

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

Tandoori Chicken

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst

Halloumi Grillkäse

Grillwürstchen

Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Orientalischer Bulgursalat

Italienischer Nudelsalat | Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Wassermelonensalat | 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

Buffet

Black Tiger Garnelen | Guacamole

Italienischer Nudelsalat | Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Gerösteter Blumenkohl | Hummus | Granatapfel

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto

Antipasti

Hausgebackens Brot

Rosmarinbutter

Salimbocca vom Kabeljau | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter

Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

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

Servierte Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Holsteiner Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben | frische Kräuter

Hamburger Krebsrahmsuppe | Flusskrebsschwänze

Hochzeitssuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | Grießnocken | Markklößchen

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef | Remouladensauce

Kalbsfrikadellen | Senf

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Hausgebackenes Brot

Butter

"Hamburger Pannfisch" | Zander | Fjordlachs | 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 Winter

Servierte Vorspeise

Kürbissuppe "Hokkaido" | Mango-Chili-Chutney | Black Tiger Garnele | Kürbiskerne

Buffet

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Gebeizter Lachs | Honig-Dill-Senf

Roastbeef | Remouladensauce

Feldsalat | Walnüsse | Grantapfelmarmade

Hausgebackenes Brot

Butter

Winterkabeljau | Beurre Blanc

Geschmorte Entenkeulen | Bratensauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Kartoffelklöße

Parmesankartoffeln

Apfelrotkohl

Topfenknödel | Vanillesauce

Nougat-Mousse | Orangen-Maracuja-Kompott

Spekulatius-Panna-Cotta | gebrannte Mandeln

pro Person **69** EUR

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#5 Lotsenhaus

Servierte Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree

“Lotsenhaus Bouillabaisse” | Edelfische | Muscheln | Gemüse | Röstbrot | Sauce Rouille | 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 | Granatapfelm Marinade

Hausgebackenes Brot | Rosmarinbutter

Filet vom Simmentaler Rind | Sauce Béarnaise

Filet vom Steinbutt | Rieslingsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Gartengemüse

Kartoffelgratin

Zitronengras-Kartoffelpüree

Amaretto-Pistazienparfait | 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

#6 "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 zum Empfang

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Garnele | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiche (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Ziegenkäse und Feige im Knuspermantel | Feigensenf (vegetarisch)

Tomate-Mozzarella-Sticks | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

Canapés mit Graved Lachs | Honig-Dill-Senf

Canapés mit Roastbeef | Remoulade | Gürkchen

Lachstatar | Acocado | Croustade

Flammkuchen "Elsässer" | Schinkenspeck | Lauchzwiebeln

Flammkuchen | Ziegenkäse | Waldhonig (vegetarisch)

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 **29** EUR

bis vier Stunden **34** EUR

bis fünf Stunden **39** 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 ein Mindestumsatz, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet. 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 Raummiete 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.