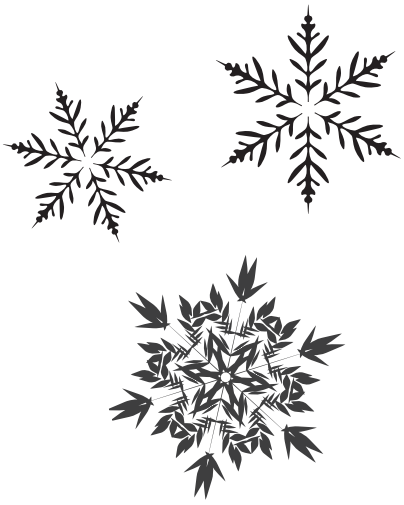
ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT

ZUM ALTEN LOTSENHAUS



WINTERLICHE MENÜVORSCHLÄGE

ZUM ALTEN LOTSENHAUS
SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere winterlichen 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.

Wintermenü 1

Vorspeise

Samtsüppchen vom Butternutkürbis mit gebratener Riesengarnele und Kokosschaum

Zwischengang

Gratinierte Ziegenkäsepralinen mit Kumquats-Chili-Chutney auf mariniertem Feldsalat

Hauptgang

Krosse halbe Bauernente aus dem Ofen mit Calvados-Jus, Macadamia-Rotkohl, Semmelknödel und glaciertem Apfel

Dessert

Bratapfel mit Marzipan-Walnuss-Füllung und Zimtparfait auf Karamellmilch

Preis pro Person	EUR 49,-
	EUR 42,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 2

Vorspeise

Cappuccino von der Marone mit Serrano-Chips und gehobeltem Trüffel

Zwischengang

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Belugalinsen

Hauptgang

Chateaubriand vom Simmentaler Rind mit Sauce Béarnaise, Macairekartoffeln und Austernpilzen

Dessert

Spekulatius-Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Lebkuchenschaum

Preis pro Person	EUR 58,-
	EUR 47,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 3

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln mit auf warmem Balsamico-Belugalinsensalat

Zwischengang

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

Hauptgang

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

Dessert

Warmer Cheesecake im Glas mit hausgemachtem Bratapfel-Eis und Lebkuchenschaum

Preis pro Person	EUR 52,-
	EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 4

Vorspeise

Samtsüppchen von der Marone mit geräucherter Jakobsmuschel und gebrannten Mandeln

Zwischengang

Hausgebeizter Bachsaibling auf mariniertem Feldsalat mit karamellisierten Nüssen
und flambierten Orangen

Hauptgang

Barbarie-Flugentenbrust mit Sesam-Honig-Streusel auf Orangen-Rosmarin-Jus mit Apfel-Rotkohl
und Macairekartoffeln

Dessert

Ofenwarmer Apple Crumble mit Tahiti Vanillecrème und Marzipaneis

Preis pro Person	EUR 52,-
	EUR 43,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 5

Vorspeise
Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und gebrannten Mandeln

Zwischengang
Carpaccio vom galizischen Pulpo mit Chili-Vinaigrette und Paprikaconfit im Knusperteig

Hauptgang
Sanft geschmorte Kalbsbäckchen aus den Ofen mit Preiselbeer-Marsala-Jus
auf Mousseline von der Erbse und Herzoginkartoffeln

Dessert
Fondant au chocolat mit Karamell-Eis auf Birnenkompott

Preis pro Person	EUR 51,-
	EUR 41,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 6

Vorspeise
Samtsüppchen von der Pastinake mit gebackener Rauke und gerösteten Pinienkernen

Zwischengang
Sashimi vom Yellowfin-Tuna im Sesammantel auf Wakame mit Ingwer-Chiliconfit und Wasabischaum

Hauptgang
Filet vom weißen Heilbutt mit Zitronen-Thymiansud auf Nussbutter-Mousseline
und Julienne von Wurzelgemüse

Dessert
Bratapfelparfait mit kandierten Früchten und Marzipanmousse im Winbeutel

Preis pro Person	EUR 49,-
	EUR 40,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 7

Vorspeise
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Mango und Limette auf flambiertem Orangen-Spitzkohlsalat

Zwischengang
Wachtel aus dem Ofen auf geröstetem Kürbisgemüse und Preiselbeer-Relish

Hauptgang
Kalbsfilet mit Riesengarnele auf Barolo-Jus und sautiertem Mangold mit Pommes Pont-Neuf

Dessert
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Honig-Eis auf Zwetschgenröster

Preis pro Person	EUR 55,-
	EUR 44,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 8 (vegetarisch)

Vorspeise
Mousse von der Pastinake mit gebratenen Pilzen und Quinoakrokant

Zwischengang
Rote Bete-Ravioli mit Parmesan-Espuma und Paprika-Confit

Hauptgang
Süßkartoffel auf Kichererbsenpüree mit mediterranem Gemüse und gebackener Rauke

Dessert
Tarte Tartin mit Cranberry-Crumble und Tahiti-Vanillesauce

Preis pro Person	EUR 44,-
	EUR 36,- als Drei-Gang Menü ohne Zwischengang

Wintermenü 9 (vegetarisch)

Vorspeise
Gratinierte Ziegenkäsepralinen mit Kumquats-Chili-Chutney auf mariniertem Feldsalat

Zwischengang
Tomatenessenz mit Klößchen vom roten Basilikum, Burrata-Crôuton und knuspriger Rauke

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

Dessert
Mille-feuille mit Zimtmousse von weißer Schokolade und kandierten Feigen

Preis pro Person	EUR 45,-
	EUR 37,- 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
- Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß
- Lachstatar im Kartoffelnest
- Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäsecrème und Garnele
- Dattel im Speckmantel
- Satéspiesse mit Erdnussmarinade
- Smørrebrød mit Rührei, Krabben und Dillcrème
- Kichererbsenbällchen mit Sesam
- Gebackener Lachs in Tempura
- Räucherfischpralinen
- Gebackene Garnele mit Chili-Dip
- Labskaus mit Rote-Bete-Gurkensalat
- Avocado-Feta-Wrap

Preis pro Person EUR 14,-

Zusatzoption Getränkepauschale

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 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 ab 20 Personen.
	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 crèmefarbenem Papier und dezente Blumendeko 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