

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

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 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **22**

bis vier Stunden **26**

bis fünf Stunden **29**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **26**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

bis sechs Stunden **39**

bis 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 30 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>Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von 3,- Euro pro Person</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