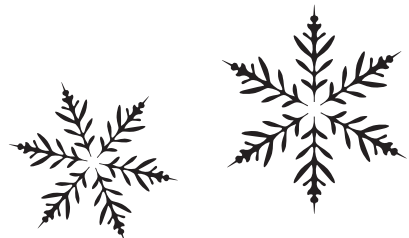


ZUM ALTEN  LOTSENHAUS
SEIT 1801

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
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 Kartoffel-Zitronenpüree

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 43,-

optional: servierte Vorspeise (EUR 6,- Aufpreis p.P.)

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Muscheln

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und gebrannten Mandeln

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

Maronen-Ricotta-Maultaschen mit Tomatenconcassé und gehobeltem Parmesan auf gedünsteten Julienne vom Hokkaido

Dessert

Rohmilchkäse mit Feigensenf

Mousse au chocolat mit Früchten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 45,-

optional: servierte Vorspeise (EUR 6,- Aufpreis p.P.)

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Muscheln

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und gebrannten Mandeln

Winterbuffet *Lotsenhaus*

Kalte Speisen

Im Ganzen pochierte Lachsforelle mit Zitronengras-Glasur

Kurzgebratene Thunfischpralinen mit bunter Pfefferhaube

Krabbencocktail mit Avocado und Apfel

Hausgeräucherte Entenbrust auf mariniertem Feldsalat

Gratinierte Austern mit Zitronenschaum

Hausgebackenes Brot mit Rosmarinbutter

Warme Speisen

Knuspriger Gänsebraten mit Apfel-Rosinenfüllung, Orangen-Jus, Quitten-Rotkohl und Kartoffelklößen

Filet vom Seeteufel auf Belugalinsen mit Zitronensauce und gebackenen Risottobällchen

Gratinierte Zucchini, gefüllt mit mediterranem Gemüse auf Steinpilzrisotto

Dessert

Rohmilchkäse mit Feigensenf

Spekulatius-Crème brûlée

Bratapfel mit Preiselbeerfüllung und Marzipansauce

Preis pro Person

EUR 49,-

optional: servierte Vorspeise (EUR 6,- Aufpreis p.P.)

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Bouillabaisse „Lotsenhaus“ mit Filets von Edelfischen und Muscheln

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und gebrannten Mandeln

Zusatzoption Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul / Pfalz als Aperitif

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

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 19,00

bis zu vier Stunden EUR 23,00

bis zu fünf Stunden EUR 27,00

„Abendpauschale“ (zwischen 17.00 und 24.00 Uhr):

bis drei Stunden: EUR 23,00

bis vier Stunden: EUR 28,00

bis fünf Stunden: EUR 33,00

bis sechs Stunden: EUR 38,00

bis sieben Stunden: EUR 43,00

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 30 Personen</u> . auf Grund der Anordnung der Räume, müssen wir für Veranstaltungen unter Umständen das Restaurant bei Überschreitung einer bestimmten Gästeanzahl 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 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 Buffetvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig