



EDEKA ECKS

Feinkost · Partyservice · Getränkeservice · Lieferservice



EDEKA ECKS

Feinkost · Partyservice · Getränkeservice · Lieferservice

Platz für Ihre Notizen:



Partyservice

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Es gilt Barzahlung, fällig bei Anlieferung, als vereinbart.

Unser Lieferpersonal ist inkassoberechtigt.

Für das Ihnen zur Verfügung gestellte Geschirr (Platten, Bretter, Schalen, Bestecke) erheben wir pauschal ein Pfand von 30,00 Euro.

Bei vollständiger und gereinigter Rückgabe bei uns im Geschäft erhalten

Sie den Pfandbetrag zurück. Wenn Sie die Abholung des Geschirrs wünschen, erlauben wir uns, dafür 7,50 Euro zu berechnen.

Alle Preisangaben in Euro inkl. 19% MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Partyservice

Delikat gemacht und frisch gebracht

Für private oder geschäftliche Feierlichkeiten aller Art, bereiten wir Ihnen Köstliches – von der Brötchenplatte bis zum kalt-warmen Buffet – preiswert und frei Haus geliefert.

Wir organisieren Leihgeschirr, Dekoration, Tischdecken, Stühle, Stehtische, Festzeltgarnituren und Getränke in Kommission (auch Bierfässer u. Zapfanlagen) und liefern Ihnen Präsent-Arrangements, Konditortorten und Gebäck ganz nach Ihren Wünschen.

Alsterdorfer Markt 8 · 22297 HH · www.edeka-ecks.de
Tel. 040 500 904 59 · Fax 040 500 902 33

Alsterdorfer Markt 8 · 22297 HH · www.edeka-ecks.de
Tel. 040 500 904 59 · Fax 040 500 902 33



Party- oder Büroservice – Ihre Gäste werden begeistert sein!

Von Klassiker bis Feinschmecker – Sie haben die Wahl:

1. Halbe belegte Brötchen oder Schlemmerschnitten

Wir empfehlen 3-4 halbe Brötchen pro Person

2. Canapés – Mundgerechte Roggen- und Weißbrotaler

Wir empfehlen 6 Taler pro Person

3. Häppchen – Mundgerechte Schwarz- und Vollkornbrothäppchen

Wir empfehlen 8 Häppchen pro Person

„Klassiker“ – ab 20 Stück:

Thüringer Mett, Putenbrust, Salami, gekochtes Ei, gekochter Schinken, Tartar mit Zwiebeln, Schnitt- und Frischkäse

1. Halbe Brötchen je 1,75 2. Canapés je 1,75 3. Häppchen je 1,75

„Rustikal“ – ab 20 Stück:

Kassler, Schweinebraten, Salami, Putenbrust natur, Korsischer Kochschinken, Lachs- und Parmaschinken, Käsespezialitäten

1. Halbe Brötchen je 1,95 2. Canapés je 1,95 3. Häppchen je 1,85

„International“ – ab 20 Stück:

Roastbeef, Seranoschinken, Ardenner Königsschinken, französische und italienische Salamispezialitäten, Trüffelcreme, Räucher- und Graved Lachs, internationale Käsespezialitäten, Mozzarella-Tomate

1. Halbe Brötchen je 2,20 2. Canapés je 2,20 3. Häppchen je 2,00

„Feinschmecker“ – ab 10 Stück:

Nordseekrabbensalat, Forellenfilets, Rührei mit Krabben, Makrelenfilets, Käse-Sommelier Auswahl

1. Halbe Brötchen je 2,95 2. Canapés je 2,80 3. Häppchen je 2,75

Für jeden Geschmack – Vorspeisenplatte und klassische Kalte Platten.

