mit Pestodip und gerösteten Pinienkernen

2. Gang: Salatauswahl in kleinen Gläsern angerichtet


Lammfiletsalat mit Zuckerschoten und Chili
Salat von Flusskrebse mit Avocado

3. Gang: Auf kleinen Tellern angerichtet


Carpaccio von der Rinderlende mit frischem Parmesan und Trüffelöl

4. Gang: Tapas warm - drei Gänge

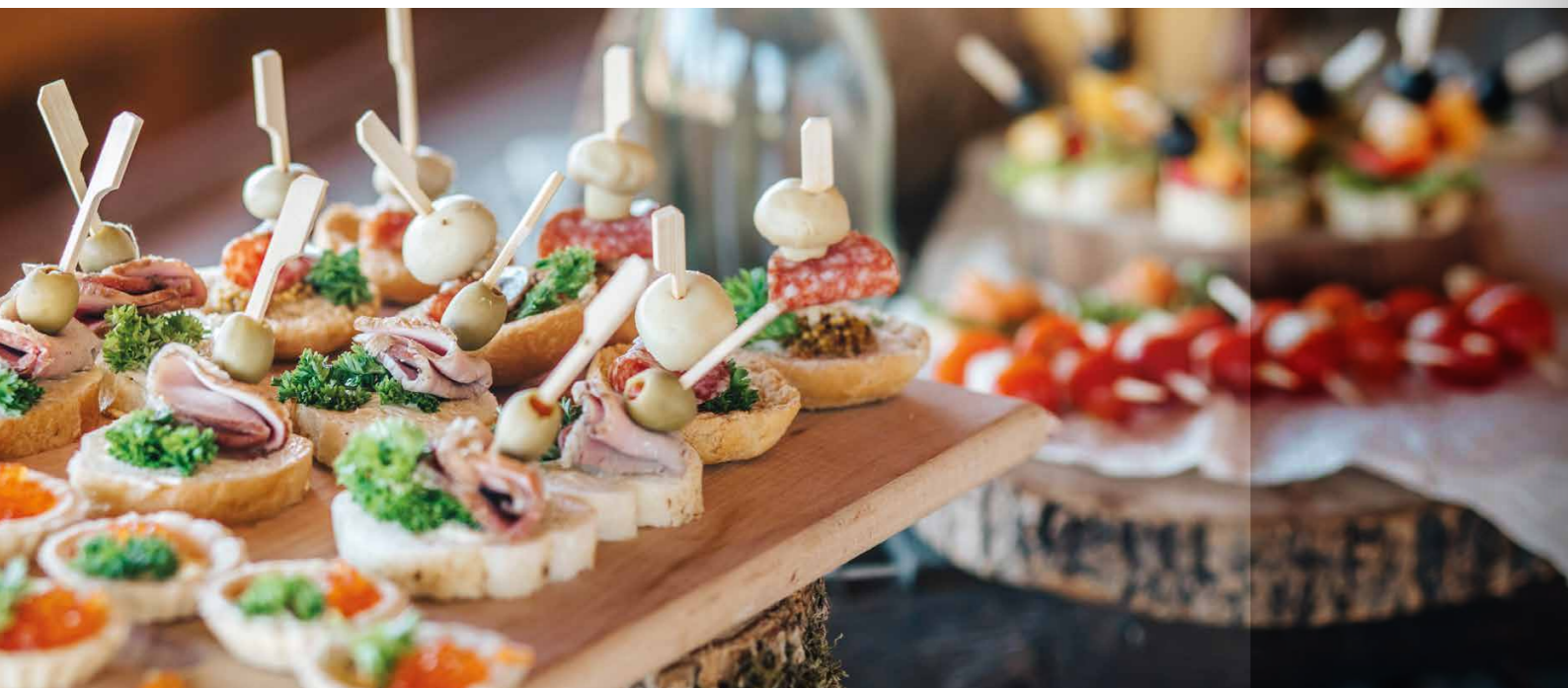
Von unseren Köchen auf kleinen Tellern angerichtet:

Gratinierte mediterrane Gemüsesorten mit frischen Kräutern 
Hackfleischbällchen in feuriger Tomatensauce auf gebackener Paprika
Sherryhähnchen in der Pfefferkruste auf Pilzragout

5. Gang: Dessert & Käse

Variationen von dreierlei Süßem, präsentiert im Miniglas, dekoriert mit Minzsaune und Früchten der Saison 

Edelschimmel-Käsecrème auf Pumpnickel mit frischen Feigen 



















Hausgemachte Salate

Täglich frisch zubereitet




Gewicht pro Schale 1,5 kg
Preis pro Schale: 49,50 €

Vorschläge 1

Waldorfsalat 
Schinkenlauchsalat 
Feta-Käse-Salat mit Oliven
Käse-Wurst-Salat mit Gewürzgurke
Maissalat mit Tomate und Gurke 
Eierlauchsalat mit Speck
Schinken-Brokkoli Salat
Salat von Minimozzarella und Kirschtomaten 
Thunfischsalat mit Eiern
Speckkartoffelsalat
Party-Salat mit Nudeln 
Griechischer Bauernsalat 
Virginia Salat mit Wachsbohnen 
Möhrensalat mit gerösteten Sesam und Minze 
Bratapfelsalat mit Bourbonvanille, Zimt und Mandarinen 
Krautsalat mit Crème Fraîche und krossem Bacon
Tomaten-Lauchsalat 
Anatolischer Taboulesalat mit Minze und Petersilie 
Persischer Kichererbsensalat mit Cous-Cous 
Apfel-Mango-Selleriesalat 
Asiatischer Glasnudelsalat mit Ingwer und Chili 
Rote Linsen Salat mit Estragon-Senf-Dressing 
Beluga Linsensalat mit Koriander 

Gewicht pro Schale 1,5 kg
Preis pro Schale: 59,50 €

Vorschläge 2

Salat von Eismeershrimps
Zucchiniensalat mit gerösteten Pinienkernen 
Lachssalat mit Crème Fraîche
Spargelsalat mit Vinaigrette 
Räucherlachssalat mit Crème Fraîche
Croutonsalat mit Tiroler Schinken
Eingelegte Möhrchen mit Zitronengras 
Tiefseekrabbensalat
Salat von gerösteten Bayonner Schinken
Perlhuhnbrustsalat mit glacierten Schalotten
Hähnchenbrustsalat mit Thunfischsauce und Lauchzwiebeln
Zarter Rindfleischsalat mit Meerrettichsauce
Mailänder Nudelsalat mit Rucola und gerösteten Parmaschinken
Mediterraner Geflügelsalat mit getrockneter Tomate und Oliven
Limonen-Hähnchen-Salat mit Fenchel

»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)

Gewicht pro Schale 1,5 kg
Preis pro Schale: **89,50 €**

Platte für 8-10 Personen
Preis pro Platte: **49,50 €**


Platte für 8-10 Personen
Preis pro Platte: **49,50 €**

Platte für 8-10 Personen
Preis pro Platte: **69,50 €**


Vorschläge 3

Nordseekrabbensalat
Lammfiletsalat mit Zuckerschoten und gebratenen Paprikawürfeln
Hummersalat mit Spargel
Flusskrebssalat mit Avocados
Schweinelendensalat mit Barologlace

Tomate Mozzarella

Frische Strauchtomaten mit Mozzarella, mariniert mit Basilikumvinaigrette 

Rucolasalatplatte

Rucolasalatblätter mit Parmesan, dazu reichen wir Balsamicodressing 

Platte Cesar's

rische Blattsalate der Saison mit gegrillten Hühnchenstreifen, Parmesan und Cesar's Dressing



Leckere Suppen












Täglich frisch zubereitet

lieferbar ab 20 Portionen / Sorte
Preis pro Tasse 0,25l: **4,95 €**

lieferbar ab 20 Portionen / Sorte
Preis pro Tasse 0,25l: **6,95 €**

lieferbar ab 20 Portionen / Sorte
Preis pro Tasse 0,25l: **7,95 €**



Vorschläge 1

Kartoffellauchcrèmesuppe mit krossem Speck
Brokkolicrèmesuppe mit Schinkeneinlage 
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumsahne 
Chili con Carne mit Peperoni und Paprika
Apfel-Sellerierahmsuppe 
Selleriecrèmesuppe 
Lauchcrèmesuppe mit Croutons 
Orangen-Ingwersuppe mit grünem Pfeffer 
Französische Zwiebelsuppe 
Frische Erbsensuppe mit Wurzelgemüse
Geflügelcrèmesuppe mit Speck
Kräutercrèmesuppe mit Eierstich 
Champignoncrèmesuppe 
Italienische Minestrone 
Kürbiscrèmesuppe 

Vorschläge 2

Altenländer Hochzeitssuppe
Gemüseessenz mit feinen Julienne 
Hamburger Aalsuppe
Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Büsumer Krabbensuppe
Suppe von geräucherter Bachforelle
Räucherlachssuppe mit Eismeershrimps
Rinderkraftbrühe mit Einlage
Deftige Gulaschsuppe
Hummercrèmesuppe mit Shrimps
Bornholmer Lachscrèmesuppe
Steinbuttcrème
Steinpilzcrème mit Einlage 
Tomatenessenz mit Gemüsejulienne 
Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchenstreifen
Mulligatawny Curry-Soup mit Lamm

Suppe der Saison






Feine Pfifferlingrahm-Suppe 
Spargelcrèmesuppe mit Eierstich 
Französische Fischsuppe mit Krustentieren



Kalte Buffets




lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 34,50 €

Andalusien

Basilikumlachs und Heilbuttfilet mit Dillsenfauce
Marinierte Schweinelendchen mit eingelegten Gemüsesorten und Sauce Tatar
Luftgetrockneter spanischer Landschinken an gefüllter Ananas dekoriert mit Papayasternen
Tomatisierte Hackbällchen auf feuriger Sauce und Tranchen von zartem Sherry-Hühnchen
Shrimpsalat mit Himbeerdressing, dekoriert mit Salatbouquet
Salat von luftgetrockneter Tomate mit Zitronengras 
Feta-Käse-Salat mit Paprika und Lauchzwiebeln 
Eingelegter Mozzarella mit Olivenöl und Balsamessig 
Kaltmarinierte Zucchini und Auberginen, gratiniert mit andalusischem Trockenkäse 
Partybrot und dekorierte Butter, sowie Knoblauchdip 


lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 34,50 €

Messina

Neccipannkuchenröllchen mit Lachscarpaccio und Kräuter- Sauerrahm
Gegrillte Hähnchenmedaillons mit Thunfischsauce und Kapernäpfel an buntem Blattwerk
Parma Schinken an Schiffchen von der Netzmelone
Gefüllte Auberginenröllchen mit Rucola 
Salat von getrockneter Tomate und Oliven 
Mozzarella mit Mango und Balsamicoglace 
Kleine Putenschnitzel in der Parmesankruste
Getrüffelte Rinderlende mit gebackener Paprika




lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 34,50 €

Ribbeck

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle, hierzu reichen wir Preiselbeemerrettich
Heide Katenschinken an Fächern und Schiffchen von der Ogen Melone
Glacierter Kasslerücken mit gefüllten Babyananas garniert
Jungschweinerücken in der Kräuterkruste, dekoriert mit exotischen Früchten
Saftig geräucherte Königsputenbrust an frischen Früchten
Rosa gebratenes Roastbeef an marinierten Gemüsesorten
Medaillons von Schweinefilet, Krabbensalat, Waldorfsalat und Brokkolisalat
Remouladensauce, Cocktailsauce und Currysauce
Käseigel auf frischer Ananas mit Weintrauben 

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 69,50 €

Sylter Abend

Frische Felsaustern »Sylter Royal« oder
Salat von Kräuter-Knoblauchscampis mit Cocktailsauce
Lachstatar mit Schalotten und Crème Fraîche
Nordseekrabbensalat mit Himbeer-Walnussmarinade
Spargelsalat mit Kräuter-Vinaigrette 
Wildpastetchen an Sauce Cumberland mit frischen Früchten dekoriert
Sylter Deichlamm in der Thymiankruste mit Minzsauce
Gegrillte Perlhuhnbrüstchen mit marinierten Brokkoliröschen
Holsteiner Käseauswahl mit Frischkäsemedaillons 
Partybrot und Vollkornbrot mit dekoriertes Butter 





Kalt-warme Buffets

für den kleinen Anlass

lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 26,50 €

Partyzeit

Vorspeise:

Gebackene Hähnchen und Karottensticks in Sesam-Panopanade mit Mangodip
Frischkäse-Tramezzini mit Rucola 
Kleine Spießchen von mediterranem Grillgemüse mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen 

Hauptgang:



Chili con Carne mit Kabanossi und Sour Crème
oder: Original Hamburger Fischsuppe (*andere Suppen gerne auf Anfrage*)
Dazu reichen wir kleine Sauerteigbrötchen

Dessert:

Cheesecake-Creme mit Fruchtgrütze (*in kleinen Gläsern angerichtet*) 

Picatta

Vorspeise:

Fleischnäpfe 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 

Tafelspitz


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 

Bora Bora

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 

lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 37,50 €

lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 37,50 €

lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 37,50 €

lieferbar ab 15 Personen
Preis pro Person: 37,50 €

Raffaello


Vorspeise:

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

Hauptgang:


Kalbsklößchen in Kapersauce mit Kartoffelsellerie Püree

Dessert:



Raffaelomousse mit marinierter Ananas 

Pinot

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 

Rifime


Vorspeise:

Shrimpsalat mit Melone in Himbeer-Walnussdressing
Frühlingsalate mit marinierten Lammfiletstreifen
Zarte Schweinelende unter der Pilzkruste

Hauptgang:

Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
Frische Gemüseplatte 
Hausgemachte Butterspätzle 

Dessert:

Fruchtsalat mit Sabayon 



Kalt-warme Buffets

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 24,50 €

Familienbuffet

Vorspeise:

Karottensalat mit Thunfisch und Fetakäse
Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola ✓
Bulgursalat mit Kichererbsen und Paprika ✓

warmer Vorschlag 1:

Putengeschnetzeltes mit Champignons
Frisches Karottengemüse mit Brokkoli und Erbsen ✓
Butterreis ✓

oder warmer Vorschlag 2:

Zarter Schweinebraten mit guter Bratensauce
Frisches Pfannengemüse ✓
Butterspätzle ✓

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 32,95 €

Optionales Gemüse-Upgrade:

- Gegrillter Brokkoli mit Knoblauch (vegan)
 - Brokkoli in Mandelbutter
 - Glacierte Karotten mit gerösteten Sesam (auch vegan möglich)
- plus 5,95 € pro Person

Da Vinci

Vorspeise:

Trüffel-Salami an Fächer und Schiffchen von der Charantaise-Melone
Mit Käse gratinierte Aubergine auf Rucolabett ✓
Eingelegte Zucchinischeibchen und gebackene Paprikaschoten ✓
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella mit Basilikumpesto ✓

warmer Vorschlag 1:

Zarte Rinderhufsteaks in Chiantisauce
In Limonen-Pfeffer-Butter gebratenes schottisches Lachsfilet „PRE RIGOR“
auf Blattspinat à la crème
Rosmarin-Gratinkartoffeln ✓

warmer Vorschlag 2:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat à la crème
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasahne
Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto ✓

warmer Vorschlag 3:

Rinderhackbällchen in mediterraner Tomatensauce mit Oliven und Kapern
Gegrillte Maishähnchenbrust auf leichter Weißweinsauce
Kartoffel-Spinat-Gratin mit Fetakäse und Cherrytomaten ✓

Gemischtes Brotsortiment mit Kräuterbutter ✓



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





lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 29,95 €

Carnesto



Vorspeise:

Pfefferkruste nappiert mit Kräutermeerrettichsauce
Meat Balls in pikanter Barbecue Sauce
Schweinefiletmedaillons in der Parma-Schinken-Kruste mit Salbei
Gratinierte Auberginen mit Basilikum 
Gebackene Pilze mit Kräutern der Saison in Trüffelöl mariniert 

warmer Vorschlag 1:

Gegrillte Hähnchenbrust mit Mango-Curry-Sauce
dazu reichen wir Mandelreis 
Gemüselasagne süß-sauer mit Zucchini und Paprika gratiniert mit Strauchtomaten 

warmer Vorschlag 2:

Zarte Rindersteaks in Dijoner Senfsauce
Buntes Paprikagemüse mit Zucchini 
Röstkartoffeln mit Rosmarin 

Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter 



lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

Cascadeur

Vorspeise:

Filetmedaillons auf Madeiracroutons
Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Entenbrust auf Orangensauce
Gefüllte Eier mit Hummerbutter und Scampis
Salat von Nordseekrabben in Walnuss-Vinaigrette
Zuckerschotensalat mit Rindfleischstreifen

Hauptgang:

Zarte Lammeilets in Rotweinsauce
Gegrilltes Hähnchen mit Roquefortsauce
Ratatouille-Gemüse mit Zucchini, Paprika und Auberginen 
Macairekartoffeln 

Gemischtes Brotsortiment mit Sauce Tatar 



»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)


lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 49,50 €

Mona Lisa



Vorspeise:

Gefüllte Schweinefiletröllchen in der Parma Schinken Kruste mit Salbei
Zarter Kalbsrücken in der Kräuterkruste mit Thunfischsauce
Milde Mortadella auf mariniertem Rucolasalat mit Parmesan und
honiggebeizter Heilbutt an Preiselbeermeerrettich
Anti Pasti von gebratenen Austernpilzen und Paprikaschoten in Trüffelöl 
Gorgonzolacrème auf Röstbrot mit frischen Früchte 

Hauptgang:

Zarte Rinderfiletmedaillons in Barolosauce
Gegrilltes Edelfischfilet in leichter Weißweinsauce
Romanescogemüse und Rosmarinkartoffeln 

Dessert:

Partybrot mit Pestodip 
Getrüffelter Peccorino mit Früchtekonfit 


lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 79,50 €

Florenz

Vorspeise:

Fasanencreme mit gefüllten Morcheln
Hummercocktails mit Spargel und Cocktailsauce
Carpaccio von der Rinderlende mit Kräutervinaigrette
Zarte Perlhuhnbrust in Thunfischsauce mit Lauchzwiebeln

Hauptgang:

Pochierte Jacobsmuscheln im Safranschaum oder gefülltes Rinderfilet in Barolojus
Hausgemachte Bandnudeln in Steinpilzpesto mit frischem Trüffel der Saison 

Dessert:

Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten 









lieferbar ab 50 Personen
Preis pro Person: 59,50 €

plus 9,95 €
Aufschlag pro Person)



Excelsior

Vorspeise:




Chicken-Paprika-Tortillas mit Rucolasalat und Cheddar-Käse
Mit Backpflaumen gefüllte Schweinelendchen mit Gorgonzola gratiniert
Zarte Hähnchenbrustfilets in der Parmesankruste
Mit Rinderhack gefüllte Auberginenmedaillons
Shrimps gebacken im Reisteig mit zweierlei Topping
Räucherlachsstrudel mit Kräutersauce

Orangen-Ingwer Salat mit eingelegten Bohnen 
Avocadosalat mit hochwertigen Oliven und Feta Käse 
Zarter Lammeiletsalat mit Zuckerschoten
Gebackene Austernpilze und Champignons 
Gebratener grüner Spargel im Blätterteigmantel 



warmer Vorschlag 1:

Geflügelrouladen „Florentin“ mit Blattspinat in Weißweinsauce
Zarte Rumpsteaks vom argentinischen Ochsen in Dijoner Senfsauce
In Limonen-Pfeffer-Butter gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Lauch-Gemüse
Gratinierte Auberginenscheibchen mit Basilikumpesto 
Mandelreis 






warmer Vorschlag 2:

Rinderstreifen „Stroganoff“ mit Gewürzgurke und Roter Bete
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus
Ratatouille Gemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine 
Gebackene Kartoffelspalten in Limonen-Olivenöl und mediterranen Kräutern 
Hausgemachte Butterspätzle 

warmer Vorschlag 3:

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Steinpilzgemüse
Kalbsfiletmedaillons unter der Macadamia-Kräuter-Kruste
Kabinett von Jacobsmuschel und Tiger Prawns in Beurre Blanc
Feines Buttergemüse 
Getrüffeltes Kartoffelschnee aus dem Ofen 

Dessert:



Gemischte Käseauswahl mit frischen Früchten der Saison 
Mousse au Chocolat „White Lady“ mit Kirschgrütze 
Mango-Crème mit Schlagsahne 
Große Früchteplatte mit Ananas, Melone, Trauben, Kiwis, Physalis und weiteren Früchten der Saison 
Knuspriges Brotsortiment mit aufgeschlagener Butter 




lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 49,50 €

Chapeau, Chapeau



Kaltes Buffet:

Frische Blattsalatauswahl mit Croutons und Kräutervinaigrette 
Salat von Flusskrebsen mit Avocados und gebackener Paprika
Spargelsalat mit Tomaten Concasse 
Bayonner Schinken mit frischen Früchten dekoriert
Hirschkalbsrücken mit getrüffelten Lebercrèmeparfait
Terrine von Flusskrebsen
Gefüllte Eier mit Hummerbutter und flambierten Scampis

Warmes Buffet:

„Coq au Vin“ in Rotwein geschmortes Hühnchen
Kalbsrücken in der Kräuterkruste mit glacierten Schalotten
Röllchen von saisonalem Edelfisch in Weißweinsauce
Bunter Gemüsereis 

Dessert:




Gemischtes Brotsortiment mit Knoblauchdip 
Aufgeschlagene Butter 
Französische Käseauswahl mit exotischen Früchten





lieferbar ab 50 Personen
Preis pro Person: 49,50 €

Frescobaldi





Vorspeise:

Gemischte Anti Pasti Platten mit gratinierter Aubergine, Zucchinischeibchen, marinierten Pilze und Karotten in Limonenöl sowie gebackene Paprikaschoten 
Tomate Mozzarella mit Basilikum 
Hochwertige Oliven und eingelegte Artischockenherzen 
Gegrillte Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern
Zarter Jungschweinerücken in der Kräuterkruste mit Thunfischsauce
Pochierte Lachsmedaillons nappiert mit Honigsenfauce
Räucherlachstatar mit Crème Fraîche

Hauptgang:

Gegrillte Hähnchenbrust in Gorgonzolasahnesauce
Zarte Rindersteaks in Chianti-Pfeffersauce
In Limonen-Pfeffer-Butter gebratenes Fischfilet auf Blattspinat
Gnocchis in Salbeibutter 
Rosmarin-Röstkartoffeln 




Dessert:

Florenzer Brotsortiment mit Knoblauchdip 
Aufgeschlagene Butter 
Italienische Käseauswahl mit exotischen Früchten 
Mascarponecrème und Amarenakirschcrème dekoriert mit reichlich frischen Früchten und geschlagener Sahne 



lieferbar ab 50 Personen
Preis pro Person: 59,50 €

Frescobaldi Exklusiv





Vorspeise:

Gemischte Anti Pasti Platten mit gratinierter Aubergine, Zucchinischeibchen, marinierten Pilze und Karotten in Limonenöl sowie gebackene Paprikaschoten 
Tomate Mozzarella mit Basilikum 
Hochwertige Oliven und eingelegte Artischockenherzen 
Gegrillte Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern
Zarter Jungschweinerücken in der Kräuterkruste mit Thunfischsauce
Pochierte Lachsmedaillons nappiert mit Honigsenfauce

Hauptgang:

Rinderfiletmedaillons in getrüffelter Barolojus
Zarte Lammfilets in Balsamicosauce
Flambierte Scampis auf Blattspinat mit Hummerbutter gratiniert
Gnocchis in Salbeibutter 
Rosmarin-Röstkartoffeln 

Dessert:

Florenzer Brotsortiment mit Knoblauchdip 
Aufgeschlagene Butter 
Italienische Käseauswahl mit exotischen Früchten 
Mascarponecrème und Amarenakirschcrème dekoriert mit reichlich frischen Früchten und geschlagener Sahne 

lieferbar ab 50 Personen
Preis pro Person: 69,50 €

Vive la France!

Kaltes Buffet:

Frische Blattsalatauswahl mit Croutons und Kräutervinaigrette ✓
Salat von Flusskrebsen mit Avocados und gebackener Paprika
Felsaustern „Fine de Claire“ auf Crushed Eis
Hummersalat auf Blattwerk mit Cocktailsauce
Bayonner Schinken mit frischen Feigen dekoriert
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Lebercrème parfait
Terrine von Edelfischen mit Preiselbeermerrettich
Gefüllte Eier mit Hummerbutter und flambierten Scampis
Kräuterlende in der Rougetfortkruste
Lammrücken mit Minzsauce

Warmes Buffet:

Ente à l'orange mit glacierten Früchten
Rinderfilet vom Angus Rind auf Trüffel-Rotweinpilzen
Gegrillter Edelfisch (nach Saison) auf Babyspinat
Spargelgemüse mit Romanescoröschen ✓
Bunter Gemüsereis mit frischen Kräutern ✓
Herzoginkartoffeln ✓

Dessert:

Gemischtes Brotsortiment mit Knoblauchdip ✓
Aufgeschlagene Butter ✓
Französische Käseauswahl mit exotischen Früchten ✓
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Crème Chantilly
dekoriert mit reichlich frischen Früchten ✓

lieferbar ab 50 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

Friesland

Helgoländer Räucherfischplatte mit Lachs und Bachforelle
dazu reichen wir Preiselbeermerrettich
Matjesfilets mit eingelegten Zwiebeln

Holsteiner Landschinken sowie Bauernspeck
Medaillons von der Königsputenbrust mit Orangenfilets
Schweinerückenbraten unter der Kräuterkruste mit Remouladensauce

Frische Salatplatte mit Hausdressing ✓
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln ✓
Speckkartoffelsalat und friesischer Gurkensalat

Hauptgang:

Honiggebeizter Schinkenbraten mit Burgundersauce
Putenschnitzel in Champignonrahmsauce
Gegrilltes Fischfilet auf leichter Kräuter-Senfsauce
Frisches Pfannengemüse ✓
Butterreis ✓
Kartoffelklöße mit brauner Butter ✓

Dessert:

Vanillecrème mit Roter Grütze ✓
Limonencreme mit Schlagsahne ✓
Süßer Minz-Quark mit Crumble ✓
Rustikale Brotauswahl mit dekoriertes Butter ✓



*Gutes Catering beginnt mit frischen Ideen –
und frischen Zutaten.*



lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

Rittergelage



Zur Begrüßung:

Urkornbrot und herzhaftes Bauernbrot mit Griebenschmalz und Butter mit Würz-Kräutlein

Suppe:

Ein gutes Rauch-Süpplein mit mancherlei Wurzelwerk im krossen Brottöpfel

Vom Buffet:



Knusprig gegrillter Saftschinken mit Dunkelbiersauce
In Rotwein geschmortes Hühnchen im eigenen Sud
Ofenlachsforelle in der Folie mit verwunschenen Kräutern
Gebratene Waldpilze, in Mengen geschmolzter roter Kohl
Heiße Erdäpfel im eigenen Gewand mit Bärlauch-Quark-Tunke 
Gebratene Semmelfladen 
Flammkuchen

Hierzu reichen wir




Frisches Salatbuffet mit Kräuterdressing 
Eingelegte Gürkchen und Rote Bete und bunte Fischmarinaden

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 29,50 €

Unsere Partyempfehlung „Partymix“

Mini Wraps mit Räucherlachs und Crème Fraîche
Kleine Chicken-Spieße „süß-sauer“ mit geröstetem Sesam
Caesar Salat mit Parmesandressing und Croutons 
Avocadosalat mit Schafskäse und getrockneter Tomate 

Hauptgang:

Schweinefiletmedaillons in Dijoner Senfsauce
(Alternativ auch andere Fleischsorten/Saucen möglich)
Gegrillter Brokkoli und glacierte Karotten 
Tagliatelle in leichter Limonensauce 
Kleine Rosmarin-Röstkartoffeln mit Oliven-Tapenade und Sauer-Rahmdip 



lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 26,95 €

Buffet „Partykracher“

Vorspeise:

Chili con Carne mit Sour Crème und Partybrötchen
Mini Wraps mit Räucherlachs und Avocado

Hauptgang:

Gegrilltes Maishähnchen mit leichter Rahmsauce
Gemischtes Pfannengemüse mit Blumenkohl,
Brokkoli, Karotten und Erbsen gratiniert mit Sauce Hollandaise 
Rosmarin-Röstkartoffeln mit getrockneter Tomate und Oliven 

Dessert:

Mousse „White Lady“ mit Roter Grütze 

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

Vegetarisches Green Harmony

Italienische Minestrone mit frischen Kräutern

Mariniertes Mittelmeergemüse gegrillt in Limonenöl
Aceto-Linsen und Bohnen mit Chili und frischem Koriander
Pfannkuchenröllchen mit Babyspinat und Ricotta
Korsischer Schafskäse auf Rote-Bete-Carpaccio
Glacierte Cherry-Rispen Tomaten
Buffelmozzarella mit Mango und Balsamicoglace
Baby Leaf Salat Limettendressing

Warm:

Piccata von der Aubergine
Birnen-Lauch-Lasagne mit Gorgonzola
Gnocchi mit Salbeibutter sowie Oliven und getrockneter Tomate

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

Veganes Vegi Wan Kenobi

Orangen-Ingwer-Suppe mit grünem Pfeffer

Artischocken-Lauch-Quiche
Marinierte Pilze in Trüffelöl
Gebackene Paprikastreifen kaltmariniert
Gefüllte Auberginen mit Tabouleh Salat
Rote-Linsen-Salat mit Mais
Orientalischer Möhrensalat mit Dijoner Senfdressing

Warmes Buffet:

Gemüse-Curry mit Zitronengras in Erdnuss-Kokossauce
Mediterranes Pfannengemüse mit frischen Kräutern und Pinienkernen
Rote-Bete-Kartoffel-Taler

Eine große Auswahl an
weiteren veganen
Gerichten sowie Desserts
finden Sie auf unserer
Webseite!



VOM GRILL

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 24,50 €

GRILLBUFFET STANDARD

Marinierte Nackensteaks
Zarte Truthahnbrust, Schinkenbratwurst
Bunter Krautsalat, Tomatenlauchsalat, Kartoffel-Gurkensalat
Kalte Saucen und Kräuterbutter sowie Partybrot
Basilikum-Panna-Cotta mit Gran Manier Orangen
Mango-Tiramisu mit frischen Früchten

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 34,50 €

GRILLBUFFET EUROPA

In Thymianöl marinierte Holzfällersteaks
Zarte Rinderhufsteaks in Kräuter-Pfeffer-Bett
Truthahnbrust in Curry-Honigmarinade mit Estragon
Mediterranes Grillgemüse von Aubergine und Zucchini
Rucolasalatplatte mit Parmesan und Balsamdressing
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
Korsischer Schafskäsesalat mit hochwertigen Oliven
Glacierte Karotten mit gerösteten Sesam
Kalte Saucen und Kräuterbutter sowie Partybrot

lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 39,50 €

SÜDSTAATEN BBQ

Gegrillte Hähnchenbrust in Honig Sesammantel
Marinierte Spare Rips mit feurigem Topping
Rindermeatballs mit Tennesse Sauce, Pulled Pork
Barschfilet mit frischen Kräutern in der Folie gegart
Marinierte Champignons und Grilltomaten
Olivensalat mit getrockneter Tomate
Maissalat mit Cherrytomaten Cajunstyle
Cole Slaw Salat
Bohnensalat mit krossen Speck
Kalte Saucen und Kräuterbutter sowie Partybrot

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 39,00 €

GRILLBUFFET CHEF

Estragon-Hühnchen in der Parma-Schinken-Kruste
Saftige Rinderfiletsteaks mit Pfefferbutter
Schweinefiletmedaillons in Rosmarinpesto
Lammfilets mit frischen Thymian
Wildlachs mit Strauchtomaten und Kräutern in der Folie gegart
Kräuter-Knoblauch-Scampispieße
Frisches Blattwerk mit Balsamicodressing
Marinierte Zucchinischeibchen, Gratinierte Auberginen
Gebackene Paprikaschoten, Bratpilze mit Trüffelöl
Kalte Saucen und Kräuterbutter sowie Partybrot

WAS SIE SONST NOCH BENÖTIGEN...

3-5 Stunden „pauschal“ 275,00 € Grillpersonal

- 125,00 € Holzkohlegrill mit Zubehör
- 125,00 € Gasgrill mit Gas
- 150,00 € Beefer Grill (800 Grad C) mit Gas

- je 29,50 € Buffettisch 1,80 mtr. mit schwarzer Husse
- 125,00 € Grillpavillon 3x3 mtr.
- 50,00 € Grillschirm



„Summer-Special“

lieferbar ab
40 Personen
Preis pro Person:
99,50 €

Optional können
wir Ihnen auch
„Dry Aged“
Rinder-Steaks vom
original Beefer
anbieten

Salate & Vorspeise: Mediterraner Kartoffelsalat mit Chorizo
Frisches Blattwerk mit Beeren-Vinaigrette und gerösteten Tramezzini
Beluga Linsensalat mit Kichererbsen und Koriander
Mozzarella mit marinierter Mango
Italienischer Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Olive in Rucola-Kresse Pesto

Vom Grill: Gegrillte Wassermelone und Ananas am Spieß
Ziegenkäse im Speckmantel mit Vanille-Basilikum-Reduktion
Fenchel Salsiccia & Merguez Bratwürste mit Frucht Chutney
Teriyaki Barschfilet mit geröstetem Sesam in der Folie
Lammhüfte mit Tibetsalz und Minzpesto · Getruffeltes Kalbsfilet
Zarte Maispoulardenbrust in Curry-Estragon-Marinade
Mediterranes Grillgemüse
Gebackene Süßkartoffeleckchen mit Kräutersauerrahm

Beitragen: Hausgemachte Blüten-Kräuterbutter
Kapern-Thunfischcrème · Frisches Backwerk
Sweetchili & Aioli · Joghurt mit Minze und Tahin






Dessert: Geeiste Früchte im Schokoladenmantel
Basilikum Panna Cotta mit Gran Manier Orangen
Mango-Tiramisu mit frischen Früchten



Warme Buffets






lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 24,50 €

Party Time

Gegrillte Hähnchenbrust auf Blattspinat
Frische Penne in leichter Tomatensauce mit Basilikum und Rucola 
Tomate Mozzarella mit Basilikum 
Glacierte Karotten mit gerösteten Sesam 
Feta-Käse-Salat mit Oliven und Peperoni 
Italienisches Brot mit Knobi-Dip 







