



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

49 € | 3-Gang

57 € | 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

49 € | 3-Gang

57 € | 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

49 € | 3-Gang

57 € | 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

49 € | 3-Gang

57 € | 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

Räucherlachscrêpe 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 Risonisotto	
Gegrilltes Kalbshüftsteak Madeirajus Baby-Pak Choi Röstrüben 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	

49 € | 3-Gang | zzgl. Aufpreise

57 € | 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

eingekochte 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€

Bienenstich
Butterkuchen
Donauwellen
Käse-Aprikosenkuchen
Mohnkuchen
Pflaumenkuchen
Apfelschnitte
Erdbeerschnitte
Himbeerschnitte
Vanilleschnitte
Pufferschnitte Apfel
Pufferschnitte Rhabarber
Pufferschnitte Schokokirsch
Pufferschnitte Pflaume

Tartes +5,50€

Apfel
Birne
Cheesecake
Erdbeere
Blaubeere
Heidelbeere
Himbeere
Limone
Mango
Schokosahne
Johannisbeere-Baiser
Limone-Baiser

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
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
Helbing Kümmel
Jubiläums Aquavit
1 pro Person

59 € | bis 6 Stunden | zzgl. Aufpreise

69 € | bis 8 Stunden | zzgl. Aufpreise

Weine inklusive der Getränkepauschale

Weißweine

Grauburgunder Hillview
Weingut Stefan Winter
Rheinhessen | Deutschland

Riesling ;Knyp`` feinherb
Knyphausen | Rheingau |
Deutschland

Roséwein

Dreisatz Rosé
Weingut Kitzer
Rheinhessen | Deutschland

Rotweine

Merlot
Prodigio del Sole
Latentia
Puglia | Italien

Cabernet Sauvignon Portillo
Bodegas Salentein
Mendoza | Argentinien

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

Crémant de Bourgogne Brut +5€ Cave de Lugny, Frankreich Veneto Italien		Crémant de Bourgogne Rosé +5€ Cave de Lugny, Frankreich Veneto Italien	
Aperol Spritz Aperol, Orange, Prosecco	+3€	Sarti Spritz Sarti Rosa, Limetten, Prosecco	+3€

Lanson Champagne Le Black Label Frankreich	+5€	Lanson Champagne Le Rosé Label Frankreich	+5€
--	-----	---	-----

Weißweine

Chardonnay Canyon Road Kalifornien U.S.A	+2€	Sauvignon Blanc +3€ Brancott Estate, Marlborough, Neuseeland Rheingau Deutschland	
--	-----	---	--

Grauburgunder Ganz in Weiß 3€
Weingut Hammel
Pfalz | Deutschland

Rotweine

::Orus` Primitivo Salento IGT Vinosia, Salento, Italien	+3€	Crianza Rioja DOCa Bodegas Ramón Bilbao Rioja Spanien	+3€
--	-----	---	-----

Muratie Melck's Blended Red 2€
Muratie Wine Estate, Stellenbosch;
Südafrika

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:

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