



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

Gebatene 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

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 Mengenpakete: 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.

Bereitstellung 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	
Vorspeiseteller	
Hauptgangteller	
Dessertteller	
GLÄSER	
Weißweinglas	
Rotweinglas	
Prosecco/Champagnerglas	
Wasserglas	
Bierglas	
Longdrinkglas	
BESTECK	
Gabel	
Messer	
Löffel	
Dessertlöffel	
Dessertgabeln	
MÖBEL	
Stehtisch	
Stehtischhuse	
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	
Aufbauer / Abbauer	
Servicekraft	
Barkeeper	
Koch	
Spüler	
DEKORATION	
Blumen	
Luftballons	
Dekopflanzen	
BELEUCHTUNG	
LED-Strahler	
Lichterkette für Zelt	
Tischkronleuchter	
SONSTIGES	
Aschenbecher	
Heizstrahler	
Propangasflaschen	
Riesenschirm mit Fuss	
Bartresen	
Getränkekühlschrank	
ZELTE	
Festzelt	
Festzelt Boden	
Heizung für Festzelt	
Stretchzelt	

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.