Sole Mio

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 32,50 €

Zarte Putenschnitzel in krosser Käsepanade
Schweinefiletmedaillons in Parma-Schinken-Kruste auf leichter Weißwein-Salbeisauce
Fettuccine in mediterraner Tomatensauce mit Grillgemüse 
Rucolasalatplatte mit Cherry-Strauchtomaten und Parmesan abgerundet mit Basilikum-Minz-Vinaigrette 
Toskanischer Bauernkäsesalat mit Avocado, Oliven und getrockneter Tomate 
Salat von Gambas und Melone in Himbeer-Walnuß-Marinade
Kräuterbutter, Basilikumpesto und Limonen-Sauerrahmdipp 
Italienische Brotauswahl 





lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 27,95 €

Feste Feiern

Glacierter Prager Honigschinken mit Sauce
Gegrillte Königsputenbrust mit Rahmsauce
Jungschweinebraten in Kräuterkruste
Großes gemischte Salatebuffet mit hausgemachten Dressingsorten 
Krautsalat und Schinken-Brokkolisalat
Italienische Vorspeisenspezialitäten mit eingelegten Pilzen, kaltmarinierten Zucchini sowie Tomate-Mozzarella mit Basilikum 
Gratinierte Auberginen mit Provolone Käse 
Frische Gemüseplatten in leichter Kräuterbuttersauce 
Gratinkartoffeln 
Hausgebackenes Partybrot 







lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 39,95 €

Tiffany's warme Filetplatte

Zartes Rinderfilet in Pfefferrahmsauce
Schweinefilet in Gorgonzolasahnesauce
Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat
Knackige italienische Salatplatte mit Rucola und frischem Parmesan 
Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikum und Balsamdressing 
Brokkoli in Mandelbutter 
Rosmarin-Gratinkartoffeln 





Feten-Spaß

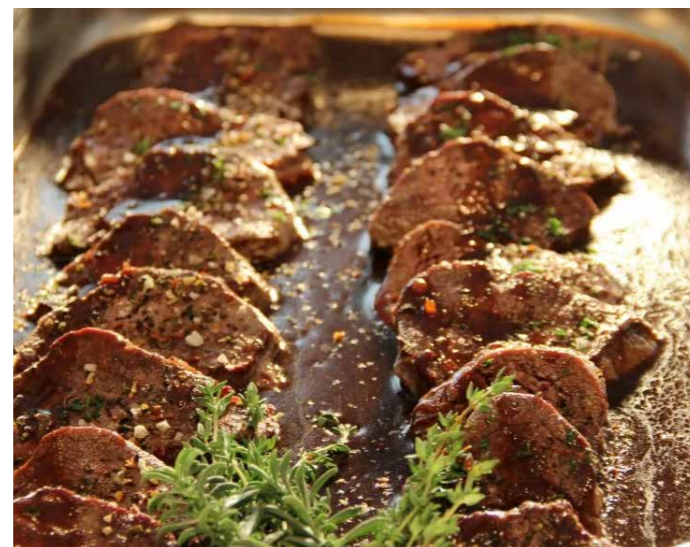
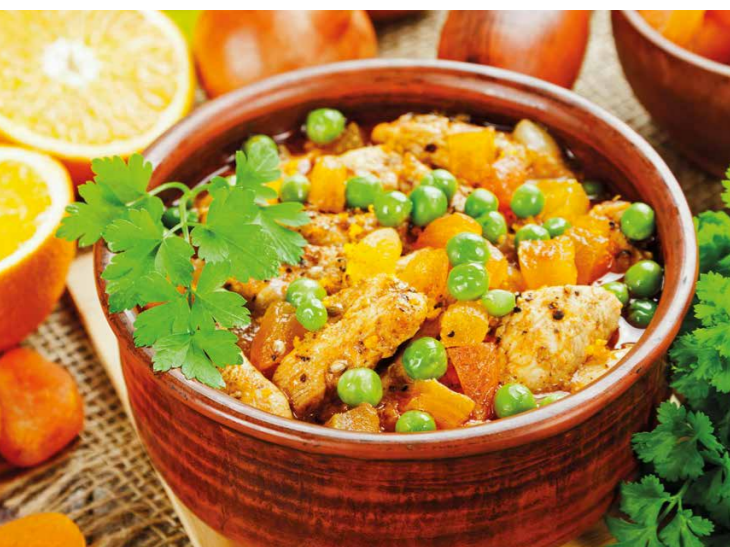
lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 24,50 €

Leckere Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce
Zarte Putenschnitzel in Champignonrahmsauce
Griechischer Bauernsalat 
Rucolasalat mit Kirschtomaten 
Auberginen mit Schafskäse überbacken 
Karotten mit Sesam und Honig 
Penne in Butter geschwenkt 
Hausgemachte Aioli mit Baguettestangen 

lieferbar ab 30 Personen
Preis pro Person: 24,50 €







Altenländer Buffet

Rinderhackbraten mit guter Rahmsauce
Putenschnitzel in der Panko Kruste mit Champignonrahmsauce
Knackige Salatplatte mit Kräuter-Vinaigrette 
Bunter Nudelsalat und Käse-Wurst-Salat
Frisches Pfannengemüse 
Butterspätzle 
Zünftiges Brot mit Sauerrahmdipp 




lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 34,95 €

Vieux Port

Zarter Truthahnbraten in Estragonrahmsauce
Geschmorte Lammkeule mit Bordeaux Sauce
Ratatouille Gemüse mit Zucchini, Paprika und Aubergine 
Mandelreis 
Salat von Prinzessbohnen und Tomatenconcasse 
Endiviensalat mit gerösteten Kapern 
Frische Salatauswahl mit Cassis-Joghurt-Dressing 
Baguettebrot mit Aioli 

lieferbar ab 20 Personen
Preis pro Person: 99,50 €

Versailles

Steinpilzcrème mit Sherrysahne oder Bündnerfleisch mit frischen Feigen
Crème Fraîche Crepinettes mit irischem Wildlachs und Beluga Malossol Kaviar
(perlgraues, großes Korn mit außergewöhnlich zarter Schale, feiner exquisiter Geschmack)
Getrübtes Angus-Rinderfilet mit Gänsestopfleber gratiniert
Kleines Gemüse und Pariser Kartoffeln 

»Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.«

(La Rochefoucauld)



Desserts

ab 10 Portionen / Sorte
Preis pro Person: 5,95 €

Vorschläge 1

Baileyscrème mit Sahne
Apfel-Zimtcrème mit Sahne
Amarettocrème mit Sahne
Mango-Joghurtcrème
Kokosnusscrème mit Sahne
Himbeercrème mit Sahne
Tiramisu mit frischen Früchten
Vanillecrème mit Roter Grütze
Mousse au Chocolat mit Sahne
Amarenakirschcrème mit Sahne
Weißes Mousse au Chocolat
Stracciatellacrème mit Früchten
Süßer Quark mit Früchten
Cantuccini Crème
Mascarponecrème mit Früchten
Bratapfeltiramisu
Lebkuchenmousse mit karamellisierten Zwetchgen
Pistazien-Panna-Cotta
Rafaellomousse mit marinierter Ananas
Süßer Ingwer Milchreis mit Mango
Kokoscrème mit Kiwisalat

ab 10 Portionen / Sorte
Preis pro Person: 3,95 €

Vorschläge 2

Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronencreme mit Sahne
Götterspeise mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Sahne
Kokoscrème mit Kiwisalat

ab 10 Portionen / Sorte
Preis pro Person: 6,95 €

Vorschläge 3

Frischer Obstsalat mit Mascarpone-dip
Orangen Tiramisu *hausgemacht*
Erdbeer-Melonen-Salat mit Zitronenmelisse
Bayrisch Crème mit Himbeermark
Französischer Schokoladenkuchen mit Mango-Chili-Ragout

»Dessert ist
nicht das Ende,
sondern
der Höhepunkt«



Getränke

Angebot gilt für bis zu 6 Stunden
Veranstaltungsdauer

Ab 40 Personen
Preis pro Person: 42,00 €

0,2 ltr. ab 2,50 €

0,2 ltr. 2,50 €
0,33 ltr. 3,45 €
0,2 ltr. 2,95 €
0,33 ltr. 3,45 €

0,2 ltr. 2,50 €
0,2 ltr. 2,50 €
0,2 ltr. 2,50 €

0,33 ltr. 2,50 €
0,5 ltr. 3,20 €
0,33 ltr. 2,95 €
30 ltr. 255,00 €

0,7 ltr. 12,50 €
0,7 ltr. 24,50 €
0,7 ltr. 12,50 €
0,7 ltr. 32,25 €

0,7 ltr. 19,50 €
0,7 ltr. 19,50 €
0,7 ltr. 29,50 €
0,7 ltr. 98,50 €

Heißgetränke im
Ausschank pro Tasse:
1,95 €
1,95 €
3,50 €

auf Anfrage

Getränkepauschale „All in“

Flensburger Faßbier mit Zapfanlage
Klassische Softgetränke und Fruchtschorlen
Rotwein il Bacca Primitivo die Manduria DOP
Weißwein Grauer Burgunder Baden
Scavi&Ray Prosecco
Aperol Spritz

Wasser

Wasser (still, medium, classic) unterschiedliche Sorten

Softdrinks

Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite
Fritz Cola, Fritz Limonaden
Schweppes Bitter Lemon, Tonic u.a.
Bionade, verschiedene Sorten

Säfte

Apfelsaft
Orangensaft
Weitere Sorten (Kirsch, Cranberry, Banane u.a.)

