

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 Rosmarin-Garnelenspieß und Parmesanchip

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch im Szechuan-Pfeffermantel auf gegrillter Mango

Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus-Rind und karamellierte Schalotten auf Barolo-Jus mit Gartengemüse und Herzoginkartoffeln

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Rosmarin-Kirschen auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 48,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat mit Granatapfelmarmade

Zwischengang

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und kandierter Feige im Knuspermantel

Hauptgang

Duett von Thunfisch und Wildlachs an Balsamico-Orangenreduktion mit Wakame-Salat und Chili-Risotto

Dessert

In Amaretto-Schaum überbackenes Tahiti-Vanille-Eis mit heißen Früchten und karamellisierten Nüssen

Preis pro Person

EUR 56,-

EUR 47,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 03

Vorspeise

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen, Muscheln und Croûton mit Sauce Aioli

Zwischengang

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Belugalinsen

Hauptgang

Sanft geschmorte Kalbsbäckchen mit Marsala-Jus auf Erbsenpüree und Bouillonkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon mit Cassis-Sorbet

Preis pro Person

EUR 57,-

EUR 45,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

Menü 04

Vorspeise

Hausgebeizter Bachsaibling im Kartoffelnest mit Honig-Senf-Dillsauce auf mariniertem Baby-Leaf

Zwischengang

Würzig mariniertes Beef-Tatar mit Kapernbutter und Wachtelei im Pankomantel

Hauptgang

Salimbocca vom Seeteufel mit zerlassener Salbeibutter und gebackenen Risottobällchen auf mediterranem Ofengemüse

Dessert

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig mit Sesam-Krokant auf Himbeer-Coulis

Preis pro Person

EUR 56,-

EUR 45,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

Menü 05

Vorspeise

Hochzeitsuppe mit buntem Gartengemüse, Eierstich und würzigen Fleischbällchen

Zwischengang

Carpaccio vom galizischen Pulpo auf mariniertem grünen Spargel und glacierten Kirschtomaten

Hauptgang

Barbarie-Entenbrust und Sesam-Honig-Streusel auf Calvados-Jus mit Tempura-Gemüse und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Joghurt-Eis und karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person

EUR 55,-

EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 06

Vorspeise

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Büsumer Krabben und feinen Kräutern

Zwischengang

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

Hauptgang

Duo von Lachs und Zander mit Garnele auf Pommery-Senfsauce, Vanille-Möhrchen und geräuchertem Kartoffelstampf

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Tahiti Vanille-Eis

Preis pro Person

EUR 47,-

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 vom Fass (Holsten Pilsener, Duckstein Original, Grimbergen Blanche, Angelo Pale Ale)

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei, Erdinger Weißbier, Erdinger Alkoholfrei)

Softdrinks mit Mineralwasser, Limonaden, Säften und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person

„Mittagspauschale“: EUR 18,00
(drei Stunden zwischen 12.00 und 17.00)
bis drei Stunden: EUR 21,00
bis vier Stunden: EUR 26,00
bis fünf Stunden: EUR 35,00
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
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <u>ab 20 Personen</u> . Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weniger Gäste erwarten, wir finden eine Lösung. 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