Jaap

VERANSTALTUNGSSERVICE

Der reinste Genuss:

Japp Veranstaltungsservice überzeugt mit natürlicher Qualität und erfrischenden Konzepten.

Ehrlich schmeckt am besten. Nach diesem Prinzip sorgen wir in der vierten Generation für zufriedene Gäste. Wurden in den Anfangszeiten noch Norderstedter Firmen mit dem Fahrrad beliefert, profitieren unsere Kunden heute weit über den Großraum Hamburg hinaus von modernstem Event Service. Eines ist über die Jahrzehnte gleichgeblieben: unser guter persönlicher Kontakt zu unseren Auftraggebern. Und die bereits sprichwörtliche Zuverlässigkeit von Japp.

Klare Konzepte. Klare Vorteile.

Von der kleinen Familienfeier zu dritt, über das Jubiläum mit 600 Personen bis hin zum Firmen Event mit 9.000 Gästen. Von der Hochzeit im Schloss bis zum exklusiven Segeltörn. Wir erarbeiten für Sie ein individuelles Programm. Mit dem passenden Veranstaltungsort und mit einer sorgfältigen Auswahl unseres ausgebildeten Personals.

Was unsere Kunden an uns besonders schätzen, ist unser gutes Essen, serviert mit einer großen Portion Zuverlässigkeit. Oft machen originelle Ideen und liebevolle Details den großen Unterschied aus. Kurzfristige Änderungen erwünscht? Kein Problem. Flexibilität ist bei uns im Preis inbegriffen.

Internationale Küche. Regionale Partner.

Qualität kennt keine Grenzen. Egal, ob Sie die bodenständige Hamburger Kost bevorzugen, die italienische Küche, spanische Gaumenfreuden oder asiatische Leckerbissen. Wir achten penibel auf die Frische der Ware und arbeiten bevorzugt mit regionalen Lieferanten zusammen. Natürlichkeit ist eine Zutat, die in keinem unserer Gerichte fehlen darf. Deshalb setzen wir sehr stark auf Produkte aus eigener Herstellung.

Diese Philosophie hört sich nicht nur gut an. Sie können sie einfach schmecken. Und nach Herzenslust genießen. Mehr über den Japp Veranstaltungsservice erfahren Sie auf www.japp-catering.de oder unter Tel. 040 522 24 28.

Ihr

Bodo Japp

Heino Japp

Falko Japp

Japp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Wo finde ich was?

Belegtes aus der Backstube ____ ab Seite 4

Snackplatten / Fingerfood / Flying Buffet ____ ab Seite 6

Fingerfoodbuffet ____ ab Seite 10

Brunchbuffet ____ ab Seite 11

kalte Buffets / kaltwarme Buffets ____ ab Seite 12

vegane / vegetarische Zusatzpakete ____ ab Seite 19

Vorspeisenplatten ____ ab Seite 20

Aus dem Drehspießgrill serviert ____ ab Seite 21

BBQ ____ ab Seite 22

Suppen / Curry´s ____ ab Seite 26

Warme Leckereien / i-Tüpfelchen zum Buffet ____ ab Seite 28

Saisonkarte ____ ab Seite 30

Kinderplatte ____ ab Seite 31

Süßes & Dessert ____ ab Seite 32

Langheinkate ____ ab Seite 34

Wir bereiten für Sie unsere Buffets und Speisen ab einer Personenzahl von 10 Personen zu. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Getränke, Equipment, Personal und alles was Sie sonst noch benötigen zur Verfügung.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

Belegtes aus der Backstube

Ein herzhaftes Schnittchen kann hohen Genuss bereiten und genauso stilvoll zubereitet sein wie ein Wildlachsröllchen mit Sahnemeerrettichfüllung. Das sollten Sie übrigens unbedingt kosten!

Sandwiches

pro Person 3 Dreiecke

junger holländischer Gouda und Strauchtomate
geräucherte Putenbrust und fruchtiger Waldorfsalat
Mozzarella, Strauchtomate und frisches Basilikum
milder Brie und Feigensenf
Salat vom pazifischen Thunfisch, Paprika, Mais, rote Zwiebeln

Alle Sandwiches (frisches Weizen- und Vollkorntoast) sind mit erntefrischem Eisbergsalat, Tomate, Gurke und würziger Remoulade belegt.

Vollkorn-Schnittchen

pro Person 5 Stück

rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind mit Remouladensauce,
geräucherte Putenbrust, ital. Landsalami, Chicken Tikka Geflügelsalat,
französischer Brie mit Feigensenf, Schnittkäse, cremig zarter Frischkäse mit Lauchzwiebel,
Mozzarella auf Roma-Strauchtomate mit frischem Basilikum

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Cocktailhäppchen (Vollkornbrot)

pro Person 10 Stück

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
fangfrische Bachforelle aus dem Rauch mit Preiselbeermeerrettich
Hummerkrabben mit Cocktailcreme
hartgekochtes Landei mit Anchovis
rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind mit Remouladensauce
Holsteiner Räucherschinken
geräucherte Putenbrust
Hähnchensalat in Currycreme
ital. Landsalami mit Olive
Käsespezialitäten

---

pro Person 14 Cocktailhäppchen (Abendmenge)

---

pro Person 10 Cocktailhäppchen (ohne Lachs und Forelle)

---

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Snackplatten, Fingerfood, Flying Buffets

Jede Küche hat ihre eigenen Klassiker, asiatisch, spanisch oder italienisch, die sich in kleinen mundgerechten Formen servieren lassen. Wir haben einige verschiedene Varianten, von vegan über maritim bis zu klassisch-deftig für Sie zusammengestellt. Sollten Sie eine andere Alternative wünschen: auch die liefern wir Ihnen gerne.

Zu allen Snackplatten reichen wir aus unserer Hausbäckerei knackfrisches Steinofenbaguette und Ciabatta.

Diese Snackmengen sind für Empfänge und Tagungen gedacht. Für abends zum Sattessen empfiehlt unser Küchenchef mindestens 12 Teile pro Person.

Wir bereiten alle Fingerfoods ab 10 Personen zu.

Mini-Wraps

pro Person 8 Stück

mit verschiedenen Füllungen wie z.B.

norwegischer Räucherlachs, Gurke, Paprika und Eisbergsalat

Salat vom pazifischen Thunfisch, Paprika, Mais, rote Zwiebeln und Eisbergsalat

asiatischer Geflügelsalat mit leichter Currycreme, Paprika und Eisbergsalat

Mozzarella, Rispentomate, Balsamicocreme, frisches Basilikum und Eisbergsalat

Rucola, Paprika-Chillifrischkäse, Tomate und Paprika

geräucherte Putenbrust, Waldorfsalat und Eisbergsalat

Farmersalat, Paprika und Eisbergsalat

Roastbeef, Remouladensauce, Röstzwiebeln, Paprika und Eisbergsalat

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Snackplatte No. 1

pro Person 9 Stück

Chicken Double Sticks | Asiasauce
mediterran gegrillter Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce
Samosa (kleine vegetarisch gefüllte Teigtaschen) | Asiadip
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
Involtini vom südamerikanischen Roastbeef mit karamellisierten Schalotten und Remoulade
spanischer Chorizo-Spieß
hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Senfdip
gemischter Blattsalat der Saison in der Minibowl mit Schafskäsetopping | Dressing
Mini-Schnitzelchen vom Hähnchen

Snackplatte "Klassik"

(ohne Schweinefleisch)

pro Person 8 Stück

gebratener Garnelenspieß | Cocktailsauce
Schnitzel vom Hähnchen im Mini-Steinofenbrötchen mit Remoulade, Tomate, Salat und Gurke
Chicken Double Stick | Asiasauce
kleine klassische Rinderroulade mit Gurken-Speckfüllung am Spieß
Bergkäsespieß mit getrockneter Dattel, Traube und Obst
Capresespieß (Tomate, Mozzarella, Olive und Basilikum)
Rinderhackbällchen | Senfdip
vegetarische Frühlingsröllchen | Mangodip

Snackplatte "Lieblingsplatte"

pro Person 9 Stück

gebratene Dattel im Speckmantel
Lachsschnittchen mit Emmentaler-Lauchkruste | Cocktailsauce
Chicken Sweet Cocosstick | Asiadip
Mailänder Salamispieß mit Kräutercrouton
Minischnitzelchen vom Hähnchen | Chillidip
Tomate-Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
Käse-Fruchtspieß
Hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Dijonsenfdip
gefülltes kleines Laugenkonfekt mit Tomatenkräuterbutter

Snackplatte "Mediterran"

pro Person 9 Stück

spanische Chorizo mit Nocellara del Belize Olive gespießt
Pastrami auf Rosmarinbaguette mit Tomatenbutter
Capresespießchen (Tomate, Mozzarella, Olive und frisches Basilikum)
italienische Landsalami und getrocknete Tomate auf einem Kräutercrouton gespießt
Antipasti Quartett (Paprika, Zucchini, Zwiebel und Champignon) im Fingerfoodschälchen
Albondiga (Rinderhackfleischbällchen in scharfer Tomatensauce) aus der Minibowl mit Alioli
Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Red Pepperdip
gebratenes Garnelenspießchen | Cocktailsauce

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Snackplatte "vegetarisch / vegan"

pro Person 8 Stück

roter Linsensalat exotisch gewürzt mit Ingwer und Koriander im Minibowl
Falaffelbällchen | Kräuterquarkdip
Antipasti (verschiedene, gebratene, eingelegte Gemüsesorten im Fingerfoodschälchen)
Bergkäsespießchen mit getrockneter Dattel und Traube
gebackene Minifrühlingsrolle | Redpepperjam
Bhajis und Pakora (orientalische Gemüseplätzchen in Kichererbsenmehl gebacken) | Kräuterquarkdip
Laugenecke mit Körnertopping
"Sigar Böreg" (Schafskäse im Filoteig gebacken) | Mangodip
Tomaten- und Kräuterbutter

= vegan

Fingerfood "Surf and Turf"

pro Person 8 Stück

gebackener Black-Tiger-Prawn im Tempurateig | Cocktailsauce
Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) im Fingerfoodschälchen angerichtet
Kodiak-Wildlachsröllchen mit Meerrettich-Frischkäse im Fingerfoodschälchen
spanische Albondigas (Rinderhackfleischbällchen in geschmolzenen Tomaten) aus der Minibowl
Garnelen-Sesam Wan Tan auf einem Curryhähnchensalat aus der Espressotasse
Green Curry Hähnchenspieße | Mangodip
Schleswig-Holsteiner Medaillon vom Kalb in Parmesankruste
Rosmarinbaguette belegt mit französischen Käsespezialiäten

Mediterranes Fingerfoodbuffet

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

sommerlich marinierter Tomate-Mozzarella-Stick mit frischem Basilikum

Antipasti misti (mariniertes, gebratenes Gemüse) im Fingerfoodschälchen

gebratener Garnelenspieß | Cocktailsauce

zarter Hähnchenstick | Asiasauce

luftgetrockneter Schinken aus Parma mit Melonenspalten

pikante Chorizo mit Oliven gespießt

Knusper-Shrimps | fruchtiger Mangodip

Mailänder Salamispieß mit getrockneter Tomate und spanischem Manchegokäse

hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Senfdip

Lachsschnittchen im Schälchen mit Käse-Lauch-Kruste | Cocktailsauce

kleine Käseplatte mit versch. italienischen und französischen Käsespezialitäten

verschiedene italienische Ciabatta, Saatenbaguette und Steinofenbaguette

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Brunchbuffet

warm

kleine Blätterteigpastete | Ragout vom Hähnchen mit
frischen Champignons und zarten Zuckerschoten

Sommergemüsequiche mit cremigem Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten

feine Aufschnittplatte

Holsteiner Katenschinken mit Spalten von der Honig- und Cantaloupmelone
luftgetrocknete Landsalami
gebratene Hähnchenspieße | Mangodip
Roma-Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Balsamicodip
in Knoblauchöl gebratene Garnelenspießchen | fruchtige Cocktailsauce
Farmersalat

verschiedene Weich- und Schnittkäsespezialitäten aus Frankreich und Holland
Marmelade
cremige Landbutter
buntes Körbchen mit verschiedenen süßen Plunderteilchen, saftige Minimuffins
Partybrötchen, knuspriges Baguette und Ciabatta aus unserer Hausbäckerei

---

zusätzlich mit Räucherlachs

Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

"Genießen wir, was uns der Tag beschert. Wer weiß, ob solch ein Tag uns wiederkehrt."
(Hafis 1320-1388) persischer Dichter

Kalte Buffets &

Kalt/Warme Buffets

Eine Einladung ins eigene Zuhause drückt viel mehr Verbundenheit aus, als der Restaurantbesuch. Von der erlesenen Suppe, über einen köstlichen warmen Hauptgang, bis hin zum üppigen kalten Buffet, verwöhnen wir ihre Gäste und natürlich sie selbst. Sie können Ihre Gäste problemlos, ganz entspannt bewirten. Wir helfen Ihnen dabei und haben hier schon einige Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Sollte ihr Arrangement nicht dabei sein, sprechen sie uns gerne an. Gerade für Feste mit vielen Gästen und leicht rustikalem Charakter ist das Buffet immer noch die beliebteste Form, das Essen anzubieten. Jeder bedient sich nach eigenem Geschmack und Menge. Es soll Gäste geben, die gleich mit dem Dessert beginnen. Warum auch nicht!
Buffets lassen keine Wünsche offen-für die kleine Runde oder die ganz große Party.