Bier

Flasche Bier (Flensburger)
Weizenbier, auch alkoholfreies
Jever Fun, alkoholfrei
Fass Bier (Flensburger)

Weine (Rot & Weiß)

Riesling (Pfalz)
Grauer Burgunder (Baden)
Dornfelder (Pfalz)
Primitivo di Manduria DOP (Italien)

Sekt/Champagner

Prosecco (Scavi & Ray)
Sekt (Mumm)
Sekt (Geldermann)
Champagner (Veuve Cliquot)

Heißgetränke

Frischer Bohnenkaffee (Orang Utan Fairtrade)
Hochwertige Teeauswahl
Kaffee-Spezialitäten: (Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato)

Spirituosen





Feiern Sie mit uns!




Gerne erstellen wir Ihnen
ein unverbindliches Angebot.

Veranstaltungspauschale



z. B. 3.750,00 €
für 50 Personen


Veranstaltungspauschale „Party“

Kalte Vorspeisen:



Zarte Hähnchenbrust mit Basilikum-Topping
Mini-Wraps mit Räucherforellencrème und Lachs
Feta-Käse-Salat mit Avocados und Paprika 
Mediterranes Grillgemüse mit Limonenöl 
Rucolasalat mit Kirschtomaten 

Warme Gerichte:

Chicken Curry mit Mango und Ananas
Rinderhackfleischröllchen mit Salsa Sauce
Mediterranes Grillgemüse auf Penne 
Gemüsereis 

Gemischtes Brotsortiment mit Avocadodip 

Dessert:

Limonencrème 
Panna Cotta mit Himbeermark 

Getränke ohne Limit

Bier, Rot- und Weißwein
sowie alkoholfreie Getränke

Inklusive:

- Geschirr und Gläser in ausreichender Menge
- Tresen- und Ausschankpersonal




z. B. 6.950,00 €
für 50 Personen


z. B. 8.750,00 €
für 80 Personen


Veranstaltungspauschale „Hochzeit“

Empfangsgetränke & Fingerfood:

Sekt oder Aperol und Tramezzini mit Avocado 

Kalte Vorspeisen:

Gemischte Anti Pasti Platten mit gratinierter Aubergine, Zucchinischnibchen, marinierten Pilze und Karotten in Limonenöl 

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven und getrockneter Tomate 

Feta-Käse-Salat mit Avocado und Rucola 

Gegrillte Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern


Mini-Wraps mit Räucherforellencrème und Lachs


Warme Gerichte:

Gegrillte Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce


Zarte Rindersteaks in Pfefferrahmsauce

In Limonen-Pfeffer-Butter gebratenes Lachsfilet auf gegrilltem Paprika-Gemüse

Buntes Pfannengemüse 

Frische Penne in Tomaten-Basilikumsauce 


Röstkartoffeln 

Gemischtes Brotsortiment mit Kräuterrahm und aufgeschlagener Butter 

Mitternachtssnack:

Hausgemachte Suppe und Käseauswahl mit frischen Früchten

Dessert:

Franzbrötchen Tiramisu 

Vanillecrème mit Roter Grütze 

Getränke ohne Limit

inkl. Flensburger Fassbier, erlesene Wein und Proseccosorten, alkoholfreie Getränke und Bohnenkaffee

Inklusive:

- Geschirr und Gläser in ausreichender Menge
- Fachgeschultes Servicepersonal sowie Ausschankkräfte

Mietpreise

je Stück
0,45 €

1,50 €
0,75 €
0,50 €

je Stück
0,45 €

je Glas
0,60 €

Porzellan

Speiseteller 25,5 cm

Kuchenteller 19,0 cm

Mittelteller 19,0 cm

Brotteller 16,0 cm

Dessertschälchen (Glas, 0,2 l)

Suppentasse 0,25 l

Untere für Suppentasse

Kaffeetasse 0,15 l

Untere für Kaffeetasse

Espressotasse 0,08 l

Untere für Espressotasse

Zuckerdose mit Deckel 0,25 l

Sahnekännchen 0,15 l

Kaffeebecher 0,2 l, Glühweinbecher 0,2 l

Besteck

Messer, Gabel

Suppenlöffel, Dessertlöffel

Kaffeelöffel

Kuchengabel

Espressolöffel

Fingerfoodlöffel

Gläser

Bierglas

Sektglas

Wasserglas

Long Drink Glas

Rotweinkelch, Weißweinkelch,

Caiprinhaglas, Schnapsglas

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Ihnen Geschirr und Gläser nur in Verpackungseinheiten entsprechend der Gebindegrößen verleihen können. Alle Mietpreise verstehen sich inkl. Endreinigung. Die Rückgabe erbitten wir frei von Speiseresten und in den dafür vorgesehenen Transportkisten. Der Auf- und Abbau sowie das Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände sind nicht im Mietpreis enthalten. Diese Leistung übernehmen wir gerne, jedoch gegen gesonderte Berechnung.



19,50 €	Aller-„Leih“ Nützliches Stehtisch Ø 80 cm
29,50 €	Tisch 1,80 m x 0,75 m oder Tisch rund Ø 1,50 m
19,50 €	Tisch 1,80 x 0,76 m
24,50 €	Bierzeltgarnitur 3-teilig (2 Bänke + 1 Tisch 2,20 m x 0,50 m)
24,50 €	Grilltisch mit schwarzer Husse
24,50 €	Buffettisch mit Husse und Tischdecke
<hr/>	
4,95 €	Eleganter Bankettstuhl, gepolsterte Lehne, weinrot
4,95 €	Stuhlhusse für Bankettstuhl weiß
7,50 €	Weißer Klappstuhl mit Kissen
<hr/>	
29,50 €	3-teiliges Hussenset für Bierzeltgarnitur weiß <i>inkl. Reinigung</i>
14,50 €	Husse für Stehtisch weiß <i>inkl. Reinigung</i>
7,50 €	Baumwolltischdecke 1,80 m x 1,30 m weiß <i>inkl. Reinigung</i>
24,90 €	Baumwolltischdecke für Tisch rund Ø 1,50 m weiß <i>inkl. Reinigung</i>
7,95 €	Stuhlhusse für Bankettstuhl weiß <i>inkl. Reinigung</i>
2,95 €	Stoff-Mundserviette weiß <i>inkl. Reinigung</i>
24,50 €	Skirting (<i>Buffetumhang 4,20 m</i>)
<hr/>	
12,50 €	Blumenschmuck Stehtisch
39,50 €	Blumenschmuck großer Gästetisch
29,50 €	Blumenschmuck Buffet
29,50 €	Hoher Kerzenleuchter, silber 5-armig
<hr/>	
8,40 €	Großer Sektkübel für ca. 5-7 Flaschen silber
3,00 €	Weinkühler Plexiglas
12,00 €	Warmhaltegerät (Chaving Dishes)
95,00 €	Heizlaterne Gasbetrieb
25,00 €	Gasanbruch per Flasche
85,00 €	Zapfanlage, 2-leitig
95,00 €	Kaffeevollautomat Melitta Ci
145,00 €	Kaffeevollautomat De Longhi Prima Donna Soul
<hr/>	
95,00 €	Holzkohlegrill <i>mit Kohle + Anzünder</i>
125,00 €	Gasgrill <i>mit Gas</i>
125,00 €	Beefer Grill (800 Grad C) <i>mit Gas</i>
125,00 €	Kühlschrank mit Glastür
60,00 €	Tisch-Saladette
<hr/>	
180,00 €	Indoor Floorspot kabellos, 12er Set
125,00 €	JBL Partybox 800 W <i>inkl. Mikrofon</i>
15,00 €	Lichterkette 5mtr

Auf Wunsch organisieren wir von der DJ- Musikanlage über Beleuchtung, Video- und Tontechnik bis zu mobilen Toiletten oder dem „roten Teppich“ allerlei Nützliches für Ihre Veranstaltung - Fragen Sie uns!

	Personal Die Mindesteinsatzzeit ohne An- und Abfahrt beträgt 5 Stunden.
275,00 €	Koch oder Köchin pauschal 3 bis 5 Stunden
32,50 €	Servicepersonal per Stunde
22,50 €	Logistikkraft per Stunde
17,23 €	Reinigungskräfte per Stunde
22,27 €	Dekorationspersonal per Stunde
19,50 €	Veranstaltungshelfer
39,50 €	Teamleiter Service
19,50 €	Auf- und Abbaupersonal per Stunde
39,50 €	Nachtauf- Abbau per Stunde
49,50 €	Bankett-Veranstaltungsleiter
auf Anfrage	Securitykräfte
21,01 €	Anfahrtpauschale je Kraft (im Liefergebiet)
	Ggf. entstehen Sonn- und Feiertagszuschläge.
<hr/>	
	Zelte Wir organisieren Ihnen gern das perfekte Zelt für Ihre Veranstaltung z. B.:
	Hochwertige, weiße Zelte mit Sprossenfenstern
	VIP Zeltpagode 5 x 5 m mit oder ohne Boden
	VIP Zeltpagode 10 x 5 m mit oder ohne Boden
	VIP Zeltpagode 15 x 5 m mit oder ohne Boden
	Zelthalle 10,00 x 20,00 m
	Aluminium Leichtbauhalle mit Kassettenfußboden, Traufhöhe 2,38 m
	Zelthalle 15,00 x 30,00 m
	Aluminium Leichtbauhalle mit Kassettenfußboden, Traufhöhe 2,38 m

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

(Sabine B., 15.01.2023)



i-Tüpfelchen

Sie träumen von einem besonderen Ort für Ihre Veranstaltung?
 Sie möchten Ihre Feier auf Film oder mit Fotos dokumentieren, Ihre Gäste mit Live- Musik unterhalten, einen Zauberer oder Clown für die Kinder engagieren?
 Professionelle DJs inklusive Musikanlage bringen die Tanzbeine in Schwung,
 Pyrotechniker verzaubern Ihren festlichen Abend mit einem individuellen Feuerwerk
 oder Sie lassen sich mit fantasievollen und leckeren Cocktails verwöhnen.

Fragen Sie uns gerne! Außer unseren bewährten Kooperationspartnern
 suchen wir auch gerne in unseren Datenbanken für Ihre Bedarfe das Passende!
 (Preise auf Anfrage)



Persönliche Checkliste

Notizen:

Datum/Veranstaltungstag

Zeit und Dauer

Ablauf der Veranstaltung (Zeiten)

Kurze Beschreibung der Veranstaltung

Ort/Räumlichkeiten, ggf. abweichende
 Veranstaltungsadresse, mobile Erreichbarkeit

Besonderheiten bei der Anlieferung Zufahrt
 (Lift/Treppe, Etage, Wege, Parkplatz für Anlieferfahrzeug)

Anzahl Gäste (Erwachsene, Kinder)

Gästeprofil (mehrheitl. Frauen/Männer, gute Esser etc.)

Ansprechpartner vor Ort (Mobil-Nummer)

Non-Food Bedarfe? (Geschirr, Chafing Dishes,
 Mobiliar, Buffettische ...)

Abholung locationbedingt in festem Zeitrahmen erforderlich?

Lieferung & Transport

Hamburg
59,50 €

Für die Lieferung von Speisen und Buffets und dem fachgerechten Auf- und Abbau vor Ort und der Abholung sowie der Endreinigung des Anrichtegeschirrs berechnen wir eine Lieferservicepauschale.

400,00 €

Mindestbestellwert

Preis auf Anfrage

Aufschlag für Abholungen nach Vereinbarung außerhalb unserer Abholzeiten

Der Aufbau des Buffets ist in diesem Preis enthalten. Die Rückgabe des Anrichtegeschirrs erbitten wir im gereinigtem Zustand. Aus organisatorischen Gründen ist vorab keine feste Terminvergabe für die Abholung des Anrichtegeschirrs möglich.

Für Non Food bzw. Mobiliar oder Geschirrlieferungen, die unabhängig von einer Speisenerlieferung erfolgen, entstehen gesonderte, aufwandsabhängige Kosten.

Obige Lieferkosten verstehen sich zuzüglich Kosten der Be- und Entladung ab Lager. Die Lieferung erfolgt bis Bordsteinkante. Zusätzlicher Auf- und Abbau wird gesondert in Rechnung gestellt. Der Auf- und Abbau sowie das Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände sind nicht in den Lieferkosten enthalten. Diese Leistung übernehmen wir gerne, jedoch gegen gesonderte Berechnung.



Unsere Referenzen



Weitere Referenzen finden Sie auf unserer Facebook-Seite:
www.facebook.com/tiffanys.catering

Stage Entertainment Best of Musical, Best of Musical Gala, Messegastronomie HaGeMa, Hamburger Senat, Abschlussball Hamburger Filmfest, Sommerfest AK St. Georg, Schaufenster Harburg, Technische Universität, B.F. Goodrich Aerospace, Zentralverband Elektrotechnik, Pia-no Office, Hamburg Mannheimer, Commerzbank Landeszentralbank, Schwarzkopff TV Productions, M-Promotions, Me, Myself & Eye, A + I Art & Information, TV-Total Stefan Raab, Art Box Veranstaltungsagentur, Filmcatering SAT 1, Pro 7, Premiere, ZDF, MTV, Zelte für den deutschen Bundestag Berlin, Käfer Partyservice, Bundestagspräsident Endemol Deutschland, Hans Meiser „Notruf“, Dialog im Dunkeln, Bureau Veritas, Linde Gas, Körper-Stiftung, Lippold GmbH, DESY, Grossmann & Berger, Universität Hamburg, Freshfields, Bruckhaus & Deringer LLP, Standard Systeme, Komödie - Winterhuder Fährhaus, Frau Meier aus Harburg, Kroenert-Gruppe (Betriebsfest) Recall Deutschland GmbH, A & B One Kommunikationsagentur, TU Tech Innovation GmbH, Hafengold Film GmbH, Cyclclassics Skoda Team, Davis Cup Hamburg, DJ Bobo, Uni Berlin, Charité, TV-Produktion Leitwolf, MAN Diesel & Turbo, GSK Stockmann Anwälte, Hogan Lovells, MSC Germany, Schenker Europa, Institut für Rechtsmedizin, UKE Hamburg Eppendorf, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Banks Sadler, JCB Deutschland GmbH, Sightseeing Kontor, Daimler AG, Airbus Group, Peek & Cloppenburg, Tranwaggon GmbH, Phoenix Pharmahandel, Linde AG, Iron Mountain GmbH, Jack Wolfskin, Saubere Filme, Oxford & Cambridge Society, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk, DSLV Deutscher Speditions und Logistikverband, Parlamentarier Haus Berlin, Hamburger Börse, Asklepios Objekt Betreuung, Conventus Congressmanagement, Hamburger Elbjazz, Quaestio Forschung & Beratung, Stadtverwaltung Falkensee, Media Markt, Bauhhaus, Oktan Mineralölhandelsgesellschaft, Hurrican Factory, Hornbach AG, HaBeMa Futtermittel GmbH, UTC Aerospace Systems, Brandenburger Wochenblatt, ASB Landesverband, Friedrich-Naumann-Stiftung, The Boston Consulting, Komödie Winterhuder Fährhaus, Null Vier Null Events, Sharp Electronics GmbH.

30 Jahre VIP-Catering u.a. für:

Raissa und Michael Gorbatschow, Sean Connery, Dr. Helmut Kohl, Caught in the Act, Backstreet-Boys, Verona Feldbusch, Dieter Bohlen, Gotthilf Fischer, Uwe Ochsenknecht, Ingolf Lück, Roberto Blanco, Hugh Grant, Stefan Raab, Flavio Briatore, Cindy Crawford, Thomas D., Prof. Egon Bahr, Peer Steinbrück, Dunja Rajter, Günther Schramm, Irene Epple-Waigel, Graham Bonney & Chris Howland, Dr. Bernhard Vogel, Joachim Fuchsberger, Jürgen von der Lippe, Norbert Blühm, Rudolf Scharping, Andreas Türck, Freddy Quinn, Nina Hagen, Hans-Werner Olm, Nina Ruge, D.J. Bobo, Goldie Hawn, Dr. Angela Merkel, Heidi Kabel, H.-H. Frentzen, Heiner Lauterbach, Sepp Meier, Sonja Zietlow, Günther Jauch, Uwe Seeler, Michael Stich, Franz Beckenbauer, Hildegard Knef, Jörg Pilawa, Götz Alsmann, Karl Heinz Böhm, Uschi Glas, Peter Maffay, Guido Horn, Roland Kaiser, Peter Kraus, Udo Lattek, Inge Meysel, Pierre Brice, Friedrich Nowotny, Hans-Jürgen Bäumler, Thomas Gottschalk, Alice Schwarzer, Franz Beckenbauer, Frank Elstner, Kai Pflaume, Heike Drechsler, Tom Jones, Verena Ferres, Dr. Gregor Gysi, Lothar Matthäus, Mary Roos, Ingo Appelt, Dagmar Berghoff, Chris Roberts, Ben Becker, Götz Otto, Rudi Carrell, Heike Simonis, Jürgen Trittin, Jürgen Fliege, Senta Berger, Jürgen Prochnow, Christiane Hörbiger, Witta Pohl, Sabine Kaack, Sir Peter Ustinov, Königin Noor von Jordanien, Gaby Dohm, Prof. Dr. Kurt Biedenkopf, Ingrid Steeger, Elisabeth Volkmann, Peer Augustinski, Frauke Ludowieg, Thomas Koschwitz, Wolfgang Thierse, Howard Carpendale, Meat Loaf, Sigi Harreis, Wolf von Lojewski, Maximilian Schell, Desiree Nosbusch, Ralph Siegel, Jeanette Biedermann

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Alle Preise im Katalog unter Vorbehalt. Etwaige Preisänderungen unter www.tiffanys.de. Irrtümer vorbehalten.

Beachten Sie bitte folgende wichtige Punkte:

Zu unserem Lieferservice gehört auch der fachgerechte Aufbau Ihres Buffets auf unserem Anrichtegerisch und den dazu geordneten Warmhaltegeräten („Chafing Dishes“). Dieser Aufbau ist in den Lieferkosten enthalten. Die in der Auftragsbestätigung angegebene Uhrzeit bezeichnet die geplante Anlieferung. Je nach Umfang kommt dann noch die entsprechende Buffetaufbau-Dauer hinzu. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Planung. Gerne beliefern wir Sie auch mit Tischwäsche, Mobiliar oder Essgeschirr. Diese Leistungen müssen gesondert angefragt werden.

Die Geschirrabholung erfolgt nach Vereinbarung. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen vorab keine festen Abholtermine vereinbaren können. Gerne teilen wir Ihnen am Liefertag eine ungefähre Abholzeit mit. Für gezielte Abholtermine, insbesondere außerhalb der normalen Geschäftszeiten, berechnen wir gesonderte Kosten.

Sie erhalten zu jeder Bestellung eine schriftliche Auftragsbestätigung. Genaue Personenzahlen dürfen Sie uns gerne 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen.

Zahlungsart für Firmen und Privatkunden: nach Vereinbarung. Bei Auftragssummen über 2.000 € verlangen wir eine Anzahlung in Höhe von 50%. Feste Locationbuchungen und Zeltverleih werden per Vorkasse berechnet. Vereinbarte Zahlungen auf Rechnung erwarten wir innerhalb von 10 Tagen und diese müssen schriftlich bestätigt sein.

Bei größeren Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen eine persönliche Beratung. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere spezielle Angebote. Es gelten unsere AGB's.



AGB

Wir liefern und vermieten

ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereinbart worden sind.

Unser Service umfasst

die Erstellung der Speisen, deren Transport bis zur Übergabe an den Besteller. Mindermengenaufschläge bzw. Transportkosten siehe „Liefer- und Zahlungsbedingungen“ die Bestandteil dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist.

Mobiliar- und Geschirrverleih

Die Mietgebühr bezieht sich auf 3 Tage auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig oder unbenutzt zurückgegeben werden. Werden die gemieteten Artikel nicht termingerecht zurückgebracht, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet. Der Transport, Auf- und Abbau sowie das Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände sind im Mietpreis nicht enthalten. Diese Leistungen übernehmen wir gerne gegen gesonderte Berechnung. Verschmutztes Leihmaterial (ausschließlich Geschirr) wird durch uns gereinigt und nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Unser Kunde ist verpflichtet

sämtliche gemieteten Artikel auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern. Wir sind berechtigt, vermietete Artikel jederzeit zurückzunehmen oder zu seiner Erhaltung die geeigneten Maßnahmen zu treffen, wenn die Gefahr des Verlustes oder der Beschädigung des Mietobjektes – einerlei, aus welchen Gründen, besteht. Gibt der Mieter die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet. Der Mieter ist verpflichtet, den Mietzins für die ihm überlassenen Artikel so lange zu entrichten, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt oder für die beschädigte bzw. in Verlust geratene Sache Ersatz beschafft ist.

Der Kunde trägt die Verantwortung

für gemietete Gegenstände, dies gilt auch bei Komplettveranstaltungen mit eingesetztem Personal. Die Haftung für Zelte, Mobiliar und sonstigen entfällt erst bei Abbau bzw. Abholung der Leihartikel. Die Rücknahme von Verleihartikeln, insbesondere von Geschirr und Gläsern etc. erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruchmengen und Fehlmengen können erst nach vollständigem Reinigungsprozess ermittelt werden. Bei Anlieferung und Abholung des Leihgutes hat der Mieter dafür zu sorgen, dass er selbst oder eine von ihm bevollmächtigte Person anwesend ist. Der Empfang der Ware muss per Unterschrift auf dem Leihschein gegengezeichnet werden. Sollte bei der Anlieferung niemand anwesend sein, wird das Leihgut am Veranstaltungsort hinterlassen und der Kunde erkennt die ordnungsgemäße und vollständige Anlieferung an. Sollte bei der Abholung niemand anwesend sein, so dass evtl. Mängel oder Fehlmengen nicht sofort gegengezeichnet werden können, erkennt der Kunde auch ohne Unterschrift diese an. Beschädigte Gegenstände jeglicher Art werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Stornierungen

jeglicher Leistungsart (Waren, Personal, Leihgegenstände usw.) müssen wir maximal in Höhe des verlorenen Umsatzes berechnen, außer dieser Ausfall kann anderweitig kompensiert werden.

Zahlungsart für Privatkunden Die Zahlungen unserer Lieferungen erfolgt bargeldlos. Die Zahlung erbitten wir bei Lieferung per EC Karte bzw. im Rahmen einer Vorüberweisung. Die Fahrer sind berechtigt bei Nichtzahlung die Ware wieder mitzunehmen.

Zahlungsart für Firmenkunden Nach Vereinbarung

Anzahlungen / Vorkasse

Bei Aufträgen über 1.000 € sind 50% des Auftragswertes bei Auftragserteilung zur Zahlung fällig. Externe Kosten für Location, Großzelte oder Schiffe sind per Vorkasse fällig. Sollte der vereinbarte Anzahlungsbetrag nicht fristgerecht eingehen können wir vom Auftrag zurücktreten. In diesem Falle bleibt die Zahlungspflicht des Kunden uns gegenüber bestehen.

Allgemeines

Wir bemühen uns, angegebene Lieferzeiten einzuhalten. Haben Sie jedoch bitte Verständnis dafür, dass durch unvorhergesehene Ereignisse eine Verspätung eintreten kann – auch durch eine von uns nicht beeinflussbare Verkehrslage. Lieferverzögerungen berechtigen daher nicht zu Minderungen o.a.! Die Lieferfrist verlängert sich angemessen beim Eintritt unvorhergesehener Ereignisse. Eine Toleranz von einer Stunde ist einzukalkulieren. (insbesondere für Personal und Mobiliarlieferungen.) Wir behalten uns das Recht vor, aufgeführte Waren aus unserem Sortiment untereinander auszutauschen, wenn die bestellten Waren zur Zeit nicht vorhanden sind und dieser Austausch dem Kunden zumutbar ist. Wir sind dem Kunden zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns oder einem unserer leitenden Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens zur Last gelegt werden kann. Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die Einsprüche oder Einreden anerkannt, so dass diese rechtskräftig festgestellt sind. Von uns erstellte Angebote sind kostenfrei und unverbindlich. Rabattaktionen gelten nur für nicht ermäßigte Leistungen.

Die Ware ist beim Empfang zu prüfen – nachträgliche Reklamationen sind ausgeschlossen!

Festgestellte Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen sind sofort der Veranstaltungsleitung anzuzeigen bzw. uns telefonisch zu melden, damit wir für Abhilfe sorgen können. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir nachträgliche Reklamationen nicht mehr bearbeiten können. Falls Bestimmungen dieser AGB's nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubtem Sinn am nächsten kommt.

Copyright Tiffany's Catering e.K.
Hamburg: Tel. 040. 774494

Stand 05/2026
Alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Impressum

Dieser Katalog und alle in ihm enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung von Tiffany's Catering & Events.

Stand: Mai 2026

Gestaltung: vingervlug
vingervlug.com

Produktion: MWW Medien GmbH, Hamburg
www.mww-online.de

Sie erreichen uns:

Hamburg: Office & Veranstaltungsküche
Telefonisch: 040.774494 und 040.54753875
per Fax: 040.7658419
per E-Mail: info@tiffanys.de
persönlich: Randstraße 7, 22525 Hamburg (nach terminl. Vereinbarung)

Tiffany's Catering & Events e.K.
Inhaber: Stefan Schröter
Amtsgericht Pinneberg HRA 9362 PI
USt-ID: DE 250 142 533

*»Für mich der beste
Catering Service in Hamburg –
und das über viele Jahre.«*

(Bernd N., 18.10.2022)





Tiffany's Catering & Events e.K. Jetzt bewerten:

wer kennt den **BESTEN**  Sehr gut ★★★★★ 

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