TOBI RESTAURANT







CATERING

TOB RESTAURANT

CATERING

Für jeden Anlass!

Von elegant bis rustikal



Andreas Knobloch
Leiter Gastronomie

Wir planen & beraten, ...

Sie wollen eine Familienfeier, ein Firmenevent, eine private Party ausrichten?
Schön, dass Sie sich bei Planung und Auswahl der Menüs ganz auf die Erfahrung und Kompetenz unseres Catering-Teams verlassen können.

Wir beraten Sie kompetent und unverbindlich bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Speisenfolge.

wir kochen & liefern, ...

Überraschen Sie Ihre Gäste mit eigens für Sie zusammengestellten kulinarischen Leckereien!
Wir setzen Ihre Wünsche professionell um und liefern:

- warme oder kalte Buffets,
- ausgefallenes Fingerfood,
- deftige Eintöpfe,
- herzhafte Grillbuffets

Unser Service kümmert sich um eine zuverlässige und pünktliche Anlieferung im eigenen Kühl-Fahrzeug in Hannover und in der Region.

wir kümmern & bedienen, ...

Während Ihrer Veranstaltung umsorgen geschulte Servicekräfte Sie und Ihre Gäste mit angenehmer, unaufdringlicher Freundlichkeit.

Selbstverständlich stellen wir alles notwendige Geschirr für Sie bereit und sorgen nach der Party wieder für „Klar Schiff".

So bleibt nichts an Ihnen hängen - außer Feiern!

Begeben Sie sich nun auf eine kleine kulinarische Reise durch die TOB-Catering Welt...

Service-Hotline: 0511.47 31 69 - 00

Lieferung ab 10 Personen, auch außerhalb Hannovers.

FRÜHSTÜCK



Mit herzhaften Brötchen in den neuen Tag!

Frische Bäckerbrötchen reich garniert.
Partybrötchen, Schnittchen, Chiabatta, Vollkornscheiben, Laugengebäck mit:
Käse, Salami, Kochschinken, Katenschinken, geräucherter Pute,
weiterer Belag nach Wunsch

Wir liefern auch außer Haus!

Kräftige Opener

Schwäbischer Wurstsalat,
Matjessalat,
Käsewürfel mit Trauben,
diverse Eierspeisen,
Marinierte Hähnchenbrust
Entenbrust, Roastbeef,
Räucherlachs,
Forelle, Aal,
Tunfisch-Käsecreme

Frisch und gesund

Joghurt mit Müsli oder Sauerkirsch, bunte Obstsalate, Obstspieße



Matjessalat



Lachstatar auf Eiersalat



Joghurt mit Sauerkirsch



Bunter Obstsalat

TOB RESTAURANT

FLYING BUFFET

Ausgefallene kalt/warme Kompositionen mit exquisiten Zutaten.
Mundgerecht im Weck-Glas angerichtet und vom Tablett serviert
oder auf Etageren dekorativ platziert.



Mini Sandwich

Roastbeef mit Ei-Remoulade,
Rauchlachs mit Apfel-Meerrettichcreme,
Getrocknete Tomate & Rucola

Schöpfcurry

Mundgerecht geschnittene Currywurst
in herzhaft-scharfer Soße

Fisch

Nordseekrabben mit Dill und Kaviar,
Matjestatar mit Apfel und Gurke,
Lachstatar auf Graubrot mit Kaviarcreme,
Scampi im Kart-Mantel,
Marinierte Scampi auf Radieschensalat,
Blätterteig gefüllt mit Lachs

Schwein

Schweinefilet mit Salbeisoße,
Schweinefilet mit Himbeeren auf Pilzsalat,
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat mit BBQ-Soße,
Blätterteig gefüllt mit Schinken

Geflügel

Marinierter Hähnchenspieß auf Paprikasalat,
Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chili-Salat,
Geräucherte Pute auf Couscoussalat

Fingerfood „vom Feinsten“



Lachstatar
auf Eiersalat



Mini-Frühlingsrolle
auf Asia-Salat



TOB-Bulls
(Mini-Frikadellen)



Hähnchen Saté



Tomate-Mozzarella



Schweinefilet
mit Himbeeren



TOB-Rolls

TOB-Rolls

(hausgemachte, gefüllte Kräuter-Crêpes)
Frischkäse & Norweger-Rauchlachs,
Getrocknete Tomate & Rucola

Vegetarisch

Chicorée mit Orange und Gorgonzola Dressing,
Mango- Melonensalat mit Kokosjoghurt,
Tofu mit Soja oder Pesto mariniert auf Gemüsesalat,
Hirtenkäse mit Kirschtomate und Basilikumpesto,
Blätterteig gefüllt mit Käse oder Fetakäse,
Vegetarische Frühlingsrolle auf Asiasalat,
Mozzarella mit Kirschtomate und Rucola,
Bauernsalat mit Olive und Fetakäse



Eintopf

Chili con Carne von Rind, Schwein oder Pute,
Ungarischer Gulaschtopf mit Paprika,
Erbsen-, Linsen-, Wirsing-, Karotten-, Steckrüben-,
Weißkohl-, Schnippelbohneneintopf



Suppen

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierstich,
Tomatencreme mit Basilikumsahne,
Thai- Currysuppe mit Huhn und Asiagemüse,
Kartoffelcreme mit Bärlauch und Croûtons,
wahlweise mit Bacon, geräucherter Entenbrust
oder rohem Schinken

Partybrötchen

Scheiben von Chiabbata
oder Gersterbrot
belegt mit:
Greyerzer, Cheddar,
Parmaschinken,
gebratene Ente,
Lachsfilet,
Avocado-Chili-Rucola,
Ziegen-Frischkäse,
Walnuss, Feige



Mini Blätterteig

verschieden gefüllt
mit Lachs, Käse oder Schinken

Frische Pasta (von Rossini)

Pasta mit Spinat und getrockneten Tomaten,
Frische Gnocchi (natur, mit Gemüsepesto oder überbacken)
Verschieden gefüllte Involtini,
Tomatensoße, Pestosoße



FLYING BUFFET

TOB RESTAURANT

CLASSIC BUFFETS

Hochzeit
Jubiläum
Firmenevent
Konferenz

Mediterran

Vitello Tonnato, (Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern),
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomate und Pesto,
mariniertes Grillgemüse, (Paprika, Zucchini, Artischocken und Campignons), pikanter Dipp

Vom Buffet:
Saltimbocca à la Romana vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken,
verschieden gefüllte Involtini, Tomatensoße, Pestosoße,
gebratenes Lachsfilet und Scampi,
frische Pasta mit Spinat und getrockneten Tomaten, Gnocchi,
Ratatouille-Gemüse,
Auswahl an Chiabatta und Steinofenbaguette,
Tiramisu, „beschwipste Kirschen“

Feinschmecker

Im Glas serviert:
Frissee- Rucolasalat mit Joghurt Nuss Dressing,
Karotten- Orangensalat,
Gurkensalat in Dillsahne mit Shrimps

vom Buffet:
Putensteak mit Peperoni- Mangorelish,
Schweinefilet mit Kräuterrahm,
Paprikagemüse, Broccoli,
Rosmarinkartoffeln, Lauch- Kartoffelgratin

Obstsalat mit gerösteten Mandeln,
Mousse au Chocolat

Business 1

Auswahl an Blattsalaten mit 2erlei Dressing,
Lauch- Porree Salat mit Mandarine und Joghurt,
Geschnetzeltes vom Geflügel mit Champignons in Oreganorahm,
Zucchinigemüse, Basmatireis,
Gemüselasagne mit Mozzarella

Vanillecreme mit Oma`s Beerentopf

Business 2

Tomatensalat mit Petersilie und Frühlingszwiebeln,
Marinierter Hirtenkäse mit Olive, Paprika und Gurke,

Schweinefilet Medaillon mit Kräuterkruste, Bratensoße,
Karotten- Lauchgemüse und Kartoffelgratin,
Käsespätzle mit Gouda und Röstzwiebeln gebacken

Panna Cotta mit Heidelbeeren





GRILL BUFFETS

Hier stellen Sie Ihre Zutaten selbst zusammen:

Fleisch
Marinierte Steaks (Schwein, Hähnchen, Pute),
Bratwurst, Schinkengriller,
Schaschlik classic / mediterran,
Kotelette (Schwein, Kalb, Lamm)

Salate
Mediterraner Nudelsalat, Krautsalat, Tomatensalat,
Reissalat, Rucola-Salat, Chicorée-Salat,
Lauch/Apfel-Salat, Spargel/Kirschtomate,

Hausgemachte Saucen
BBQ-Soße, Western-Soße, Curry-Whisky-Soße,
diverse Dipps und viele weitere Soßenvarianten

Gemüse
Gemüsepfanne, geröstete Maiskolben,
Champignonpfanne, Grilltomate und vieles mehr

Beilagen
Ofenkartoffeln, Wedges, Bratkartoffeln, Puffer, Reis,
Baguette, Brotkorb


Nudelsalat


Gemüsebeilagen


Grillkartoffeln

Komplette Grill-Menüs:

TOB-Spezial

Baby Mozzarella mit Kirschtomate, Rucola und Basilikum Pesto,
Lauch-Apfel Salat mit Walnuß und Crème fraîche,

Mariniertes Kalbssteak, Lammkotelett, Lachsfilet,
marinierter Scampispieß,
Eingelegtes Gemüse am Spieß, Grillkäse,

Kartoffel- Bacon- Bärlauchsalat,
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Pinienkernen,

Honig- Senf- Dipp, französische Senfcreme, Avocado- Salsa,
Steinofenbaguette und Chiabatta mit Ziegenfrischkäse,
Dipps und Gemüserelish,

Frischer Obstsalat mit Mango, Melone, Feige und Litschi,
Kokoscreme mit Honig

TOB-Rustico

Bratwurst und Schinkengriller,
Mariniertes Nackensteak vom Schwein,
marinierte Hähnchenbrust,
Senf, BBQ-Dipp, Baguette,

Krautsalat, Blattsalat mit 2erlei Dressing,
Kartoffelsalat,

Oma´s Beerentopf mit Vanillesoße



TOB RESTAURANT

DESSERT / KUCHEN

Wer kann dazu schon „nein“ sagen



Bunter Obstteller

Kaffeespezialitäten



Kaffee und Tee in der Warmhaltekanne

Auf Wunsch Betreuung mit einer Kaffespezialitätenmaschine für:
Café Crèma, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Latte Macchiato, Choccolato, verschiedene Sorten Tee

Im Weck-Glas serviert

Mango- Melonensalat mit Kokosjoghurt,
Tiramisu mit Orangenmascarpone,
parfümierte Waldbeeren mit Vanillecreme,

Waldbeeren auf süßem Quark,
Mousse au Chocolat mit Vanillecreme,
Obstsalat mit gerösteten Mandeln,
Panna Cotta mit Heidelbeeren,
Joghurt mit Sauerkirschragout

Süße Verführungen

Diverse hausgemachte Torten
Hausgemachter Blechkuchen
Gefüllte Blätterteigteile



Mousse au Chocolate



Bunter Obstsalat



Joghurt mit Sauerkirschragout



Petite Fours



hausgemachte Torten

KONFERENZVERSORGUNG

Betriebscatering
Business-Lunch
Firmenveranstaltung
Empfang, Jubiläum
Präsentation
u.a.m.

Unser perfekter Konferenz- & Tagungsservice bringt so richtig Schwung in Ihr Meeting.
Eine kleine Unterbrechung mit gepflegter Stärkung ist ideal für zwischenzeitliches Abschalten und schafft auch im Kopf Abstand und Überblick.

Wir versorgen Sie und Ihre Gäste mit Getränken und kleinen Snacks, mit frisch gebrühtem Kaffee oder ganz nach Ihren Wünschen auch mit verschieden belegten Brötchen oder ausgefallenem Fingerfood.





Getränke / Snacks

Kaffee / Tee
Cola / Wasser / Fanta
Orangensaft / Apfelsaft
Konferenzgebäck
Brötchen belegt mit Fleisch/Käse
Brötchen belegt mit Edelfisch
Kanapee belegt mit Fleisch/Käse
Kanapee belegt mit Edelfisch
Schnittchen belegt mit Fleisch/Käse
Schnittchen belegt mit Edelfisch
Obstkorb
Obst, fingerfertig serviert
Obstspieße
Gästeessen mit Dessert und Getränk
Gulaschsuppe
Verschiedene Suppen
Antipasti „standard“
Antipasti „extra“
div. Fingerfood

Leihmobiliar

Bierzeltgarnitur, Stehtisch,
Tischwäsche, weiß

Wir liefern auch außerhalb Hannovers!

Bahlsen

Pausensnacks | Joghurt | Obst,
Konferenzgebäck Bahlsen,
Etagere mit Fingerfood



TOB RESTAURANT

WEIN | PROSECCO | SEKT

Gekennzeichnete Weine stammen vom renommierten Weingut Jutta Fassian Mehring/Mosel.





Weißwein

Grauer Pinot (Grauer Burgunder)
Der Pinot mit seinem harmonischen, mediterranen Charakter beeindruckt mit vollem runden Geschmack.

Blümchen
Unsere Blume im Glas ist mit der großen Restsüße ein herrlicher Dessert und Käsebegleiter. Ein Genuß!

Balance (Riesling Classic)
Vom Schiefer geprägt. Frucht und Raffinesse umspielen den rassigen Riesling mit harmonischer Balance.

Lugana Malavasi
Dieser Lugana Camilla Malavasi gehört jedes Jahr zu den besten seiner Art: würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsich und Bittermandel.

Rosé

Röschen (feinherb)
Kreiert aus der Spätburgunder Traube, besticht er mit edlem lachsfarbenen Teint, fruchtiger, feinherber Note und dem Zauber eines mediterranem Flair.



Rotwein

Roter König
Mit Esprit und seinem noblen Charakter präsentiert sich der „König der Rotweine".
Trocken ausgebaut, überzeugt seine filigrane rassige Note.

Primitivo Manduria Imperio
Sattes Rot mit Reflexen, feine Beerenaromen und balsamische Noten im Duft, samtig und sehr saftig am Gaumen mit klarem und feingliedrigem Abgang.

Chianti Classico Riserva
Traditionelle Chianti Classico Riserva aus Podere Ciona in Gaile im Chianti: Rubinrot, intensives und raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Aromen und einem sehr sanften Tabak-Hauch; anhaltender Geschmack, gut ausgewogene Tannine, schön definierter Körper. Hat gutes Lagerpotenzial.

Amarone Villa Erbice
Intensiv leuchtende Farbe, sehr klarer Duft nach reifen Kirschen, etwas nach Pflaumen, im Hintergrund Gewürznelken.
Grandiose Frucht am Gaumen, viel griffiges Tannin.

Sekt

Riesling Sekt Fassian
Riesling Sekt Brut

Prosecco

Prosecco Spumante
Der Prosecco Spumante von Da Re verführt mit dem feinen Duft nach Holunderblüten und exotischen Früchten.
Sein fruchtiger Auftakt wird durch die feine, nachhaltige Perlage unterstrichen.

Spumante Rosé Rosaia
Der Rosaia ist ein anregend-aromatischer Spumante Rosé mit fruchtig-frischem Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Im Geschmack vereinen sich fruchtige und mineralische Noten mit einer charmanten Lebhaftigkeit.

TOB RESTAURANT

Catering-Service für jeden Anlass
von elegant bis rustikal
geschäftlich und privat

TOB-Restaurant
Kabelkamp 1 - 30179 Hannover
Telefon: 0511. 47 31 69 - 00
E-Mail: service@tob-restaurant.com
www.tob-restaurant.com

Ein Unternehmen der Habekost+Fichtner Dienstleistungsgruppe

Habekost+Fichtner GmbH
Dieselstraße 7 - 30827 Garbsen
Telefon: 05131. 6158
E-Mail: service@habekost-fichtner.de
www.habekost-fichtner.de