Bayrische Brotzeit

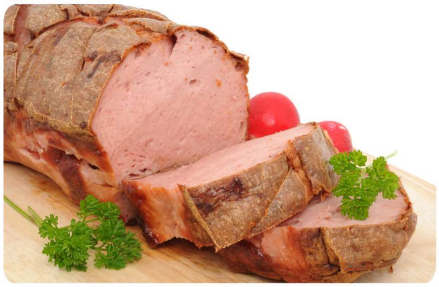
Vogerlsalat im Minibowl (knackiger Feldsalat, Kirschtomate, geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan)
Balsamico Dressing

warm

Bayrischer Leberkäse
Schmorkraut mit Speck
deftig gebratene Minihaxe in Thymianjus
Kartoffelgratin
Weißwürstl | süßer Senf

rustikale Wurstplatte

hausgemachte Minihackbällchen (Rind), Landjäger, Pfefferbeißer,schwäbischer Landschinken
Krautsalat
Freiland-Gurkensalat in Joghurt Dressing mit frischem Dill
Partybrötchen und Laugenbrezel aus unserer Hausbäckerei
cremig zarte Landbutter
Käseauswahl vom Brett (Gouda, Obazda, Brie, Bergkäse und Frischkäse mit roten Zwiebeln)



Dieser Preis gilt ab 20 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Schleswig - Holstein Buffet

warm

klassisches Rindergulasch vom heimischen Rind

saftiger Rotkohl

goldbraun gebackenes Kartoffelgratin

kalt

verschieden geräucherte Stremellachsfilets

hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | milder Senf

würziges Rindermett aus der Oberschale | Zwiebeln

Holsteiner Katenschinken

geräucherte Truthahnbrust | Preiselbeeren

Krautsalat mit Speck

großer, bunter, frischer Marktsalat | verschiedene Dressings

Brotvariationen aus unserer Hausbäckerei

cremig zarte Landbutter

Käseauswahl mit Traube und Feigensenf

Dieser Preis gilt ab 10 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Buffet - Norderstedt -

kalt

Lachsfiletschnitten mit Emmentaler-Lauchkruste

gebratene Garnelenspieße | Cocktailsauce

Sous vide gegartes Roastbeef | Remouladensauce

Holsteiner Katenschinken mit Melonenspalten

hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Dijonsenfdip

verschiedene würzige Hähnchenspieße | Chillidip

Roma-Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Balsamicodip

Salate

fruchtiger Waldorf Salat

Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Möhre, Rotkohl, Körner und Kerne

verschiedene hausgemachte Dressings

feine Käsespezialitäten aus traditioneller Herstellung

ofenfrische Brotvariationen aus unserer Hausbäckerei

cremig zarte Landbutter

Dieser Preis gilt ab 10 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Italienisches Buffet 1

warm

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin

Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)

Mozarrella e Pomodoro (Mozarrella, Rispentomate und Basilikum)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)

gebratene Garnelenspieße | Cocktailsauce

Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce

Hähnchenbrust-Spieße mediterran | fruchtig scharfe Sauce

italienische Landsalami

Pastasalat mit Rucola, Cocktailtomate, frischem Pesto und getrockneten Tomaten

frisch gebackene Ciabattavariationen und Steinofenbaguette

Landbutter

Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Italienisches Buffet 2

warm

Easypeel Black Tiger Prawns im Knoblauch-Petersiliensud | Cocktailsauce

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin

Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)

Mozarrella e Pomodoro (Mozzarella, Rispentomate, Basilikum und Balsamicodressing)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)

Lachsfilet gratiniert mit Käse und Lauch

würzige Hähnchenspieße | Chilidip

Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce

Manzo arrosto alla sienese (rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind) | Remouladensauce

toskanischer Pastasalat mit knackigem Rucola, getrockneten-, Kirschtomaten und frischem Pesto

mediterraner Bauernsalat mit Fetakäse

frisch gebackenes Ciabatta und Steinofenbaguette

Käsespezialitäten und cremig zarte Landbutter

Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Großes Hanseaten Buffet

warm

Filetspitzen vom heimischen Rind nach „Stroganoff-Art"

Kartoffelgratin

Lachsfilet und Riesengarnelen mit Hummerdillsahne gratiniert

Fregola-Pasta

kalt

Räucherlachs | Meerettich

zartes Forellenfilet auf Wachholder gesmoked

schmackhafte Dillheringshappen in Sahnesauce

zart rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce

Räucherschinken mit saftiger Honigmelone

geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

würziges Rindermett aus der Oberschale | Zwiebeln

Gurkensalat in weißer Sauce mit frischem Dill

bunter frischer Salat der Saison | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Käsespezialitäten

cremig zarte Landbutter

---

inklusive Hamburger Nordseekrabben-Pott Tagespreis

Dieser Preis gilt ab 20 Personen, bei dieser Zusammenstellung.
Wir liefern gern auch für weniger Personen und kalkulieren Ihnen einen individuellen Preis.

