

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 01

Vorspeise

Tomatenessenz mit Rosmarin-Garnelenspieß und Parmesan-Celestine

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch im Szechuan-Pfeffermantel auf marinierter Papaya

Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet mit karamellisierte Schalotten, Gartengemüse und Kartoffelgratin auf Portwein-Jus

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Rosmarin-Kirschen auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 51,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 02

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln mit Rieslingsud und Trüffel auf Selleriepüree

Zwischengang

Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse und kandierter Feige im Knuspermantel

Hauptgang

Duett von Thunfisch und Fjord-Lachs mit Balsamico-Orangenreduktion auf Chili-Risotto und Wakeme

Dessert

In Amarettoschaum überbackenes Tahiti-Vanille-Eis mit heißen Früchten und Crumble von der Dattel

Preis pro Person

EUR 50,-

EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 03

Vorspeise

Fischsuppe "Lotsenhaus" mit Filets von Edelfischen, Muscheln, Gartengemüse und Croûton mit Sauce Aioli

Zwischengang

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Balsamico-Belugalinsen

Hauptgang

Gefüllte Rehkeule mit wilden Kräutern, grünem Spargel und hausgemachten Spätzle auf Cranberry-Sauce

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée à la Vanille Bourbon mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

Preis pro Person

EUR 54,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 04

Vorspeise

Mousse von der Räucherforelle mit Pumpernickel-Croûtons auf marinierten Salicornes

Zwischengang

Beef-Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Kapernbutter, in Panko gebackenem Wachtelei und gehobeltem Trüffel

Hauptgang

Filet vom Steinbutt mit Limetten-Gremolata und Steinpilzrisotto auf Sauce Pouilly-Fumé

Dessert

Parfait von Rosmarin und Waldhonig mit Sesamkrokant auf Himbeercoulis

Preis pro Person

EUR 54,-

EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 05

Vorspeise

Hochzeitssuppe mit buntem Gartengemüse, Eierstich und würzigen Fleischbällchen

Zwischengang

Ceviche von der Dorade mit Koriander und Chili auf Waffelkartoffeln

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust auf Calvados-Jus mit Sesam-Honig-Streusel, Tempuragemüse und Macairekartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Joghurt-Eis und karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person

EUR 51,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 06

Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben und feinen Kräutern

Zwischengang

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

Hauptgang

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

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Tahiti Vanille-Eis

Preis pro Person

EUR 48,-

EUR 41,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 07

Vorspeise

Kurzgebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Mango-Chili-Chutney mit Wakame und Wasbischäum

Zwischengang

Geräucherte Entenbrust mit Calvados-Äpfeln auf Pflücksalat mit Wildkräuter-Nuss-Vinaigrette

Hauptgang

“Surf and Turf“ mit Filet vom Holsteiner Kalb und Riesengarnele auf Café de Paris-Sauce mit grünen Bohnen in Bacon und Polenta-Pancake

Dessert

Limetten-Minz-Crème mit Blaubeerbisquit und geblähtem Baiser

Preis pro Person

EUR 58,-

EUR 49,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 08

Vorspeise

Carpaccio vom Fjord-Lachs mit Zitronenvinaigrette auf mariniertem Fenchel-Orangensalat

Zwischengang

Riesengarnelen auf Quinoa-Taboulé mit geschmolzenen Kirschtomaten und Ingwerschaum

Hauptgang

Lammkarree im Kräutermantel mit grünen Bohnen und Nussbutter-Mousseline auf Rosmarin-Jus

Dessert

Fondant au Chocolat mit Grand Marnier-Ganache und Eierliköreis

Preis pro Person

EUR 56,-

EUR 47,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 09

Vorspeise

Ziegenkäse mit Feigensenf und Thymian im Knuspermantel auf geröstetem grünen Spargel mit Tomaten-Basilikumschaum

Zwischengang

Rote Bete-Ravioli mit Parmesan-Espuma und Paprikaconfit

Hauptgang

Filet vom Seeteufel im Tomatenpesto-Serranomantel mit zerlassener Salbeibutter auf Waldpilzrisotto und mediterranem Gemüse

Dessert

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Ganache und gesalzenem Karamelleis mit Mandelkrokant

Preis pro Person

EUR 50,-

EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 10 (vegetarisch) bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen

Vorspeisen

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen und Kräuter-Croûtons

Ziegenkäse mit Feigensenf und Thymian im Knuspermantel auf geröstetem grünen Spargel mit Tomaten-Basilikumschaum

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit feinen Kräutern

Hochzeitssuppe mit buntem Gartengemüse und Eierstich

Zwischengänge

Gebratene Waldpilze auf Petersilienwurzelcrème mit karamellisierten Nüssen

Rote Bete-Ravioli mit Parmesan-Espuma und Paprikaconfit

Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse und kandierter Feige im Knuspermantel

Hauptgänge

Rote Bete-Risotto mit Gartengemüse in Tempura, Karotten-Stroh und knusprigen Parmesan-Chips

Fenchelrisotto mit Parmesanchip, gerösteten Pimientos und Chillifäden

Tagliatelle mit Zitronengras-Sud, sautiertem Pak Choi, geschmolzenen Kirschtomaten und Pinienkernen

Steinpilzravioli mit Trüffel-Sahnesauce, Frühlingslauch und Tomatenconcassée

Risottoburger mit Sauce Béarnaise, geschwenktem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Gegrillte Süßkartoffel auf Kichererbsen-Mousse mit mediterranem Gemüse und gebackener Petersilie

Desserts

Zweierlei Mousse au chocolat mit Rosmarin-Kirschen auf Minzpesto

In Amarettoschaum überbackenes Tahiti-Vanille-Eis mit heißen Früchten und Crumble von der Dattel

Tonkabohnen-Crème Brûlée à la Vanille Bourbon mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

Parfait von Rosmarin und Waldhonig mit Sesamkrokant auf Himbeercoulis

Kaiserschmarrn mit Joghurt-Eis und karamellisierten Äpfeln

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Tahiti Vanille-Eis

Limetten-Minz-Crème mit Blaubeerbisquit und geblähtem Baiser

Fondant au Chocolat mit Grand Marnier-Ganache und Eierliköreis

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Ganache und gesalzenem Karamelleis mit Mandelkrokant

Preis pro Person

EUR 42,-

EUR 35,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Fingerfood zum Empfang

Fingerfood im Flying Service - bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten

- Roastbeef-Röllchen mit Gurke und Ei
- Pikante Kalbshackbällchen
- Französische Mini-Quiche (vegetarisch)
- Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß (vegetarisch)
- Lachstatar im Kartoffelnest
- Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäsecreme und Garnele
- Dattel im Speckmantel
- Satéspiesse mit Erdnussmarinade
- Smørrebrød mit Rührei, Krabben und Dillcreme
- Kichererbsenbällchen mit Sesam (vegetarisch)
- Gebackener Lachs in Tempura
- Räucherfischpralinen
- Gebackene Garnele mit Chili-Dip
- Labskaus mit Rote-Bete-Gurkensalat
- Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Preis pro Person

EUR 14,-

Zusatzoption Getränkepauschale (Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung)

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 zu drei Stunden EUR 20,00

bis zu vier Stunden EUR 24,00

bis zu fünf Stunden EUR 28,00

„Abendpauschale“ (zwischen 17.00 und 24.00 Uhr):

bis drei Stunden: EUR 24,00

bis vier Stunden: EUR 29,00

bis fünf Stunden: EUR 34,00

bis sechs Stunden: EUR 39,00

bis sieben Stunden: EUR 44,00

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 15 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 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig
Preise	sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung