



## VERANSTALTUNGSMAPPE

Bei uns gibt's viel mehr, als nur Wurst. Denn seit Jahren stehen wir Unternehmen und Privathaushalten als zuverlässiger Catering Partner in Hamburg und Umgebung für Business Events, Hochzeiten, Geburtstage oder die private Gartenparty zur Seite.

Neben dem klassischen Catering bieten wir Ihnen gern auch Fingerfood für Ihren nächsten Workshop, Seminar oder das nächste Kunden-Meeting an.

Die Auswahl ist schnell getroffen - wie Sie auf den folgenden Seiten sehen werden.

Kulinarische Grüße

Giovanni Del Favero

Knud Fuchs



## CATERING 01

- Nur Selbstabholer -

Currywursttragout (geschnitten)  
mit hausgemachter Currywurstsauce und dazu knuspriges Baguettbrot

Inklusive:  
Currypulver, Chilipulver, Picker, Wurstpappen, Brot, Serviettenspender

*zzgl. Chafing Bereitstellung*

## CATERING 02

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot

*ab 50 Personen Live-Grill*

## CATERING 03

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot mit knusprigen Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

*ab 30 Personen Live-Grill*



## CATERING 04

### Veggie-Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Guacamole, Tomatenwürfel, Limette und Sour Creme*

### Pulled Pork Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Cheddar-Käse, Krautsalat, frische Zwiebeln, handgezapfter Schweinenacken und unsere hausgemachte Currysauce*

### Chili con Carne Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Chili con Carne (Rind), Sour Cream, Cheddar-Käse, Jalapeños und Käsesauce*

*ab 50 Personen Live-Grill*

## CATERING 05

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce, dazu knuspriges Baguettbrot mit knusprigen Vierländer Pommes Frites, Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

### Veggie-Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Guacamole, Tomatenwürfel, Limette und Sour Creme*

### Pulled Pork Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Cheddar-Käse, Krautsalat, frische Zwiebeln, handgezapfter Schweinenacken und unsere hausgemachte Currysauce*

### Chili con Carne Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Chili con Carne (Rind), Sour Cream, Cheddar-Käse, Jalapeños und Käsesauce*

*ab 50 Personen Live-Grill*



## CATERING 06

Norddeutscher Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot mit knusprigen Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

Gebratene Bratwurst Thüringer-Art  
Chili-Cheese Wurst, mit Käse und Jalapeños gefüllt

Chili con Carne (Rind)  
mit Sour Cream und knusprigen Baguettebrot

*ab 50 Personen Live-Grill*



## CATERING 07

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot mit knusprigen Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

### Veggie-Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Guacamole, Tomatenwürfel, Limette und Sour Creme*

### Pulled Pork Bombe

*Frische Vierländer Pommes Frites mit Cheddar-Käse, Krautsalat, frische Zwiebeln,  
handgezapfter Schweinenacken und unsere hausgemachte Currysauce*

### Putenmedaillons

Rinderhüftsteak in leicht pikanter Paprika-Marinade

#### *Beilagen:*

Bohnen im Speckmantel, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln

#### *Saucen & Dips:*

Curryketchup, Majo, Senf, ital. Kräutersauce, Kräuterbutter,  
Pfeffersauce, Sour Cream

#### *Dessert:*

Mascarponecreme mit Fruchtkompott (Saison)  
Tropischer Obstsalat

*ab 50 Personen Live-Grill*



## CATERING 08

Mediterraner Nudelsalat  
Norddeutscher Kartoffelsalat  
Vitello Tonnato  
Tomaten Mozzarella

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot

Knusprige Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

Salat Bar  
*verschiedene Salate mit diversen Toppings und zweierlei Dressing*

Live Grillstation  
Gebratene Scampis  
Putenbrustmedaillons  
Geschmorte Spare Ribs  
Rosa gebratenes U.S. Rib-Eye aus dem 800 Grad Beefer

*Beilagen:*  
Bohnen im Speckmantel, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln, Spinat, gebratene Steinpilze

*Saucen & Dips:*  
Curryketchup, Majo, Senf, ital. Kräutersauce, Kräuterbutter,  
Pfeffersauce, Sour Cream, Bernaisesauce, BBQ-Sauce

*Dessert:*  
Frische Obstplatte  
Rustikale Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

*ab 30 Personen Live-Grill*



## CATERING 09

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot

Knusprige Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

Curryphäe Cheeseburger  
*Simmentaler Rinderpatty in einem Briochebun mit Cheddarkäse,  
Gewürzgurke und karamellisierten Zwiebeln*

Veggie-Bombe  
*Frische Vierländer Pommes Frites mit Guacamole, Tomatenwürfel, Limette und Sour Creme*

Pulled Pork Bombe  
*Frische Vierländer Pommes Frites mit Cheddarkäse, Krautsalat, frische Zwiebeln,  
handgezapfter Schweinenacken und unsere hausgemachte Currysauce*

*Waffelstation:*

Fluffiger Waffelteig mit verschiedene Toppings und Saucen

Schoko-Brownie mit Vanillesauce

*ab 40 Personen Live-Grill*



## CATERING 10

Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsauce,  
dazu knuspriges Baguettbrot

Knusprige Vierländer Pommes Frites,  
Ketchup, Mayo und frische rote Zwiebeln

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayo

Chicken Wings in pikanter Marinade

Crispy Chickenburger mit Eisbergsalat und Jalapeños

Chili-Cheese Wurst mit Schmelzkäse und Jalapeños gefüllt

Curryphäe Cheeseburger

*Simmentaler Rinderpatty in einem Briochebun mit Cheddarkäse,  
Gewürzgurke und karamellisierten Zwiebeln*

Donuts-Wall

*Verschiedene Sorten*

*ab 50 Personen Live-Grill*





## ZUSÄTZLICH BUCHBARE SPEISEN

- Preise auf Anfrage -

### VORSPEISEN

Nudelsalat  
Krautsalat  
Mediterraner Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Kartoffelgurkensalat  
Salat Bar *mit versch. Toppings und zweierlei Dressing*  
Tomaten-Zwiebelsalat

### WURST

Currywurst  
Krakauer  
Bratwurst Thüringer-Art  
Schinken  
Vegane Wurst  
Chili-Cheese Wurst  
Rindswurst  
Geflügelwurst  
Grünkohlwurst  
Chorizowurst  
Spinatbratwurst

### POMMES & MEHR

Pommes Frites  
Süßkartoffel-Pommes  
Kartoffelecken  
Pommes-Bomben  
*- Chili con Carne-Bombe*  
*- Pulled Pork-Bombe*  
*- Veggie-Bombe*  
*- Texas-Bombe*  
*- Schnitzel-Bombe*

### FLEISCH

Hähnchenbrust  
Rinderhüfte  
Schweinenacken  
Lammkoteletts  
Bauchfleisch  
Rib-Eye  
Rinderfilet  
Chicken Wings  
Chicken Nuggets  
Chili con Carne (Rind)  
Pulled Pork  
Pulled Turkey  
Pulled Meat  
Geflügelfrikadellen  
Frikadellen (Schwein)  
Schaschlikspieß  
Gemüsespieß

### BURGER

Cheesburger  
Veggieburger  
Crispy Chickenburger  
Pulled Pork Burger

### FISCH

Gebratener Lachs  
Gebratene Scampis  
Kabeljaulfilet

### BEILAGEN

Ofenkartoffeln *mit Sour Cream*  
Rosmarinkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Rostkartoffeln  
Speckbohnen  
Mediterranes Gemüse  
Maiskolben  
Spinat  
Brokkoli  
Gemischte Pilzpfanne *mit Zwiebeln*

### SAUCEN & DIPS

Mayo  
Ketchup  
Jalapeño-Dip  
Bombay-Dip (Curry)  
Guacamole  
Sour Cream  
Ital. Kräutersauce  
Aioli  
Tzaziki  
Kräuterbutter  
Senf  
Pfeffersauce  
Champignonsauce  
Trüffelmayo  
Chimichurri

Sollte Ihnen in der Auflistung noch etwas fehlen, sprechen Sie uns gerne an!





