

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE



ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen 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.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 1

Vorspeise

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch | Sashimi vom Thunfisch | marinierter Papaya

Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet | Portweinjus | karamellierte Schalotten | Gartengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat | Rosmarin-Kirschen | Minzpesto

Preis pro Person **59** (vier Gänge)

51 (drei Gänge)

Menü 2

Vorspeise

Jakobsmuscheln | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

Zwischengang

Carpaccio von der Roten Bete | Ziegenkäse und kandierte Feige im Knuspermantel

Hauptgang

Duett von Thunfisch und Fjord-Lachs | Balsamico-Orangenreduktion | Tomaten-Risotto | Wakeme

Dessert

Amaretto-Pistazienparfait | Orangen-Minzkompott

Preis pro Person **50** (vier Gänge)

43 (drei Gänge)

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 3

Vorspeise

Fischsuppe "Lotsenhaus" | Filets von Edelfischen | Muscheln | Gartengemüse | Croûton mit Sauce Rouille

Zwischengang

In Rieslingsud gedünstetes Seezungenröllchen mit Lachsfüllung | Safransauce | Balsamico-Belugalinsen

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken | Cranberrysauce | Waldpilze | hausgemache Spätzle

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Cassis Sorbet | weiße Schokocrumble

Preis pro Person **54** (vier Gänge)

42 (drei Gänge)

Menü 4

Vorspeise

Mousse von der Räucherforelle | Pumpernickel-Croûtons | marinierte Salicornes

Zwischengang

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | Kapernbutter | in Panko gebackenes Wachtelei | Sommertrüffel

Hauptgang

Filet vom Steinbutt | Sauce Pouilly-Fumé | Limetten-Gremolata | Steinpilzrisotto

Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig | Sesamkrokant | Himbeercoulis

Preis pro Person **54** (vier Gänge)

43 (drei Gänge)

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 5

Vorspeise

Hochzeitsuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | würzige Fleischbällchen

Zwischengang

Ceviche von der Dorade | Koriander | Chili | Zitrone | Bulgursalat

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Calvados-Jus | Sesam-Honig Glasur | Tempuragemüse | Macairekartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn | Vanille-Eis | karamellierte Äpfel

Preis pro Person **51** (vier Gänge)

42 (drei Gänge)

Menü 6

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen | Büsumer Krabben | Gartenkräuter

Zwischengang

Hamburger Labskaus | Wachtel-Spiegelei | Rote Bete Chips

Hauptgang

Duo von Fjord-Lachs und Zander | Riesengarnele | Pommery-Senfsauce | Vanille-Möhrchen | Kartoffelstampf

Dessert

Hamburger Rote Grütze | Vanille-Eis

Preis pro Person **45** (vier Gänge)

39 (drei Gänge)

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 7

Vorspeise

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Jacobsmuschel | Zitronenvinaigrette | mariniertes Fenschelsalat

Zwischengang

Riesengarnelen | Quinoasalat | geschmolzene Kirschtomaten | Ingwerschaum

Hauptgang

Filet vom Seeteufel | Tomatenpesto | Serranomantel | zerlassene Salbaibutter | Prosecco-Risotto | mediterranes Gemüse

Dessert

Fondant au chocolat | Grand Marnier-Schaum | Cassis Sorbet

Preis pro Person **47** (vier Gänge)

40 (drei Gänge)

Menü 8 (vegan | vegetarisch)

Vorspeise

Karotten-Ingwer Süppchen | Gartenkräuter

Zwischengang

Cous Cous | Cranberry | Mandeln | Pak Choi | Chicorée

Hauptgang

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Karottenstroh | Kräuteröl

Dessert

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Preis pro Person **40** (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 | Ziegenkäsecrème | Garnele
- Dattel im Speck
- Satéspiesse | Erdnussmarinade
- Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème
- 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**

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 <u>ab 15 Personen</u>.</p> <p>Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weniger Gäste erwarten, wir finden eine 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 cremefarbenem 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>mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig</p>
Preise	sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung