



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

Avocado cremesuppe

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€
Gebratenes Zanderfilet Weißweinsauce glasierter Spitzkohl tournierte Kartoffeln	
Fleisch Sous Vide Marensin-Hähnchenbrust Marsalajus grüner Spargel tomatisiertes Risotto	
Gegrilltes Kalbshuftsteak Madeirajus Baby-Pak Choi Röstrüben Kartoffel-Gratin	
Rosa Lammrücken Balsamicojus Bohnenbündchen Baby-Artischocke cremige Thymian-Polenta	+3€
Gebratenes 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

Gefüllte Eier

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 marinierter Fenchel

Räucherfischspezialitäten

Riesengarnelen

Cocktailsauce

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken

Waldpilzsalat

Poulardenbrusttranchen

Orangen-Senfdip

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	
Donauwelle	
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	

Torten

Torten á 12 Stücke	+49€
Cheesecaketorte	
Erdbeertorte	
Gedeckte Apfeltorte	
Mohntorte	
Rüblitorte	
Waldfruchttorte	
Torten á 14 Stücke	+59€
Erdbeersahnetorte	
Lübecker Nusstorte	
Moccasahnetorte	
Sachertorte	
Schokosahnetorte	
Schwarzwälder Kirschtorte	



Getränke

Getränkepauschale

Aperitif

Alsterkrug
-Exklusive 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
Helbing 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

Custoza DOC
Cecilia Beretta
Veneto | Italien

Sauvignon Blanc
Dreisatz
Weingut Kitzer
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

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

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			

Empfehlungen

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

Sag Moin – zu Feste & Feiern

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

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

