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

Knoblauchbrot

Kräuterbutter

Grillsaucen

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Kaiserschmarrn | karamellisierte Äpfel

pro Person **75** EUR

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)

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige | Knuspermantel

Tomatenessenz | Jakobsmuschel | Parmesan-Celestine

Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | Gemüse | Croûton | Sauce Rouille

Buffet

Garnelen | Melanzanipüree

Brotsalat | Pancetta | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan

Gerösteter Blumenkohl | Hummus | Granatapfel

Vitello Tonnato

Caprese

Antipasti

Hausgebackens Brot

Rosmarinbutter

Saltimbocca vom Seeteufel | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter

Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce

Melanzane alla Parmigiana

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Zitronen-Tartelettes | Beeren

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Rohmilchkäse | Feigensenf

pro Person **69** EUR

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 Krebsrahmsuppe | Flusskrebsschwänze

Hochzeitssuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | Markklößchen

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef | Remouladensauce

Kalbsfrikadellen | Senf

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Hausgebackenes Brot

Butter

Hamburger Pannfisch | Zander | Lachs | Pommery-Senfsauce

Filet vom Holsteiner Kalb | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Kartoffelgratin

Gartengemüse

Speckbohnen

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Ofenfrischer Apfelstrudel

Schokoladenküchlein | Himbeerganache

pro Person **69** EUR

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 | Gemüse | Croûton | Sauce Rouille

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 **85** EUR

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

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Buffet im Hauptgang

Simmentaler Rinderfilet | Sauce Béarnaise

Steinbuttfilet | Beurre Blanc | mediterranes Gemüse

Riesengarnelen | grüner Spargelsalat | Granatapfelmarinade

Caesar Salad | Kräutercroûtons | gehobelter Parmesan

Avocado | Paprika | Kirschtomaten | Salsa | Koriander

Rosmarinkartoffeln

Hausgebackenes Brot | Petersilienpesto

Knoblauchbaguette

Dessert im flying service

Passionsfrucht-Mango-Creme | Beeren | Litschi-Schaum

Marinierte Erdbeeren | Schokoladen-Chili-Sorbet

Schokoküchlein | gesalzenes Karamell-Eis | Erdnuss-Krokant

pro Person **89** EUR

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Fingerfood

(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

Flammkuchen "Elsässer" | Schinkenspeck | Lauchzwiebeln

Flammkuchen | Ziegenkäse | Waldhonig (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelnest

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

pro Person **18** EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Getränkepauschale

Aperitif

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

Weißwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis **35** EUR Flaschenpreis

Rotwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis **35** EUR 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** EUR

bis vier Stunden **29** EUR

bis fünf Stunden **34** EUR

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **34** EUR

bis vier Stunden **39** EUR

bis fünf Stunden **44** EUR

bis sechs Stunden **49** EUR

bis sieben Stunden **54** EUR

Optional: Longdrinks & Digestifs

Bombay Sapphire | Havana Club | Finlandia Vodka | Sambuca | Helbing | Baileys

15 EUR
(nur in Verbindung mit der Getränkepauschale)

LOTSENHAUS

SEIT 1801

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 ergibt sich eine Raummiete, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt.
	Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Gästezahl berechnen wir.
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
	Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung
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 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** EUR für jede weitere angefangene Stunde.
	Live-Musik und DJ sind nicht möglich.
	Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von **3** EUR pro Person.
	Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig.
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich als Personenpreis, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.