

BUFFETMAPPE



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

LUNCH 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE

2026

EHRLICHES ESSEN, KLAR ZUSAMMEN- GESTELLT.



Jedes unserer Lunch-Buffets ist eigenständig kuratiert — mit klarer Küchenlinie, durchdachten Beilagen und einem Dessert, das passt. Keine Spielereien, keine beliebig aneinandergereihten Komponenten.

Wir arbeiten mit saisonalen Produkten, legen Wert auf handwerkliche Zubereitung und achten auf Diät-Vielfalt für gemischte Gruppen. Auf den folgenden Seiten finden Sie jede Zusammenstellung übersichtlich auf einer Seite.

SAISONAL

Zutaten aus der Region, nach Saison abgestimmt.

DIÄT-VIELFALT

Vegan, vegetarisch, halal und allergenfreundlich.

HANDWERK

Eigene Küche im Haus, frische Zubereitung.

DER KLASSIKER FÜR TAGUNGEN

VORSPEISEN

Blattsalat-Mix

Mit Gurke, Tomate und Radieschen

VG V HAL GF | —

Krautsalat mit Kümmel und Apfel

Weißkohl fein gehobelt, Essig-Öl-Marinade

VG V HAL GF | L

Kartoffelsalat norddeutsch

Mit Gurke und Zwiebel, Mayo und Senf

V HAL GF | C, J

Bauernbrot · Körnerbrötchen · Weißbrot

Frisch vom Bäcker, dazu Salzbutter und Kräuterbutter

V HAL | A, G

HAUPTGERICHTE

Rindergulasch geschmort

2,5 h geschmort, kräftige Paprika-Zwiebel-Sauce

HAL GF | A, I, L

Hähnchenschnitzel paniert

Goldene Panade, mit Zitronenecke

HAL | A, C

Linsenragout mit Wurzelgemüse

Bodenständig, mit Rauchpaprika und Thymian

VG V HAL GF | I, L

BEILAGEN

Butterspätzle

Frische Spätzle in Butter geschwenkt

V HAL | A, C, G

Petersilienkartoffeln

Mit Butter und frischer Petersilie

V HAL GF | G

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Warm serviert

V HAL | A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

MITTELMEER-SONNE AUF DEM BUFFET

VORSPEISEN

Tomate-Gurke-Feta-Salat Horiatiki-Stil mit Kalamata-Oliven und Oregano	V HAL GF G
Fenchel-Orangen-Salat Mit Orangenfilets, Minze und schwarzen Oliven	VG V HAL GF —
Olivenöl und Balsamico-Creme Zum Tunken, extra vergine	VG V HAL GF L
Ciabatta & Focaccia Rosmarin Frisch vom Bäcker	VG V HAL A

HAUPTGERICHTE

Hähnchen-Oberkeule Zitrone-Thymian Mit Kalamata-Oliven und Kirschtomaten, über Nacht mariniert	HAL GF —
Lachsfilet mit Kräuterkruste Kruste aus Petersilie, Dill und Panko	HAL A, D
Gemüse-Moussaka	V HAL A, G

BEILAGEN

Zitronen-Ofenkartoffeln Mit Oregano und Knoblauch	VG V HAL GF —
Orzo mit Tomate und Kräutern Parmesan separat reichbar	VG V HAL A

DESSERT

Panna cotta mit Beerenspiegel Im Gläschen, mit Himbeer-Brombeer-Spiegel und frischer Minze	V HAL GF G
--	--------------

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
 ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
 Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

PASTA, WIE SIE NONNA LIEBT

VORSPEISEN

Tomate-Mozzarella Caprese Mit Basilikum und Olivenöl	V HAL GF G
Rucola-Birne-Parmesan Honig-Senf-Dressing, Walnüsse separat	V HAL GF G, J
Bruschetta-Topping Tomate, Knoblauch und Basilikum zum Selbstauflegen	VG V HAL —
Ciabatta & Focaccia Rosmarin Frisch vom Bäcker	VG V HAL A

HAUPTGERICHTE

Hähnchen-Saltimbocca Mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Butter-Sauce	HAL G, L
Penne Arrabbiata Scharfe Tomaten-Chili-Sauce, Parmesan separat	VG V HAL A, L
Gemüse-Lasagne Mit Aubergine, Zucchini und Spinat	V HAL A, G

BEILAGEN

Orecchiette mit Brokkoli-Sugo Mit Zitronen, Pinienkerne separat	VG V HAL A
Rosmarin-Kartoffelecken Mit Meersalz	VG V HAL GF —

DESSERT

Tiramisu im Gläschen Klassisch mit Espresso und Mascarpone	V HAL A, C, G, L
--	--------------------

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
 ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
 Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

