

# Exklusives Catering

Für Firmenveranstaltungen, Empfänge  
und private Anlässe.



## EINBLICK IN UNSERE ARBEIT

Business-Event im AMG Brand Center Hamburg

01 Löffelgerichte

03 Platten

05 Vier-Gänge-Menü

07 Cateringpakete

02 Canapés

04 Flying Buffet

06 Mini-Desserts

Kontakt & Anfrage

## DIE MENÜAUSWAHL

01

# Löffelgerichte

Fein komponierte Gerichte im kleinen Format. Für Empfänge und Veranstaltungen, bei denen Genuss und Gespräche zusammengehören.

**4,20 €**

pro Löffelgericht

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

01 **Roastbeef**  
Süßkartoffelcreme · Trüffeljus · Kräuterseitling

02 **Vitello Tonnato**  
Kapern · Rucola · Parmesan · Zitronenöl

03 **Burrata**  
Tomatentatar · Basilikum · Pinienkerne · Focaccia-Crunch

04 **Tuna Tataki**  
Ponzu · Algensalat · Sesam

05 **Geröstete bunte Möhre**  
Aufgeschlagener Feta · Granatapfel · Pistazie

**FÜR IHRE VERANSTALTUNG**

Auswahl, Mengen und Menüfolge stimmen wir mit Ihnen ab. Die Gerichte werden vor Ort angerichtet und auf Wunsch gangweise serviert.

## ZUM EMPFANG

02

# Canapés

Feine Happen für den Auftakt Ihrer Veranstaltung.  
Kombinieren Sie Ihre Favoriten zu einer persönlichen Auswahl.

**3,90 €**

pro Stück

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

## SIGNATURE CANAPÉS

**Roastbeef**

Sauce Tatar · Senf-Kaviar

**Rotgarnele**

Avocado · Gemüsetatar · Mango

**Räucherlachs**

Rote Bete · Frischkäse · Dill

**Safran-Ziegenkäse**

Wildkräuter · Tomatenconfit

**Französischer Brie**

Feigen · Walnuss · Honig

**Basilikum-Hummus**

Aubergine · Zucchini · Paprika · vegan

**Burrata**

Tomatentatar · Basilikum-Balsamico

## EXKLUSIVE CANAPÉS

**5,90 €**

pro Stück

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Beluga-Kaviar**

Crème fraîche · Schnittlauch

**Beef-Tatar**

Safran-Aioli

**Kalbsfilet**

Trüffelremoulade · Schnittlauch

ZUM GEMEINSAMEN GENIEßEN

03

# Platten

Vier ausgewählte Platten für Ihren Empfang oder Ihr Buffet.  
Zum gemeinsamen Genießen und individuell kombinierbar.

## Italienische Vorspeisenplatte

12,90 €

pro Person  
inkl. MwSt.

Zucchini · Aubergine · Balsamico-Pilze · Grillpaprika  
Büffelmozzarella · Tomate · Pesto  
Vitello Tonnato · Serrano-Schinken  
Garnelen · Rucola · Parmesan

## Fischplatte

14,90 €

pro Person  
inkl. MwSt.

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Räucherlachs mit Meerrettichsauce  
Tuna Tataki mit Ponzu

## Roastbeefplatte

12,90 €

pro Person  
inkl. MwSt.

Roastbeef, kalt serviert  
Remoulade

## Vegane Vorspeisenplatte

Preis auf Anfrage

Basilikum-Hummus · Grillgemüse · Falafel  
Balsamico-Pilze · Oliven · Focaccia

Auswahl und Mengen stimmen wir auf Ihre Veranstaltung ab.

## PRÄSENTATION UND SERVICE

## 04

# Flying Buffet

Kleine Gerichte und eine Präsentation, die zu Ihrem Anlass passt.  
Den Aufbau und die Art des Servierens planen wir gemeinsam.

## AM GAST SERVIERT

## Genuss in mehreren Runden

Warme und kalte Speisen werden auf Wunsch direkt zu Ihren Gästen gebracht. Die Reihenfolge stimmen wir auf Empfang, Gespräche und Programmpunkte ab.

## AUF ETAGEREN PRÄSENTIERT

## Ein Buffet mit besonderem Aufbau

Etageren und unterschiedliche Höhen geben den Speisen einen großzügigen Rahmen. Blumen und Dekoration werden auf Ihre Veranstaltung und die Location abgestimmt.

## IHR PERSÖNLICHES BUFFETKONZEPT

Kombinieren Sie Canapés, Löffelgerichte und Platten aus diesem Katalog. Speisenauswahl, Präsentation und Service werden individuell angeboten.

**Preis auf Anfrage**

VON CHEF SAJAD PERSÖNLICH

05

# Vier-Gänge-Menü

Ein exklusives Menü für Ihre Veranstaltung.  
Persönlich zubereitet von Chef Sajad.

ab 59,90 €

pro Person

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

## MENÜBEISPIEL

### 1. Gang | Tuna Tataki

Wakame-Safran-Ponzu · Sesam

### 2. Gang | Mungbohnen-Suppe

Adiva-Schaum

### 3. Gang | Rinderfilet

Safran-Kartoffelgratin · Wilder Brokkoli · Jus

### 4. Gang | White-Chocolate-Safranmousse

Rosenkirschen · Pistazieneis

## PERSÖNLICH ZUBEREITET

## Bis zu 100 Personen

Persönlich zubereitet von Chef Sajad. Menüfolge und Ablauf stimmen wir auf Ihre Veranstaltung ab.

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

06

# Mini-Dessert-Variationen

Sechs süße Kompositionen im kleinen Format.  
Passend zu Ihrem Empfang, Buffet oder Menü.

## 4,20 €

pro Mini-Dessert

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

01 **Cheesecake-Creme**  
Karamellisierte Gerste · Himbeerconfit

02 **Mousse au chocolat**  
Crumble · Yuzu-Kirschen

03 **Erdbeer-Ganache**  
Brownie · Atsina-Kresse

04 **Kokos-Espuma**  
Honig-Tuile · Ananas · Minze

05 **Safranmousse**  
Rosenkirschen · Pistazien

06 **Mango-Ganache**  
Maracujaconfit · Weiße Schokolade

Auswahl und Mengen stimmen wir auf Ihre Veranstaltung ab.

IHRE AUSWAHL AUF EINEN BLICK

07

# Cateringpakete

Zwei Zusammenstellungen mit festen Mengen pro Gast.  
Wählen Sie Ihre Favoriten aus den jeweiligen Katalogrubriken.

## Empfang

5 HAPPEN PRO GAST

4 Signature Canapés

1 Mini-Dessert

19,80 €

pro Person

inkl. MwSt.

## Event

9 HAPPEN PRO GAST

3 Signature Canapés

4 Löffelgerichte

2 Mini-Desserts

36,90 €

pro Person

inkl. MwSt.

### AUSWAHL UND LEISTUNGEN

Die Pakete enthalten die aufgeführten Speisen. Canapés wählen Sie aus der Signature-Auswahl zu 3,90 € pro Stück. Lieferung, Personal, Equipment, Dekoration sowie Auf- und Abbau werden separat angeboten.

# Ihr Catering persönlich geplant

Sajad Akrami begleitet Ihre Anfrage und stellt mit Ihnen  
die passende Auswahl für Ihren Anlass zusammen.

FÜR IHR ANGEBOT

Senden Sie uns Termin, Veranstaltungsort, Gästezahl, Anlass und Budget. Teilen Sie uns  
außerdem Ihre gewünschte Auswahl sowie Ernährungswünsche und Unverträglichkeiten mit.

## Sajad Akrami

Inhaber & Koch

[info@royalspices.de](mailto:info@royalspices.de)

040 59374940

Hamburg & Umgebung



Scannen & anfragen

---

Lieferung, Personal, Equipment, Dekoration sowie Auf- und Abbau werden im individuellen Angebot ausgewiesen.  
Angaben zu Allergenen erhalten Sie zur gewählten Menüauswahl.

Stand September 2026