



Hobenköök auf Gut Karlshöhe

Kontakt: gutkarlshoehe@hobenkoeoek.de

04022865538

Tagungspauschalen 2024

Die Eckdaten:

Anlass: Tagung auf Gut Karlshöhe

Veranstaltungsdatum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Voraussichtlicher Ablauf:

ab 08:00 Frühstück im Seminarraum

ab 12:00 Middach im Restaurant

ab 14:00 Kuchen im Seminarraum

ab 16:00 Abbau und Saubermachen

*Gern besprechen wir die
genauen Zeiten gemeinsam im
Rahmen der Detailplanung mit
euch.*

Hobenköök auf Gut Karlshöhe GmbH
Karlshöhe 60D
22175 Hamburg
+49 40 22865538
gutkarlshoehe@hobenkoeoek.de
www.hobenkoeoek.de

Sitz der Gesellschaft: Hamburg
Geschäftsführer:
Thomas Sampl
Neele Grünberg
Frank Chemnitz
Knut Keppler

HRB: 179510
Bank: Commerzbank
BIC: COBADEFXXX
IBAN: DE04200400000543384200
Ust.-IdNr.: 46/731/05373

Hobenköök Catering



Pur, ganzheitlich und überraschend

Basierend auf einem ganzheitlichen Konzept bieten wir von der Hobenköök - erstmalig in Norddeutschland - regionale und saisonale Lebensmittel und Speisen in einem einzigartigen Zusammenspiel von Restaurant, Markthalle und Catering an.

Die Zutaten dafür - ob Fleisch, Fisch, Obst oder fast vergessene Gemüsesorten - kommen direkt von kleinen Erzeugern aus dem Hamburger Umland.

Mit unserem offenen und ganzheitlichen Ansatz wollen wir bei Ihnen das Wissen und Verständnis für regionale, vielfältige und gute Ernährung neu erwecken.

Stillstand gibt es bei uns nicht. Weder in der Markthalle noch im Restaurant noch im Catering und schon gar nicht in unseren Köpfen.

Hobenköök - das ist Lebendigkeit und Genuss in seiner schönsten regional-saisonalen Form.

