

Weihnachten feiern mit KAISERWETTER

UNSER FESTESSEN - ERLESEN UND REGIONAL

vom 23. Nov bis 22. Dez 2026



Sie wünschen eine individuelle Beratung? Einfach anrufen - Wir sind für Sie da!

Tel. 040 342 902

Mail kontakt@kaiserwetter-catering.de

www.kaiserwetter-catering.de

Ihre Sonderwünsche sind bei uns an der richtigen Adresse.

Vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei oder vegan. Wir stellen Ihre Speisen individuell und optimal auf Sie und Ihre Gäste zusammen.

Das folgende Angebot ist vorwiegend für Gewerbekunden bestimmt. Bei den Preisangaben handelt es sich um Nettopreise, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene & Zusatzstoffe:



 Vegetarisch

 Glutenfrei

 Laktosefrei



 Vegan

Fingerfood / Gabelfood (ab 10 Portionen)







Fleisch

- Crostini Roastbeef** 2,90 €
Roastbeef, Remoulade, Cornichon, eingelegte rote Zwiebel, Kren, Tellicherrypfeffer
- Gläschen Datteln im Speckmantel**   2,90 €
- Gläschen Roastbeef Tonnato** 3,50 €
Roastbeef, Thunfischcreme, Preiselbeere, Petersilie, frittierte Kapern, Tellicherrypfeffer, Kräuter-Crostinichip

Fisch

- Crostini Flusskrebs**  2,90 €
Flusskrebse, grüner Apfel, Estragon, Limette, Salatcreme
- Räucherlachstatar**  4,50 €
Mini-Rösti, Meerrettich-Schmand, Dill

Vegetarisch/Vegan

- Crostini Dattel Curry**  2,60 €
Dattel-Curry-Creme, Granatapfel, Dukkah
- Gläschen Ziege**   3,50 €
Ziegenkäsetaler, Rotkohlsalat, Birne, Cranberries, Granatapfel, Walnüsse, helles Balsamico Dressing
- Gläschen Grünkohl**    2,90 €
Frischer Grünkohl, Sellerie, rote Bete, Apfel, Mandelcrunch, Orangendressing

Winter Bundle

Wählen Sie 3 oder 6 Teile Ihrer Wahl

- 3 Teile 9,50 €
- 6 Teile 17,90 €



Vegetarisch



Glutenfrei




Laktosefrei



Vegan

Suppen (ab 10 Portionen)

Kürbissuppe    4,90 €

Kokos, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Apfel

Selleriecremesuppe   4,90 €

Birne, Nussbutter, Petersilie

Dazu empfehlen wir Bacon-Chips + 1,90 €

Süßkartoffel-Orangen-Suppe   4,50 €

Dukkah, Petersilie

Dazu empfehlen wir Zitronen-Pfeffer-Garnelen + 2,50 €

Dazu reichen wir Baguette

Freilandgans / Freilandente (ab 12 Portionen)

Holsteiner Freilandgans  (für ca. 4 Personen) pro Person 49,00 €

Zweierlei von der Gans (Brust und Keule), sanft geschmorter Rotkohl, in Semmelbrösel geschwenkte Kartoffelknödel, 24h eingekochte Geflügel-Jus

Holsteiner Freilandente  (für ca. 2 Personen) pro Person 39,00 €

Zweierlei von der Ente (Brust und Keule), sanft geschmorter Rotkohl, in Semmelbrösel geschwenkte Kartoffelknödel, 24h eingekochte Geflügel-Jus

Wir beziehen unser Geflügel vom biodynamischen Geflügelhof Schurbohm.

Gewicht pro Gans ca. 4 kg / Gewicht pro Ente ca. 2,5 kg


Vegane Alternative:

Planted chicken-Maronen-Apfel-Ragout 19,90 €

Sanft geschmorter Rotkohl, Kartoffelknödel

Dazu empfehlen wir:

Kartoffelgratin   4,50 €

Salzkartoffeln   2,50 €

Gerösteter Rosenkohl    2,50 €

Kaltgerührte Preiselbeeren    1,20 €



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Hauptgerichte (ab 10 Portionen)

Fleisch

- Sanft geschmortes Kalbsragout**  18,90 €
Geröstete Mandel, Preiselbeeren, Spätzle
- Gesottener Tafelspitz vom Rind**  18,90 €
Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kren, Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse
- Blankett von der Kikok Maispoularde**  12,90 €
Spargel, Karotten, Erbsen, Estragon, Basmati-Reis
- Pollo fino von der Kikok Maispoularde**  17,90 €
Grüne Pfefferrahmsauce, glacierte Honig-Karotten, Kartoffelgratin
- Geschmorter Putenrollbraten**  15,90 €
Cranberrysauce, Spitzkohl, geröstete Rosmarin-Drillinge

