

Lust auf neue Geschmackserlebnisse?
Einmaliger Luxus für einmalige
Gelegenheiten:

Menüs



stäcker
CATERING

Willkommen bei stäcker catering!

Einmaliger Luxus für einmalige Gelegenheiten: Unsere Menüs

Gerade bei ganz besonderen Anlässen möchte man sich und seine engsten Freunde und Verwandte verwöhnen! Handelt es sich dabei um eine Hochzeit, um eine Taufe oder um ein Jubiläum? Festlichkeiten wie diese benötigen ein ganz besonderes Catering. Entsprechend finden Sie bei uns den perfekten Ansprechpartner in puncto mehrgängige Menüs.

Auch hier liegt es uns in ganz besonderem Maße am Herzen, dass dieser Tag für Sie und all Ihre Gäste ein wahres Fest wird! Entsprechend zeichnen wir uns durch eine vielerorts hoch gelobte Auswahl an mehrgängigen Menüs aus. Sie können ganz individuell entscheiden, wie aufwendig dieses sein darf, was serviert werden soll und vor allem auch wie. Dabei reicht unsere Bandbreite von einer eleganten, aber schlichten bis hin zu einer ganz ausgefallenen und edel anmutenden Dekoration.

Sehr beliebt sind unsere Menüs mit Zutaten aus der Region. Hierbei greifen wir selbstverständlich auf frische Fleisch- und Fischprodukte aus ökologischer Tierhaltung zurück. Aber auch die einheimischen Obst- und Gemüsesorten verwenden wir gerne, weil nur diese sich natürlich durch eine ganz besondere Frische auszeichnen.

Wir laden Sie herzlich ein, um unsere Produkte bereits vor Ihrem Event vorzukosten und sich von der beispiellosen Vielfalt zu überzeugen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl aus unserem auch kurzfristig lieferbaren Sortiment vor. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Menü-Vorschläge an. Sie haben die Wahl!

Traumhafte Menüs

„Wir verwöhnen Sie, Ihre Mitarbeiter oder Ihre Gäste. Und dies stets mit frisch zubereiteten Speisen. Dieses Erfolgsrezept runden wir mit Originalität und Vielfalt ab. Sie haben die Wahl: Exotisches 5 Gänge Menü oder lieber regional, rustikal oder besonders festlich.“

Unsere Köche werden Sie mit den leckersten Köstlichkeiten zufrieden stellen.“

Seit 2001 ist Arne Stäcker als Küchenmeister verantwortlich und bietet für Hamburg und Schleswig-Holstein mit seinem Team sowohl zeitgemäße wie auch klassische Kochkunst.



stäcker
CATERING



Menüs - Eine Auswahl

Vorspeisen (Auswahl)

- Antipasti von mariniertem Gemüse im Parmesankorbchen
- Cappuccino von Zitronengras & Curry
- Cappuccino von Tomate
- Carpaccio vom Barberieentenbrust mit Orangen-Sternanisvinaigrette und Brïoché
- Carpaccio vom Lachs und Zander mit Granatapfelvinaigrette und Wasabisauce
- Crespelle mit Lachs-Rucola-Ricotta-Füllung
- Delïse von der Seeszunge in Ingwersauce
- Garnelen im Parmaschinkenmantel auf Blattsalat
- Gebackene Jakobsmuschel mit gebratenem Kaisergranat auf gedünstetem Spinat und Ingwer-Zitronengrasschaum
- Geräucherte Gänsebrust im Duett von Rettich und Vierländer Birne mit Vanille-Olivenöl und Rosensalz
- Jakobsmuscheln in Parmaschinkenmantel auf Balsamico-Linsen
- Karotten-Ingwersuppe mit Lammfilet
- Klare Tomaten-Essenz mit kleiner Frühlingsrolle am Spieß
- Pilze der Saison mit geriebenen Nüssen auf Salatbett mit Himbeerdressing
- Praline vom gebeizten Gravedlachs mit selbstgebackenem Biskuitboden und Zitronenschmand, dazu Herbstsalate und Wasabischaum
- Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumen-Sauce, Erdbeeren und Orangenfilets
- Samtige Paprikasuppe mit Koriander Schaum und Garnele an Zitronengras
- Saschimi vom Tuna und Schwertfisch mit Granatapfelvinaigrette und Wasabisauce

Hauptgänge (Auswahl)

- Angus-Rinderfilet mit Entenstopfleber auf Tignanellosauce und Macairekartoffeln
- Argentinisches warmes Roastbeef mit gelben Paprikachutney auf geschmortem Gemüse mit Backpflaumensauce
- Barberie Entenbrust mit Orangenkonfit und Rotkraut, Schupfnudeln
- Duett von pochierem Lammrücken und Lammcarree mit Pesto gratiniert auf provenzialischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Lammjus
- Gebratenes Steinbeisserfilet auf glaciertem Bleichsellerie, Rieslingrahm, Zucchini-Tagliatelle und frittiertes Petersilie
- Känguru mit gelben Paprikachutney auf geschmortem Gemüse mit Traubenkonfit
- Karamellierte Maishähnchenbrust in Lavendelhonigmarinade auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und gegrilltem Kartoffelspieß
- Kleine Medaillons vom Angelschellfisch mariniert in Orangenpfeffer auf Römersalat
- Kleine Rinderfilets unter der Kräuterkruste mit sahnigen Blattspinat und Haselnußkartoffeln
- Knusprige Entenbrustscheiben in Orangenjus mit Linsensprossen und Reis
- Lammrücken am Rosmarinspieß mit Joghurt und Pesto auf Steinpilzrisotto
- Rinderfilet in Korianderjus mit gebratenen Pfifferlingen, Zuckerschoten und Kartoffelgratin
- Rosa gebratenes Rinderfilet auf Barolojus mit tournierter Zucchini, Haselnusskartoffeln und Zuckerschoten
- Schweinefiletscheiben in Portwein auf gebratenen Äpfeln
- Steinbutt in Zimt-Olivenöl gegart mit weihnachtlichem Pesto
- Straußenmedaillon im Parmaschinkenmantel mit Balsamico-Backpflaumensoße, gebratenen Steinpilzen und getrüffeltem Kürbis-Kartoffelpüree
- Surf and Turf vom Schweinefilet und Garnele, Salbeisauce und Risotto
- Szechuan marniertes, Tandoori gegrilltes Rinderfilet mit Balsamico-Chili Jus auf gebratenen Steinpilzen und Wasabikartoffelpüree
- Wildente auf Backpflaumen-Basamicosauce mit Spitzkohl und Kartoffelkuchen
- Wildschweinerücken auf Steinpilzragout mit Kartoffel-Püree
- Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Steinpilzrisotto mit Wasabischaum

Desserts

Eine Auswahl traumhafter Dessertkompositionen entnehmen Sie bitte unserer Dessert-Broschüre.