

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE





Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge, die unsere Küche für Gruppen ab 20 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 01

Vorspeise

Tomatenessenz mit gebratener Riesengarnele und Parmesanschöberl

Zwischengang

Medaillon vom Yellowfin-Tuna auf mariniertem Couscous mit pikanter Mangorelish

Hauptgang

Chateaubriand vom argentinischen Rind auf Trüffel-Jus mit Marktgemüse und Gratin-Dauphinois

Dessert

„Schokoladentraum“

Mousse von weißer Schokolade, Kakaosorbet und Valrhona-Schokoladenparfait mit Minzkern auf Karamellmilch

Preis pro Person

EUR 61,-

EUR 49,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Vorspeise

Piccata von der Meerbarbe mit Tomatenpesto auf Auberginenmus

Zwischengang

Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

Filet vom Yellowfin Tuna im Sesam-Mantel an Balsamico-Reduktion mit Blumenkohlrisotto und glacierten Möhrchen

Dessert

Schokoladensoufflé mit Ananas-Carpaccio und weißer Schokoladensauce

Preis pro Person

EUR 54,-

EUR 45,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 03

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jacobsmuscheln auf grünem Spargelsalat

Zwischengang

Bouillabaisse von Edelfischen mit Crouton und Sauce Aioli

Hauptgang

Tournedo vom argentinischen Rinderfilet auf Barolo-Jus mit karamellisierten Schalotten, Gartengemüse und getrüffeltem Kartoffel-Rucolapüree

Dessert

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon mit Cassis-Sorbet

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 48,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

Menü 04

Vorspeise

Tomatencrèmesüppchen mit feinen Kräutern und Saté von der Entenbrust

Zwischengang

Gebratene Jakobsmuscheln auf Balsamico-Belugalinsensalat

Hauptgang

Filet vom Loup de Mer an Zitronensauce mit Graupen-Risotto, geröstetem grünem Spargel und glacierten Kirschtomaten

Dessert

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig mit Sesamkrokant auf Bananen-Physalis-Röster

Preis pro Person

EUR 56,-

EUR 45,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 05

Vorspeise

Hummerrahmsuppe mit Büsumer Krabben und grünen Spargelspitzen

Zwischengang

Lachstatar und Riesengarnele auf Zucchini-Kartoffelreibekuchen mit Wachtelei
und Meerrettichcrème

Hauptgang

Barbarie-Entenbrust und Sesam-Honigstreusel auf Himbeer-Reduktion mit Gartengemüse
und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Karamellisierte Topfenocken mit Vanille-Emulsion auf Beerenröster

Preis pro Person

EUR 55,-

EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 06

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und feinen Kräutern

Zwischengang

Pochiertes Kalbsfilet mit Balsamico-Reduktion an Wildkräutersalat

Hauptgang

Filet vom Zander auf Confit von roten Zwiebeln und Johannisbeeren
mit Champagner-Senfsauce und Kartoffelgratin

Dessert

Mascarpone-Mandel-Palatschinken mit Vanille-Rahmeis und Schokoladenpesto

Preis pro Person

EUR 53,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 07

Vorspeise

Hamburger Krebsrahmsüppchen mit gebratenen Flußkrebsschwänzen

Zwischengang

Milder Ziegenkäse mit Thymian, sonnengetrockneten Tomaten und Trüffelhonig im Knuspermantel auf Paprikaconfit

Hauptgang

Kalb carré aus dem Ofen auf Meaux-Senf-Jus mit gebackenem Gemüseflan und Herzoginnenkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat mit Krokantparfait auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 57,-

EUR 47,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 08

Vorspeise

Vierländer Senfgurkensüppchen

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel und Rote Bete-Gurkensalat

Hauptgang

Duo von Lachs und Zander mit Garnele auf Pommery-Senfsauce mit grünem Spargel und getrüffeltem Kartoffelstampf

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Eis und Schlagsahne

Preis pro Person

EUR 45,-

EUR 36,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 09

Vorspeise

Fischsuppe „Pot-au-feu“ von Flusskrebsen und Edelfischen

Zwischengang

Tarte vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat an Feigen-Senf-Relish

Hauptgang

Maispoularde Supreme aus dem Ofen, gefüllt mit Salbei-Pesto auf Balsamico-Jus mit Vanille-Möhrrchen und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Beerenröster und Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 48,-

EUR 39,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

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 26,00

bis fünf Stunden: EUR 31,00

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 20 Personen</u>. Bei kleineren Gesellschaften können Mindermengenzuschläge nötig sein, 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 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 250,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig