XMAS CATERING & FEIERN BEI GREEN LOVERS





Das Jahr geht.
Der Abend bleibt.

Euer Fest beginnt mit gutem Essen.

Ab 30 Personen · Menüpreise pro Person, netto

BASIC

25 €

2 Menübestandteile
+ Kleine Suppe oder Weckglas-Vorspeise
+ Hauptgericht

CLASSIC

35 €

3 Menübestandteile
+ Kleine Suppe
+ Hauptgericht
+ Dessert

PREMIUM

45 €

4 Menübestandteile
+ Kleine Suppe
+ Hauptgericht
+ Fingerfood oder Vorspeisenplatten
+ Dessert

Menü & Speisen individuell zusammenstellen. Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Ein Hoch auf uns. Und noch einen Punsch.

Getränkepauschalen · pro Person, netto · für 5 Stunden

Basic 15 €

Softdrinks, Wasser und alkoholfreier Punsch.

Christmas Classic 25 €

Basic + Bier, alkoholfreies Bier, Rot-/Weißwein und Glühwein.

Premium 39 €

Christmas Classic + Sekt, Aperol Spritz, Gin Tonic und Wild Berry Lillet.

Nach 5 Stunden: +5 € pro Stunde und Person. Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher MwSt.

Ihr habt die Qual der Wahl ...

Stellt euch euer Weihnachtsmenü zusammen.

Wählt eure Komponenten passend zu eurem Paket: Basic, Classic oder Premium.

Suppen

Bitte 1-2 Suppen wählen

- Kürbissuppe mit Kürbiskernen als Topping, vegan oder vegetarisch
- Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernen als Topping, vegan oder vegetarisch
- Steckrübensuppe mit Petersilien-Apfel-Mix, vegetarisch
- Wirsing-Hacksuppe (100 % Rind)
- Weitere Suppen auf Anfrage

Vorspeisen im Weckglas

Bitte Favoriten wählen

- Gemischte Antipasti, vegan
- Caprese, vegetarisch
- Fetasalat mit krossem Speck und Birnen
- Gurken mit Avocado, Lachs, Dill und Zitrone
- Feldsalat mit Feigenvierteln, Granatapfel und Serrano
- Winterlicher Salat mit Weintrauben, Gorgonzola, Cherrytomaten und Feigen
- Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzel (Huhn) oder Mini-Frikadellen

Fingerfood

Bitte Favoriten wählen

- Antipastispieße, vegan
- Mini-Burger mit Ente (plant based), Apfelrotkohl und Rucola, vegan
- Mini-Burger mit Pulled Pork und Apfelrotkohl
- Vitello-Röllchen am Spieß (Rind)
- Datteln im Speckmantel
- Zucchiniröllchen mit Ricotta-Füllung, vegetarisch
- Canapés in Sternenform mit Lachs oder Roastbeef
- Feigen mit Serrano

Vorspeisenplatten

Bitte Favoriten wählen

- Antipasti, vegan
- Caprese, vegetarisch
- Käseplatte auf dem Holzbrett
- Wurstplatte auf dem Holzbrett
- Vitello Tonnato
- Rindercarpaccio
- Datteln im Speckmantel

Was darf es zum Hauptgericht und Dessert sein?

Vegan, vegetarisch oder klassisch - und zum Schluss noch etwas Süßes.

Vegan

- Winterliche Gemüsepfanne, u. a. mit Rosenkohl, gebratenem Tofu und Rosmarinkartoffeln oder Reis, dazu cremige vegane Kräutersoße. Optional separat: Gemüsefrikadellen.
- Angebratene Pilze in Pilzrahmsoße mit Mini-Knödeln und Apfelrotkohl
- Angebratene Pilze in Pilzrahmsoße mit Gemüsefrikadellen und Apfelrotkohl

Vegetarisch

- Semmelknödel mit Soße, Wintergemüse und Apfelrotkohl
- Rosmarinkartoffeln mit verschiedenem mediterranem Gemüse. Separat dazu: Gemüsefrikadellen.
- Schupfnudeln mit Wintergemüse in Pilzrahmsoße
- Pasta mit Rucola und roten Zwiebeln in Pilzrahmsoße

Fleisch

- Kassler und Kochwurst mit Grünkohl und kleinen Röstkartoffeln
- Rindergulasch mit Rotweinsauce, Rotkohl und Mini-Knödeln
- Hähnchenfilet in Sahnesoße mit Schupfnudeln und Wintergemüse

Desserts

Bitte 2-3 Desserts wählen

- Chiapudding mit karamellisierten Apfelstückchen, vegan
- Panna Cotta mit Zimtpflaumen, vegan
- Tiramisu mit Spekulatius
- Mousse au Chocolat mit Walnüssen
- Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen



Innenansicht: KI-Weihnachtsvisualisierung.

Servicepersonal für euren Abend
Auf Wunsch passend zu eurer Feier.

39 € netto / Stunde

Gut feiern. Gut nach Hause kommen.



Kleine Johannisstraße 8 · 20457 Hamburg

Zentrale Lage am Rathaus

600 € netto Ladenmiete

Exklusiv von 18:00-23:00 Uhr.
Danach 100 € extra / Stunde.
Inkl. Vorbereitung, Endreinigung, Geschirr & Gläser.
Deko bitte mitbringen.

Karte: © OpenStreetMap-Mitwirkende

WEIHNACHTEN MIT GREEN LOVERS

Jetzt Weihnachtsfeier anfragen

info@greenlovers.de
040 / 66 87 11 34