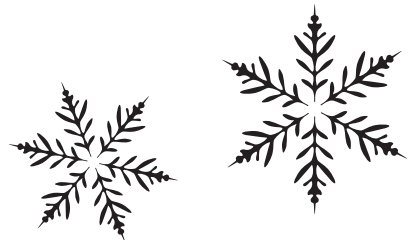


ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT  
ZUM ALTEN LOTSENHAUS



WINTERLICHE BUFFETVORSCHLÄGE

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere winterlichen Buffetvorschläge, die unsere Küche für Gruppen ab 30 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](mailto:info@zum-alten-lotsenhaus.de)  
[www.zum-alten-lotsenhaus.de](http://www.zum-alten-lotsenhaus.de)

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Winterbuffet Övelgönne

Kalte Speisen

Pralinen von Fischen aus dem Räucherofen mit Sahne-Meerrettich

Matjesfilets auf Ananas-Carpaccio mit Apfel-Zwiebelsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit unserer Remouladensauce

Chicorée-Mandarinensalat mit Honig-Senfdressing

Hausgebackenes Brot mit Rosmarinbutter

Warme Speisen

Lachsfilet mit Orangen-Ingwer-Füllung auf einem Gemüsebett mit Rieslingsauce und Wildreis

Wildragout mit hausgemachten Butterspätzle und winterlichem Apfel-Rotkohl

Serviettenknödel mit Waldpilzen und Kräuter-Rahmsauce

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Preis pro Person

EUR 41,-

optional: servierte Vorspeise (EUR 5,- Aufpreis p.P.)

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Muscheln

Samtsüppchen von der Kastanie mit Bratapfel-Praline

Carpaccio von hausgeräucherter Entenbrust auf Rote Bete-Linsensalat mit glaciertem Apfel

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Winterbuffet *Mediterran*

### Kalte Speisen

Garnelencocktail im Chicorée-Blatt

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Dill-Senf

Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

Gratinierte gefüllte Riesentomaten

Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln

Hausgebackenes Brot mit Rosmarinbutter

### Warme Speisen

Geschmorte Rehkeule – gefüllt mit Wildkräutern – auf Cassis-Jus mit Speck-Rosenkohl und Bouillonkartoffeln

Filet vom Winterkabeljau unter geräucherter Kartoffelkruste mit Dijon-Senfsauce und Vanillekarotten

Hausgemachte Maultaschen mit Kürbis und Ricotta auf Tomatensugo

### Dessert

Rohmilchkäse mit Feigensenf

Mousse au chocolat mit Früchten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 45,-

optional: servierte Vorspeise (EUR 5,- Aufpreis p.P.)

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Muscheln

Samtsüppchen von der Kastanie mit Bratapfel-Praline

Carpaccio von hausgeräucherter Entenbrust auf Rote Bete-Linsensalat mit glaciertem Apfel



Zusatzoption Getränkepauschale

Weine (alle Weine unserer Weinkarte bis EUR 30,00 sind im Rahmen der Pauschale wählbar)

Bier vom Faß und aus der Flasche

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 (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir einen Gebührenaufschlag von 3%)
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	<b>die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <u>ab 30 Personen</u>.</b> <b>Mindermengenzuschlag bei weniger als 30 Personen: 15 % p.P.</b> <b>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</b>  Menükarten auf cremefarbenem Papier sind im Preis inbegriffen 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 Buffetvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig