

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Ihre Veranstaltung

Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung
auf dem Lieger oder im Döns

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser kulinarisches Angebot für Ihre Veranstaltung auf dem Lieger oder im Döns.

Selbstverständlich können wir auch gemeinsam ein individuelles Buffet erstellen.

Sprechen Sie uns gerne an!

Björn Hoffmann

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!

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#1 Mediterran

Buffet

Black Tiger Garnelen | Guacamole

Italienischer Nudelsalat | Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Gerösteter Blumenkohl | Hummus | Granatapfel

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Tomate | Mozzarella | Baslikum-Pesto

Antipasti

Hausgebackens Brot

Rosmarinbutter

Saltimbocca vom Kabeljau | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter

Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Tiramisu

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Rohmilchkäse | Feigensenf

pro Person **59** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 20 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#2 Oevelgönne

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef | Remouladensauce

Kalbsfrikadellen | Senf

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Gurkensalat

Hausgebackenes Brot

Butter

“Hamburger Pannfisch“ | Zander | Fjordlachs | Pommery-Senfsauce

Filet vom Holsteiner Kalb | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Gnocchi | Waldpilze | Blattspinat | Pinienkerne

Kartoffelgratin

Gartengemüse

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Zitronen-Tartelettes | Beeren

Schokoladenküchlein | Himbeerganache

pro Person **59** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 20 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#3 Barbecue

Buffet

Steaks vom Black Angus-Rind

Tandoori Chicken

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst

Halloumi Grillkäse

Grillwürstchen

Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Orientalischer Bulgursalat

Italienischer Nudelsalat | Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Wassermelonensalat | Feta | Minze

Hausgebackenes Brot

Knoblauchbrot

Kräuterbutter

Grillsaucen

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Panna Cotta | Erdbeersauce

pro Person **65** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 20 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#3 Winter

Buffet

Kürbissuppe "Hokkaido" | Flusskrebsschwänze | Kürbiskerne

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse | kandierte Feige

Gebeizter Lachs | Honig-Dill-Senf

Roastbeef | Remouladensauce

Feldalat | Walnüsse | Grantapfelmarinade

Hausgebackenes Brot

Butter

Winterkabeljau | Beurre Blanc

Kalbsrahmgulasch | Waldpilze

Spinatknödel | Rahmsauce

Butterspätzle

Parmesankartoffeln

Wintergemüse

Topfenknödel | Vanillesauce

Nougat-Mousse | Orangen-Maracuja-Kompott

Spekulatius-Panna-Cotta | gebrannte Mandeln

pro Person **59** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 20 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

#5 Fingerfood

bitte wählen Sie 4 verschiedene Varianten

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Black Tiger Garnelen | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiches (vegetarisch)

Ziegenkäse und Feige im Knuspermantel | Feigensenf (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Tomate-Mozzarella-Sticks | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

Canapés mit Graved Lachs | