

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 Parmesanpraline

Zwischengang

Sashimi vom Thunfisch im Szechuan-Pfeffer-Mantel auf gegrillter Mango

Hauptgang

Chateaubriand vom argentinischen Rind auf Barolo-Jus mit Gartengemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Minz-Pesto und Rosmarin-Kirschen

Preis pro Person

EUR 61,-

EUR 49,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf mariniertem grünen Spargelsalat

Zwischengang

Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

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

Dessert

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

Preis pro Person

EUR 59,-

EUR 48,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 03

Vorspeise

Bouillabaisse von Edelfischen mit Crouton und Sauce-Aioli

Zwischengang

In Blaubeeren mariniertes Carpaccio von der Dorade auf Babyleaf-Salat

Hauptgang

Lammfilet an Rosmarin-Jus mit karamellisierten Schalotten, Speckbohnen und Bouillonkartoffeln

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

Hausgebeizter Bachsaibling im Kartoffelnest mit Honig-Senf-Dillsauce auf bunten Blattsalaten

Zwischengang

Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln

Hauptgang

Seeteufel im Serrano-Schinken-Mantel mit Salbeibutter auf Safran-Risotto und mediterranem Gemüse

Dessert

Halbgefrorenes von Rosmarin und Waldhonig mit Sesam-Krokant auf fruchtiger Sauce

Preis pro Person

EUR 61,-

EUR 48,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

Menü 05

Vorspeise

Hochzeitsuppe mit buntem Gartengemüse, Eierstich und würzigen Fleischbällchen

Zwischengang

Kurzgebratenes Lachstatar auf Zucchini-Kartoffel-Blini und Meerrettich-Dill Crème

Hauptgang

Barabarie-Entenbrust und Sesam-Honig-Streusel auf Calvados-Jus mit Macadamia-Rotkohl und Macaire-Kartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Sauerrahm-Eis und karamellisierten Apfelspalten

Preis pro Person

EUR 53,-

EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Menü 06

Vorspeise

Kartoffel-Lauch Suppe mit Büsumer Krabben und feinen Kräutern

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel auf Rote Bete mit Gewürzgurken

Hauptgang

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

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne

Preis pro Person

EUR 45,-

EUR 38,- 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

„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 (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>. 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