Japp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Das vegane bzw. vegetarische "Zusatzpaket"

Ergänzen Sie hiermit Ihr Buffet für Ihre vegetarischen Gäste

warme köstliche Bhajis & knusprige Pakoras (unterschiedliche, in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen) | Dip

Falaffelbällchen | Mangodip

Cous Cous Salat mit Fetakäse, Tomaten und Petersilie

Sigar Böreg (gebackene Filoteigröllchen gefüllt mit cremigem Schafskäse)

Samosas (indische, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen)

gemischter Salat der Saison aus der Minibowl | klassische Vinaigrette | Americandressing (ab 10 Stk)

Rucola oder Feldsalat aus der Minibowl mit Cocktailtomaten "Red Pearl", Parmesanspäne und gerösteten Pinienkernen | Walnussdressing (ab 10 Stk)

Gemüsequiche mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven

Antipasti (gegrilltes eingelegtes Gemüse)

gebratener Spitzkohl mit Thymian und Humus (ab 8 Portionen)

Rote Beete Carpaccio auf Rucola mit geröstetem Sesam | Ahornsirupdressing
(ab 10 Portionen)

Rote Beete Salat mit geröstetem Sesam, Pinienkernen, Rucola und Cocktailtomaten
(ab 20 Portionen)

Salat von roten Linsen mit frischem Gemüse, Koriander und Ingwer
(ab 10 Portionen)

Griechischer Nudelsalat mit roten Zwiebeln, Cocktailtomaten, Paprika, Gurke und Fetakäse
(ab 10 Portionen)

= vegan

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Vorspeisenplatten

Kleine Köstlichkeiten, die den Appetit anregen bzw. den ersten kleinen Hunger stillen und das Warten aufs Buffet (z.B. während der Rede) zum Genuss machen!

saftige süße Dattel im knusprigen Speckmantel
kleine Cocktailtomate mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum gespießt
Falaffelbällchen (köstlich gebratene Kichererbsenbällchen) | Kräuterquark

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Brotkorb mit verschiedenen Ciabatta Broten
Tomaten- und Kräuterbutter

Spanische (würzige) Chorizo mit Olive gespießt
Parmaschinken mit saftiger Honigmelone am Spieß
kleine Cocktailtomate mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum gespießt
Bhajis und Pakoras (orientalisch in Kichererbsenmehl gebackene Gemüseplätzchen) | Kräuterquark

Dazu ein kleiner gemischter Brotkorb mit verschieden Ciabatta Broten
Tomaten- und Kräuterbutter

Oliven, geröstete Mandeln, Alioi, Olivenöl, Kräuterbutter, Meersalzflocken
buntes Fingerfood Brotkonfekt

Diese Vorspeisenplatten sind in Verbindung mit kalten oder kalt/warmen Buffets bzw. warmen Gerichten buchbar.

Aus dem Drehspießgrill

Wir grillen bei Ihnen oder liefern fertig gegrillt (mit Drehspießgrill) an.
Wir empfehlen einen Koch zum Tranchieren.

deftiger Grillschinken vom Hausschwein
dazu reichen wir: Kartoffelgratin, warmes Schmorkraut, milden Senf,
frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter
(ab 20 Pers.)

Spanferkel vom Jungschwein
dazu reichen wir: Kartoffelgratin, warmes Schmorkraut, milden Senf,
frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei, Käsevariationen und Landbutter
(ab 40 Pers.)

Königsputer
dazu reichen wir: verschiedene Salate, Käsevariationen,
frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter
(ab 20 Pers.)

Lammkeule
dazu reichen wir: Rosmarinkartoffeln, geschmortes Rotweinkraut und Tzaziki
(ab 20 Pers.)

Barbecue

Erstklassiges Fleisch, frischer Fisch, verschiedenste Würstchen, bunte Salate und herrliche Grillsaucen, alles vorbereitet für ein Grillfest auf höchstem Niveau.
Wir bieten Ihnen alle Zutaten für dieses Grillvergnügen.
Auf Wunsch auch alle Utensilien und Grillgeräte direkt bei Ihnen Zuhause.
Sie möchten nicht selber grillen? Kein Problem! Unsere Kochprofis kommen gerne zum Grillen zu Ihnen nach Hause.
Wenn Sie möchten, unterstützen unsere Mitarbeiter sie auch beim Service, beim Servieren und Dekorieren.
Barbecues lassen keine Wünsche offen - für die kleine Runde oder die große Gartenparty.

Barbecue "Rustikal"

vom Grill

marinierte Rinder-Cevapcici
würziges Putensteak
leicht "feuriges" Nackensteak
herzhafte Bratwurst "Thüringer Art"
Gemüsespieß

Saucen/Dips

pikante Barbecuesauce
milder Senf
Tomatenketchup
süß-saure Asiasauce

kalte Beilagen

klassischer Kartoffelsalat von frischen Heidekartoffeln
Mozzarella mit Rispentomate und Basilikum
knackiger Krautsalat
fruchtiger Waldorfsalat mit Mandarine
bunter Sommersalat | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei
Kräuterbutter und Tomatenbutter aus getrockneten Tomaten

Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Norderstedter BBQ

vom Grill

norwegisches frisches Lachsfilet mit Kräuterbutter
Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce
französische Merguez vom Huhn
Bratwurst „Thüringer Art"
mariniertes Nackensteak vom Holsteiner Hausschwein

warme Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Sourcream

kalte Beilagen

Bhajis und Pakoras (scharfe indische Gemüseplätzchen in Kichererbsenmehl ausgebacken)
Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Rucola und Pesto

Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Möhre, Rotkohl, Körner und Kerne
zweierlei Dressing
old fashioned Barbecuesauce
Ketchup und Senf
Kräuterbutter
Steinofenbaguette

Dieser Preis gilt ab 25 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Barbecue "Gourmet"

vom Grill

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Petersilienmarinade am Spieß
norwegischer Fjordlachs, würzig mariniert mit Limette, Cumin, Sojasauce und Olivenöl
Smoky Spare Ribs
Merguez (Lamm und Rind)
Spicy Putenmedaillons
Nordamerikanisches Flanksteak

warme Beilagen

indische Pakoras und Bhajis (in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen (scharf))
Joghurt Dip

Rosmarinkartoffeln vom Blech | Sourcream

kalte Beilagen

bunter Hirtensalat in einer Kräutervinaigrette
Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
Aceto-Balsamico-Walnußölvinaigrette
Red Pearl-Strauchtomaten mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum | Balsamicodressing
Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)

Saucen/Dips

Dijon Senf, würzige Chillisauce, pikante Barbecuesauce, fruchtige Cocktailsauce

frisch gebackene Brotspezialitäten aus unserer Hausbäckerei
(Oliven-, Jalapeno-Ciabatta und Steinofenbaguette)
cremig zarte Kräuter- und Tomatenbutter

Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung.
Wir liefern gern auch für weniger Personen und kalkulieren Ihnen einen individuellen Preis.

Suppen -Freuden

Suppen sind schmackhaft und unglaublich abwechslungsreich, ob als Mahlzeit oder als Süppchen nebenbei. Hier sollte wohl für jeden Geschmack und jede Gelegenheit die passende Suppe dabei sein. Immer beliebter werden auch die Currys, diese ursprünglich aus Indien stammenden, herrlich orientalisch duftenden Eintöpfe.
Diese Suppen werden Sie ganz sicher mit großer Freude auslöffeln!

cremige Spargelsuppe mit oder ohne Hackbällchen (Saison)

Möhrensüppchen mit Ingwer und Kokosmilch

Süßkartoffel-Limettensuppe (Möhre, Süßkartoffel, Kokosmilch, Zitronengras)

schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen

deftige Gulaschsuppe vom Weiderind

Tomatencremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum

Hokkaido-Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange und Kokosmilch) (Saison)

Chili con carne

Zu allen Suppen servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei

e

Lieferung ab 20 Portionen (5l).
Kleinere Mengen gerne auf Anfrage

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Currys aus der Garküche

Thai Yellow Chicken Korma
(Hähnchenbrust, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Limettenblätter)

Vegetable Curry
(Gemüse der Saison, Kokosmilch und indische Gewürze)

Red Black Angus Beefcurry
(Rinderhüfte, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und indische Gewürze)

Zu allen Currys servieren wir traditionell Basmatireis und Rhaita (Joghurt, Gurke und Kräuter)

Lieferung ab 20 Portionen
Kleinere Mengen gerne auf Anfrage

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Warme Leckereien oder

das i-Tüpfelchen zum Buffet

Unsere "i"-Tüpfelchen sollen Ihnen als Anregung zu Ihrem Buffet dienen. Tauschen Sie die Bestandteile aus oder fügen Sie sie hinzu.