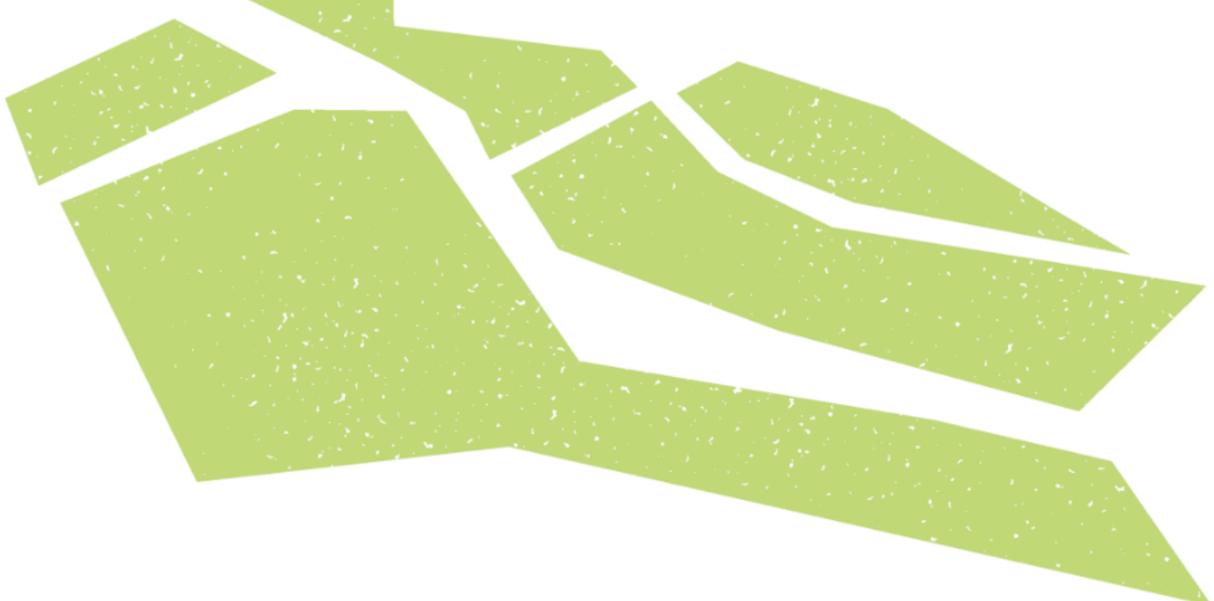
Speisen



Treu nach unserem Konzept: pur, ganzheitlich und überraschend anders, kreieren wir täglich neue Speisen. Unsere Köche bedienen sich dazu an unseren Produkten aus dem Markt. Quasi, aus dem Sortiment, welches uns unsere Bauern, Manufakturen, Fischer und Jäger passend zur Jahreszeit täglich frisch liefern.

Entsprechend wird meist erst am Tag selber von unserem Küchenchef entschieden, was gekocht und vorbereitet wird.

Für eure Tagung planen wir eine reichhaltige Frühstückspause, ein leckeres Middach und süße Kaffepause ein. Lasst euch überraschen und vor allem lasst es euch schmecken.



Tagungspauschale een / Eins

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

**Franzbrötchen und Croissants von der Bäckerei Moin
vegetarisch / vegan**

Obstkorb mit regionalen Früchten

Power Riegel von Fruitloose und Cocolino

Gemüstick mit Kräuterdip

Middach [Mittagessen] im Familiy Style auf den Tisch oder als
Buffet je nach Personenzahl

Vorspeise:

**Salat von Sannmann, Hobenköök Dressing, eingelegtes Gemüse,
geröstete Kerne
vegan**

Hauptgang:

**Rote Beete Buchweizenrisotto, gebratene Wurzeln von Wurzelreich,
Monger Tofu, Kräuter von Malte**

**vegan
Frikadelle vom Kalb mit grüner Pfefferrahm, Kartoffelpüree
und Gemüse aus der Markthalle**

Kaffeepause

**Blechkuchen, Cookies und Törtchen von Lenchens Backstube
mit Schlackermaschü und Fruchtkompott**

Getränke zur Tagung im Raum

**Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Frischer
Hafermilch**

Tee von Samowa

Wasser Laut und Leise

Apfelsaft von Voelckel

Hobenköök Eistee aus Friesentee

Fritz Cola / Fritz Cola Zuckerfrei

Ingwer und Minze

Preis pro Person

59,00 € netto

Tagungspauschale twee / Zwei

Kleenes Fröstück [Kleines Frühstück]

Franzbrötchen und Croissants von der Bäckerei Moin
vegetarisch / vegan

Obstkorb mit regionalen Früchten

Power Riegel von Fruitloose und Cocolino

Gemüsesticks mit Kräuterdip

Middach [Mittagessen] im Familiy Style auf den Tisch oder als Buffet je nach Personenzahl

Vorspeise:

Kartoffel-Lauchsuppe mit bunten Ofenkarotten von Nils
Wurzelreich, veganer Speck und Frühlingslauch
vegan

Hauptgang:

Sellerie Schnitzel mit eingelegten Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Gemüse von unserem Wochenmarkt
vegan
Gegrillte Hähnchenkeule mit Schmortomaten und Zitronen-
Kapernsoße

Kaffeepause

Blechkuchen, Cookies und Törtchen von Lenchens Backstube
mit Schlackermaschü und Fruchtkompott

Getränke zur Tagung im Raum

Filterkaffee von Elbgold mit Milch von Meierei Horst, Frischer
Hafermilch

Tee von Samowa

Wasser Laut und Leise

Apfelsaft von Voelckel

Hobenköök Eistee aus Friesentee

Fritz Cola / Fritz Cola Zuckerfrei

Ingwer und Minze

Preis pro Person

59,00 € netto