Fisch

- Sanft gegartes Lachsfilet** 22,90 €
Weißwein-Velouté, wilder Brokkoli, Gnocchi
- Zitronen-Lachs-Tagliatelle** 18,90 €
Frische Tagliatelle, Lachsfilet, Rahm, Zitrone, Basilikum, Tellicherrypfeffer

Vegetarisch/Vegan

- Frische Steinpilz-Ricotta Rondoni**  14,50 €
Salbei-Butter, grüner Spargel, geschmolzene Cherrytomate
- Gebackenes Ofengemüse**   12,90 €
Buntes Gemüse in einer Honig-Senf-Marinade, Preiselbeeren, Selleriepüree, Kartoffelgratin
- Auberginen-Tomaten-Ragout**   12,90 €
Couscous, Ras el Hanout, Zucchini, Paprika, Aprikose, Cranberries, Mandeln, Gurken-Raita



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei





Vegan

Dessert im Glas (ab 10 Portionen)

Spekulatius Panna Cotta  	3,90 €
Gewürzpflaumen, kandierte Mandeln	
Bratapfel Vanille Mandel 	3,90 €
Mascarpone-Vanille-Creme, Bratapfelragout, Financier	
Schokolade Birne 	4,50 €
Dunkles Schokoladenmousse, Gewürz-Birne, Butterstreusel	
Kokos-Spekulatus Panna Cotta  	3,90 €
Gewürzpflaumen, kandierte Mandeln	
Kokos Mango Chia  	4,50 €
Kokosmousse, Mango-Passionsfrucht-Sauce, Chia Crumble	

Warme Desserts (ab 20 Portionen)

Kaiserschmarrn 	4,50 €
Puderzucker, Mandeln, Vanillesauce	
<i>Warm als Buffet oder im Gläschen serviert</i>	
<i>Dazu empfehlen wir Zwetschgenröster (alkoholhaltig)</i>	+ 1,90 €
Marillenknödel 	4,50 €
Butterbrösel, Zitronenabrieb, Vanillesauce	

Aus unserer Patisserie (ab 10 Portionen)

Florentiner 	2,50 €
Mandeln, Pistazien und Cranberries	
Sorten: Vollmilch / Zartbitter	
Weihnachtsgebäck  ca. 60 g	3,50 €
Feinste handgefertigte Konditoren-Mischung	
Baumkuchenspitzen  ca. 30 g	2,90 €
Mit Zartbitterschokolade	
Gebrannte Mandeln  ca. 120 g	3,90 €
Abgerundet mit Vanille und Zimt	



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Winterliche Getränke

Genießen Sie unsere legendären Weihnachtsdrinks aus eigener Herstellung

Winter Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Blutorange, weihnachtliche Gewürze)	8,50 €
Winter Crodino Spritz (Crodino, Blutorange, weihnachtliche Gewürze)	8,50 €
Glühwein	pro Liter 8,90 €
Eierpunsch	pro Liter 12,90 €
Früchtepunsch (alkoholfrei)	pro Liter 7,90 €

Alle Preise pro Portion und zzgl. der gesetzl. MwSt. | Angebot gültig vom 23.11. bis 22.12.2026

Unser Service-Angebot

Equipment

Für eine rundum gelungene Weihnachtsfeier buchen Sie einfach das Equipment zum Essen dazu. Wir liefern Geschirr und Besteck sowie Ton- und Licht-Equipment, je nach Bedarf. Alles, was wir nicht selbst im Repertoire haben, beziehen wir über unser großes Netzwerk langjähriger Partner aus dem Großraum Hamburg. Unser Ziel ist es, Ihnen eine wunderbare Feier zu schaffen, mit minimalem Aufwand für Sie.

Dekoration

Auch um die passende Dekoration für Ihre Weihnachtsfeier kümmern wir uns sehr gerne. Alles aus einer Hand und abgestimmt auf Ihre Wünsche.

Service-Personal

An Weihnachten soll es besinnlich zugehen. Da hilft es wenn man den Service anderen überlassen kann. Unser geschultes und erfahrenes Service-Personal kümmert sich um Sie und Ihre Gäste vor und während der Feier und sorgt für eine entspannte Stimmung selbst auf großen Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Telefon: **040 342 902**

E-Mail: **kontakt@kaiserwetter-catering.de**

Mehr Informationen auf unserer Website.

Dafür einfach den QR-Code scannen.





KAISERWETTER-CATERING.DE