## GETRÄNKE

Damit Deine Gäste nicht auf dem Trockenen sitzen, kannst Du gern eine Getränkepauschale anfragen. Wir passen diese individuell auf Deine Bedürfnisse an. Selbstverständlich stehen Dir diverse Softdrinks, alkoholische Getränke und auch Weine zur Auswahl.

Für den Ausschank benötigst Du eine Bar und am besten auch gleich einen Barkeeper?

Kein Problem!

## APERITIF

Hugo, Aperol, Aperol Sour, Bellini, alkoholfreier Aperitif  
**4,90 € Netto pro Person**

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### ALKOHOLFREI

Mineralwasser, Softgetränke, diverse Säfte und verschiedene Saftschorlen

*(ab 30 Personen, begrenzte Laufzeit)*



## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### WEIN & BIER

Mineralwasser, diverse Softgetränke und diverse Säfte, Bier,  
Weißwein, Rotwein, Prosecco

*(ab 30 Personen, begrenzte Laufzeit)*

### WEIN, BIER & LONGDRINKS

Mineralwasser, diverse Softgetränke und diverse Säfte, Bier,  
Weißwein, Rotwein, Prosecco, Spirituosen (Wodka, Gin, Whisky etc. nach Absprache)  
sowie passende Mischgetränke (z.B. Cola, Tonic, Ginger Ale etc. nach Absprache)

*(ab 30 Personen, begrenzte Laufzeit)*

## GETRÄNKE-SPECIALS

### COCKTAIL-BAR

Zur Auswahl stehen 6 Mengepakete: 70, 100, 150, 200, 250, 300 Cocktails  
Cocktails nach Wahl inkl. Spirituosen, Zutaten, Eiswürfel, Equipment und Cocktailgläser mit Reinigung  
1x Bar „Tropic“: Kleine und praktische Holzbar für jedes Event (Arbeitsplatte aus Edelstahl)  
1-2 Cocktailmaker (Personal) für die gesamte Zeit inklusive Auf- und Abbau

**Preis auf Anfrage**

### BIERZAPFANLAGE

50 Liter Fass Bier pro Fass (verschiedene Sorten)  
Kohlensäureflasche  
Zapfanlage



## FUHRPARK

### MOBILE GRILLSTATION

30 bis 150 Personen

Unsere „Mobile Grillstation“ ist klein, handlich, sehr platzsparend und dennoch leistungsstark.  
Voraussetzung: Fläche mind. 3 x 6 Meter und 16 Ampere Starkstrom oder 3x 230 Volt Steckdosen

Es fallen keine Bereitstellungskosten an.

### FOODTRUCK

100 bis 1.000 Personen

Für größere Veranstaltungen kommen wir mit unserem Foodtruck.  
Bereitstellungskosten inklusive Reinigung.

### AIRSTREAM

100 bis 1.000 Personen

Für ein optisches Highlight auf der Veranstaltung sorgt garantiert unser Airstream.  
Preis auf Anfrage



Nach der verbindlichen Bestätigung einer Veranstaltung, erfolgt im Anschluß eine gemeinsame Besichtigung vor Ort (bzgl. Strom- und Wasseranschlüsse, Aufbaumöglichkeiten etc.)



## EQUIPMENT

Natürlich bringen wir auf Wunsch auch Gläser, Besteck und Geschirr mit.  
Für jeden Anlass haben wir das richtige Equipment oder das passende Mobiliar:

PORZELLAN	€ NETTO
Vorspeiseteller	
Hauptgangteller	
Dessertteller	
<b>GLÄSER</b>	
Weißweinglas	
Rotweinglas	
Prosecco/Champagnerglas	
Wasserglas	
Bierglas	
Longdrinkglas	
<b>BESTECK</b>	
Gabel	
Messer	
Löffel	
Dessertlöffel	
Dessertgabeln	
<b>MÖBEL</b>	
Stehtisch	
Stehtischhülle	
Bierzeltgarnitur-Set (1 Tisch, 2 Bänke)	
Tisch (eckig):	
80 x 80 cm	
120 x 80 cm	
160 x 80 cm	
Tisch (rund) Ø 170 cm	
Stuhl	
Tischdecken (versch. Größen)	
Stoffservietten	

PERSONAL	€ NETTO
Aufbauer / Abbauer	
Servicekraft	
Barkeeper	
Koch	
Spüler	
<b>DEKORATION</b>	
Blumen	
Luftballons	
Dekopflanzen	
<b>BELEUCHTUNG</b>	
LED-Strahler	
Lichterkette für Zelt	
Tischkronleuchter	
<b>SONSTIGES</b>	
Aschenbecher	
Heizstrahler	
Propangasflaschen	
Riesenschirm mit Fuss	
Bartresen	
Getränkekühlschrank	
Tischkicker	
<b>ZELTE</b>	
Festzelt	
Festzelt Boden	
Heizung für Festzelt	
Stretchzelt	

»» Für jegliches Equipment berechnen wir eine Reinigungspauschale ««

DJ, Musik und das passende Licht? Sollte Ihnen in der Auflistung noch etwas fehlen, sprechen Sie uns gerne an!





## GUT ZU WISSEN

### ANLIEFERUNGEN UND ABHOLUNGEN

Die Anlieferung erfolgt zum vereinbarten Liefertermin an die angegebene Adresse. Bitte berücksichtigen Sie unsere Karenzzeit von +/- 30 Minuten bei der Anlieferung. Wir übernehmen keine Gewähr bei höherer Gewalt. Bitte teilen Sie uns eine erschwerte Liefersituation vorab mit (Stockwerk, Aufzug, Stufen etc.). Erschwerte Auf- & Abbau-Bedingungen (sofern nicht vorher mitgeteilt) werden gesondert in Rechnung gestellt. Wir benötigen ein Zeitfenster von mindestens 3 Stunden bei der Abholung. Das Catering-Equipment (Platten, Schüsseln etc.) nehmen wir ungespült zurück. Essensreste und Abfälle sind jedoch vorher zu entfernen. Bitte nutzen Sie hierfür die mitgelieferten grauen Transportkisten. Bitte achten Sie auf eine vollständige Rückgabe laut Lieferschein. Fehlmengen und Bruch werden gesondert in Rechnung gestellt.

### VERMIETUNG VON EQUIPMENT UND MOBILIAR

Geschirr, Besteck und Gläser sind sortenrein und vollständig in den mitgelieferten Transportkisten und Racks zurückzugeben. Entstandener Mehraufwand durch Abfallentsorgung und Sortieren wird nachträglich berechnet. Fehlende oder defekte Teile werden mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet. Stark verschmutzte Tischdecken, Servietten oder Hussen, welche nicht mehr zu reinigen sind, werden ebenfalls mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet. Fehlmengenrechnungen können bis zu drei Wochen nach der Veranstaltung erstellt werden.

### ZAHLUNG BEI STORNIERUNGEN

Bei bereits erteilten Aufträgen berechnet die Curryphäe im Falle von Stornierungen 62 Kalendertage bis 14 Kalendertage vor dem vereinbarten Liefer- bzw. Veranstaltungstermin 25% des Auftragswertes. 13 Kalendertage vor dem vereinbarten Liefer- bzw. Veranstaltungstermin 50% des Auftragswertes bei Stornierung 8 Kalendertage vor Liefer- bzw. Veranstaltungstermin 100% des Auftragswertes.

### PERSONAL

Unsere gestelltes Personal hat eine Mindesteinsatzzeit von 4 Stunden. Die Berechnung des Personals erfolgt ab/bis Firmensitz Del Favero und Fuchs GbR, Siemensstraße 2, 21465 Reinbek.