



MATTHIAS

HUMMER
CATERING

FINGERFOOD

EQUIPMENT

Egal was der Anlass Ihres Festes ist, ob Sie eine Hochzeit planen, ein Incentive oder eine Messe: Damit der Tag für alle unvergesslich, erfolgreich und so wird, wie Sie ihn sich vorstellen, benötigen Sie passendes Equipment.

Über uns können Sie Equipment aller Art mieten - von Geschirr, Besteck und Gläser, Zapfanlagen, Tresen oder ganze Zelte mit Teppichboden, Bestuhlung und Tische.
Wir arbeiten eng mit Floristen und Künstlern aller Art zusammen.

So erfüllen wir unkompliziert jeden Wunsch, wenn es um die Ausstattung Ihrer Location und Planung Ihrer Veranstaltung geht.



Wenn Sie eine Location betreten, entscheidet der erste Eindruck darüber, ob Sie sich wohlfühlen.

Daher ist passendes

Equipment ein wichtiger Bestandteil Ihrer Veranstaltung.
Sie laden Ihre Gäste dazu ein, Platz zu nehmen und sich sofort wohlfühlen.



LOCATION

Es ist Ihr Event.

Für Veranstaltungen aller Art steht das Hummer Catering Team Ihnen als erfahrener und kreativer Ansprechpartner zur Seite - und sucht immer nach neuen Ideen und der für Sie besten Location.

Location für Ihr Seminar, Firmenveranstaltung oder Familienfeier.

Finden Sie die passende Location, sprechen Sie uns an!

Haus Ennepetal / Oktogon auf Zeche Zollverein
KochWerkstatt / Jahrhunderthaus Bochum

www.hummeracatering.de/location

02331/981730



KLEINE LECKERBISSEN

So viele Möglichkeiten, dass wir sie nicht alle aufzählen können:

im Mini-Gläschen, gerollt, auf dem Spieß, auf dem Löffel oder im Bauchladen!

Diese kleinen Köstlichkeiten, ansprechend und kreativ präsentiert, sind ganz große Stars für den perfekten Empfang, die Geburtstagsfeier, das Firmenjubiläum oder für die Messeausstellung.

Unkompliziert und ohne Besteck zu essen: Fingerfood ist die ideale Lösung für große und kleine Gesellschaften. Der abwechslungsreiche Mix aus pikanten und süßen Happen kann kalt und warm serviert werden und bietet für jeden Geschmack genau das Richtige.

Unsere Empfehlung bei der Anzahl und Auswahl Ihres Fingerfood:

als Starter -

Für Ihren Empfang und zur Begrüßung der Gäste empfehlen wir Ihnen 2-4 Teilchen pro Person

als Snack-

für Zwischendurch - bei Konferenzen, Meetings oder kleinen Feiern die passenden Wahl. Wir empfehlen 6-8 Teile pro Person.

als Buffet oder Flying-

eine richtige Mahlzeit von unseren Servicekräfte nach und nach serviert, alles im Stehen zu genießen.

Als Ergänzung empfehlen wir passende warme Hauptgerichte oder Suppen, natürlich als Fingerfood präsentiert.

Als Buffet angerichtet wird das Fingerfood perfekt in Szene gesetzt.

Wir empfehlen 10 -12 Teile pro Person.





IHRE 8ER- FINGERFOOD AUSWAHL „I“

- Rind-Zucchini-Spieß mit Tomate & Rosmarin
- Elsässer Zwiebelquiche mit Frühlingslauch & Sauerrahm
- Sellerie-Quark-Pflanzerl auf Rote-Bete-Püree
- Ziegenkäse mit Walnuss hack auf Rote Bete Beet
- Limetten gebeizter Lachs auf Rösti mit Kräuterquark
- Frischkäsekugeln mit diversen Toppings
- Falsches Kalbsfilet mit Mais & roten Zwiebeln
- Lisas Gemüsestrudel

Preis pro Person 14,90 €

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen

IHRE 8ER- FINGERFOOD AUSWAHL „II“

- Minischnitzel vom Huhn mit Zwiebelmarmelade
- Wrap Spiess mit Pulled Pork, deftiger Sauce, Zwiebeln, Mais und Salat
- Partymettwürstchen mit einem Senftropfen
- Tomate- Mozzarella Spieße
- Rind-Zucchini-Spieß mit Tomate & Rosmarin
- Westfälischer Pell-Kartoffelsalat
- Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Parmesanchip
- Türkische Fleischröllchen mit Minzdip

Preis pro Person 14,90 €

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen





IHRE 10ER- FINGERFOOD AUSWAHL „VARIANTE I.“

- **Marinierter Mozzarella mit Sonnentomate & Basilikumblättchen**
- **Bestes Filet vom Lachs, sanft und schonend gedämpft, dazu eine Dill-Senfsoße mit Honignote**
- **Antipastisalat mit Olive & Feta**
- **Lisas Gemüsestrudel**
- **Hähnchenspieße Asia mit Ananas und Honig auf Sprossensalat**
- **Zartes von der Putenbrust mit rotem Balsamico-Zwiebelkompott**
- **Köstliches Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten & Kapernbeere**
- **Zartes vom Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuterremoulade & Kresse**
- **Tortellini am Spieß mit leckerem Kräuterpesto**

Preis pro Person 18,90 € ; ab 15 Personen

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen

IHRE 10ER- FINGERFOOD AUSWAHL „VARIANTE II.“

- Bestes Filet vom Lachs, sanft und schonend gedämpft, dazu eine Dill-Senfsoße mit Honignote
- Pestospieße vom Huhn auf geschmolzenen Minitomaten und einem Knoblauchdip
- Frischkäsekugeln mit diversen Toppings
- Hackpralinen auf Erbsencreme
- Kleine Salatcocktails im Gläschen mit Parmesanchip
- Minischnitzel vom Huhn mit Zwiebelmarmelade
- Ziegenkäse mit Walnusshack auf Rote Bete Beet
- Pestospieße vom Huhn auf geschmolzenen Minitomaten und einem Knoblauchdip
- Elsässer Zwiebelquiche mit Frühlingslauch & Sauerrahm
- Limetten gebeizter Lachs auf Rösti mit Kräuterquark

Preis pro Person 18,20 € ; ab 15 Personen

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen



KOCHEN IST KUNST UND HANDWERK ZUGLEICH...

...und jeder kann das erlernen und mit allen Sinnen erfahren!

Kochen ist unsere Leidenschaft. Die möchten wir mit Ihnen teilen, unser Wissen teilen und gemeinsam ein gutes Essen genießen.

Ausgesuchte Zutaten stehen dabei im Mittelpunkt, mit Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Der Gruppenkochkurs

Sie möchten neue Gerichte ausprobieren? Tipps und Tricks von einem Küchenprofi erhalten? Dann besuchen Sie einen Gruppenkochkurs in der Kochwerkstatt.

Unter Anleitung unserer Kochprofis kochen die Gäste besondere Menüs aus besten, frischen Zutaten. Anschließend wird das gemeinsam gezauberte Mahl an einem schön gedeckten Tisch genossen. Alle angebotenen Getränke sind im Preis inkludiert.

Team Events & Incentives

Die KochWerkstatt ist die perfekte Plattform, um ein Event zu organisieren und zu genießen, welches unvergessen bleibt.

Wir nutzen für unsere Teambuilding-Events, daß Kochen ein gutes Team erfordert, sehr kreativ ist und die Kommunikation fördert

Und das Aufregendste:

Sie entdecken neue Talente und erleben Ihre Kollegen von einer anderen Seite. Kochen ist eben immer eine Überraschung und die Küche doch der „gemütlichste Platz“ zum Entdecken und um lockere Gespräche zu führen.

Geburtstagsparty / Familienfeier

Unsere Partys in der KochWerkstatt sind eine geniale Alternative zu einem Festessen, sie sind jedesmal einmalig und bringen viel Spaß.

Feiern Sie mit Ihren Liebsten eine entspannte Party. Geniessen Sie beste Speisen und Getränke und erinnern Sie sich an einen unvergesslichen Abend.



KochWerkstatt

by Matthias Hummer **Catering**

KOCHKURS • EVENT • GRILLKURS

IHRE 12ER- FINGERFOOD AUSWAHL „VARIANTE I.“

- Glasnudelsalat mit Entenbrust, Karotten & Koriander
- Cevapcici am Stiel mit Ajvar-Dip
- Tomaten-Feta-Spieß mit Balsamicoreduktion
- Rind-Zucchini-Spieß mit Tomate & Rosmarin
- Falsches Kalbsfilet mit Mais & roten Zwiebeln
- Lisas Gemüsestrudel
- Hähnchenspieße Asia mit Ananas und Honig auf Sprossensalat
- Frischkäsekugeln mit diversen Toppings
- Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten & Kapernbeeren
- Sellerie-Quark-Pflanzerl auf Rote-Bete-Püree
- Türkische Fleischröllchen mit Minzdip

Preis pro Person 21,90€ ; ab 18 Personen

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen



EINZELNE SÜSSE FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

- 
- Mousse au chocolate, geschmolzene Schokolade mit Sahne luftig aufgeschlagen 1,70 €
 - Creme Brulée flambiert 1,70 €
 - Pfirsichcreme leicht und locker mit einem Pfirsichtopping 1,90 €
 - Leichte Eierlikör - Quarkmousse 1,70 €
 - Frischer Obstsalat mit einer Sauce aus echter Bourbonvanille 1,90 €
 - Leichte Tiramisucreme mit feiner Espressonote 1,90 €
 - Panna Cotta mit Schoko-Crossie-Crunch 1,90 €
 - Ahorncreme mit Pekannüssen 1,70 €
 - Panna Cotta mit einem spritzigem Limettentopping 1,90 €
 - Bourbon - Vanillecreme gekrönt mit frischen Früchten 1,70 €
 - Frischer Obstsalat mit einer Sauce aus echter Bourbonvanille 2,00 €
 - Schoko-Minz-Creme mit fruchtigem Topping aus Orangen und Mandarine 1,90 €
 - Rote Beerenkompott mit Vanillesoße 1,90 €
 - Italienische Kaffeecreme und Biskuit im Glas angerichtet 1,70 €
 - Zimtcreme mit Apfelmus & Karamellmandel 1,90 €
 - Grüner und roter Wackelpudding im Weckglas mit Bourbon Vanillesauce 1,50 €
 - Westfälische Vanillecreme mit Schokosplittern 1,90 €

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt. inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen

IHRE 12ER- FINGERFOOD AUSWAHL „VARIANTE II.“

- Hähnchenspieße Asia mit Ananas und Honig auf Sprossensalat
- Zartes vom Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuterremoulade & Kresse
- Tomaten-Feta-Spieß mit Balsamicoreduktion
- Zucchini-Basilikum-Salat mit Parmesan
- Cevapcici am Stiel mit Ajvar-Dip
- Crostinis mit Oliventapenade
- Terrine von der Räucherforelle auf Gurkenspaghetti - Salat
- Rind-Zucchini-Spieß mit Tomate & Rosmarin
- Wrapspieß gefüllt mit Eisbergsalat, Lachs und Meerrettich-Dip
- Ziegenkäse mit Walnusshack auf Rote Bete Beet
- Garnele, schön einzeln angerichtet und mit feinen Kräutern und essbarer Blüte garniert
- Minimozzarella mit Basilikumpesto & Zwergtomaten

Preis pro Person 21,90 € ; ab 18 Personen

Preis versteht sich als netto Preis zzgl. der gesetzlichen MwSt.
inkl. benötigtem Geschirr zum Anrichten der Speisen





MATTHIAS

HUMMER
CATERING

Schlackenmühle 14

58135 Hagen

FON: 02331 981730

FAX: 02331 9817329

WEB: www.hummercatering.de

EMAIL: info@hummercatering.de