



Jeden Tag eine gute Tarte!

## 1. Unsere Philosophie

Vegetarisch und noch viel mehr ist unsere Grundmaxime rund um unser Sortiment. Qualität, Frische, saisonale Produkte bestimmen unsere Produktpalette, die nebst dem Ursprungsthema „rund um die Tarte“ eine weitere Auswahl an Köstlichkeiten aufzuweisen hat.

Vielfältige Geschmackserlebnisse von warmen, kalten und süßen Speisen sollen sie verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick über unsere Angebote auf den Hamburger Wochenmärkten und im Catering. Und da wir mit Leidenschaft ermitteln, gibt es natürlich immer wieder neue leckere Kreationen zu entdecken, bleiben Sie uns also gerne auf der Spur ...

## 2. Beispielangebote aus unserem Marktsortiment

### Tartes (12 cm)

<b>Pikant</b>	4,- €
<u>Spinat-Käse</u>	
<u>Karamellzwiebeln-Gorgonzola</u>	
<u>Zucchini-Estragon-Schafskäse</u>	
<u>Möhre-Orange-Chili</u>	
<u>Ziege-Rosmarin-Honig</u>	
<u>Pilz-grüner Pfeffer-Limone</u>	
<b>Süß</b>	3,90 – 5,20 €
<u>Der Klassiker Schokolade-Salzkaramell</u>	
<u>Apfel-Mandeln-Creme fraîche</u>	
<u>Pflaume-Nuss</u>	
<u>Linzer</u>	

Für den „kleinen Anlass zwischendurch“ können Sie bei uns auf Bestellung auch andere Größen erhalten.

- Fingerfood-Tartes (Ø 8 cm) für 2,70 €
- Extragroße (Ø 21 cm) 20,- €

### Auflauf am Tarteort

#### Gratin 600g

<u>Kartoffelgratin mit Gruyère</u>	7,50 €
<u>Spinat</u>	7,50 €
<u>Möhre</u>	7,50 €
<u>Apfel-Salbei</u>	7,50 €

#### Lasagne 600g

<u>Klassisch</u>	7,50 €
<u>Pilz-Lauch</u>	7,50 €
<u>Spinat-Schafskäse</u>	7,50 €

### Suppen 0,5 l

Möhre-Ingwer-Orange	4,50 €
Tomaten-Salbei-Orange	4,50 €
Indisches Linsengemüse	4,50 €

### Kaltsuppen

Gurkenkalterschale mit Minze	4,90 €
Gazpacho	4,90 €

### Antipasti

Rote Bete-Staudensellerie	21,00 € / kg
Möhre-Minze-Sesam	21,00 € / kg
Aubergine-Rosmarin-Honig	28,00 € / kg
Fenchel-Salbei-Zitrone	28,00 € / kg
süß eingelegte Merlot-Pilze	28,00 € / kg

### Dessert im Glas je 2,50 €

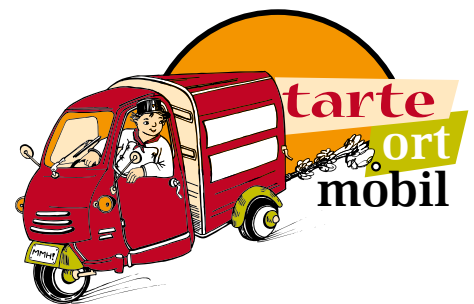
Trifle

- aus Butterkeks, Calvados, Apfelmus
- Karamell, Quarkmascarponecreme

Mousse au chocolat auf Chili-Kirschen

Mango-Joghurt-Mousse

Himbeer-Tiramisu mit Grappa



## 3. Beispielangebote für das Catering

Die individuelle Zusammenstellung aus unserem Sortiment ist selbstverständlich. Darüber hinaus gibt es Buffetangebote für Antipasti-Spezialitäten, sowie Gabel und Fingerfood.

Natürlich können auch Produkte aus dem Marktangebot in das Catering integriert werden – lassen Sie sich gerne beraten.

### Beispielbuffet Gabel und Fingerfood (ab 15 Personen, zum Auswählen)

- Polentarauten mit Rotweinschalotten
- Reispapierröllchen mit Gemüse dazu Orange-Tamarisauce
- Zucchinirollchen mit Schafskäsecreme
- Gefüllte Croustades (Ziege – Knoblauch – Zitronenthymian; Aubergine – Schafskäse)
- Pastetchen mit getrüffelten Pilzen
- Gefüllte Filoukörnchen (Kräuter-Frischkäse)
- Crêpe mit Salbei-Cashew-Creme – Frischkäse

6 Sorten 15,00 € pro Person

Weitere Kreationen sind möglich und auf Anfrage stellen wir Ihnen ihr individuelles Buffet zusammen.

## 4. Lieferbedingungen

Lieferpauschale im Umkreis von 10 km 25,- €.

Für Aufbau und Abholung des gespülten Geschirrs fällt eine Pauschale von 45,- € an.

Nettopreise, zzgl. 7 % MwSt.

Buffetangebote liefern wir ab 20 Personen.

**Individuelle Absprachen, Ausführungen und Umsetzungen sind selbstverständlich möglich.**

### **TarteZeit ist Marktzeit!**

- Dienstag (8 – 14 Uhr) und Freitag (8 – 18 Uhr) in Blankenese
- Sonnabend (8 – 13 Uhr) am Goldbekufer

### Produktion | Catering

Petra Scholz  
Kieler Straße 282  
22525 Hamburg



**Telefon 0170/9317348**

**[www.tarteort.de](http://www.tarteort.de)**

**[verhaftet@tarteort.de](mailto:verhaftet@tarteort.de)** (Produktion)

**[mobil@tarteort.de](mailto:mobil@tarteort.de)** (Catering)

**Jeden Tag eine gute Tarte!**