Platz für Ihre Notizen:

Küstenschmaus

Räucherlachs u. Forellenfilets mit Apfelmeerrettich, Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce, geräucherter Heilbutt und Makrelenfilet mit Wasabidip, Krabbencocktail u. Hamburger Matjeshappen, Brotauswahl u. Butter
ab 10 Personen pro Person 11,00

Antipasti

Eingelegte Cipolliezwiebeln, Paprika, Zucchini u. Champignons in Balsamico, Möhrchen in Estragon, Tomate mit Mozzarella u. Pesto, Melone mit Seranoschinken, Vitello tonnato mit leichter Thunfischcreme, Ziegenkäse im Speckmantel, Datteln im Speckmantel, Ciabatta
ab 10 Personen pro Person 11,00

Frisch geräucherte Putenbrust

partyfertig aufgeschnitten u. Dekoriert mit Waldorfsalat, Lauchsalat und Farmersalat, Remouladensauce, Brotauswahl u. Butter
ab 6 Personen pro Person 13,50

Bratenplatte Schlemmermahl

Kasslerbraten, Roastbeef und geräucherte Putenbrust, partyfertig aufgeschnitten u. dekoriert mit Bratengelee, Mixed Pickles u. Gurkenhappen, Kartoffelsalat, Lauchsalat und Farmersalat, Remouladensauce u. Senfcreme, Brotauswahl u. Butter
ab 6 Personen pro Person 15,00

Klassiker

Räucherlachs u. Forellenfilets mit Apfelmeerrettich, Tomate mit Mozzarella u. Pesto, Melone mit Schinken, Feldsalat mit Speckcroutons, Garnelen auf Lauchsalat, Brot u. Butter
ab 10 Personen pro Person 12,50

Rinderfilet-Platte

zart rosa gebraten, delikat gewürzt mit Remoulade und Sauce Bénaise
ab 6 Personen pro Person 16,90

Gebratene Filetmedaillons „Gourmet“

von Rind, Schwein, Pute u. Wild, vielfältig u. exquisit dekoriert mit Curry-Mango-Sauce, Pfeffer-Cognac und Tomaten-Barbecuedip
Platte mit 20 Medaillons pro Platte 69,00



Platz für Ihre Notizen:

Herzhaftes aus unserer Suppenküche

Hausgemachte Gulaschsuppe	Portion 4,90
Hamburger Kartoffelsuppe mit Würstchen-Einlage	Portion 3,90
Kampener Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen oder frischen Krabben	Portion 5,50
Hausgemachte Erbsensuppe mit Würstchen-Einlage	Portion 3,90
Gebundene Tomatensuppe mit Fleischklößchen	Portion 3,90
Curry-Kokossuppe mit Koriander und Shrimps	Portion 4,50
Karotten-Ingwer Suppe	Portion 3,90

Wir liefern Ihnen die Suppe in einem Wärmebehälter.
Lieferung ab 10 Personen.

Verschiedenes aus der warmen Küche

Heiße Wienerwürstchen m. Kartoffelsalat	pro Person 6,90
Schlemmergeschnitzeltes mit Spätzle o. Reis	pro Person 7,90

Kalte oder heiße Snacks

Hausgemachte Frikadellen	Stück 1,00
Chickens Wings (Hähnchenunterkeule)	Stück 0,90

Beliebte Leckereien

Mett-Igel	1 Kg 14,90
Käse-Igel auf Grapefruit	Stück 17,90
Käse-Igel auf Ananas	Stück 30,00
Partyfrikadellen	Stück 0,50

Fragen und Informationen
zu den Inhaltsstoffen und den
Allergenen erhalten Sie in
unserer Kladde, die wir für Sie
im Geschäft bereithalten.



Bauernbuffet Rustikal

- 1 Brett mit: Katen- u. Bauernschinken, Katenrauch- u. Bauernmettwurst
 - 1 Brett mit: Bauernleberwurst, Bauernblutwurst, Heidefleisch, Bauernsülze, Jagdwurst
 - 1 Brett mit: Weichkäse, Frischkäse, Schnittkäse
 - 1 Metteller mit Zwiebeln
 - 1 Schale mit hausgemachtem Schmalz
 - 1 Brotkorb mit buntem Brotsortiment
 - 1 Butterteller
- ab 10 Personen pro Person 14,90

Hanseatenbuffet

- 1 Bratenplatte mit: Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler und Putenrollbraten
 - 1 Schinkenplatte mit: Katenschinken, Kochschinken, Lachsschinken und Farmerschinken
 - 1 Käseplatte: Auswahl an intern. Käsespezialitäten
 - 1 Fischplatte mit: Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilets und Krabbenfleisch
 - Auswahl an verschiedenen Fischsalaten
 - gemischter Brotkorb und Butter
- ab 10 Personen pro Person 17,90
ab 15 Personen pro Person 15,90

Feinschmeckerbuffet

- Roastbeefplatte auf Salatbeet mit Butterrose u. Remouladensauce
 - Bratenaufschnittplatte mit hausgem. Spezialitäten
 - Platte mit italienisch/französischen Salami u. Schinkenspezialitäten
 - Fischplatte mit: Räucherlachs, Räuchergarnelen, Forellenfilets und Krabbenfleisch
 - Auswahl an verschiedenen Fischsalaten
 - Dessert nach Wahl
 - gemischter Brotkorb und Butter
- ab 10 Personen pro Person 19,90
ab 15 Personen pro Person 15,90



Platz für Ihre Notizen:

Heiße Braten

- Burgunderbraten** mit Kraut- und Waldorfsalat, Meter- und Zwiebelbrot pro Person 10,90
- „Rundstück warm“**– Schweinebraten mit würziger Bratensauce, Gewürzgurken und Meterbrot pro Person 9,90
- Bayerischer Leberkäse** mit Kraut- oder Speckkartoffel-Salat, Brezeln und süßem Senf pro Person 8,90
- Roastbeef**, rosa gebraten, kalt aufgeschnitten und auf einer Platte garniert mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne pro Person 13,90
- Spanferkelbraten „Karibik“** Senfdip, Kartoffelsalat & Krautsalat ab 10 Personen pro Person 12,00
- Spanferkelrücken** mit Kräutern gespickt, geschmortes Ofengemüse & Kartoffelwedges ab 10 Personen pro Person 18,00

Beilagen

- Kartoffelgratin pro Person 2,50
- Brechbohnen mit Speckwürfel pro Person 2,50
- Bratkartoffeln pro Person 2,80
- knackige Saison-Gemüsebeilage pro Person 3,00
- Backed Potatoe pro Person 3,00

Fingerfood

auf bunten Platten oder im Weckglas serviert.

Büroparty, 8 Spezialitäten: Baguetteschnittchen mit Räucherlachs, Kräuterquark mit Radieschen und Roastbeef, Schwarzbrothäppchen mit Tortenbrie und Putenbrust, Pflaume im Speckmantel, Mozzarella-Spießchen mit Tomate u. Pesto, Hackbällchen mit Senfdip
ab 10 Personen pro Person 12,00

Party, 10 Spezialitäten: Hackbällchen, Chickenwings, Miniquiches verschieden gefüllt, Käsespießchen mit Trauben, Pflaumen im Speckmantel, 2 verschiedene Dipsaucen
ab 10 Personen pro Person 12,00

Business Meeting: Waldorfsalat mit Hähnchenspieß, Kartoffel-Radieschensalat mit Frikadelle. Quiche mit Parmaschinken-Ruccola u. Lachs mit Frischkäse, 2erlei Laugenkonfekt herzhaft gefüllt, Miniwraps mit Curry-Chicken & Tomate-Mozarella, Obstspießchen der Saison
ab 10 Personen pro Person 13,00

Desserts

...ein Muss zum Schluss

- Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce pro Person 2,50
- Mousse au Chocolat pro Person 3,00
- Frischer Obstsalat pro Person 3,00
- Himbeer- oder Mandarinenquark pro Person 2,50
- Obstspieße Stück 2,50

Verschiedene kleine Kuchenstücke

- Butterkuchen, Brownies, Zimtröllchen, Muffins, Bienenstich, Mini Kopenhagener Stück 1,00

Leihgeschirr und Möblierung

- Suppentassen mit Untertellern Stück 0,30
- Essteller, Dessertteller Stück 0,30
- Dessertschalen Stück 0,30
- Messer, Gabeln, Esslöffel, Teelöffel Stück 0,20
- Gläser, Sekt, Bier, Wein, Cocktail Stück 0,30
- Festzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke) Stück 15,00
- Stehtische Stück 9,90
- Bier-Zapfanlagen Stück 30,00
- Gasgrill Stück 30,00
- Lieferung und Abholung jeweils 15,00

Die Buffets liefern wir Ihnen ab 10 Personen und frei Haus bei rechtzeitiger Bestellung. Getränke Ihrer Wahl erhalten Sie in Kommission.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, besuchen Sie uns (Montag bis Sonnabend 7 bis 20 Uhr) oder sprechen Sie uns gerne an:



Alsterdorfer Markt 8 · 22297 Hamburg



Tel. 040 500 904 59



Fax 040 500 902 33



www.edeka-ecks.de