

Tapp
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, über das Jubiläum mit 600 Personen bis hin zum Firmen Event mit 5.000 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



Wo finde ich was?

<i>Belegtes aus der Backstube</i>	ab Seite 4
<i>Snackplatten Fingerfood Flying Buffet</i>	ab Seite 5
<i>Fingerfoodbuffet</i>	ab Seite 9
<i>Mitternachtssnacks & Vorspeisen am Tisch</i>	ab Seite 10
<i>kaltwarme Buffets</i>	ab Seite 11
<i>vegane vegetarische Zusatzpakete</i>	ab Seite 17
<i>Aus dem Drehspeißgrill serviert</i>	ab Seite 18
<i>BBQ & Live Cooking</i>	ab Seite 19
<i>Suppen Curry's</i>	ab Seite 24
<i>Warme Leckereien i-Tüpfelchen zum Buffet</i>	ab Seite 26
<i>Kinderplatte</i>	ab Seite 28
<i>Süßes & Dessert</i>	ab Seite 29

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

Sandwiches

pro Person 3 Dreiecke | ab 10 Personen

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

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

Pro Person 12,50 €

Cocktailhäppchen (Vollkornbrot)

pro Person 10 Stück | ab 10 Personen

Norwegischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich
fangfrische Bachforelle aus dem Rauch | Preiselbeer Meerrettich
Hummerkrabben | Cocktailcreme
hartgekochtes Landei | Remoulade | Kresse
rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce
Holsteiner Räucherschinken
geräucherte Putenbrust
ital. Landsalami mit Olive
Käsespezialitäten

Pro Person 23,50 €



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.

Business Brunch

Frisch belegte Bagels:

Geräucherter Lachs | Gurken Meerrettich Creme | Salat

Tomate Mozzarella | Rucola | Pesto

Roastbeef | Remoulade | karamellisierte Schalotten

Kaltes Fingerfood:

Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce

Antipasti im Mini-Weckglas

Kalbsmedaillon | Parmesankruste

Aus dem Mini-Weckglas:

Frischer Obstsalat

Gesüßter Naturjoghurt | Müsli

Süßer Abschluss:

Macarons

Pro Person 26,85 €



Flying Empfangssnack

Panko- Coconut Black Tiger Garnelen

Gefüllte Salatschiffchen:

Orientalischer Linsensalat | Crème Fraîche Topping

Mexikanischer Mais-Avocado Hacksalat ^(Rind) | Tortilla Crunch

Asiatischer Glasnudelsalat | Mango-Chutney

Pro Person 7,25 €

Mini-Wraps

pro Person 8 Stück

mit verschiedenen Füllungen wie z.B.

norwegischer Räucherlachs | Meerrettich | Honig Senf Dill Sauce | Paprika | Eisbergsalat

Mozzarella | Rispen tomate | frisches Basilikum | Eisbergsalat

Rucola | Paprika-Chillifrischkäse | Tomate | Paprika

geräucherte Putenbrust | Waldorfsalat | Eisbergsalat

Farmersalat | Paprika | Eisbergsalat

Roastbeef | Remouladensauce | Röstzwiebeln | Paprika | Eisbergsalat

Pro Person 15,00 €



Snackplatte "Alster"

pro Person 9 Stück

mediterran gegrillter Black Tiger Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce

Involtini vom südamerikanischen Roastbeef mit karamellisierten Schalotten und Remoulade

Rinderhackbällchen | Senfdip

Mini-Schnitzelchen vom Hähnchen

mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Asiasauce

spanische Chorizo mit Nocellara del Belize Olive gespießt

Samosa (kleine vegetarisch gefüllte Teigtaschen) | Mangodip

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

gemischter Blattsalat der Saison in der Minibowl mit Hirtenkäsetopping | Dressing

Pro Person 22,50 €

Snackplatte "Elbe"

pro Person 9 Stück

mediterran gegrillter Black Tiger Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce

Lachsschnittchen mit Emmentaler-Lauchkruste | Cocktailsauce

mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Red Pepperdip

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

gebratene Dattel im Speckmantel

italienische Landsalami und getrocknete Tomate auf einem Kräutercrouton gespießt

spanische Chorizo mit Nocellara del Belize Olive gespießt

Capresespießchen (Tomate, Mozzarella, Olive und frisches Basilikum)

Antipasti (verschiedene, gebratene, eingelegte Gemüsesorten im Fingerfoodschälchen)

Pro Person 22,50 €



Snackplatte "vegetarisch /vegan"

pro Person 8 Stück | ab 20 Personen

roter Linsensalat exotisch gewürzt mit Ingwer & Koriander im Minibowl 

Falaffelbällchen  | Kräuterquarkdip

Antipasti (verschiedene, gebratene, eingelegte Gemüsesorten im Fingerfoodschälchen) 

Pakora (orientalische Gemüseplätzchen in Kichererbsenmehl gebacken)  | Kräuterquarkdip

"Sigar Böreg" (Schafskäse im Filoteig gebacken) | Mangodip

asiatischer Glasnudelsalat im Schälchen (Sesam, Koriander, Edamame & Paprika) 

gefülltes kleines Laugenkonfekt mit Tomatenkräuterbutter

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Pro Person 27,00 €

 = vegan

Fingerfood "Gourmet"

pro Person 8 Stück

Black Tiger Garnelen am Spieß (Seawater) | Cocktailsauce

Norwegischer Räucherlachs im Fingerfoodschälchen | frische Meerrettichcreme

Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) im Fingerfoodschälchen

Schleswig-Holsteiner Medaillon vom Kalb in Parmesankruste

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

Bruschetta & Mozzarella im Fingerfoodschälchen | geröstetes Ciabatta

Vollkorn Canapé mit französischen Käsespezialitäten

Yakitori Hähnchenspieß | fruchtiger Mangodip

Pro Person 35,00 €



Mediterranes Fingerfoodbuffet

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade
sommerlich mariniertes Tomate-Mozzarella-Stick mit frischem Basilikum
Antipasti misti (mariniertes, gebratenes Gemüse) im Fingerfoodschälchen
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Asiasauce
mediterran gegrillter Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce
luftgetrockneter Schinken aus Parma mit Melonenspalten
pikante Chorizo mit Oliven gespießt
Knusper-Shrimps | fruchtiger Mangodip
Mailänder Salamispieß mit getrockneter Tomate und spanischem Manchegokäse
Minihackbällchen (Rind) | Senfdip
Lachsschnittchen mit Käse-Lauch-Kruste | Cocktailsauce



kleine Käseplatte mit versch. Käsespezialitäten



verschiedene italienische Ciabatta, Saatenbaguette und Steinofenbaguette

Pro Person 34,50 €



Mitternachtssnack & Fingerfood Ideen

Fingerfood Burger

Classic (Brioche Bun | Beef Patty | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Cheese (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Cheese Bacon (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | knuspriger Bacon | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Pro Stück 5,25 €

Vegetarisch (Brioche Bun | Grünkohl Hanf Patty | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Pro Stück 5,50 €

Currywurst im Mini-Weckglas

Schwein (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 4,25 €

Kalb (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 5,25 €

Vegan (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 5,35 €

Vorspeise am Tisch

Pane e Olio

Gaues Original Sauerteigbrot | Jordan natives Olivenöl extra (kaltgepresst)

Meersalzflöckchen | Landbutter

Pro Person 2,90€

Vorspeisentablett

Parmaschinken | Antipasti misti | Mini- Burrata | Oliven | Tomatenbutter | Landbutter

Gaues Original Sylter Sauerteigbrot | Jordan natives Olivenöl extra (kaltgepresst)

Meersalzflöckchen | Vier Pfeffer Komposition

Pro Person 10,90€





"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.



Brunch Buffet

warm

Bratkartoffeln nach "Hausfrauen-Art" mit Speck und Zwiebeln



Kalt

rosa gebratenes Roastbeef (vom heimischen Rind) | Remouladensauce | Cornichons

feine Aufschnitt Platte

Holsteiner Katenschinken | Melone

luftgetrocknete Landsalami

Parmaschinken

Geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

Geräucherter Lachs | Meerrettichcreme

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Dip
gebratene Black Tiger Garnelenspieße | fruchtige Cocktailsauce
Gemüsesticks | Kräuter Crème fraîche
Farmersalat



verschiedene Weich- und Schnittkäsespezialitäten
Erdbeermarmelade
cremige Landbutter

knuspriges Brot aus unserer Hausbäckerei
Mini Franzbrötchen | Mini Croissant Mischung | Mini Muffins

Pro Person 32,50 €



Dieser Preis gilt ab 20 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



Bayrische Brotzeit

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



warm

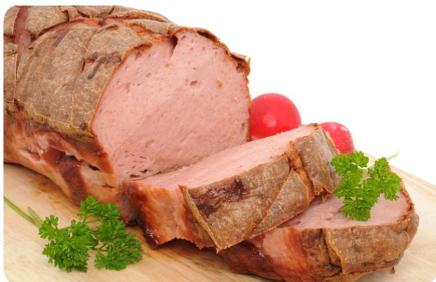
Bayrischer Leberkäse
Schmorkraut mit Speck
deftig gebratene Minihaxe in Thymianjus
Kartoffelgratin
Weißwürstl | süßer Senf



rustikale Wurstplatte

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

Pro Person 28,00 €



Dieser Preis gilt ab 20 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



Italienisches Buffet 1

warm

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin
Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)

Mozarella e Pomodoro (Mozarella, Rispen tomate und Basilikum)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)

gebratene Black Tiger Garnelenspieße | Cocktailsauce



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce

mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | fruchtig scharfe Sauce



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

Käsespezialitäten

Butter & Tomatenbutter

frisch gebackene Ciabatta und Steinofenbaguette

Pro Person 32,50 €



Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



Italienisches Buffet 2

warm

Black Tiger Garnelen im Knoblauch-Petersiliensud (Easypeel) | Cocktailsauce
toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin
Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)
Mozzarella e Pomodoro (Mozzarella, Rispentomate, Basilikum und Balsamicodressing)
Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)
Lachsfilet gratiniert mit Käse und Lauch



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce
Manzo arrosto alla sienese (rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind) | Remouladensauce
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Chilidip



Pastasalat mit knackigem Rucola, getrockneten-, Kirschtomaten und
frischem Pesto
mediterraner Bauernsalat mit Fetakäse
Käsespezialitäten
cremig zarte Landbutter
frisch gebackene Ciabatta und Steinofenbaguette

Pro Person 43,00 €



Dieser Preis gilt ab 25 Personen, bei dieser Zusammenstellung



Großes Hanseaten Buffet

warm

Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahm

Grüne Bohnen mit Speck

Kartoffelgratin

Lachsfilet und Riesengarnelen mit Hummerdillsauce gratiniert

Pasta

kalt

hausgeräuchertes Stremellachs Filet

schmackhafte Dillheringshappen in Sahnesauce



zart rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce

Räucherschinken mit saftiger Honigmelone

geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

Rinderhackbällchen | Senf



Cole Slaw

bunter frischer Salat der Saison | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Käsespezialitäten

cremig zarte Landbutter

Pro Person 46,50 €

Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



*Das vegane bzw. vegetarische
"Zusatzpaket"*

Ergänzen Sie hiermit Ihr Buffet für Ihre vegetarischen Gäste

Pakorras (in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen) Quark	(10Stk.) 22,00 €
Falaffelbällchen Mangodip 	(20Stk.) 15,00 €
Cous Cous Salat mit Fetakäse, Tomaten und Petersilie aus der Minibowl	(pro Stk.) 4,00 €
"Sigara Böregi" (Schafskäse im Filoteig gebacken)	(10Stk.) 25,00 €
Samosas (indische, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen)	(10Stk.) 12,00 €
gemischter Salat der Saison aus der Minibowl verschiedene Dressings ()	(pro Stk.) 4,00 €
Rucola oder Feldsalat aus der Minibowl mit Cocktailtomaten "Red Pearl", Parmesanspäne und gerösteten Pinienkernen Balsamicodressing	(pro Stk.) 4,80 €
Gemüsequiche mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Oliven	(pro 15Stk.) 47,00 € (pro 30Stk.) 90,00 €
Antipasti (gegrilltes eingelegtes Gemüse) aus der Mini Bowl 	(pro Stk.) 4,50 €
gebratener Spitzkohl mit Thymian Humus	(pro Port.) 4,80 €
Rote Beete Carpaccio auf Rucola mit geröstetem Sesam  Balsamicodressing	(pro Port.) 4,50 €
Rote Beete Salat, gerösteter Sesam, Pinienkerne, Rucola & Cocktailtomate 	(pro Port.) 5,25€
Salat von roten Linsen mit frischem Gemüse, Koriander und Ingwer 	(pro Port.) 4,80 €

 = vegan



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 mit Speck, milden Senf, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter

(ab 20 Pers.)

Pro Person 26,50 €

Spanferkel vom Jungschwein

dazu reichen wir: Kartoffelgratin, warmes Schmorkraut, milden Senf, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei, Käsevariationen und Landbutter

(ab 40 Pers.)

Pro Person 32,00 €

Königspüter

dazu reichen wir: Kartoffelgratin, verschiedene Salate, Käsevariationen, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter

(ab 20 Pers.)

Pro Person 28,50 €

Lammkeule

dazu reichen wir: Rosmarinkartoffeln, geschmortes Rotweinkraut und Tzaziki

(ab 20 Pers.)

Pro Person 36,00 €





Barbecues & Live Cooking

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 Rispen tomate und Basilikum
knackiger Krautsalat
Farmersalat
bunter Sommersalat | verschiedene hausgemachte Dressings



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

Pro Person 27,00 €



Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



Barbecue "Gourmet"

vom Grill

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Petersilienmarinade
norwegischer Fjordlachs mariniert im Palmbblatt
Smoky Spare Ribs
Merguez (Lamm und Rind)
Spicy Putenmedaillons
Flank Steak

warme Beilagen

indische Pakoras (in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen)
Joghurt Dip

Rosmarinkartoffeln vom Blech | Sourcream

kalte Beilagen

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

Saucen/Dips

Senf, würzige Chillisauce, pikante Barbecuesauce, fruchtige Cocktailsauce

frisch gebackene Brotspezialitäten aus unserer Hausbäckerei
cremig zarte Kräuter- und Tomatenbutter

Pro Person 45,00 €



Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



Live Cooking Inspiration

Trüffel trifft Parmesan

Linguine aus dem Käselaib | frische Trüffel

Wok Station

Buntes Wok Gemüse (grüner Spargel | Paprika | Lauchzwiebel | Mini Maiskölbchen | Zuckerschoten)

Asiatisches Beef geschnetzeltes (Zwiebel | Paprika | Sesam | Hoisin Sauce)

Asiatisches Chicken Curry (Gemüse der Saison)

Asia Nudeln (Gemüse der Saison | Ei | Sprossen)

Zu allen Wok Gerichten wird Jasmin Duftreis serviert.

Kumpir Bar

Gefüllte Butter Käse Kartoffeln

Vegetarisch

Gebratene Zwiebel | Champignons | Mais | Gurke | Tomate | Rotkohlsalat | Falafel |
Frühlingszwiebel | Feta

Fleisch

Knusprige Chorizo Flakes | Beef Streifen | Hähnchenstreifen | Bacon

Saucen

Sour Cream | Guacamole | Knoblauchsauce | Joghurt-Limette

Pinsa Bar -frisch aus dem Ofen

Margherita

Prosciutto & Rucola

Black Tiger Garnelen & frisches Pesto

Preise auf Anfrage



Food Trailer Catering

Frisch gegrillte Currywurst | hausgemachte Sauce

Pommes Frites(Mayonnaise | Ketchup)

Süßkartoffelpommes (Sour Cream | Mayonnaise | Ketchup)

Frische Bratwurst (Kalb | Geflügel | Schwein) **aus der Region**

Hausgemachte Burger

Classic (Brioche Bun | Beef Patty | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Cheese (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Cheese Bacon (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | knuspriger Bacon | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Vegetarisch (Brioche Bun | Grünkohl Hanf Patty | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Guacamole)

Preise auf Anfrage



Suppen - Freuden

Suppen sind schmackhaft und unglaublich abwechslungsreich, ob als Mahlzeit oder als Süsschen 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 orientalisches duftenden Eintöpfe. Diese Suppen werden Sie ganz sicher mit großer Freude auslöffeln!

Portion à 250ml

cremige Spargelsuppe mit oder ohne Hackbällchen (Saison)	Pro Portion Tagespreis €
Hokkaido-Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange und Kokosmilch) (Saison)	Pro Portion 4,80 €
Süßkartoffel-Limettensuppe (Möhre, Süßkartoffel, Kokosmilch, Zitronengras)	Pro Portion 4,80 €
Möhrensüppchen mit Ingwer und Kokosmilch	Pro Portion 4,80 €
Tomatencremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum	Pro Portion 4,40 €
schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen	Pro Portion 4,80 €
Chili con carne	Pro Portion 5,00 €
deftige Gulaschsuppe vom Weiderind	Pro Portion 5,20 €



Zu allen Suppen servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei



Lieferung ab 20 Portionen (5l).



Currys aus der Garküche

Portion à 500ml

Thai Yellow Chicken Korma

(Hähnchenbrust, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Limettenblätter)

Pro Portion 19,00 €

Vegetable Curry (vegan)

(Gemüse der Saison, Kokosmilch und indische Gewürze)

Pro Portion 18,50 €

Red Black Angus Beefcurry

(Rinderhüfte, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und indische Gewürze)

Pro Portion 21,00 €

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



Lieferung ab 20 Portionen (10L)

25
(Stand Januar 2024)



Warme Leckereien, 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

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

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

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

Geflügel

Toskanisches Hähnchenbrustfilet in geschmolzenen Tomaten mit Rosmarinkartoffeln

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Champignon-Sahnesauce und Butterreis

Putenbraten am Stück mit Schmorkraut und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse

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



Fisch

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.

