



Catering by Golden Tulip Berlin - Hotel Hamburg

Das Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg blickt auf eine 40 Jährige Geschichte voller kulinarischer Highlights und Gastgeberium aus Leidenschaft zurück. Unser junges, innovatives Team schließt sich nicht nur neuen Trends an sondern schafft eigenständig auch Neue. Unser internes Qualitätsmanagement lässt uns regelmäßig Lieferanten und Bestellwesen prüfen, um für unsere Gäste das best mögliche Produkt zu fairen Preisen einzukaufen.

Dabei verwenden wir nur Fonds und Soßen aus eigener Herstellung und veredeln unsere Gerichte mit frischen Gartenkräutern und aromatischen Ölen.

Exquisite Internationale Küche zu jeder Gelegenheit ob Hochzeit, Geburtstag, Business Catering oder Stehempfang, wir machen Ihre Veranstaltung erfolgreich.

In dieser Zusammenstellung finden Sie einige unserer aktuellen Angebote. Gerne beraten wir Sie ausführlich, bitte sprechen Sie uns an. Alle Speisen lassen sich beliebig kombinieren und gerne erfüllen wir Ihre Wünsche.





Berliner Buffet Variante 1

Kalte Vorspeisen

Gemischter Bratenaufschnitt mit Räucherschinken ergänzt
Kleine Berliner Bouletten und Bratwürstchen
mit Mostrich und pikantem Gemüse
Räucherfischvariation
Berliner Pellkartoffelsalat mit Gurke und Ei
Speksalat mit Essig und Öl
Nudelsalat Mit Mayonnaise und Gemüse
Gurkensalat in Dillrahm
Rote Beetesalat
Blattsalate mit Hausdressing

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben

Warme Hauptspeisen

Kräuter Krustenbraten vom Schwein
Seelachsfilet in Tomaten – Kräutermarinade
Saisonales Gemüse
Semmel-Serviettenknödel
Gemüsereis

Dessert

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Kuchenauswahl und Gebäck
Käseauswahl mit frischem Obst
Brotvariation
Butter und Schmalz

p. P. € 29,00



Berliner Buffet Variante 2

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs und Gravedlachs in Senf – Dillsauce
Variation Vom Rollmops, Brathering und Matjes
mit Remouladensauce
Gemischter Bratenaufschnitt vom Schwein und Rind, reich Garniert
Scheiben von gesottener Ochsenbrust an Kräutervinaigrette
Wurstsalat mit Gewürzgurke in würziger Marinade
Eiersalat mit Champignons
Tomatensalat mit Zwiebel und frischen Kräutern
Wachsbrechbohnsalat mit Speck
Blattsalte mit Hausdressing

Suppe

Berliner Erbsensuppe mit Knackerscheiben

Warme Hauptspeisen

Tranchierter Kasselerbraten auf deftigem Sauerkraut
Zanderfilet in Mandel-Kräuterbutter gebraten
Saisonales Gemüse
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kräuter-Spätzle

Dessert

Mouse au Chocolate
Herrencreme mit Früchten
Exotischer Obstsalat
Käseauswahl mit Trauben und Gebäck
Baguette und Schusterjungen
Butter und Schmalz

p. P. € 33,00



Berliner Buffet Variante 3

Kalte Vorspeisen

Zanderterrine an Senf-Schnittlauchsauce
Norwegischer Gravedlachs mit Dilldressing
Kräuterroastbeef mit Essiggemüse und Schorfheider Salami
Brandenburger Wildschwein und Fasanenpastete
Heringshäckerle, Rollmops und Brathering
Schiffchen von der Honigmelone und Rauchschinken
Großes Berliner Salatbuffet mit Hausgemachten Dressings

Suppe

Spreewälder Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Warme Hauptgerichte

Lammhaxe mit Thymianjus
Schweinefilet am Stück mit einer Steinpilzsauce
Saisonales Gemüse
Kartoffelgratin, Schupfnudeln

Dessert

Ananas gefüllt mit Exotischen Früchten
Himbeerncharlotte mit Vanillesauce
Schokoladenküchlein
Käseauswahl mit Früchten
Brot und Butter

p. P. € 37,50



Buffet MEDITERANO

ab 20 Personen

Vorspeisen

Geräucherte Bachforelle auf Fenchelsalat
Eingelegter Paprika und
marinierte Tomaten mit Schafskäse
Scharfe Fleischbällchen
in Tomaten-Chili-Marinade
Frische Salate der Saison
Mit verschiedenen Dressings
Mediterrane Brotauswahl mit Salzbutterm

Suppe

Tomaten-Orangensuppe
mit Flusskrebse

Aus dem Chafing dish

Tomaten-Tagliatelle mit
sautierten Austernpilzen
Seelachsfilet mit Chili und Curry
in Weinsauce
Poulardenbrust mit Honig Pfeffer gebraten
in Morchelrahm
Gemüse vom Markt,
Olivenreis und Kressekartoffeln

Dessert

Limonen-Quark-Mouse mit Mandarinen
Frischer Obstsalat
Aprikosenkuchen

26.00 € pro Person



Buffet SELECTION

Vorspeisen

Röstgemüse mit Pecorino
Pollo Tonnato
Rindfleisch in scharfer Tomatensalsa
Avocado-Shrimps-Salat
Geflügelsalat mit Mango und Kefen
Bunter Kräutersalat mit Kirschtomaten und Sprossen, Dijon- Honig-
Vinaigrette
Brotauswahl mit Salzbuttertopf aus der Normandie

Aus dem Chafing dish

Gefüllte Tortelloni mit Ziegenkäse, Thymian und Honig abgeschmeckt
Sugo von getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Gebratener Zander auf Estragon-Senf-Sauce, halb-wilder Reis
Maispoulardenbrust an einer Rotwein-Balsamico-Reduktion
dazu Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Desserts & Käse

Panna Cotta mit Himbeersauce
Obstsalat mit Grand Marnier
Mousse au chocolat
Käseplatte mit Moustarda, Nüssen und Weintrauben

28,80 € pro Person



Easy Light

Vorspeisen

Kartoffel-Rucolasalat mit Kirschtomaten
Thailändischer Geflügelsalat mit Sesam und Sojasprossen
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Tortelinisalat mit Schinken
Gebratenes, mariniertes Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze)
Landschinken mit Honigmelone
Pollo tonnato (Pouletbrust in Thonsauce)

Suppe

Karotten-Orangensuppe mit Pinienkernen

Aus dem Chafing dish

Broccoliauflauf mit Schafskäse
Penne mit Tomaten, Oliven und Salbei
Seelachsfilet mit Chili und Curry
in Weinsauce
Kräuterreis
Kressekartoffeln
Auswahl von Brot und Ciabatta

Dessert

Rum-Creme "Royal" mit Kirschen
Salat von frischen Früchten

24,50 € pro Person



Pan-Asia-Mediterran Style Buffet

Vorspeisen

Salat von Glasnudeln mit Chili und Koriander
Reissalat mit Ingwer, Zitronengras und Zuckerschoten
Marinierte Garnelen mit Koriander
auf Salat von Frühlingzwiebeln und Basilikum
Melonenspalten mit Rauchschinken
Antipasti di Verdura
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Couscous-Salat mit Paprika, Zucchini Salat mit Curry

Suppe

Tomaten-Orangensuppe
mit Flusskrebse

Aus dem Chafing dish

Garnelen in Kokos-Curry-Sauce mit Thaigemüse und Basmatireis
Seelachsfilet mit Chili und Curry in Weinsauce
Hühnerbrust mit Erdnüssen, Basilikum, Chili und Eiernudeln
Penne mit Tomaten, Oliven und Salbei

Dessert

Kokosnusscreme mit Lychee
Tiramisu
Pannacotta mit frischen Früchten

29,50 € pro Person



Gabelbüfett

ab 30 Personen

Wir servieren Ihren Gästen dieses Büfett in Form von kaltem und warmem Fingerfood sowie kleinen Gabelgerichten.
Fingerfood Kalt

Fish Double Stick "Sweet Chili"
Mediterrane Hähnchenröllchen
Mini-Wrap „BBQ Chik ´n
Kleine pikante Croissants
Cocktailgebäck gemischt
Mini Pizzen mit Salami, Schinken und Käse

Süppchen im Glas

Karotten-Orangensuppe
Mit gerösteten Pinienkernen

Warm auf kleinen Tellern

Lachsfilet in feiner Kerbel-Buttersauce
auf buntem Gemüsereis

Penne mit Tomaten, Oliven und Salbei

Kleine Putenmedaillons in Gorgonzolasauce
mit Petersilienspätzle

Marktgemüse der Saison
mit Sauce Hollandaise

Dessert in kleinen Gläschen

Mousse ou Chokolade hell
Mangocreme

34,90 € pro Person



Immer wieder gern gegessen
ab 30 Personen

International standards, local flavours

Vorspeisen

Selektion vom Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
Mamas Buletten mit Senf
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Kartoffel-Speck-Salat
Salat vom Spitzkohl
Gurkensalat mit Dillspitzen
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln
Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Beigaben

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Aus dem Chafing dish

Zander im Weißweinschaum
mit Blattspinat und Wild-Vollkornreis
Rücken vom Kräuterschwein
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Dessert

Mouse au Chocolate
Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten

22,30 € pro Person



Pasta Buffet

ab 20 Personen

International standards, *local flavours*

Vorspeisen

Melonenspalten mit Rauchschinken
Antipasti di Verdura
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Couscous-Salat mit Paprika, Zucchini-Salat mit Curry
Tortelini-Salat mit Schinken
Blattsalate der Saison mit
verschiedenen Dressings
Auswahl von Brot und Ciabatta

Suppe

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer

Aus dem Chafing dish

Gnocchi in Gorgonzolarahm,
Farfalle in Pesto
Penne mit Tomaten, Oliven und Salbei
Broccoli al Forno

Dessert

Tiramisu
Pannacotta mit frischen Früchten

24,90 € pro Person



Buffet PLAZA

ab 20 Personen

International standards, local flavours

Vorspeisen

Gebratenes, mariniertes Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze)
Pollo tonnato (Pouletbrust in Thonsauce)
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten und Austernpilzen
Italienische Brotauswahl mit Tomatenbutter

Aus dem Chafing dish

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat,
Salbeisauce frischer Parmesan und Pfeffer aus der Mühle
Pollo alla Marengo mit Pilzen, Röstkartoffeln, Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier

23,00 € pro Person



Rustikales Zille Buffet

ab 20 Personen

International standards, *local flavours*

warm

Prager Schinken im Brotteig
Schweinebraten mit Kräuterkruste
dazu Champignon-Zwiebelgemüse und
Sahnekartoffeln

Kalt

Rustikale Bauernplatte
(Landschinken, geräucherte Putenbrust, Gutsleberwurst und Salami)
Zwiebelmett mit Perlzwiebeln
Kleine Berliner Buletten mit Senf
Pikanter Nudelsalat ,Kartoffelsalat „Spreewälder Art“
Krautsalat mit Lauch und Schinkenstreifen
Brotvariation, Griebenschmalz im Brotlaib

Dessert

Deftiges Käsebrett mit Weintrauben
Griesflammerie mit Sauerkirschen

23,00 € pro Person



Spanferkel Büfett

ab 25 Personen

International standards, local flavours

warm

Knusprige Spanferkel
mit Krautsalat, Sauerkraut und Kartoffeln
frisch aus dem Ofen und bekannt als Spezialität unseres Hauses

kalt

Rustikale Bauernplatte
(Landschinken, geräucherte Putenbrust, Gutsleberwurst und Salami)
Zwiebelmett mit Perlzwiebeln, Kleine Berliner Buletten mit Senf
Pikanter Nudelsalat ,Kartoffelsalat „Spreewälder Art“
Brotvariation,Griebenschmalz im Brotlaib

Dessert

Deftiges Käsebrett mit Weintrauben ,Obstsalat
Rote Grütze mit Vanille Soße

27,40 € pro Person



Alles Bio



International standards, local flavours

Vorspeisen

Pikanter Garnelen-Mango-Salat mit frischem Koriander
Karotten-Apfel-Salat mit Zitronenmelisse und Kürbiskernen
Salat von Schafskäse, Oliven, Tomaten und frischen Kräutern
Auswahl frischer Blattsalate mit unser Bio-Vinaigrette
Vollwertige Brotauswahl mit Karotten-Estragon-Schmand

Hauptspeisen

Grünkern-Medallions mit Kräuterschmand
Zanderfilet auf Balsamicolinsen, Dill-Kartoffeln

Dessert

Kaffeecrème Brûlé
Zimt-Panna Cotta mit Zwetschgen

23,90 € pro Person

Bei diesem Buffet verwenden wir ausschließlich Produkte aus Biologischem Anbau.



Fingerfood Buffet

International standards, local flavours

Verschieden belegte Canapés
auch Vegetarisch

Fish Double Stick "Sweet Chili"

Das pikant-scharf marinierte Pangasius-Fischfilet wird von zwei Bambus-Sticks

gehalten, die originell mit einem Zitronengrashalm verknotet sind.

Besonders

leichter Genuss im Pan-Asia-Style.

Mediterrane Hähnchenröllchen

Hähncheninnenfilet in klassischer Marinade;

pikant-scharfer, aromatischer, frischer Geschmack mediteraner Art

Mini-Wrap „BBQ Chik´n

Klein aber Oho: Mini-Weizentortilla gefüllt mit mariniertem, gegartem Hähnchenbrustfilet, saftigen Paprikastreifen und einer würzig-rauchigen BBQSauce

Kleine pikante Croissants

Cocktailgebäck gemischt

Mini Pizzen mit Salami, Schinken und Käse

Petit Fours Selection

Obstspieße

Pannacotta im Glas mit Blaubeeren

18,40 €

8 Teile pro Person

Gern servieren wir Ihnen unser Fingerfood auch im Flying-Service



Fingerfood Buffet „Sinfonie“

International standards, local flavours

Verschieden belegte Canapés mit
Mini-Croissants mit Frischkäsekräuterfüllung
Mini-Croissants mit Tomaten – Kräuterfüllung
Mini-Bulette mit Senf und Cronichons
Cocktailgebäck gemischt
Mini-Pizzen mit Salami, Schinken und Käse
Miniwindbeutel und Fruchtspieße

8 Teile pro Person
15,00 €

Gern servieren wir Ihnen unser Fingerfood auch im Flying-Service.



Lunchbuffet 1

International standards, local flavours

Vorspeisen
Bunte Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings
Suppe
Lauch-Käse-Suppe mit Crème fraîche
Warme Gerichte
Schweinekrustenbraten mit Rotkohl und
Petersilienkartoffeln
Dessert
Rote Grütze mit Vanillesauce

12,40 € pro Person

Lunchbuffet 2

Vorspeisen
Bunte Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings
Suppe
Karotten-Orangensuppe mit Pinienkernen
Warme Gerichte
Tortellini in Käserahm
Putengeschnetzeltes in leichter Currysauce
mit Basmatireis
Dessert
Griesflammerie mit Sauerkirschen

14,60 € pro Person

Lunchbuffet 3

Vorspeisen
Melonenspalten mit Räucherschinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Suppe
Minestrone
warme Gerichte
Brüstchen vom Huhn auf grünem Spargel an Portwein-Balsamico-
Sauce
dazu Rosmarienkartoffeln
Gebratenes Seelachsfilet in Sahnesauce auf Gurkengemüse
und Butterkartoffeln
Dessert
Orangencreme mit Waldbeeren

17,90 € pro Person
weitere Lunch-Bufferet`s auf Anfrage



3 Gang Menü`s

Menü 1

Kraftbrühe von der Fleischtomate
mit Kalbfleischklößchen und Lauchstreifen

Blankett vom Kalb
mit grünem Spargel in Weißweinsauce
Gemüsereis

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Vanillesauce

17,80 € pro Person

Menü 2

Rotes Cocos-Currysüppchen
mit Hähnchenfleisch

Thai Wok
Würziges Thaim Gemüse mit Rindfleischstreifen in
süß-saurer Sauce
Basmatireis

Süßer Crêpe in feiner Orangen-Caramelsauce,
serviert mit Joghurteiscreme

19,60 € pro Person

Menü 3

Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan und Knoblauchbrot

Gegrillte Putenmedaillons
in feiner Paprikasauce
mit Pappardelle, Brokkoli- und Romanescoröschen in Mandelbutter

Crema di caramel
Italienische Caramelcreme
mit frischen Früchten

22,30 € pro Person

weitere Menüs auf Anfrage