

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.

Mediterranes Spezialitätenbuffet

servierte Suppe

Toskanisches Tomatensüppchen mit Rucola-Haube

Kalte Speisen

Antipasti di Verdura

- Marinierte Zucchini und Aubergine
- Bunte Paprika in Weißwein und Kräutern
- Champignons mit Balsamico und Kräutern
- Möhrchen mit frischem Ingwer

Salat von Babymozzarella, Honigmelone und Riesengarnelen

Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapern

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Brot- und Brötchenauswahl

Warme Speisen

Pochierte Tranche vom Lachs auf Basilikumschaum

Poulardenbrüstchen in Marsalasaucе mit Schalotte

Gnocchi mit Kräuterpesto und Parmesan

Ratatouillegemüse

Safranreis

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Grappa-Kirschen

Preis pro Person

EUR 39,-

Hamburger Lotsenbuffet

servierte Suppe

Kartoffelsüppchen mit frischen Kräutern und Nordseekrabben

Kalte Speisen

Cocktail von Nordseekrabben

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

pikante hausgemachte Frikadellen

Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Scheiben vom Holsteiner Katenschinken mit Melone

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf

Gurkensalat

Speckkartoffelsalat

Brot- und Brötchenauswahl

Warme Speisen

Hamburger Pannfisch auf leichter Weißwein-Dijon Senfsauce

Schweinekrustenbraten mit Biersauce

Röstkartoffeln, Spätzle und Marktgemüse

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

ofenfrischer Apfelstrudel

Preis pro Person

EUR 39,-

Barbecue Buffet vom Holzkohlegrill

Warme Speisen

Entrecôte, mariniert mit frischen Kräutern

Brust von der Maispoularde

Gambas mit Knoblauch und Olivenöl

Thüringer Bratwürstchen und Schinkenbratwürste

Norwegischer Lachs und Thunfischsteaks, mariniert mit frischen Kräutern

Kanarische Kartoffeln mit Mojo

mediterrane Gemüsepfanne

Kalte Speisen

Mozzarellasalat mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

mediterraner Pastasalat

verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Knoblauchbaguette

Brot- und Brötchenvariationen

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker

Preis pro Person

EUR 45,-

Zusatzoption Getränkepauschale

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

Bier (Carlsberg, Holsten, Duckstein, Erdinger Weizen)

Mineralwasser Magnus Imperial

Säfte und Schorlen von beckers bester

Coca-Cola, Fanta, Sprite, bionade

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

bis drei Stunden: EUR 18,00

bis vier Stunden: EUR 28,00

bis fünf Stunden: EUR 33,00

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 ab dreißig Personen. Bei kleineren Gesellschaften wird ein Mindermengenzuschlag erhoben, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt 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 unser Küchenchef 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