BOWL — DU KOMPONIERST SELBST

VORSPEISEN

Quinoa dreifarbig Mit Zitrone und Olivenöl	VG V HAL GF —
Bulgur mit Petersilie Mit frischer Petersilie und Zitrone	VG V HAL A
Jasminreis Mit Sesamöl	VG V HAL GF H

HAUPTGERICHTE

Teriyaki-Rinderstreifen Im Wok angebraten, mit Sesam	HAL F, H
Lachs Sesam-Kruste In Sesamkruste angebraten	HAL GF D, H
Falafel-Bällchen Kross gebacken, mit Sesam	VG V HAL F, H

BEILAGEN

Edamame mit Meersalz Blanchiert, mit grobem Salz	VG V HAL GF F
Ofen-Rote-Bete mariniert Mit Balsamico und Kümmel	VG V HAL GF L
Süßkartoffel-Würfel Geröstet mit Rauchpaprika	VG V HAL GF —
Avocado-Crema Mit Limette und Koriander	VG V HAL GF —

DESSERT

Tahini-Zitrone Mit Knoblauch und Olivenöl	VG V HAL GF H
Erdnuss-Limette Mit Ingwer, Kokosmilch und Sojasauce	VG V HAL F, H, N
Sauerteigbrot In Scheiben	VG V HAL A
Mango-Chia-Pudding Mit Kokos-Topping und frischer Minze	VG V HAL GF —

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

MEZZE, TAJINE UND COUSCOUS

VORSPEISEN

Hummus Mit Sumach, Olivenöl und Petersilie	VG V HAL GF H
Babaganoush Geräucherte Aubergine mit Tahini	VG V HAL GF H
Tabouleh Mit viel Petersilie, Bulgur, Tomate und Minze	VG V HAL A
Fattoush Knackiger Salat mit gerösteten Pita-Chips und Sumach	VG V HAL A
Pita warm Aus dem Ofen, in Tüchern serviert	VG V HAL A

HAUPTGERICHTE

Hähnchen-Schenkel Ras-el-Hanout Mit Datteln und Zwiebeln im Bratenfond	HAL GF G
Lachsfilet Harissa-Kruste Mit Sesam und Koriander	HAL D, H
Aubergine-Kichererbsen-Tajine Mit nordafrikanischen Gewürzen	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Couscous mit Mandeln und Rosinen Mandeln separat reichbar	VG V HAL A
Safranreis Mit Butter	V HAL GF G

DESSERT

Baklava mit Pistazie Auswahl mit Pistazien und Walnüssen	V HAL A, G, H
--	-----------------

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

PAN-ASIA MIT DREI PROTEINEN

VORSPEISEN

Sommerrollen mit Hoisin-Sesam-Dip Mit Glasnudeln, Karotte, Gurke, Räuchertofu und Minze	VG V HAL A, F, N
Glasnudelsalat mit Limette Mit Karotte, Gurke und viel Koriander	VG V HAL GF F, N
Gurken-Sesam-Salat Mit Reissessig und gerösteten Sesam	VG V HAL GF N

HAUPTGERICHTE

Wok-Hähnchen mit Paprika Mit Frühlingszwiebel, in Sojasauce und Hoisin	HAL A, F, N
Char-Siu-Schweinefilet Glaciert mit Honig und Fünf-Gewürz	A, F, N
Tofu-Gemüse-Curry rot Mit Saisongemüse und Kokosmilch	VG V HAL GF F

BEILAGEN

Jasminreis Pur, warmgehalten	VG V HAL GF —
Gebratene Mie-Nudeln Mit Wok-Gemüse und Sesamöl	VG V HAL A, F, N
Wok-Pak-Choi Mit Ingwer und Knoblauch	VG V HAL GF F, N
Sweet-Chili und Sojasauce Zur Selbstbedienung in kleinen Karaffen	VG V HAL A, F

DESSERT

Mango-Sticky-Rice Mit gesüßter Kokosmilch und geröstetem Sesam	VG V HAL GF N
--	-----------------

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

EINE EIGENE KÜCHE MIT CHARAKTER

VORSPEISEN

Hummus-Beetroot Rote-Bete-Hummus mit Tahini und geröstetem Sesam	VG V HAL GF N
Linsensalat mit Roter Bete Mit Feldsalat und Walnusskernen	VG V HAL GF N
Cremiger Coleslaw Mit Cashew-Mayo	VG V HAL GF F, N

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Süßkartoffel Mit Kichererbsen-Spinat-Curry	VG V HAL GF —
Cauliflower Wings BBQ Blumenkohl im Mandelmilch-Teig, in BBQ-Glaze	VG V HAL A, N
Pilzragout mit Polenta Mit Hafersahne und Hefeflocken	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Ofenkartoffel-Spalten Mit Rosmarin und Knoblauch	VG V HAL GF —
Quinoa-Granatapfel-Pilaw Mit Minze und Petersilie	VG V HAL GF —
Geröstetes Wurzelgemüse Mit Thymian und Kümmel	VG V HAL GF —
Tahini-Zitronen-Dressing Universell zu Gemüse und Salaten	VG V HAL GF N

DESSERT

Schokoladenmousse vegan Aus Aquafaba, mit frischen Beeren	VG V HAL GF F
Apfel-Crumble vegan Mit Haferstreusel und Kokosöl	VG V HAL A

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
 ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
 Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

VERLÄSSLICHE KLASSIKER AUF PREMIUM-NIVEAU

VORSPEISEN

Rindercarpaccio Mit Parmesan, Rucola und Olivenöl	HAL GF G
Caesar-Salat Mit Croûtons und Parmesan, ohne Anchovis	V HAL A, C, G, J
Tomate-Mozzarella-Bufala Mit Basilikum und Olivenöl	V HAL GF G

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet rosa Mit grüner Pfeffersauce	HAL GF G, F
Kalbsmedaillons in Pilzrahmsauce Mit Mischpilzen und Schalotten	HAL GF G
Lachsfilet mit Kräuterkruste Mit Sauce Hollandaise	HAL A, C, D, G
Gefüllte Zucchini Mit Quinoa und Feta	V HAL GF G

BEILAGEN

Kartoffelgratin klassisch Mit Sahne, Knoblauch und Parmesan	V HAL GF G
Risotto Safran Alla Milanese mit Parmesan	V HAL GF G
Gebratener grüner Spargel Mit Zitrone und Meersalz	VG V HAL GF —

DESSERT

Crème brûlée Mit Bourbon-Vanille	V HAL GF C, G
Schokoladen-Tarte mit Salzkaramell Mit Fleur de Sel	V HAL A, C, G, F

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

VERLÄSSLICHE KLASSIKER IM STANDARD-FORMAT

VORSPEISEN

Antipasti-Teller italienisch Artischocken, Paprika, Oliven, Sonnentomate und Mozzarella-Bällchen	V HAL GF G, L
Caesar-Salat Mit Croûtons und Parmesan, ohne Anchovis	V HAL A, C, G, J
Tomate-Mozzarella Mit Basilikum und Olivenöl	V HAL GF G

HAUPTGERICHTE

Coq au vin Hähnchen in Rotwein geschmort, mit Räuchertofu statt Speck	HAL A, F, G, L
Lachsfilet mit Kräuterkruste Mit Zitronenbutter	HAL A, D, G
Gefüllte Zucchini Mit Quinoa und Feta	V HAL GF G

BEILAGEN

Kartoffelgratin klassisch Mit Sahne, Knoblauch und Parmesan	V HAL GF G
Kräuterreis Basmati Mit Petersilie und Schnittlauch	V HAL GF G
Glasierte Karotten Mit Honig und Thymian	V HAL GF G

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoße Lauwarm serviert	V HAL A, C, G
Mousse au Chocolat klassisch Mit Schokoladen-Hobel und Minze	V HAL GF C, F, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

DREI SUPPEN, VIER SANDWICHES

VORSPEISEN

Tomaten-Cremesuppe Mit Basilikum und Sahne	V HAL GF G
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos Mit Kürbiskern-Öl und gerösteten Kernen	VG V HAL GF N
Klare Hühnerbrühe Mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse	HAL A, C, G

HAUPTGERICHTE

Roastbeef-Sandwich auf Ciabatta Mit Senf-Mayo, Rucola und Cornichons	HAL A, C, J, L
Caprese-Sandwich auf Focaccia Mit Mozzarella, Tomate und Pesto	V HAL A, G, N
Lachs-Sandwich auf Pumpernickel Mit Frischkäse-Dill und Gurke	HAL A, D, G
Falafel-Wrap mit Tahini Mit frischem Gemüse, vegan	VG V HAL A, F, N

BEILAGEN

Norddeutscher Kartoffelsalat Mit Senf-Vinaigrette, ohne Mayo	VG V HAL GF J, L
--	--------------------

DESSERT

Brownie mit Walnuss Innen fudgy, außen knusprig	V HAL A, C, F, G, N
Cheesecake-Shot Mit Beerenkompott im Gläschen	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HAMBURG IM WINTER

VORSPEISEN

Hamburger Räucherfisch-Platte Bückling, Forelle und Lachs mit Meerrettich und Roggenbrot	HAL A, C, D, G, J
Norddeutscher Kartoffelsalat Ohne Mayo, mit Brühe und Senf	VG V HAL GF J
Rote-Bete-Salat Mit Walnüssen und Apfel	V HAL GF J, N

HAUPTGERICHTE

Sauerbraten rheinisch Mit Rotweinsauce, Rosinen und Lebkuchen-Note	GF A, G, L
Grünkohl mit Pinkel und Kassler Norddeutsche Tradition mit Hafergrütze	A, F, G, J
Steckrüben-Eintopf Mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, vegan	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Kartoffelklöße halb-und-halb Mit Croûton-Füllung	V HAL A, C
Apfelrotkohl mit Wein Mit Lorbeer, Nelken und Zimt	V HAL GF G, L

DESSERT

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen Mit warmer Vanillesoße	V HAL C, G, N
Rote Grütze mit Vanillesoße Norddeutscher Klassiker	V HAL GF C, G, L

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

SPARGEL, BÄRLAUCH UND JUNGES LAMM

VORSPEISEN

Spargel-Schinken-Tartelettes Mit Putenschinken und kalter Sauce Hollandaise	HAL A, C, G
Bärlauch-Pesto-Pasta-Salat Mit Pinienkernen und Cocktailtomaten	V HAL A, G, N
Erdbeer-Spinat-Salat Mit Ziegenkäse und Balsamico	V HAL GF G, L, N

HAUPTGERICHTE

Lammkarree mit Kräuterkruste Rosa gebraten, an Rotweinsauce	HAL A, C, G, J, L
Saiblingsfilet mit Bärlauch-Butter Kurz gebraten	HAL GF D, G
Bärlauch-Risotto mit Spargel Mit Parmesan	V HAL GF G, L

BEILAGEN

Spargel weiß und grün Im Putenschinken-Mantel	HAL GF —
Petersilien-Kartoffeln Junge Saisonkartoffeln mit Butter	V HAL GF G
Hollandaise & Bärlauch-Vinaigrette Klassisch zu Spargel und Lamm	V HAL C, G, J, L

DESSERT

Erdbeer-Tiramisu im Glas Mit Mascarpone-Vanille-Creme, alkoholfrei	V HAL A, C, G
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis Lauwarm serviert	V HAL A, C, G, N

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

SOMMER AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Heirloom-Tomaten-Carpaccio Mit Burrata und Basilikum-Öl	V HAL GF G
Wassermelone-Feta-Salat Mit Minze und schwarzem Sesam	V HAL GF G, H
Pasta-Salat mit Grillgemüse Mit Pesto und Cockailtomaten	V HAL A, G, N

HAUPTGERICHTE

Hähnchenspieße Mit Tzatziki und Zitronen-Oregano-Marinade	HAL GF G
Forelle in Folie Mit Kräutern und Zitrone, im Pergament serviert	HAL GF D, G
Caprese-Tarte warm Mit Mozzarella, Tomate und Basilikum	V HAL A, G

BEILAGEN

Couscous-Salat Mit Kichererbsen, Granatapfel und Minze	VG V HAL A
Ofenkartoffeln Mit Rosmarin und Knoblauch	VG V HAL GF —
Tzatziki und Mango-Chili-Dip Kalt am Sauce-Tisch	V HAL GF G

DESSERT

Beeren-Pavlova Mit Schlagsahne und frischen Sommerbeeren	V HAL GF C, G
Limonen-Tarte mit Baiser Französisch-sommerlich	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HERBST AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Kürbissuppe Hokkaido Mit Ingwer, Kürbiskern-Öl und gerösteten Kernen	V HAL GF G
Feldsalat mit Walnuss und Birne Mit Roquefort und Walnussöl-Dressing	V HAL GF G, J, L, N
Kürbiskern-Bruschetta Mit Pilzragout und Kürbiskern-Pesto	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Wildragout Hirsch Mit Pfifferlingen und Rotweinsauce	A, G, L
Saiblingsfilet im Kürbiskern-Mantel Mit Senf-Honig-Sauce	HAL A, D, G, J
Kürbis-Risotto Mit Salbei-Butter und Parmesan	V HAL GF G, L

BEILAGEN

Maronen mit Rosenkohl Mit getrockneten Cranberries	V HAL GF G, N
Kartoffel-Sellerie-Püree Mit Trüffelöl verfeinert	V HAL GF G
Wildragout-Jus und Cumberland Warm und kalt am Sauce-Tisch	V J, L

DESSERT

Glühwein-Birne mit Vanille-Eis Lauwarm aus dem Sud	V HAL GF C, G, L
Maronen-Mousse Mit Schokoladen-Crumble im Glas	V HAL A, C, F, G, N

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

EVENTLOCATION HAMBURG

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

LOCATION

rest2rent Event GmbH
Stresemannstraße 375, Haus 9
22761 Hamburg

DIREKT ERREICHBAR

Telefon +49 40 767 573 47
info@rest2rent.de
www.rest2rent.de