LOTSENHAUS

SEIT 1801

unsere Buffets

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Buffetvorschläge,
die unsere Küche für Gruppen ab 30 Personen zubereitet.

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.

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#1 Barbecue

Buffet

Steaks vom Black Angus-Rind

Hähnchen | Erdnuss | Teriyaki

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst

Halloumi Grillkäse

Grillwürstchen

Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Couscous | Cranberries | Mandeln | Koriander

Pasta | getrocknete Tomaten | Oliven | Parmesan

Wassermelone | Feta | Minze

Antipasti

Rosmarin-Kartoffelspalten | Sour Cream

Hausgebackenes Brot

Knoblauchbaguette

Kräuterbutter

Grillsaucen

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Kaiserschmarrn | karamellisierte Äpfel

pro Person **69**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#2 Mediterran

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Minestrone | gegrillte Calamaretti | knusprige Rauke

Gazpacho von Tomaten und Melone | Garnele | Basilikum Öl

Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | mediterranes Gemüse

Buffet

Garnelen | Melanzanipüree

Brotsalat | Pancetta | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan

Gefüllte Champignons | gratiniert mit Parmesan

Vitello Tonnato

Tortilla

Antipasti

Hausgebackens Brot

Rosmarinbutter

Saltimbocca vom Seeteufel | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter

Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce

Melanzane alla Parmigiana

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta von der Limette | Beeren

Mousse au chocolat

Rohmilchkäse | Feigensenf

pro Person **65**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#3 Oevelgönne

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Holsteiner Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben | frische Kräuter

Hamburger Krebssuppe | Flusskrebsschwänze

Labskaus | Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef | Remouladensauce

Kalbsfrikadellen | Senf

Räucherfisch

Gurkensalat

Hausgebackenes Brot

Butter

Hamburger Pannfisch | Zander | Lachs | Pommery-Senfsauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Kartoffelgratin

Bohnen im Speckmantel

Buttermöhrchen

Hamburger Rote Grütze

Ofenfrischer Apfelstrudel

Mousse au chocolat

Vanillesauce

pro Person **59**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#4 Lotsenhaus

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree

Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | Croûton mit Sauce Rouille und Gruyère

Buffet

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Zitronenvinaigrette | Frühlingszwiebeln

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna im Sesammantel | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum

Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce

Caesar Salad | Kräutercroûtons | gehobelter Parmesan

Riesengarnelen | Jakobsmuscheln | grüner Spargelsalat | Granatapfelmarinade

Hausgebackenes Brot | Rosmarinbutter

Filet vom Simmentaler Rind | Sauce Béarnaise

Filet vom Steinbutt | Rieslingsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Gartengemüse

Kartoffelgratin

Zitronengras-Kartoffelpürree

Amaretto-Pistatzienparfait | Orangen-Minzkompott

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Käsevariationen | Feigensenf

pro Person **79**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#5 "flying Buffet"

Vorspeisen im flying service

Jakobsmuschel | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum

Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarinade (vegetarisch)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

BBQ im Hauptgang

Simmentaler Rinderfilet | Sauce Béarnaise

Steinbuttfilet | geschmorter Fenchel

Riesengarnelen | Gartengemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter (vegetarisch)

Avocado | Paprika | Kirschtomaten | Salsa | Koriander (vegan)

Grüner Spargel | Fleur de Sel (vegan)

Rosmarinkartoffeln (vegan)

Mediterranes Gemüse (vegan)

Knoblauchbaguette

Dessert im flying service

Passionsfrucht-Mango-Creme | Beeren | Litschi-Schaum (vegetarisch)

Marinierte Erdbeeren | Schokoladen-Chili-Sorbet (vegan)

Schokoküchlein | gesalzenes Karamell-Eis | Erdnuss-Krokant (vegetarisch)

pro Person **85**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#6 Vegetarisch/Vegan

Buffet

Brotsalat | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan (vegetarisch)

Couscous | Cranberries | Mandeln | Koriander (vegan)

Wassermelone | Feta | Minze (vegetarisch)

Grüner Spargelsalat | Granatapfelmarinade (vegan)

Gazpacho von Wassermelone und Mango | Basilikum-Öl (vegan)

Hummus | Falafel (vegan)

Tortilla (vegetarisch)

Antipasti (vegan)

Hausgebackens Brot

Melanzane alla Parmigiana (vegan)

Pasta | Avocado | Pinienkerne | Basilikum (vegan)

Mediterranes Gemüse (vegan)

Rosmarinkartoffeln (vegan)

Passionsfrucht-Mango-Mousse | Beeren (vegetarisch)

Schokokuchen | Erdbeersalat (vegetarisch | vegan)

Rote Grütze | Vanillesauce (vegan | vegetarisch)

pro Person **59**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Fingerfood im Flying Service (optional)

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Garnele | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiche (vegetarisch)

Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarinade (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Lachstatar | Kartoffelnest

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

Preis pro Person **19**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Getränkepauschale

Aperitif
Crémant Grande Réserve Blanc | Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich

Weißwein
vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis

Rotwein
vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis

Bier vom Fass
Holsten Pilsener | Duckstein Original

Bier aus der Flasche
Holsten Alkoholfrei | Erdinger Hefeweizen | Erdinger Alkoholfrei | Carlsberg Lager

Softgetränke
Mineralwasser Magnus Imperial

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **24**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **29**

bis vier Stunden **34**

bis fünf Stunden **39**

bis sechs Stunden **44**

bis sieben Stunden **49**

alle Preise pro Person
Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung

Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	Im Hauptraum finden bis zu 70 Gäste Platz Im Raum "Messe" finden bis zu 30 Gäste Platz Im Raum "Oberdeck" finden bis zu 40 Gäste Platz Im Raum "Lotsentube" finden bis zu 10 Gäste Platz Es kann sich eine Raummiete ergeben, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt. Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	Bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master, Visa und American Express; nach vorheriger Absprache per Rechnung (Zahlungsziel 5 Tage)
Kinder	Kinder berechnen wir folgendermaßen: 0-3 Jahre: ohne Berechnung 4-12 Jahre: 40% des regulären Preises
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache.
Allgemein	Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften **ab 30 Personen.** Sollten Sie mit weniger Gästen ein Buffet wünschen, berechnen wir die Differenz als Raumiete bis zu einem Mindestumsatz von **1.700 EUR**. Die Getränkepauschale oder Fingerfood werden nicht angerechnet. Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an. Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen. Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Buffets berechnen müssen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 350,- Euro für jede weitere angefangene Stunde. Live-Musik ist nicht möglich. Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von 3,- Euro pro Person. Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig.
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.