

ZUM ALTEN  LOTSSENHAUS
SEIT 1801

unsere Buffets

ZUM ALTEN  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.

#1 Övelgönne

servierte Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben | frische Kräuter

vom Buffet

Hausgebeizter Fjord-Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce

Pikante Kalbsfrikadellen | Senf

Grüner Spargelsalat | Granatapfelmariade | gebratene Flußkrebsschwänze

Holsteiner Katenschinken | Melone

Gurkensalat | Joghurt-Dill-Marinade

Hausgebackenes Brot | Butter

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

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Maultaschen mit Gemüsefüllung | fruchtige Tomatensauce

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

Kartoffelgratin

Gartengemüse

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses

Ofenfrischer Apfelstrudel | Vanillesauce

Mousse au chocolat | marinierte Beeren

pro Person **48**

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

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

#2 Mediterran

servierte Suppe

Minestrone di Verdure | gegrillte Calamaretti | knusprige Rauke

Vom Buffet

In Kräuterbutter gebratene Garnelen | Melanzanipüree

Bruschetta | Tomate, Mozzarella und Basilikum

Gefüllte Champignons | gratiniert mit Parmesan

Pimientos de Padrón | Olivenöl | Meersalz

Mariniertes Antipasti-Gemüse

Vitello Tonnato

Hausgebackens Brot | Rosmarinbutter

Pochierte Medaillons vom Fjord-Lachs | Basilikumsauce

Saltimbocca alla Romana vom Kalb | Parmaschinken | Salbei | Marsala-Sud

Panzerotti mit Gemüsefüllung | Tomatenconcassé | gehobelter Parmesan

Mediterranes Gartengemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta von der Limette | marinierte Früchte

Tiramisu

Käsevariationen mit Feigensenf

pro Person **51**

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

#3 Barbecue vom Holzkohlegrill

Vom Buffet

Pikant marinierte Steaks vom Black Angus-Rind

Würzige Chorizo-Hähnchenspieße

Holzfällersteaks vom Thüringer Duroc-Schwein

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Chili-Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Wildreis

Feta-Päckchen | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Grillwürstchen

Caprese | Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Sommerlicher Couscous-Salat | frische Minze | Limette

Rote Bete-Carpaccio | gratinierter Ziegenkäse | geröstete Pinienkerne

Mediterraner Pasta-Salat | getrocknete Tomaten | Oliven | gehobelter Parmesan

Coleslaw (...der amerikanische Krautsalat)

Rosmarin-Kartoffelspalten | Sour Cream

Hausgebackenes Brot | Knoblauchbaguette

Kräuterbutter | verschiedene Grillsaucen

Dessert

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Kaiserschmarrn | karamellierte Äpfel

pro Person **55**

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

#4 Lotsenhaus

Servierte Vorspeise

Tomatenessenz | Basilikumklößchen | Burrata-Crôuton

Vom Buffet

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Zitronenvinaigrette | Frühlingszwiebeln
Kurzgebratener Yellowfin-Tuna im Sesammantel | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum
Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce
Caesar Salad | Kräutercrôutons | gehobelter Parmesan
Gebratene Riesengarnelen | grüner Spargelsalat | Granatapfelmarmade
In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln | Balsamico-Belugalinsen
Hausgebackenes Brot | Rosmarinbutter

Filet vom Simmentaler Rind | Sauce Béarnaise

Filet vom Seeteufel | Serrano | zerlassene Salbeibutter

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Gartengemüse

Kartoffelgratin

Zitronengras-Risotto

Dessert

Fondant au chocolat | Eierlikör-Eis

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig | Sesam-Krokant | Himbeer-Coulis

Warmer Cheesecake im Glas | Tahiti Vanillecrème

Käsevariationen | Feigensenf

pro Person **75**

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

Optional zum Empfang: Fingerfood im Flying Service

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Roastbeef | Gurke | Ei

Pikante Kalbshackbällchen

Französische Mini-Quiche (vegetarisch)

Kirschtomate | Mozzarella (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelnest

Zucchinirollchen | Ziegenkäsecreme | Garnele

Dattel im Speck

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcreme

Gebackener Lachs in Tempura

Gebackene Garnele | Chili-Dip

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafelbällchen mit Hummus (vegan)

Anti Pasti mit Balsamicoreduktion (vegan))

Preis pro Person **15**

Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul / Pfalz als Aperitif

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 | Holsten Bernstein Lager | Duckstein Hefeweizen)

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei | Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

drei Stunden **20**

vier Stunden **24**

fünf Stunden **28**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

drei Stunden: **24**

vier Stunden: **29**

fünf Stunden: **34**

sechs Stunden: **39**

sieben Stunden: **44**

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

Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	<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 Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit</p>
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
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	<p>Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab 15 Personen. Sollten Sie mit weniger Gästen zu uns kommen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden sicher eine schöne Lösung.</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>Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen</p> <p>Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Menüs berechnen müssen.</p> <p>Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig</p>
Preise	sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung