



**fisch - kiste**

**fisch-kiste**

- Catering -



# VORWORT

Liebe Kunden,

wir laden Sie auf den nachfolgenden Seiten auf eine kulinarische Reise ein. In unserer Broschüre finden Sie eine Auswahl an kalten und warmen Speisen.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Sprechen Sie uns an oder vereinbaren Sie doch einfach einen persönlichen Termin, wir freuen uns auf Sie!

Besten Genuss wünscht

*Martin Hebisch*



# SCHLEMMERPLATTEN

Schlemmerplatten aus Neptun´s Reich:

Auf unseren Fischplatten servieren wir Ihnen Räucher-  
spezialitäten und Feinkostsalate aus hauseigener Herstellung.  
Unsere Fische werden in unserem Hause nach alter Tradition  
über Buchenholz im Altonaer Ofen geräuchert – so wie es  
Herr Hebisch vor vielen Jahren von seinem Räuchermeister  
gelernt hat.

Wir wünschen viel Freude beim Genießen!



## SCHLEMMERPLATTEN AUS NEPTUN'S REICH

### **Schlemmerplatte „*fisch-kiste traditionell*“**

Räucherlachs, Graved Lachs, Räucheraal, Forelle, Matjes  
und Makrele

pro Person zum Beistellen 17,50 €

pro Person zum „Satt-Essen“ 24,90 €

Gerne reichen wir Ihnen auch Krabbenfleisch.  
Dieses berechnen wir zuzüglich nach Tagespreis.

### **Schlemmerplatte „*First Class*“**

Räucherlachs, Graved Lachs, Räucheraal, Schillerlocke,  
Nordseekrabben

pro Person zum „Satt-Essen“ 38,00 €

### **Pinneberger Schlemmerplatte**

Geräuchertes Makrelen- und Forellenfilet, Stremellachs,  
hausgereifter Matjes, cremiger Eiersalat  
und würzige Dillhappen

pro Person zum Beistellen 14,50 €

pro Person zum „Satt-Essen“ 21,50 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch eine Fischplatte nach  
Ihren individuellen Wünschen zusammen. Der Preis richtet sich  
nach Zusammenstellung.

Unsere Fischplatten fertigen wir ab 4 Personen.



# SCHLEMMERPLATTEN

## Schlemmerplatten „ganz ohne Fisch“

Für die „Nicht-Fisch-Esser“ bieten wir natürlich auch kulinarische Gaumenfreuden. Schinken- und Wurstspezialitäten aus der Lüneburger Räucherkatze oder internationale Käsespezialitäten lassen das Genießerherz höher schlagen ...



Auch eine Kombination von Fisch-, Fleisch- und Käseplatten ist natürlich möglich. Im persönlichen Gespräch kreieren wir gern Ihr Wunschbuffet!



## SCHLEMMERPLATTEN „GANZ OHNE FISCH“

### ***Rustikale Schinken-Jause***

Räucherschinken-Spezialitäten, Landjäger, Salami  
und Bauernmettwurst, Mixed-Pickles  
ab 4 Personen, pro Person

13,90 €

### ***Gourmet-Platte***

Premium-Aufschnitt wie Kochschinkenröllchen,  
rosa Roastbeef, zarte Putenbrust mit Früchten garniert,  
hausgemachter Fleischsalat, Remouladensauce  
und Gewürzgürkchen  
ab 4 Personen, pro Person

14,90 €

### ***Käse für Genussmenschen***

Auswahl von mindestens 4 internationalen Käsespezialitäten  
Rohmilch-, Weich- und schnittfester Käse,  
mit Trauben, Salzgebäck und Nüssen garniert  
ab 10 Personen, pro Person

13,90 €



# METERBROTSCHEIBEN ZUM SCHLEMMEN

Egal, ob ein gemeinsames Frühstück mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern – oder zur Stärkung beim Geschäftsmeeting ... Belegte Meterbrotsscheiben kommen immer gut an! Traditionsbetriebe aus der Region beliefern uns mit frischen Backwaren. Diese werden mit Landbutter bestrichen, reichlich belegt und liebevoll garniert. Lassen Sie es sich schmecken! Wir empfehlen für einen Empfang oder einen Snack 3 Stück pro Person, zum Beistellen 5 Stück. Anstelle einer Hauptspeise rechnet man ca. 7 Scheiben pro Person.



