

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

Hähnchen | Erdnuss | Teriyaki

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst

Halloumi Grillkäse

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 **69**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#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
Hausgebackenes Brot
Rosmarinbutter

Saltimbocca vom Seeteufel | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter
Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce
Melanzane alla Parmigiana
Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta von der Limette | Beeren
Mousse au chocolat
Rohmilchkäse | Feigensenf

pro Person **65**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#3 Oevelgönne

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

Räucherfisch

Gurkensalat

Hausgebackenes Brot

Butter

Hamburger Pannfisch | Zander | Lachs | Pommery-Senfsauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Kartoffelgratin

Bohnen im Speckmantel

Buttermöhrrchen

Hamburger Rote Grütze

Ofenfrischer Apfelstrudel

Mousse au chocolat

Vanillesauce

pro Person **59**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#4 Lotsenhaus

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree

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 **79**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#5 "flying Buffet"

Vorspeisen im flying service

Jakobsmuschel | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree
Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum
Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarinade (vegetarisch)
Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

BBQ im Hauptgang

Simmentaler Rinderfilet | Sauce Béarnaise
Steinbuttfilet | geschmorter Fenchel
Riesengarnelen | Gartengemüse | Chili | Wildreis
Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter (vegetarisch)
Avocado | Paprika | Kirschtomaten | Salsa | Koriander (vegan)
Grüner Spargel | Fleur de Sel (vegan)
Rosmarinkartoffeln (vegan)
Mediterranes Gemüse (vegan)
Knoblauchbaguette

Dessert im flying service

Passionsfrucht-Mango-Creme | Beeren | Litschi-Schaum (vegetarisch)
Marinierte Erdbeeren | Schokoladen-Chili-Sorbet (vegan)
Schokoküchlein | gesalzenes Karamell-Eis | Erdnuss-Krokant (vegetarisch)

pro Person **85**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#6 Vegetarisch/Vegan

Buffet

Brotsalat | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan (vegetarisch)

Couscous | Cranberries | Mandeln | Koriander (vegan)

Wassermelone | Feta | Minze (vegetarisch)

Grüner Spargelsalat | Granatapfelmarmade (vegan)

Gazpacho von Wassermelone und Mango | Basilikum-Öl (vegan)

Hummus | Falafel (vegan)

Tortilla (vegetarisch)

Antipasti (vegan)

Hausgebackenes Brot

Melanzane alla Parmigiana (vegan)

Pasta | Avocado | Pinienkerne | Basilikum (vegan)

Mediterranes Gemüse (vegan)

Rosmarinkartoffeln (vegan)

Passionsfrucht-Mango-Mousse | Beeren (vegetarisch)

Schokokuchen | Erdbeersalat (vegetarisch | vegan)

Rote Grütze | Vanillesauce (vegan | vegetarisch)

pro Person **59**

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

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Fingerfood im Flying Service (optional)

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Garnele | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiche (vegetarisch)

Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarmade (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Lachstatar | Kartoffelnest

Datteln | Speckmantel

Satésbiesse | Erdnussmarmade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

Preis pro Person **19**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Getränkepauschale

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

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 **24**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **29**

bis vier Stunden **34**

bis fünf Stunden **39**

bis sechs Stunden **44**

bis sieben Stunden **49**

alle Preise pro Person

Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung

Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	Im Hauptraum finden bis zu 70 Gäste Platz Im Raum "Messe" finden bis zu 32 Gäste Platz Im Raum "Oberdeck" finden bis zu 40 Gäste Platz Im Raum "Lotsentube" finden bis zu 10 Gäste Platz 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, 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
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 auf 160g-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 Buffets berechnen müssen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 350,- Euro für jede weitere angefangene Stunde. Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von 3,- Euro pro Person. Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig.
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.