Rind

Sous vide gegartes Roastbeef vom heimischen Weidenrind (warm) am Stück mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Remoulade

(Gerne kommen unsere Kochprofis zu Ihnen und tranchieren das Roastbeef für Sie und Ihre Gäste)

Rinderfiletstreifen „Stroganoff" mit frischen Champignons, knackiger Gewürzgurke und in Landbutter geschwenkte Spätzle

Rinderfiletmedaillon in Pfifferling-Pfefferrahm mit Rosmarin-Heidekartoffeln und grünen Bohnen mit Speck

Currywurst vom Kalb in hausgemachter Currysauce dazu Baguettebrot

deftiges Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Spätzle

rosa gebratenes Roastbeef (kalt) vom heimischen Rind mit Remoulade, knackigen Cornichons und Bratkartoffeln

Lasagne nach Traditionsrezept aus Bologna

Schwein

Zarter Burgunderschinken mit saftigem Schmorkraut mit Speck, Kartoffelgratin und Senf

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm mit knackigen grünen Bohnen mit Speck und Gratin von frischen Heidekartoffeln

Geflügel

Toskanisches Hähnchenbrustfilet in geschmolzenen Tomaten mit Rosmarinkartoffeln

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Champignon-Sahnesauce und Butterreis

Vegetarisch

Falaffel, Bhajis, Sigar Böreg und Pakoras mit Ingwer-Koriander-Dip

Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse

gebackene Quiche (Schafskäse, getrocknete Tomaten, Oliven, frisches Gemüse)

Fisch

norwegisches Lachsfilet saftig gebraten mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

gratinierter norwegischer Lachs in Krebsrahmsauce mit Butterreis

Hamburger Pannfisch (Zander, Lachs, Kabeljau) in klassischer Senfsauce mit Röstkartoffeln

Zu allen Fischgerichten servieren wir bunt gemischte Marktsalate mit zweierlei Dressing.

Saisonkarte

erntefrischer Grünkohl mit knackiger Kochwurst, saftig geschmorter Kasseler, mildem Senf und knusprig süße Kartoffeln

Deutscher frischer Stangenspargel (350g) mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln

und dazu…

Wiener Schnitzel (Kalb)

Lachsfilet gebraten

Holsteiner Katenschinken

Putenschnitzel

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Kinderplatte

Tomate-Mozzarella-Stick mit frischem Basilikum
knackige Rohkoststifte | Kräuterdip
Schnitzelchen vom Huhn
zarte Hähnchensticks
hausgemachte Minihackbällchen (Rind)
kleine Wiener Würstchen
Tomatenketchup
junger holländischer Gouda gewürfelt
feine Melonenschiffchen
frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei
eine kleine süße Überraschung (Lolly und Smarties)

Köstliche Mini-Muffins und weiche Donuts mit Vanilleglasur

Lieferung ab 8 Kindern

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juni 2020)

Süßes & Dessert

Hamburger Rote Grütze | echte Bourbon-Vanillesauce
cremige Mousse au Chocolate
Zitronencreme
Mango-Mousse mit frischer Mango
frischer süßer Obstsalat | Vanillesauce
italienisches Tiramisù
Baileys-Tiramisu
Erdbeer-Tiramisu
Orangen-Quarkcreme
Himbeer-Quarkcreme
Bayrisch Creme mit Amaretto-Zwetschgen
Himbeeren im Schneegestöber (gefrorene Himbeeren, Schlagsahne und Baiser)
Bourbon-Vanille Panna Cotta | Beerensauce
fruchtig-süße Obstspieße (3 Stück pro Portion)
Mascarponecreme | frische Erdbeeren (Früchte nach Saison)
süßer catalanischer Flan (spanische Caramelcreme)
cremiger Schokoladenflammerie | Bourbon-Vanillesauce

Gerne portionieren wir die mit gekennzeichneten Desserts in kleinen Gläschen mit einem Aufpreis.
Alles Süße bereiten wir Ihnen gerne ab 10 Portionen zu.

Kleine Kuchenstücke

Butterkuchen

Apfelkuchen

Kirschstreuselkuchen

köstliche Mini-Muffins

Mini-Donuts

Pflaumenkuchen

Mandarinenkäsekuchen

Unsere Räumlichkeiten

Langheinkate

Im Jahre 1760 wurde die Langhein-Kate als ältestes Haus Poppenbüttels im Stile eines niedersächsischen Hallenhauses von der Familie LANGHEIN errichtet.
Die Langhein Kate hat eine lange Geschichte hinter sich und dient jetzt unter der Trägerschaft des Deutschen Roten Kreuzes als Begegnungsstätte und Veranstaltungslocation.

Traditionsreiche Location

Seit 1845 stand die Langhein-Kate auf dem Grundstück Schulbergredder 10-12, weil sie im Zuge einer Ortserweiterung um 200m versetzt wurde. In den darauffolgenden Jahrzehnten wurde sie durch eine Tischlerei genutzt, bis sie zunehmend verfiel. Im Jahr 1986 wurde von einem Familienmitglied der Langheins offenbart, dass die Langhein-Kate wegen Erbauseinandersetzungen abgerissen werden müsse. Um jedoch dieses Poppenbüttler Kulturgut zu retten, wurde eine gemeinnütziger Verein, die „Vereinigung Altentagesstätte Poppenbüttel" gegründet, damit es künftig der Allgemeinheit zugänglich gemacht werden würde. Durch die Initiative zahlreicher Poppenbüttler Bürger, Institutionen und Vereinen begannen schließlich die Bauarbeiten im Frühjahr 1988 auf dem neuen Grundstück Schulbergredder 5, wo die Langhein-Kate fachmännisch wiedererrichtet wurde. Unter großer Beteiligung der Poppenbüttler Bürger wurde die Grundsteinlegung am 17. November 1989 gefeiert. Von nun an dient sie als Begegnungsstätte mit Altentagesstätte unter der Trägerschaft des Deutschen Roten Kreuzes.

Oder möchten Sie in einem Schloss, auf dem Alsterdampfer, einer Elbbarkasse oder am Strand feiern? Sprechen Sie uns an! Unsere jahrelange Erfahrung hat uns an die schönsten Veranstaltungsorte gebracht. Wir helfen Ihnen einen unvergesslichen Rahmen für Ihre Veranstaltung zu finden!

Japp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Allgemein

1.1 ‚Japp Veranstaltungsservice' liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen

Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

2. Zahlung, Verzug und Aufrechnung

2.1 Alle Preise verstehen sich, soweit nicht anders angegeben, exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

2.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

2.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

2.5 Dem Auftrag kann eine Vereinbarung über eine Anzahlung des Auftraggebers zugrunde gelegt sein. Wird eine Anzahlung vereinbart, wird die Anzahlung 7 Tage vor dem zu bestimmenden Veranstaltungszeitpunkt fällig.

3. Leistungsumfang

3.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur

Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

3.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag.

Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum der Firma ‚Japp Veranstaltungsservice' und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen – nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.– wird mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

3.3 Selbstverständlich bemühen wir uns, alle Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall

nicht, räumt der Kunde uns eine Toleranz von 90 Minuten ein.

4. Änderungen

4.1. Geringfügige Änderungen in unserem Speisen-Plan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

5. Stornierung

Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 649 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Bei Stornierung bis zu drei Tagen vor der Veranstaltung sind 50% des Auftrages fällig. Einen Tag vor dem Veranstaltungstag sind 70% der Auftragssumme und bei Stornierungen am selben Tag der Veranstaltung sind 100% der Gesamtsumme zu entrichten. Dem Kunden steht der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Für einen Nutzungsvertrag über Räumlichkeiten gelten bei Stornierung der Veranstaltung die hier getroffenen Vereinbarungen.

6. Beanstandungen

6.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter bzw. dem Fahrer mitzuteilen. Bitte

überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach dem Eintreffen stattfinden, gilt die Ware als angenommen.

7. Angebot und Vertragsschluss

7.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

8. Planung und Konzeption

8.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken,

Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

8.2 ‚Japp Veranstaltungsservice' überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen

Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

8.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von ‚Japp Veranstaltungsservice' weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung – auch von Teilen – ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

7.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

9. Haftung

9.1 ‚Japp Veranstaltungsservice' haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

9.2 ‚Japp Veranstaltungsservice' verpflichtet sich die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

10. Schlussbestimmungen

10.1 Erfüllungsort ist Sitz von ‚Japp Veranstaltungsservice'.

10.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht.10.3
Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Japp
VERANSTALTUNGSSERVICE

Japp Veranstaltungsservice
An der Bahn 6
22844 Norderstedt

Tel. 040 522 24 28
Fax 040 522 73 73

www.japp-catering.de
info@japp-catering.de