



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 Kalbsrückenmedaillon
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 Kabeljaufilet
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 Eismeerforellenfilet
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

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€
Sellerie-Cappuccino Serranoknusper	+3,50€

Suppen

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

Vorspeisen

Rauchlachstarter 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 gegrilltes, eingelegtes Gemüse luftgetrockneter Schinken Burrata Focaccia	

Sorbet vor dem Hauptgang

Saisonales hausgemachtes Sorbet	+4€
Mit Alsterkrug Haussekt aufgegossen	+8€

Hauptspeisen

Fisch Steinbeifilet Krustentierschaum Zuckerschoten Concassée getrüffeltes Kartoffelpüree	+2€
Gebratenes Zanderfilet Weißweinsauce glasierter Spitzkohl tournierte Kartoffeln	
Fleisch „Sous Vide“ Beelitzer-Maishähnchenbrust Marsalajus grüner Spargel tomatisiertes Fregola Sarda	
Gegrilltes Kalbshuftsteak Madeirajus Baby-Pak Choi Röstrüben Kartoffel-Gratin	
Rosa Lammrücken	+3€
Balsamicojus Bohnenbündchen Baby-Artischocke cremige Thymian-Polenta	
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus confierte Möhren geschmolzene Schalotten Macairekartoffeln	+4€
Vegetarisch Ricotta-Gnocchi Spinatsauce confierte Roma-Tomaten Rucola	
Parmesanrisotto geriebener Trüffel Erbsensprossen	
Röstrillinge grüner Spargel Paprika Kirschtomaten	
Hausgemachte Taleggioravioli Petersiliensauce Ampfer	

Desserts

Apfel-Crumble Vanilleeis	
Tiramisu klassisch Himbeermark Mangosorbet	
Crème Brûlée Beerenragout	
Galliano-Cheesecake Fruchtgelée Korallenchip	
Schokoladenmousse Pfirsich-Coullis Baiser	

49 € | 3-Gang Menü

57 € | 4-Gang Menü

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

Alsterkrug Buffet

Suppe

Kartoffelcremesuppe
Katenschinken | Schnittlauch

Vorspeisen

Matjesfilets nach Hausfrauen-Art

Räucherfischvariation

Frikadellchen

Senf | Rote Bete-Salat

Roastbeef „kalt“

Remouladensauce | Cornichons

Salat von Krabben

Cocktailsauce | Eisberg Chiffonade

Tomate-Mozzarella

Pesto | Rucola

Saisonale Blattsalate

Zerlei Dressing | Tomate | Gurke | Paprika | Möhrenraspel

Nuss-Condiments

Baguette | Brot

Butter | Kräuterdip

Hauptspeisen

Hamburger Pannfisch

drei verschiedene Fischfilets | Kräuter- Senfsauce | Bratkartoffeln

Schweinefiletmedaillons

gestovtes Gemüse | Kroketten

Gnocchi

gebratene Pilze | Estragon-Rahmsauce | Kirschtomaten

Desserts

Weißes Schokoladenmousse

Himbeersauce | Franzbrötchencrumble

Rote Grütze

Vanillesauce

Käsevariation

Preiselbeeren | Weintrauben

67 € | ab 20 Personen

Gourmet Buffet

Suppe

Rinder-Consommé

Trüffel-Fleischklößchen | Gemüse-Brunoise | frische Kräuter

Vorspeisen

Hausgebeizte Fjordforelle

roh mariniertes Fenchel

Räucherfischspezialitäten

Riesengarnelen

Cocktailsauce

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken

Waldpilzsalat

Poulardenbrusttranchen

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

Frisch tranchiertes Rinderfilet

Morchelrahmsauce | saisonales Marktgemüse | junge Drillinge

Taleggio-Radicchio-Ravioli

Feigensauce | Zuckerschotenstroh

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

Mediterraner Nudelsalat

getrocknete Tomaten | Oliven | Pinienkerne

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

Konditorei

Pritsch GmbH
Papenhuder Str. 39
22087 Hamburg
Telefon: 040-22 22 98

Torten

Kuchenstücke	4,50 €
Tartes	5,50 €
Torten à 12 Stücke	57,00 €
Torten à 14 Stücke	65,00 €

Saisonale Kuchen- und Tortenauswahl:

Fragen Sie nach unseren saisonalen Angeboten!

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

44 € | bis 4 Stunden
64 € | bis 6 Stunden
76 € | bis 8 Stunden

Weine inklusive der Getränkepauschale

Weißweine

Grauburgunder Hillview
Weingut Stefan Winter
Rheinessen | Deutschland

Riesling „Knyp“ feinherb
Knyphausen | Rheingau |
Deutschland

Roséwein

Primitivo Rosato IGP Salento
Trullo dell' Ovo
Apulien | Italien

Rotweine

Kitzer Dreisatz Rot
Badenheim | Rheinessen
Deutschland

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€	Crémant de Bourgogne Rosé	+5€
Cave de Lugny, Frankreich		Cave de Lugny, Frankreich	
Veneto Italien		Veneto Italien	
Aperol Spritz	+3€	Sarti Spritz	+3€
Aperol, Orange, Prosecco		Sarti Rosa, Limetten, Prosecco	
Lanson Champagne Le Black Label			
Frankreich	+5€	Lanson Champagne Le Rosé Label	+5€
Frankreich		Frankreich	
Weißweine			
Chardonnay	+2€	Sauvignon Blanc	+3€
Canyon Road		Brancott Estate, Marlborough,	
Kalifornien U.S.A		Neuseeland	
		Rheingau Deutschland	
Grauburgunder „Ress“	+2€		
Hattenheim			
Rheingau Deutschland			
Rotweine			
„Surani“ Primitivo	+3€	Crianza Toro DO	+3€
Salento, Apulien, Italien		Bodegas	
		Toro Spanien	
Rioja Reserva „Vina Real“	+2€		
Elciego, Rioja, Spanien			
Longdrinks			
Spirituosen Softgetränke	+20€		
Bombay Sapphire Gin			
Havana 7 Años Rum			
Smirnoff 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