

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 norwegischer Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef mit Remouladensauce

Pikante Kalbsfrikadellen mit Senf

Grüner Spargelsalat mit gebratenen Flußkrebsschwänzen

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Marinade

Brotvariationen mit Butter

Hamburger Pannfisch mit Zander und Lachs auf Pommery-Senfsauce

Schweinefilet in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Kartoffelgratin

Gartengemüse

Dessert

Rote Beerengrütze nach Rezept des Hauses

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 43,-

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

Buffet „Mediterran“

servierte Suppe

Minestrone à la maison mit gegrillten Calamaretti

Vom Buffet

Gebackene Garnelen auf Melanzanipüree

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Gratinierte gefüllte Riesenchampignons

Gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Meersalz

Vitello Tonnato

Honigmelone in Parmaschinken auf frittierter Polenta

Baguette und Ciabatta

Pochierte Medaillons vom Lachs in Basilikumsauce

Scaloppine vom Kalb in Marsalasauce

Caponata-Gemüse mit Kapern und Oliven

Pasta mit Rucola, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Buttermilch-Ananas Panna Cotta

Mascarpone-Beerentarte

Preis pro Person

EUR 45,-

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

Barbecue Buffet vom Holzkohlegrill

Vom Buffet

Pikant marinierte Steaks vom Angus-Rind

Chorizo-Hähnchenspiesse

Würzige Holzfällersteaks

Lachsbonbons mit Zitronengras und Kräuterbutter

Grillwürstchen

Chili-Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse und Wildreis

Rosmarin-Kartoffelspalten mit Sour Cream

Caprese - Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico

Sommerlicher Couscous-Salat mit frischer Minze und Limette

Carpaccio von Rote Bete mit Feta und gerösteten Pinienkernen

Bunter Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

Coleslaw

Hausgebackenes Brot und Knoblauchbaguette

Kräuterbutter und verschiedene Grillsaucen

Dessert

Brownies

Hamburger Rote Grütze

Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 49,-

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

Zusatzoption Getränkepauschale

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

Bier vom Faß und aus der Flasche

Softdrinks mit Mineralwasser, Limonaden, Säften und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“: EUR 18,00
(drei Stunden zwischen 12.00 und 17.00)
bis drei Stunden: EUR 21,00
bis vier Stunden: EUR 26,00
bis fünf Stunden: EUR 35,00
bis sechs Stunden: EUR 38,00

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 (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir einen Gebührenaufschlag von 3%)
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <u>ab 30 Personen</u>. bei kleineren Gesellschaften wird ein Mindermengenzuschlag erhoben, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt Mindermengenzuschlag 25-29 Personen +15 % 20-24 Personen +25 % 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 250,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Buffetvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig