



RESTAURANT

Alsterkrug

Unsere Menü- & Buffetvorschläge



Saisonale Menüs

Frühling März - Mai

Thunfischtartar
Quittenchutney | Wildkräutersalat
und/oder

Bärlauchschaumsüppchen
Zitrus-Hähnchenwürfel

Gebratenes Loup de mer-Filet
Pernodsauce | glasierter grüner Spargel
Parmesan-Fregola

oder

Rosa gegartes Kalbshüftsteak
Madeirajus | junges Frühlingsgemüse
Kerbel-Kartoffel-Gratin

Galliano-Sauerrahmeis
Rhabarberkompott

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Sommer Mai - August

Ziegenkäsemousse
Limettenschaum | Salatblätter
und/oder

Avocadocremesuppe
gebratene Garnelen

Doradenfilet unter Gewürzkruste
Tomatenschaum | gegrillte Paprika
Fenchelrisotto

oder

Gebratenes Rinderfilet
Thymianjus | junges Gemüse
Butterkartoffeln

Weißes Schokoladenparfait
marinierte Erdbeeren

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Saisonale Menüs

Herbst

September – November

Gebeizte Fjordforelle

Dill-Senfsauce | Birnen-Fenchelsalat

und/oder

Waldpilzconsommé

Trüffelravioli

Confiertes Eismeerforellenfilet

Rosenkohlblättchen à la crème | gebratener Kürbis
Honig-Drillinge

oder

Hirschrücken

Pinienkruste | glasierter Spitzkohl
Morchel-Macairekartoffeln

Erdnussbuttereis

Vanilleschaum | Blaubeer-Muffin

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Winter

November – Februar

Feldsalat

Walnussdressing | getrocknete Cranberries
glasierte Balsamico-Geflügelleber

und/oder

Schaumsuppe von der Pastinake

Serranoschinkenchip

Gebratenes Meeräschenfilet

Schwarzwurzeln | Rote Bete
Drillinge in Crème fraîche

oder

Barbarie-Entenbrust

Balsamicojus | glasierter Wirsing
Maronenmousse

Winterliche Crème Brûlée

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Individuelles Menü

Apero

Räucherlachscrepe Honig-Senf-Dill	+4,00€
Riesengarnele Wasabimayonnaise Edamame	+4,50€
Hähnchenpiccata Tomatenmarmelade Kräuter	+4,00€
Rinderfiletwürfel alter Balsamico Trüffel-Kartoffelmousse	+4,50€
Tomate-Mozzarella knusprig Pesto	+3,50€
Gazpacho Parmesanchip	+3,50€

Suppen

Hummerschaumsuppe Cognacsahne	+3€
Rinderkraftbrühe Fleischklößchen Gemüsebrunoise Eierstich	+2€
Kartoffel-Steinpilzsuppe Crème fraîche Schnittlauch	
Tomatencremesuppe Croûtons Grana Padano	

Vorspeisen

Rauchlachstartar Dill-Schmand Kartoffelrösti Kräutersalat	+3€
Babyleafsalat Balsamico-Vinaigrette Sprossen gebratene Riesengarnelen	
Jakobsmuschel Friséeherzen Süßkartoffel-Currymousse	+4€
Rindercarpaccio Pinienkerne Grana Padano marinierter Rucola	+3€
Ziegenfrischkäse Pistazien Crostini Rote Bete-Salat	
Antipasti Serranoschinken Burrata Focaccia	

Sorbet vor dem Hauptgang

Saisonales hausgemachtes Sorbet	+4€
Champagner-Sorbet	+8€

Hauptspeisen

Fisch Steinbeißerfilet Krustentierschaum Zuckerschoten Concassée getrüffeltes Kartoffelpüree	+2€
Gebrautes Zanderfilet Weißweinsauce glasierter Spitzkohl tournierte Kartoffeln	
Fleisch Sous Vide Marensin-Hähnchenbrust Marsalajus grüner Spargel tomatisiertes Risotto	
Gegrilltes Kalbshüftsteak Madeirajus Baby-Pak Choi Röstbrühen Kartoffel-Gratin	
Rosa Lammrücken Balsamicojus Bohnenbündchen Baby-Artischocke cremige Thymian-Polenta	+3€
Gebrautes Rinderfilet Portweinjus confierte Möhren geschmolzene Schalotten Macairekartoffeln	+4€
Vegetarisch Ricotta-Gnocchi Spinatsauce confierte Roma-Tomaten Rucola	
Parmesanrisotto geriebener Trüffel Erbsensprossen	
Röstdrillinge grüner Spargel Paprika Kirschtomaten	
Hausgemachte Taleggioravioli Petersiliensauce Ampfer	

Desserts

Apfel-Crumble Vanilleeis	
Chai Tee-Parfait Himbeermark Schokoladenkuchenstreusel	
Crème Brûlée Beerenragout	
Galliano-Cheesecake Fruchtgelée Korallenchip	
Schokoladenmousse Pfirsich-Coulis Baiser	

48 € | 3-Gang | zzgl. Aufpreise

56 € | 4-Gang | zzgl. Aufpreise

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Buffets

Hanseatisches Buffet

Suppe

Kartoffelcremesuppe
Katenschinken | Schnittlauch

Vorspeisen

Matjesfilets nach Hausfrauen-Art
Räucherfischvariation
Frikadellchen
Senf | Rote Bete-Salat
Hähnchenschenkel
Roastbeef | Remouladensoße | Cornichons
Salat von Büsumer Krabben
Cocktailsauce

Hamburger Eiersalat

Gurkensalat
Schmand | Dill

Baguette | Brot
Butter | Schmalz

Hauptspeisen

Hamburger Pannfisch
drei verschiedene Fischfilets | Kräuter- Senfsauce | Bratkartoffeln
Schweinefiletmedaillons
gestovtes Gemüse | Kroketten

Desserts

Grießflammeri im Glas
Himbeersauce
Rote Grütze
Vanillesauce
Käsevariation
Preiselbeeren | Weintrauben

65 € | ab 20 Personen

Gourmet Buffet

Suppe

Rinderkraftbrühe
Fleischklößchen

Vorspeisen

Hausgebeizte Fjordforelle
roh mariniertes Fenchel
Räucherfischspezialitäten
Riesengarnelen
Cocktailsauce
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
Waldpilzsalat
Pouardenbrusttranchen
Orangen-Senf dip
Luftgetrockneter Schinken
Portwein-Melone

Pilz-Antipasti
Rucola

Babysalatblätter
Balsamico-Dressing | Pinienkerne
Kirschtomatensalat
Basilikum

Baguette | Brot
Butter | Olivenöl

Hauptspeisen

Gebratene Seeteufelmedaillons
Hummersauce | grüner Spargel | Pilaw-Reis
Gebratene Barbarie-Entenbrust
Orangensauce | Spitzkohl | Kartoffel-Gratin
Frisch tranchiertes Rinderfilet
Morchelrahmsauce | saisonales Marktgemüse | junge Drillinge

Desserts

Baileysmousse
Kaffeeschaum
Eisbombe
Mango-Minz-Salat
Gallianosahne
Französische Käseauswahl
Feigensenf | Trauben | Salzgebäck

85 € | ab 20 Personen

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Buffets

BBQ Buffet

Vorspeisen

Eingelegtes gegrilltes Gemüse

Junge Blattsalate

zweierlei Dressing

Coleslaw

Kirschtomatensalat

Balsamicovinaigrette | Basilikum

Vom Grill

Knoblauch-Garnelen

Wolfsbarsch

aus der Folie

Entrecôte

Pute

Ingwer-Limetten-Beize

Marinierte Schweinenacken

Duroc- Rostbratwürste | Schinkenknacker

Grillkäse

Maiskolben, Bratgemüse

Dazu

Ofenkartoffeln

Sour Cream

Baguette | Brot

Knoblauch- | Kräuterbutter

BBQ-Saucen | Dipauswahl

Desserts

Mascarpone mousse

eingelegte Himbeeren

Schokoladen-Brownies

Vanillesauce

65 € | ab 20 Personen

Trauerfeier

Arrangement Classic

Kaffee | Tee | Heiße Schokolade

Mineralwasser | Softgetränke

Baguette-Canapés

Käse | Katenschinken | Salami

Gemischte Kuchenplatte

Apfelstreuselkuchen | Butterkuchen

38 € | gültig bis 2 Stunden

Arrangement Exclusive

Kaffee | Tee | Heiße Schokolade

Mineralwasser | Softgetränke

Rinderkraftbrühe

Fleischklößchen | Gemüseeinlage

Baguette-Canapés

Brie | Räucherlachs | Roastbeef

Gemischte Kuchenplatte

Bienenstich | Butterkuchen

45€ | gültig bis 2 Stunden

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Kuchen- & Tortensortiment

Kuchenstücke | Tartes

Kuchenstücke	+4,50€
Erdbeerfruchtkuchen	
Donauwelle	
Käse-Mandarinen-Schnitte	
Käseschnitte	
Apfel-Streusel-Schnitte	
Gedeckter Apfelkuchen	
Marmorkuchen	
Mohn-Streuselschnitte	
Erdbeer Buttermilch Schnitte	
Kirsch-Rhabarberschnitte	
Latte Macchiato Schnitte	
Tartes	+5,50€
Himbeere	
Zitronen - Baisertörtchen	

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Getränke

Getränkepauschale

Aperitif

Alsterkrug
-Exclusive Cuvée-
Schloss Affaltrach
Württemberg | Deutschland

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke
Magnus Mineralwasser
feinperlig | still
Fruchtsäfte

Biere

Bitburger Pilsener
vom Fass
Ratsherrn Pils
vom Fass
Benediktiner Weissbier
aus der Flasche

Weine

Weißwein
nach Absprache
Rotwein
nach Absprache

Heißgetränke

Kaffee
Milchkaffee
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
EILLES Tee-Auswahl

Digestive

Averna
Baileys
Heibing Kümmel
Jubiläums Aquavit
1 pro Person

59 € | bis 6 Stunden | zzgl. Aufpreise
69 € | bis 8 Stunden | zzgl. Aufpreise

Weine inklusive der Getränkepauschale

Weißweine

Chardonnay Canyon Road
USA, Kalifornien, Canyon Road

Grauburgunder
Hillview
Weingut Stefan Winter
Rheinhessen | Deutschland

Roséwein

Dreisatz Rosé
Weingut Kitzer
Rheinhessen | Deutschland

Rotweine

Cabernet Sauvignon
Portillo
Portillo by Bodegas Salentein
Mendoza | Argentinien

Primitivo Prodigio del Sole
Tagaro
Apulien | Italien

Custoza DOC
Cecilia Beretta
Veneto | Italien

Sauvignon Blanc
Dreisatz
Weingut Kitzer
Rheinhessen | Deutschland

Merlot
Prodigio del Sole
Latentia
Puglia | Italien

Shiraz
Promised Land
Wakefield
South Australia | Australien

Sag Moin - zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Getränke

Empfehlungen

Getränke exklusive der Getränkepauschale

Aperitif			
Spumante Bianco	+2€	Spumante Rosé	+2€
Cecilia Beretta		Cecilia Beretta	
Veneto Italien		Veneto Italien	
Fiero Tonic	+3€	White Port Tonic	+3€
Martini Fiero		Sandeman Port white	
Thomas Henry Tonic		Thomas Henry Tonic	
Orange		Rosmarin Zitrone	
Grand Cru Brut Reserve	+5€	Rosé Champagner	+5€
Champagne Mailly		Veuve Clicquot Ponsardin	
Champagne Frankreich		Champagne Frankreich	
Weißweine			
Aveleda Vinho Verde DOC	+2€	Riesling KNYP feinherb	+2€
Quinta da Aveleda		Weingut Knyphausen	
Vinho Verde Portugal		Rheingau Deutschland	
Grauburgunder Ganz in Weiß	+3€	Weißer Burgunder „St“	+3€
Weingut Hammel		Weingut Geisser	
Pfalz Deutschland		Pfalz Deutschland	
Liebfraumilch	+4€	Lugana DOC	+5€
Schwarze Madonna		Ca'Nova	
Weingut Hammel		Cecilia Beretta	
Pfalz Deutschland		Veneto Italien	
Rotweine			
Primitivo di Manduria DOC	+2€	Soraie Rosso IGT	+2€
Surani		Cecilia Beretta	
Primitivo di Manduria Italien		Veneto Italien	
Spätburgunder	+3€	Crianza Rioja DOCa	+3€
Weingut Geisser		Bodegas Ramón Bilbao	
Pfalz Deutschland		Rioja Spanien	
Malbec Barrel Selection	+5€	Barbera d'Alba DOC	+4€
Bodegas Salentein		Fontanafredda	
Mendoza Argentinien		Piemont Italien	
Longdrinks			
Spirituosen Softgetränke	+20€		
Bombay Sapphire Gin			
Havana 7 Años Rum			
Moskovskaya Vodka			

Blumen

Blumen Hahn
Peter-Marquard-Straße 1
22303 Hamburg
Ansprechpartnerin: Frau Gabriele Berger
Telefon: 040 27 66 50
E-Mail: info@blumenhahn.de

Musik | DJ

Visador Events
Klotzenmoor 31
22453 Hamburg
Ansprechpartner: Herr Kai Kronenwerth
Telefon: 040 51 20 37 48
E-Mail: k.kronenwerth@visador-events.de