*Wir bitten um Verständnis, dass die Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte beträgt.*



## METERBROTSCHIEBEN

### *mit Fisch*

Hausgemachter Flußkrebsscocktail  
Meterbrotscheibe

3,50 €

Frisch geräucherter Lachs mit Meerrettich-Mousse  
Meterbrotscheibe

3,50 €

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Crème  
Meterbrotscheibe

3,50 €

Nordseekrabbensalat  
Meterbrotscheibe

3,50 €

Aalfilet  
Meterbrotscheibe

3,50 €

Forellenfilet mit nussigem Wakame  
Meterbrotscheibe

3,30 €

Hausgereiftes Matjesfilet mit feinen Zwiebelwürfeln  
Meterbrotscheibe

2,50 €



## METERBROTSCHEIBEN

### *mit Fleisch und vegetarisch*

Rosa Roastbeef mit Remoulade und Gurkenfächer  
Meterbrotscheibe 3,30 €

Geräucherte Putenbrust mit Curry-Ananas  
Meterbrotscheibe 2,90 €

Holsteiner Katenschinken mit buntem Pfeffer  
Meterbrotscheibe 2,90 €

"Caprese" Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum  
Meterbrotscheibe 2,30 €

Brie mit Preisselbeer-Konfitüre  
Meterbrotscheibe 2,30 €

Geflügel-Fleischsalat  
Meterbrotscheibe 2,00 €

Hausgemachter Eiersalat  
Meterbrotscheibe 2,00 €



# FINGERFOOD-KREATIONEN

Feine Häppchen und Snacks für die Cocktailparty oder für die lockere Runde - hier finden Sie unsere Fingerfood-Kreationen. Kleine Köstlichkeiten, die ohne Besteck direkt „von der Hand in den Mund“ genossen werden können.

Lassen Sie sich inspirieren. Ihre Gäste werden sich freuen!

Für eine kleine Stärkung zum Empfang empfehlen wir 4-6 Teilchen pro Person. Für eine Cocktailparty mit kleiner Mahlzeit sollten Sie 10-12 Teilchen einplanen. Zum „Satt-Essen“ empfehlen wir 15 Teile pro Person.

Natürlich können unsere Fingerfood-Köstlichkeiten auch mit anderen Büffetkomponenten kombiniert werden.



*Bitte haben Sie Verständnis, dass die Mindestbestellmenge je Sorte 15 Stück beträgt.*



## FINGERFOOD-KREATIONEN

### *Fisch*

Räucherlachs-Crêpe-Röllchen  
mit Wasabi-Crème

2,50 €

Hausgebeizter Graved-Lachs  
auf Schwarzbrottafer mit Senf-Dill-Sauce

2,20 €

Heringsfilets in Dillcrème, Forellenkaviar  
auf geröstetem Vollkornbrot

1,80 €

Pikanter Flußkrebssalat  
im Knuspertartelette

1,60 €

Hausgereifter Aalrauch-Matjes  
auf Pumpnickeltaler mit Radieschen

1,50 €

Pumpnickeltaler mit Butterfisch  
und Limettencrème

1,50 €

Räuchergarnele mit frischer Mango  
und Minze am Stick

0,90 €

Hausgemachte Mini-Fischfrikadelle am Stick  
mit Senf-Dill-Dip

0,90 €



## FINGERFOOD-KREATIONEN

### *Fleisch und vegetarisch*

Tête de Moine Käse auf Früchtebrot mit Feigensenf	2,90 €
Crêpe-Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Curry-Mandarinen-Frischkäse	2,50 €
Rosa Roastbeef auf Schwarzbrottaler mit hauseigener Remoulade und Cornichon	1,90 €
Feines Wokgemüse mit Sprossen „Sweet-sour“ im Knusperartelette	1,60 €
„Strammer Max“ hausgemachter Eiersalat, Katenschinken auf Schwarzbrottaler	1,50 €
Handgefertigte Mini-Boulette am Stick mit Sweet-Chili-Dip	0,90 €
Marinierte Pesto-Mozzarellakugeln am Stick mit Cherrytomaten	0,90 €



# WARME SPEISEN

## Suppen



### Hausgemachte Fischsuppe nach Traditionsrezept

Auswahl verschiedener Fischarten und knackige

Gemüwestreifen in tomatisiertem Fischfond

ab 10 Personen, pro Person

7,90 €



### Pikante Curry-Suppe „Asia-Style“

mit Garnelen und verschiedenen Seefischen

ab 10 Personen, pro Person

7,90 €

### Holsteiner Kartoffelsuppe

mit Lachsstreifen

ab 10 Personen, pro Person

6,90 €



# WARME SPEISEN

## Aus dem Chafing-Dish

Wir liefern Ihnen die Speisen frisch aus dem Ofen an. Im Chafing-Dish bleiben diese bis zu zwei Stunden warm.

### Lachs-Lasagne

Lachs in würziger Sahnesauce zwischen Nudelschichten (wahlweise Spinatnudeln) mit herzhaftem Käse goldbraun gratiniert

ab 9 Personen, pro Person 13,50 €

### Fischfilets

mit Kräutern ummantelt auf einem mediterranen Gemüsebett, Gnocchis

ab 9 Personen, pro Person 12,50 €

### Hamburger Seemanns-Labskaus

Grober Kartoffelstampf mit Rote Beete, Gewürzgurke und Corned Beef.

Dazu reichen wir hausgemachte Gabelrollmöpfe und Matjesröllchen.

ab 9 Personen, pro Person 9,50 €



## DESSERT

Darf es etwas Süßes sein? Leckermäulchen aufgepasst!  
Hier präsentieren wir Ihnen unser sündhaft gutes Naschwerk  
„für danach“.



*Die Mindestbestellmenge beträgt 9 Stück je Sorte.*



## DESSERT

### ***Hamburger Beerenragout***

der altbekannte Klassiker aus dem Weckglas  
mit Vanillesahne  
pro Stück

2,50 €

### ***„death by chocolate“***

Saftiger Schokoladenteig mit kräftiger Schokoladenglasur.  
Ein amerikanischer Klassiker für jede Gelegenheit  
in mundgerechte Stücke geschnitten  
pro Stück

2,30 €

### ***Hausgebackener Apfelstrudel***

Traditionelles Dessert aus gezogenem Strudelteig  
mit frischen Äpfeln, edlen Gewürzen und süßen Rosinen  
mit Vanillesauce  
pro Stück

2,30 €

### ***Belgische Mini-Waffel***

mit Hagelzucker oder saisonalem Früchte-Dip  
pro Stück

2,10 €



# EVENT-EQUIPMENT

Sie benötigen für Ihre Feier neben kulinarischen Köstlichkeiten zusätzlich Equipment?

Egal ob Geschirr, Bestecke oder Gläser bis hin zum Stehtisch mit Barhockern oder wünschen Sie spezielles Buffetmobilier - wir halten viele Möglichkeiten für Sie bereit.



(Beispielfotos)



# LIEFERGEBÜHREN

Leider brauchen auch unsere Fahrzeuge einen Fahrer und Benzin. Daher kommen wir nicht drum herum, Ihnen eine Lieferpauschale zu berechnen. Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

Für den Bereich:

Pinneberg, Kummerfeld, Borstel-Hohenraden, Prisdorf

Aufträge unter 50,00 € 15,00 € Liefergebühr

Aufträge ab 50,00 € 12,50 € Liefergebühr

Für den Bereich:

Uetersen, Tornesch, Quickborn, Ellerbeck, Elmshorn, Ellerhoop, Bevern, Heede, Appen, Schenefeld, Rellingen, Halstenbek

Aufträge unter 50,00 € 19,50 € Liefergebühr

Aufträge ab 50,00 € 15,50 € Liefergebühr

Weitere Bereiche nach Absprache.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 15%.



# INFORMATIONEN

- ✓ Alle angebotenen Speisen können kombiniert und auf Ihre individuellen Wünsche angepasst werden.
- ✓ Sollte Ihr Wunsch nicht dabei sein, zögern Sie nicht uns anzusprechen.
- ✓ Wir produzieren unsere Speisen stets mit frischen Zutaten.
- ✓ Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir gerne Rede und Antwort.
- ✓ Die Preise verstehen sich als Endkundenpreise inkl. MwSt.
- ✓ Irrtümer und Preisschwankungen vorbehalten.

Unsere AGB finden Sie auf [www.fisch-kiste.de](http://www.fisch-kiste.de)



Rübekamp 26, 25421 Pinneberg  
Telefon 04101.22582

[www.fisch-kiste.de](http://www.fisch-kiste.de)  
[catering@fisch-kiste.de](mailto:catering@fisch-kiste.de)