Schwein

Burgunderbraten am Stück mit Schmorkraut, Senf und Kartoffelgratin

Schweinefilet in Pfefferrahm dazu Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

Saisonkarte

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

Pro Person 21,50 €



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

Pro Person Tagespreis €



und dazu...

Wiener Schnitzel (Kalb)

zzgl. 16,00 €

Holsteiner Katenschinken

zzgl. 6,00 €



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 (z.B. Lolly und Smarties)

Pro Person (Kind) 10,50 €



Köstliche Mini-Muffins und weiche Donuts

Pro Person (Kind) 3,50 €



Lieferung ab 8 Kindern



Süßes & Dessert

	Preis pro Portion
Hamburger Rote Grütze echte Bourbon-Vanillesauce ☐	4,20 €
cremige Mousse au Chocolate ☐	5,20 €
Zitronencreme ☐	4,80 €
Mango-Mousse mit frischer Mango ☐	5,20 €
frischer süßer Obstsalat Vanillesauce ☐	5,20 €
italienisches Tiramisu ☐☐	6,40 €
Baileys-Tiramisu ☐☐	6,60 €
Erdbeer-Tiramisu ☐☐	7,20 €
Himbeer-Quarkcreme ☐	4,80 €
Bayrisch Creme mit Amaretto-Zwetschgen ☐	5,20 €
Himbeeren im Schneegestöber (gefrorene Himbeeren, Schlagsahne und Baiser)	4,80 €
Bourbon-Vanille Panna Cotta Beerensauce ☐	5,20 €
fruchtig-süße Obstspieße (3 Stück pro Portion)	5,70 €
Mascarponecreme frische Erdbeeren (Früchte nach Saison) ☐	6,60 €
süßer catalanischer Flan (spanische Caramelcreme) ☐	4,80 €



Gerne portionieren wir die mit ☐ gekennzeichneten Desserts in kleinen Gläschen mit einem Aufpreis von 0,45€ pro Portion und die mit ☐☐ mit einem Aufpreis von 0,90€ pro Portion.



Kleine Kuchenstücke

Butterkuchen	1,65 €
Apfelkuchen	1,90 €
Kirsch-Pudding-Schnitte	1,80 €
köstliche Mini-Muffins	1,50 €
Mini-Donuts	1,80 €
Pflaumenkuchen	1,90 €
Mandarinenkäsekuchen	2,70 €



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 § 648 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Die Höhe unserer ersparten Aufwendungen ist abhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Je näher die Stornierung an den Veranstaltungstermin rückt, desto geringer werden unsere ersparten Aufwendungen und desto höher die Zahlungspflicht des Kunden, weil wir nicht mehr anderweitig disponieren können. Der Kunde hat daher bei einer Stornierung bis inklusive 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 15%, in der Zeit von 30 Tagen bis inklusive 21 Tagen 40%, von 20 Tagen bis inklusive 11 Tagen 60%, von 10 Tagen bis inklusive 4 Tagen 80%, am 3. und 2. Tag 90% der für die Veranstaltung vereinbarten Vergütung an uns zu zahlen. Bei

Stornierung am Tage vor dem oder am Veranstaltungstag ist die Vergütung in vereinbarter Höhe zu entrichten. Dem Kunden steht stets der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Soweit für die Veranstaltung bereits externe Dienstleister (beispielsweise Tontechniker, Fotografen etc.) gebucht wurden, die uns ihrerseits infolge der Stornierung mit Stornokosten belegen, ist der Kunde verpflichtet, uns diese Kosten zusätzlich zur Ausfallvergütung gegen Nachweis zu ersetzen, soweit diese Stornokosten handelsüblich sind. Dies gilt nicht, wenn die Veranstaltung später als 4 Tage vor ihrer geplanten Durchführung storniert wird. Soweit ein zusätzlicher Nutzungsvertrag für Räumlichkeiten geschlossen wurde, gelten bei Stornierung der Veranstaltung insoweit die im Nutzungsvertrag 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



Kennen Sie schon unseren Online Shop?
www.jappsfinest.de

Ihr Shop für Premium Gewürze, Küchenzubehör, Feinkost Lebensmittel und vieles mehr.

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

