

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](mailto:info@zum-alten-lotsenhaus.de)  
[www.zum-alten-lotsenhaus.de](http://www.zum-alten-lotsenhaus.de)

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

#1 Övelgönne

Vorspeise  
(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Holsteiner Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben | frische Kräuter  
Hamburger Krebsuppe | Flusskrebsschwänze  
Labskaus | Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce  
Roastbeef | Remouladensauce  
Kalbsfrikadellen | Senf  
Räucherfischpralinen  
Gurkensalat  
Hausgebackenes Brot  
Butter

Hamburger Pannfisch | Zander | Lachs | Pommery-Senfsauce  
Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce  
Maultaschen | Gemüsefüllung | Tomatensauce | Parmesan  
Kartoffelgratin  
Bohnen im Speckmantel  
Buttermöhrrchen

Hamburger Rote Grütze  
Ofenfrischer Apfelstrudel  
Mousse au chocolat  
Vanillesauce

pro Person **50**

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

#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 | marinierte Beeren  
Tiramisu  
Käsevariationen mit Feigensenf

pro Person **55**

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

#3 Barbecue

Buffet

Steaks vom Black Angus-Rind

Hähnchenspieße | Erdnuss | Teriyaki

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst (auch vegan)

Halloumispieße

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 **59**

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

#4 Lotsenhaus

Vorspeise  
(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine  
Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree  
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 | Granatapfelmarmade  
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 **75**

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

Fingerfood im Flying Service (optional)

(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)

pro Person **15**

Getränkepauschale (optional)

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 | 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 18.00 Uhr:

bis drei Stunden **22**

bis vier Stunden **26**

bis fünf Stunden **29**

bis sechs Stunden **32**

zwischen 18.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **26**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

bis sechs Stunden **39**

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 <b>ab 30 Personen</b>. 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>Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von 3,- Euro pro Person</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge &amp; Preise sind alle bisherigen ungültig</p>
Preise	sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung