

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE





Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen 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.

Buffet „Övelgönne“

Servierte Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben und feinen Kräutern

Vom Buffet

Hausgebeizter Fjord-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Pikante Kalbsfrikadellen mit Senf

Grüner Spargelsalat mit Granatapfelmarmade und gebratenen Flußkrebsschwänzen

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Marinade

Hausgebackens Brot mit Butter

Hamburger Pannfisch mit Zander und Fjord-Lachs auf Pommery-Senfsauce

Schweinefilet in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Maultaschen mit Gemüsefüllung in fruchtiger Tomatensauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Gartengemüse

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit marinierten Beeren

Preis pro Person

EUR 48,-

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

Buffet „Mediterran“

Servierte Suppe

Minestrone di Verdure mit gegrillten Calamaretti und knuspriger Rauke

Vom Buffet

In Kräuterbutter gebratene Garnelen auf Melanzanipüree

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Gefüllte Champignons, gratiniert mit Parmesan

Pimientos de Padrón mit Olivenöl und Meersalz

Mariniertes Antipasti-Gemüse

Vitello Tonnato

Hausgebackens Brot mit Rosmarinbutter

Pochierte Medaillons vom Fjord-Lachs in Basilikumsauce

Saltimbocca alla Romana vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei im Marsala-Sud

Panzerotti mit Gemüsefüllung auf Tomatenconcassé und gehobeltem Parmesan

Mediterranes Gartengemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta von der Limette mit marinierten Früchten

Tiramisu

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person

EUR 51,-

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

Buffet „Barbecue“ vom Holzkohlegrill

Vom Buffet

Pikant marinierte Steaks vom Black Angus-Rind

Pikante Chorizo-Hähnchenspieße

Würzige Holzfällersteaks vom Thüringer Duroc-Schwein

Lachsbonbons mit Zitronengras und Kräuterbutter

Chili-Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse und Wildreis

Feta-Päckchen mit Tomate, Feigensenf und mediterranen Kräutern

Grillwürstchen

Caprese - Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico

Sommerlicher Couscous-Salat mit frischer Minze und Limette

Rote Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven und gehobeltem Parmesan

Coleslaw-Salat

Rosmarin-Kartoffelspalten mit Sour Cream

Hausgebackenes Brot und Knoblauchbaguette

Kräuterbutter und verschiedene Grillsaucen

Dessert

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person

EUR 55,-

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

Buffet „Lotsenhaus“

Servierte Vorspeise

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen und Burrata-Crôton

Vom Buffet

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette und Frühlingszwiebeln

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna im Sesammantel mit Ingwer-Chiliconfit und Wasabischaum

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Caesar Salad mit Kräuter-croûtons und gehobeltem Parmesan

Gebratene Riesengarnelen auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarinade

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuschel auf Balsamico-Belugalinsen

Hausgebackenes Brot mit Rosmarinbutter

Filet vom Simmentaler Rind mit Sauce Béarnaise

Filet vom Seeteufel in Serrano mit zerlassener Salbeibutter

Steinpilzravioli mit Trüffelsauce und gehobeltem Parmesan

Gartengemüse

Kartoffelgratin

Zitronengras-Risotto

Dessert

Fondant au chocolat mit Eierlikör-Eis

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig mit Sesam-Krokant auf Himbeer-Coulis

Warmer Cheesecake im Glas mit Tahiti Vanillecrème

Käsevariationen mit Feigensenf

Preis pro Person

EUR 75,-

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

Zusatzoption Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul / Pfalz als Aperitif

Weine (alle Weine unserer Weinkarte bis EUR 30,00 sind vorab im Rahmen der Pauschale wählbar)

Bier vom Fass (Holsten Pilsener, Duckstein Original, Holsten Bernstein Lager, Duckstein Hefeweizen)

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei und Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola, Mischmasch, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“ (zwischen 12.00 und 17.00 Uhr):

bis zu drei Stunden EUR 19,00

bis zu vier Stunden EUR 23,00

bis zu fünf Stunden EUR 27,00

„Abendpauschale“ (zwischen 17.00 und 24.00 Uhr):

bis drei Stunden: EUR 23,00

bis vier Stunden: EUR 28,00

bis fünf Stunden: EUR 33,00

bis sechs Stunden: EUR 38,00

bis sieben Stunden: EUR 43,00

Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, in der Messe sind es bis zu 35 Gäste 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 und Visa
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <u>ab 30 Personen</u> . 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 Menükarten auf cremefarbenem 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 Menüs berechnen müssen außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Buffetvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig