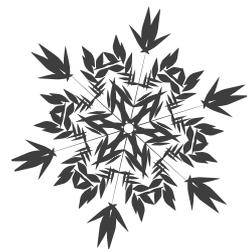
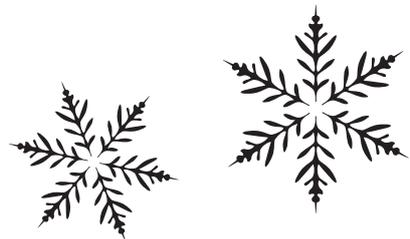


ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS



MENÜVORSCHLÄGE HERBST/WINTER

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere winterlichen Menüvorschläge, die unsere Küche für Gruppen ab 15 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.

Wintermenü 1

Vorspeise

Cremesüppchern vom Hokkaido | Riesengarnele | Milchschaum

Zwischengang

Gratinierte Ziegenkäse | marinierter Feldsalat | Aprikosenchutney

Hauptgang

Barbarie Entenbrust | Portweinjus | Preiselbeer-Rotkohl | Serviettenknödel | glasierter Apfel

Dessert

Maronen-Zimtparfait | Rotweibirne

Preis pro Person **48** (vier Gänge)

41 (drei Gänge)

Wintermenü 2

Vorspeise

Cappuccino von der Marone | Serrano-Chip | Kartoffelstroh

Zwischengang

Pochierter Winterkabeljau | Safransauce | Gemüsespaghetti

Hauptgang

Black Angus Rinderfilet | Morchelrahmsauce | Kartoffelgratin | Waldpilze

Dessert

Zwetschencrumble | Bourbon Vanille-Eis

Preis pro Person **58** (vier Gänge)

46 (drei Gänge)

Wintermenü 3 (vegetarisch)

Vorspeise

Cremesuppe von der Pastinake | Rucolapesto | geröstete Mandeln

Zwischengang

Steinpilzravioli | Parmesankorb | Pinienkernsauce

Hauptgang

Gebratene Süßkartoffel | Kichererbsenpüree | sautiertes Wintergemüse | gebackene Petersilie

Dessert

Zwetschgen crumble | Bourbon Vanille-Eis

Preis pro Person **45** (vier Gänge)

35 (drei Gänge)

Wintermenü 4

Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Balsamicolinsen | Gemüse-Brunoise

Zwischengang

Feldsalat | Ziegenkäseterrine | kandierte Früchte | Himbeer-Feigendressing | Aprikosenconfit

Hauptgang

Pochierter Winterkabeljau | Rieslingsauce | Safranrisotto | sautierter Hokkaido

Dessert

Schokoladenvulkan | Spekulatiuseis | Waldbeeren-Zimtkompott

Preis pro Person **55** (vier Gänge)

46 (drei Gänge)

Wintermenü 5

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsuppe | marinierte Flusskrebse | feine Kräuter

Zwischengang

Carpaccio von der Roten Beete | Ziegenkäse-Mousse | marinierter Feldsalat

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen | Preiselbeerjus | Erbsenpüree | Kartoffelgratin

Dessert

Duett von Mousse au chocolat | Karamelleis | Birnenkompott

Preis pro Person **49** (vier Gänge)

42 (drei Gänge)

Wintermenü 6

Vorspeise

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet | Trüffel | Rucola | Parmesan

Zwischengang

Tomatenessenz | Lachsklöße | knuspriger Basilikum

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Steinpilzsauce | Herzoginkartoffeln | Schwarzwurzel

Dessert

Maronen-Zimtparfait | beschwipstes Kirschkompott

Preis pro Person **57** (vier Gänge)

48 (drei Gänge)

Wintermenü 7 (vegetarisch)

Vorspeise

Cremesuppe vom Hokkaido | Orangenöl | feine Kräuter

Zwischengang

Feldsalat | Himbeer-Feigendressing | karamellisierte Walnüsse | konfierte Tomaten

Hauptgang

Gebackener Sellerie | Rote Beete Risotto | Kräuteröl | Karottenstroh

Dessert

Rote Grütze | Cassis Sorbet

Preis pro Person **45** (vier Gänge)

35 (drei Gänge)

Fingerfood zum Empfang

Fingerfood im Flying Service (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)

Preis pro Person **15**

Zusatzoption Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul / Pfalz als Aperitif

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 und Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola, Mischmasch, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“ (zwischen 12.00 und 17.00 Uhr):

bis drei Stunden **20**

bis vier Stunden **24**

bis fünf Stunden **28**

„Abendpauschale“ (zwischen 17.00 und 24.00 Uhr):

bis drei Stunden **24**

bis vier Stunden **29**

bis fünf Stunden **34**

bis sechs Stunden **39**

bis sieben Stunden **44**

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 und Visa
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	<p>die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab 20 Personen.</p> <p>auf Grund der Anordnung der Räume, müssen wir für Veranstaltungen unter Umständen das Restaurant bei Überschreitung einer bestimmten Gästeanzahl exklusiv zur Verfügung stellen. Dadurch kann sich ggf. die Notwendigkeit eines vorher festgelegten Mindestumsatzes ergeben. Bitte sprechen Sie uns an.</p> <p>Menükarten auf cremefarbenem Papier und dezente Blumendeko 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>mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig</p> <p>Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer</p>