

IHRE FEIER IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE



ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,
auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge, die wir gern für
Ihre Feier zubereiten.

Gerne präsentieren wir Ihnen bei einem persönlichen Termin unsere Räumlichkeiten und freuen uns
auf Ihre Fragen und Anregungen.

So erreichen Sie uns:

Zum Alten Lotsenhaus
Övelgönne 13
22605 Hamburg

Fon 040 - 88 00 196
Fax 040 - 31 99 29 67
info@zum-alten-lotsenhaus.de
www.zum-alten-lotsenhaus.de

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 01

Vorspeise

Crème Brûlée von Ziegenkäse auf Paprikakompott

Zwischengang

Tatar vom norwegischen Lachs und Yellowfin-Tuna an Mangorelish

Hauptgang

Maispoularde Supreme gefüllt mit frischem Salbei an Balsamico-Jus mit Vanille Karotten und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Orangen-Mohn-Parfait auf Beerenröster mit Vanille-Emulsion

Preis pro Person

EUR 46,-
EUR 38,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Vorspeise

Tomatenessenz mit gebratener Riesengarnele und Parmesanschöberl

Zwischengang

Royale von Büsumer Krabben auf Mesclunsalat und Anis-Schaum

Hauptgang

Chateaubriand vom argentinischen Rind an Trüffel-Jus mit Gemüsebouquet der Saison und Kartoffel-Baumkuchen

Dessert

„Schokoladentraum“

Mousse von weißer Schokolade, Crème Brûlée von Gianduja im Törtchen, Parfait von *Vahlrona* Schokolade mit Minz Kern und Milchkaramell

Preis pro Person

EUR 63,-

EUR 50,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 03

Vorspeise

Krustentierrahmsüppchen mit Einlage

Zwischengang

Tatar vom schottischen Lachs auf Kartoffel-Blini, Wachtel-Ei und Meerrettichemulsion

Hauptgang

Brust von der Barbarie-Flugente mit Sesam-Honig-Streuseln auf Himbeer-Reduktion mit Zuckerschoten und Macaire Kartoffeln

Dessert

Crème Brûlée von Gianduja Schokolade, serviert mit einer Kugel Mango Sorbet und Bananen-Physalis-Kompott

Preis pro Person

EUR 54,-
EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 04

Vorspeise

Kartoffel-Kräutersüppchen mit Büsumer Krabben und Schaumkrone

Zwischengang

Tarte von Ziegenfrischkäse auf Salatbett mit Balsamico-Portweinreduktion

Hauptgang

Kross gebratenes Filet vom Rheinischen Zander auf Confit von roten Zwiebeln und Johannisbeeren mit Rieslingschaum und Schlosskartoffeln

Dessert

Dessertvariation mit Orangen-Mohn-Parfait, Mousse von Grand Marnier, Ananas-Kompott und Vanille-Emulsion

Preis pro Person

EUR 50,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 05

Vorspeise

Vierländer Senfgurken Süppchen

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Wachtelei

Hauptgang

Pannfisch von Edelfischfilets (Zander, Lachs und Steinbutt) auf getrüffelten Schneekartoffeln,
Weißwein-Dijon-Senfsauce und grünem Spargel

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Beerenröster, Vanille-Schaum und Rahm-Eis

Preis pro Person

EUR 45,-
EUR 36,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 06

Vorspeise

Pot-au-Feu von Edelfischfilets und Flußkrebse

Zwischengang

Carpaccio von hausgeräucherter Barbarie-Flugentenbrust auf Confit von roten Zwiebeln und Himbeerglasur

Hauptgang

Filet vom Loup de Mer auf Safranrisotto an Balsamico-Rotwein-Jus, grünem Spargel und glacierten Kirschtomaten

Dessert

Nougat-Panna Cotta auf Schokoladen Pesto, Mandarinen Sorbet und Mousse von Passionsfrüchten

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 48,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Zusatzoption Getränkepauschale

Mineralwasser Magnus Imperial

Säfte und Schorlen von Beckers Bester

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bionade

Bier (Carlsberg, Holsten, Erdinger, Duckstein)

Weißwein und Rotwein nach vorheriger Auswahl
(alle Weine unserer Weinkarte bis EUR 30,00 sind im Rahmen der Pauschale wählbar)

Prosecco

Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person

bis drei Stunden: EUR 18,00
bis vier Stunden: EUR 28,00
bis fünf Stunden: EUR 33,00
bis sechs Stunden: EUR 38,00

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

| | |
|----------------|--|
| Gästekzahl | <p>Im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, in der Messe sind es bis zu 35 Gäste</p> <p>Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästekzahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit</p> |
| Anzahlung | <p>30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung</p> |
| Zahlung | <p>Bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master und Visa (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir einen Gebühren- aufschlag von 3%)</p> |
| Räumlichkeiten | <p>Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache</p> |
| Allgemein | <p>Menükarten auf cremefarbenem Papier sind im Preis inbegriffen</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen</p> <p>Unser Küchenchef fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästekzahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Menüs berechnen müssen</p> <p>Ausserhalb unserer Öffnungszeiten (ab 0.00 Uhr) berechnen wir 250,- Euro für jede weitere angefangene Stunde</p> <p>Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab zwanzig Personen. Bei kleineren Gesellschaften können Mindermengenzuschläge nötig sein, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt</p> <p>Auf Grund der Anordnung der Räume, müssen wir für Veranstaltungen mit mehr als 35 Personen unter Umständen das Restaurant exklusiv zur Verfügung stellen. Dadurch kann sich ggf. die Notwendigkeit eines vorher festgelegten Mindestumsatzes ergeben. Bitte sprechen Sie uns an</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig</p> |

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anfallende Schäden müssen von dem Verursacher ersetzt werden, insbesondere Schäden an Grünflächen, Zäunen, Werbeanlagen, gepflasterten Wegen, Außenmobiliar, Außenanlagen, Einbauten, Mobiliar, Mauerwerk, Anstrichen, Beleuchtungen, Musikanlagen, Vasen, Fußböden, Fliesen und Fenstern.
Der Veranstalter haftet für seine Gäste.
2. Der Veranstalter darf keine Speisen oder Getränke mitbringen. In Sonderfällen erhebt die Zum Alten Lotsenhaus GmbH ein angemessenes Korkgeld.
3. Für Reparatur und Renovierungskosten, sowie Betriebsausfall infolge der Veranstaltung, haftet der Veranstalter.
4. Die Zum Alten Lotsenhaus GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden an vom Veranstalter mitgebrachten Geräten und Gegenständen.
5. Wenn nichts anderes vereinbart, ist der Rechnungsbetrag am Tag der Veranstaltung, spätestens jedoch einen Tag nach der Veranstaltung zu leisten. Bei einer vereinbarten Zahlung auf Rechnung, ist diese ohne Abzug zahlbar innerhalb von 14 Tagen, danach Verzinsung von 12% p.a.
6. Grundsätzlich müssen alle Aufbauten direkt nach Ende der Veranstaltung abgebaut werden. Aufbauten vor dem vereinbarten Veranstaltungszeitraum sind nur nach Rücksprache möglich
7. Der Veranstalter kann sich bis zum Beginn der Veranstaltung einseitig mit der Folge lösen, dass je nach Zeitpunkt der Kündigung Stornierungskosten im unterschiedlichem Umfang verbleiben:
 - bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung: 50% vom Mindestumsatz
 - bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung: 80% vom Mindestumsatz
 - ab 2 Tage vor der Veranstaltung: 100% vom Mindestumsatz
8. Der Veranstalter muss der Zum Alten Lotsenhaus GmbH spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der Teilnehmer angeben. Diese Angaben sind garantiert und werden bei der Berechnung als Minimum zu Grunde gelegt.
Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
9. Gerichtsstand ist Hamburg
10. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen wurden gelesen und akzeptiert:

Hamburg, den

.....
Unterschrift

.....
Datum und Ort der Veranstaltung

Zum Alten Lotsenhaus GmbH
Restaurant an der Elbe
Övelgönne 13
22605 Hamburg

Geschäftsführer:
Dennis Kuntke
USt-IdNr: DE263358783
Amtsgericht Hamburg HRB 108537

Bankverbindung:
Sparkasse Südholstein
BLZ 230 510 30
Konto 151 742 61

Telefon: +49 40 31 99 29-65
Fax: +49 40 31 99 29-67
E-Mail: info@zum-alten-lotsenhaus.de
Internet: www.zum-alten-lotsenhaus.de