



PARTY SERVICE

- ✉ events@waswirwirklichlieben.de
- 🖱 www.waswirwirklichlieben.de
- ☎ +49 40 64 22 66 09
- 📍 was wir wirklich LIEBEN GmbH
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg



PARTY SERVICE

Wer die Küchenfreunde kennt, weiß, dass Genuss und Freude an hochwertigen, klassischen Lebensmitteln den Mittelpunkt unserer Gastro-Kultur bilden.

Als Küchenfreunde Partyservice haben wir köstliche Speisen zusammengestellt, die immer wieder von unseren Gästen gewünscht werden und einfach nicht mehr weg zu denken sind. Ihr könnt sie ganz nach euren Wünschen zusammenstellen oder eines der Menüs wählen.

Unser Partyservice-Menüs sind ausschließlich zum Abholen im Kraftwerk gedacht: heiss, verzehrfertig zum Mitnehmen oder kalt, vorgegart zum Fertigstellen.



SERVICE LEISTUNGEN

KÜCHENFREUNDE BEI DIR ZUHAUSE

Zurücklehnen wird bei uns Groß geschrieben – nicht nur bzgl. der Speisen, sondern auch bei allem anderen, was deine Party betrifft. Ihr könnt neben köstlichen Speisen, auch Getränke, Geschirr, Gläser, Servietten usw. bestellen.

Einzelne Speisen können ab 10 Stück pro Sorte bestellt werden. Menüs können ab 20 Personen bestellt werden.

KALTE SPEISEN

Alle kalten Speisen kommen „ready to eat“ fertig angerichtet bei euch an.

WARME SPEISEN

Die warmen Speisen könnt ihr zu Hause zum gewünschten Zeitpunkt selbst erhitzen oder warm in der Thermo-box bestellen. Ebenso könnt ihr Equipment zum Warmhalten ordern.

GETRÄNKE

Um eure Party perfekt abzurunden, liefern wir euch auch gekühlte Getränke.

TELLER, BEHÄLTER & PFAND

Alle Speisen werden in Porzellan, Gläsern oder auch feuerfestem Geschirr angerichtet.

Ihr könnt auch für den Transport geeignete Boxen hinzu buchen.



UNSERE MENÜS

WAS WIR WIRKLICH LIEBEN-MENÜ

VORWEG

- 5 verschiedene vegane Salate, 3erlei Dips

Gerne stellen wir euch unsere saisonalen Gemüsebeet-Salate vor.

- ofenfrisches Baguette, Hummus, Kräuterquark & Butter

HAUPTSACHEN

- geröstete Miso-Aubergine, Granatapfel, Mandeln
- veganes Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Limonen-Jasmin-Duftreis mit Limettenblättern
- saisonales Ofengemüse mit Petersilie

DANACH

- Kokos-Milchreis, Mango & Passionsfrucht
- Mandel-Panna Cotta mit passierten Himbeeren
- Double Chocolate Brownie mit salted Caramel

45,00 € PRO PERSON

MINDESTBESTELLMENGE: 20 STK.



UNSERE MENÜS

KÜCHENFREUNDE KLASSIKER

VORWEG

- Küchenfreunde Beeftatar, Hof-Ei-Crème, Kapern, Radieschen, Schnittlauchschand
- hausgebeizter Lachs, Sauerrahm, Granny Smith, Gurke, Dill
- mediterranes Grillgemüse, Ziegenkäse, Rucola, Kalamata Oliven
- frisches Baguette, Hummus, Kräuterquark & Butter

HAUPTSACHEN

- Zürcher Geschnetzeltes, Waldpilze, Rahm
- Ricottaravioli mit Gremolata
- Nussbutterkartoffelpüree mit Schnittlauch
- saisonales Ofengemüse mit Petersilie

DANACH

- Altländer Apfelcrumble mit Vanillecreme & Zimtstreusel
- zartbitteres Schokoladenmousse, Mango & Passionsfrucht
- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark

55,00 € PRO PERSON

MINDESTBESTELLMENGE: 20 STK.



UNSERE MENÜS

KÜCHENFREUNDE DELUXE

VORWEG

- Vitello Tonnato „Deluxe“, rosa Kalbsrücken, Thunfischfilet „rare“, Limette, Thunfischcrème, Kapern
- gebratener Pulpo, Spitzpaprika, Pimentos, Salsa verde
- Büffelmozzarella, Avocado, Tomatenmarmelade, Basilikum, Rucola
- frisches Baguette, Hummus, Kräuterquark & Butter

HAUPTSACHEN

- gegrilltes Lüneburger Rinderfilet mit Pfefferrahm
- saisonales Ofengemüse & getrüffeltes Hofkartoffelgratin
- saisonale Blattsalate mit Karotten-Ingwer-Dressing

DANACH

- weißes Schokoladenmousse, eingelegte Kirschen
- Tiramisu mit Mr.Hoban's Kaffee
- Double Chocolate Brownie mit salted Caramel

65,00 € PRO PERSON

MINDESTBESTELLMENGE: 20 STK.



UNSERE EINZEL SPEISEN

Alle Speisen aus den Menüs und viele weitere sind auch einzeln zu bestellen. Du kannst sie ganz nach deinen Wünschen kombinieren oder einfach nur deinen Küchenfreunde-Liebling bestellen.

Alle Speisen werden in geeigneten Geschirr angerichtet. Zum Warmhalten der heißen Speisen kann je nach Produkt ein Chafing Dish oder eine Induktionsplatte mit bestellt werden.

Bei der Portionierung der Hauptgänge/Vorspeisen/Deserts wird vom Verzehr eines 3-Gang-Menüs ausgegangen.

Bei allen Speisen gibt es eine Mindestabnahme von 10 Portionen.



UNSERE EINZEL SPEISEN

VORSPEISE

- Unsere Vorspeisen sind auf großen Platten oder in Schüsseln angerichtet.
- Bei der Portionierung der Vorspeisen wird vom Verzehr eines 3-Gang-Menüs ausgegangen.
- Bei allen Vorspeisen gilt eine Mindestabnahme von 10 Portionen pro Sorte.
- Ist eine volle Mahlzeit aus Vorspeisen/kalten Kleinigkeiten gewünscht, sind mind. drei Portionen pro Person zu kalkulieren.

GEMÜSEBEET

Unser Gemüsebeet, eine Auswahl veganer Salate, passt sich saisonal an. Gern erstellen wir euch ein aktuelles Angebot.

GEMÜSEBEET-KLASSIKER:

- Rote-Bete-Bulgur, Granny Smith, Dill, Meerrettich **6,50 €***
- Pasta, Pilze, getrocknete Tomaten, Basilikum, Pesto **6,50 €***
- Blumenkohl, Madras Curry, Kichererbsen, Chinakohl, Maracuja **6,90 €***
- 2erlei Hummus, Karotten-Ingwer-Dip, Dukkah (je 30 g/ Dukkah 15 g) **6,90 €***

GEMÜSEBEET-GROSSE ERNTE

5 verschiedene vegane Salate, 3erlei Dips (bei 10 Portionen, 5 Schalen à 500g / 3 Schälchen) **8,90 €***

BESTES VOM METZGER

ausschließlich aus bäuerlicher Freilandhaltung

- Küchenfreunde Beeftatar, Hof-Ei-Crème, Kapern, Radieschen, Schnittlauchschand **13,50 €***
- Vitello Tonnato „Deluxe“, rosa Kalbsrücken, Thunfischfilet „rare“, Limette, Thunfischcrème, Kapern **15,50 €***
- Rinderfiletcarpaccio, Trüffelcrème, gebratene Pilze, Sonnenblumenkerne & Rucola **12,50 €***

*PREISE PRO PORTION

AUS DEM WASSER

- hausgebeizter Lachs, Sauerrahm, Granny Smith, Gurke, Dill **14,50 €***
- gebratener Pulpo, Spitzpaprika, Pimentos, Salsa verde **16,50 €***
- Garnelensalat, Ananas, Karotte, Chili, Zuckerschoten, Petersilie **15,50 €***

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

- Büffelmozzarella, Avocado, Tomatenmarmelade, Basilikum, Rucola **13,50 €***
- mediterranes Grillgemüse, Ziegenkäse, Rucola, Kalamata Oliven **12,50 €***
- geschmorte Aubergine, Hummus, Limettenjoghurt, Granatapfel, Mandeln **11,90 €***

KNUSPRIGES

- frisches Baguette von BackEcht, Hummus, Kräuterquark & Butter **3,50 €***

(2 Baguette/ je 150g Hummus, 150 g Kräuterquark, 100 g Butter für 10 Personen)

UNSERE EINZEL SPEISEN

HAUPTSACHEN

- Alle Speisen können heiß abgeholt werden oder fertig vorbereitet zum zu Hause Erwärmen.
- Alles wird in feuerfesten Formen/Einsätzen geliefert.
- Zum Warmhalten kann je nach Produkt ein Chafing Dish oder eine Induktionplatte mit bestellt werden.
- Bei der Portionierung der Hauptgänge wird vom Verzehr eines Menüs ausgegangen.
- Für ein vollständiges Hauptgericht sind eine Hauptkomponente und zwei Beilagen zu bestellen.
- Bei allen Speisen gibt es eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

HAUPTKOMPONENTEN

BESTES VOM METZGER

ausschließlich aus bäuerlicher Freilandhaltung

- zart geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus **18,50 €***
- gegrilltes Lüneburger Rinderfilet mit Pfefferrahm **21,00 €***
- Königsberger Klopse, Kapernsauce **12,50 €***
- goldbraun gebackene Wiener Schnitzel **14,50 €***
- marokkanisches Ofenhuhn in Zitruscurrysud **9,50 €***
- Hühnerfrikassée, Rieslingrahm, Champignons, Erbsen **10,50 €***
- Rindergulasch, Schmorsauce, Champignons **9,50 €***
- Zürcher Geschnetzeltes, Waldpilze, Rahm **11,50 €***

AUS DEM WASSER

- gebratene Riesengarnelen, Tomatensugo, Peperoni **15,50 €***
- Fjordlachsfilet, Sauce Vierge **14,50 €***

VEGETARISCHE HAUPTSACHEN

- geröstete Süßkartoffel, Zatar, Paprika-Auberginen-Shakshuka mit Petersilie **10,50 €***
- geröstete Miso-Aubergine, Granatapfel, Mandeln **10,50 €***
- Heidekartoffel-Blumenkohlcurry mit Kichererbsen **8,90 €***
- Ricottaravioli mit Gremolata **10,50 €***
- vegane Buchweizenfrikadellen, Strauchtomatensugo **10,00 €***

***PREISE PRO PORTION**

BEILAGEN

- getrüffeltes Hofkartoffelgratin **5,00 €***
- Petersilienkartoffeln **3,00 €***
- Limonen-Jasminduftreis mit Limettenblättern **3,00 €***
- Süßkartoffelcreme mit Langpfeffer **4,50 €***
- geröstete Rosmarinhofkartoffeln **3,50 €***
- Nussbutterkartoffelpüree mit Schnittlauch **4,00 €***
- Heidekartoffel-Gurken-Salat, Gartenkresse **4,00 €***
- norddeutscher Kartoffelsalat, Spreewaldgurke, vegane Mayo **4,00 €***
- saisonales Ofengemüse mit Petersilie **4,80 €***
- Ratatouillegemüse mit mediterranen Kräutern **3,50 €***
- grüne Bohnen, Zuckermais, Dörrtomaten **4,50 €***
- saisonale Blattsalate mit Karotten-Ingwer-Dressing **3,50 €***
- knackiger Römersalat mit Küchenfreunde Caesardressing, gehobeltem Parmesan & Kirschtomaten **3,50 €***

UNSERE EINZEL SPEISEN

SÜSSES

- Das Dessert wird in kleinen Weckgläschen serviert.
- Die Portionsgröße ist auf ein 3-Gang-Menü zugeschnitten.
- Mindestabnahmemenge 10 Stück pro Sorte



- | | |
|--|----------------|
| · Altländer Apflecrumble mit Vanillecrème & Zimtstreusel | 6,50 €* |
| · zartbitteres Schokoladenmousse, Mango & Passionsfrucht | 6,50 €* |
| · weißes Schokoladenmousse, eingelegte Kirschen | 6,50 €* |
| · Mascarpone-Limettencrème mit frischen Beeren | 6,50 €* |
| · Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark | 6,50 €* |
| · Double Chocolate Brownie mit salted Caramel (vegan) | 6,50 €* |

***PREISE PRO PORTION**

FINGER FOOD

Essen spielt hier ausnahmsweise mal die Nebenrolle: ihr wollt ein guten Abend haben, ein paar kleine Speisen genießen, ungezwungen feiern und nebenbei eure Gäste verwöhnen? Die einzelnen Komponenten werden gemischt auf Platten angerichtet und sind bequem mit den Händen zu verzehren.

• 4 Stück sind ein kleiner Appetizer und nicht mit der Menge einer Vorspeise gleichzusetzen.

• Mindestbestellmenge pro Sorte: 30



KÜCHENFREUDNE KLASSIKER

- Ziegenkäse-Quiche mit Hofspinat & Schmortomate
- gebeizter Fjordlachs, Meerrettich, Kresse, Orangen-Crêpes
- einegelegte Bete, Avocado, Büffelmozzarella
- Kalbsfrikadelle, gepickelte Radieschen, Senf
- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit passierten Himbeeren

11,50 € PRO PERSON

4 STK. PRO PERSON

KÜCHENFREUDNE FINGERFOOD

- Ziegenkäse-Quiche mit Hofspinat & Schmortomate **2,50 €***
- gebeizter Fjordlachs, Meerrettich, Kresse, Orangen-Crêpes **3,50 €***
- Beeftatar, Spreewaldgurke, Bauernbrot, Trüffelcrème **3,00 €***
- einegelegte Bete, Avocado, Büffelmozzarella **3,00 €***
- Kalbsfrikadelle, gepickelte Radieschen, Senf **2,50 €***
- Tahine-Aubergine, Orangenmöhre, Hummus **2,00 €***
- zartbitteres Schokoladenmousse mit Mango & Passionsfrucht **2,50 €***
- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit passierten Himbeeren **2,00 €***
- Altländer Apfelcrumble **2,50 €***

***PREISE PRO STÜCK**

EINFACH & DEFTIG

Wer kennt sie nicht – die richtig guten Parties bei denen einfach alles stimmt: die Musik, die Gäste, die Drinks. Aber jeder kennt auch den Appetit, der beim ausgelassen Feiern kommt. Für diese Gelegenheit haben wir einfache & deftige Speisen zusammengestellt, die glücklich machen.

· Die Portionierung der Speisen ist hier eine Snackgröße. Für eine volle Mahlzeit empfehlen wir mind. 1,5 Portionen pro Person zu bestellen.

· Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte.



KALBS-FRIKADELLE

Kartoffel-Gurkensalat, Dijonsenf

9,50 €*

CHILI CON CARNE

Sour Cream, Tacos, Baguette

8,50 €*

BUCHWEIZEN-CHILI SIN CARNE

Kräuterhummus, Tacos

8,50 €*

LÜNEBURGER BRATWURST

Küchenfreunde Curry-Salsa, Röstkartoffeln & Trüffelmayo

9,50 €*

***PREISE PRO PORTION**

KAFFEE & KUCHEN

SÜSSER GENUSS AUS UNSER PÂTISSERIE

In Norddeutschland ist „Kaffee Kuchen“ ein gesetzter Begriff und bei vielen Familien ein fester Bestandteil des Wochenendes. Bei verschiedensten Veranstaltungen ist eine ordentliche Kaffeepause nicht wegzudenken. Wir haben das Beste aus unserer Pâtisserie für euch zusammengestellt.

· Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte



KUCHEN

- Karottenkuchen
- Schoko-Küchlein
- Bananenkuchen mit Erdnuss-Topping
- Käsekuchen
- Streuselkuchen

KUCHEN-AUSWAHL

Wähle deine 3 Lieblings-Sorten aus.

Diese erhältst du in kleinerer Portionierung auf gemischten Platten.

4,50 €*

4,50 €*

3,90 €*

3,90 €*

3,90 €*

6,00 € PRO PERSON

***PREISE PRO STÜCK**

GETRÄNKE

WER GUT ISST, MUSS
AUCH GUT TRINKEN

Hier haben wir euch die beliebtesten alkoholischen Getränke und Softs zusammen gestellt. Gern stellen wir euch auf Anfrage auch Alternativen zur Verfügung.

GETRÄNKE	EINHEIT	PREISE inklusive Pfand	EINHEIT	PREISE inklusive Pfand
Ratsherrn Pils	24 x 0,33 l	50,00 €	1 x 0,33 l	2,20 €
Ratsherrn Helles	24 x 0,33 l	50,00 €	1 x 0,33 l	2,20 €
Küchenfreunde Grauburgunder	6 x 0,75 l	60,00 €	1 x 0,75 l	12,00 €
WWWL- Weißburgunder	6 x 0,75 l	60,00 €	1 x 0,75 l	12,00 €
Cuvée Ursprung Schneider	6 x 0,75 l	99,00 €	1 x 0,75 l	35,00 €
Black Print Schneider	6 x 0,75 l	144,00 €	1 x 0,75 l	26,00 €
Rosé Sans Préention	6 x 0,75 l	60,00 €	1 x 0,75 l	12,00 €
Fritz Softgetränke Kola, Orange, Zitrone, Kola Zuckerfrei	24 x 0,2 l	35,00 €	1 x 0,75 l	2,00 €
Magnus Still	12 x 0,7 l	40,00 €	1 x 0,7 l	3,30 €
Sprudel	12 x 0,7 l	40,00 €	1 x 0,7 l	3,30 €
GIN TONIC PAKET		80,00 €		
Bombay	1 x 0,7 l			
Thomas Henry Tonic inklusive Limette & Eis	6 x 1,0 l			
APEROL SPRITZ PAKET		80,00 €		
Aperol	1 x 0,7 l			
Magnus Sprudel	1 x 0,7 l			
Crémant inklusive Orange und Eis	2 x 0,7 l			

WEITERE GETRÄNKE UND ALTERNATIVE GEBINDE AUF ANFRAGE MÖGLICH!

GESCHIRR & MEHR

ALLES FÜR EINEN GEDECKTEN TISCH

Hier haben wir eine Auflistung an Equipment, das du ebenfalls bei uns bestellen kannst. Alles kann ohne Reinigung bei uns zurückgegeben werden. Bei Bruch oder Verlust entstehen Extra-Kosten.

PRODUKT	LEIHGEBÜHR	PREIS BEI VERLUST
Induktionsplatte	25,00 €	200,00 €
Topf	25,00 €	200,00 €
Chafing Dish	20,00 €	50,00 €
Vorlegebesteck	2,50 €	20,00 €
Teller, flach	1,50 €	6,00 €
Teller, tief	1,50 €	6,00 €
Kuchenteller	1,50 €	6,00 €
Messer-Gabel-Servietten-Set	4,50 €	12,00 €
Cocktailservietten 50 Stk.	12,00 €	-
Stoffserviette	1,20 €	5,00 €
Tischtuch 200 × 90 cm	4,50 €	20,00 €
Leinen-Tischtuch 220 × 85 cm	7,50 €	40,00 €
Löffel	1,50 €	6,00 €
Teelöffel	0,50 €	3,00 €
Kuchengabel	0,50 €	3,00 €
Wasserglas 25 Stk.	60,00 €	4,00 € pro Glas
Weinglas 25 Stk.	85,00 €	4,00 € pro Glas
Champagnerglas-Set 36 Stk.	126,00 €	6,00 € pro Glas

KONTAKT

SO ERREICHST DU UNS

✉ events@waswirwirklichlieben.de

📍 www.waswirwirklichlieben.de

☎ +49 40 64 22 66 09

📍 was wir wirklich LIEBEN GmbH
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg

UNSERE MARKEN &
UNTERNEHMEN IN HAMBURG:

botanic-district.de

kuechenfreunde.net

waswirwirklichlieben.de

querbeet-konzepte.de

