

LOTSENHAUS

SEIT 1801

unsere Meinung

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge,
aus denen wir ein einheitliches Menü für Gruppen ab 15 Personen zubereiten.

Sprechen Sie uns gerne an, sollten Sie etwas Auswahl bevorzugen.

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

Menü #1

Vorspeise

Tomatenessenz | Garnelen-Rosmarinspieß | Basilikum-Celestine

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch | Szechuan-Pfeffermantel | marinierte Papaya

Hauptgang

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

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat | Rosmarin-Kirschen | Minzpesto

Vier Gänge **65**

Drei Gänge ohne Zwischengang **55**

Menü #2

Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Sellerie-Trüffelpüree

Zwischengang

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel

Hauptgang

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

Dessert

Amaretto-Pistazienparfait | Orangen-Minzkompott

Vier Gänge **57**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #3

Vorspeise

Lauchcremesuppe "Vichyssoise" | karamellierter Spargel | Jakobsmuschel

Zwischengang

Schollenfilet-Röllchen mit Lachsfüllung | Safransauce | Balsamico-Belugalinsen

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken | Cranberrysauce | Waldpilze | Kartoffelgratin

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée | Cassis Sorbet | weiße Schokocrumble

Vier Gänge **64**

Drei Gänge ohne Zwischengang **54**

Menü #4

Vorspeise

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

Zwischengang

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet | Kapernbutter | Wachtelei | Trüffel

Hauptgang

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

Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig | Sesamkrokant | Himbeercoulis

Vier Gänge **59**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #5

Vorspeise

Hochzeitssuppe | buntes Gartengemüse | Eierstich | Markklößchen

Zwischengang

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

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Honig-Senf-Glasur | Portwein-Pflaumensauce |
Sellerie-Blumenkohlpüree | Macairekartoffeln

Dessert

Schokoladenbrownie | Himbeerganache | gesalzenes Karamelleis |
Erdnusskrokant

Vier Gänge **57**

Drei Gänge ohne Zwischengang **47**

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-Möhrrchen | Nussbutter-Kartoffelpüree

Dessert

Hamburger Rote Grütze | Vanille-Eis

Vier Gänge **54**

Drei Gänge ohne Zwischengang **46**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #7

Vorspeise

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

Zwischengang

Riesengarnelen | Quinoasalat | geschmolzene Kirschtomaten | Ingwerschaum

Hauptgang

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

Dessert

Fondant au chocolat | Grand Marnier-Schaum | Cassis Sorbet

Vier Gänge **58**

Drei Gänge ohne Zwischengang **48**

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü #8 (vegetarisch / auf Wunsch vegan)

Vorspeisen

Süßkartoffel-Linsensüppchen | Kokosnuss | Korioander | Cashew
Knuspriger Blumenkohl | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree
Tomatenessenz | Gartengemüse | Basilikum-Celestine

Zwischengänge

Cous Cous | Cranberry | Mandeln | Waldpilze | konfierte Tomaten
Salat vom grünen Spargel | gratinierter Ziegenkäse | Pinienkerne | Granatapfelmarmade
Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige im Knuspermantel

Hauptgänge

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Gemüse-Chips | Kräuteröl
Rote Bete-Piccata | Waldpilz-Risotto | Parmesan-Chips
Melanzane alla Parmigiana

Dessert

Dessert siehe andere Menüs

Vier Gänge **47**

Drei Gänge ohne Zwischengang **39**

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)
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab 15 Personen. Sollten Sie mit weniger Gästen zu uns kommen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden sicher eine schöne Lösung. Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an. Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen. Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen 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 350,- Euro für jede weitere angefangene Stunde. Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Teller geld" 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.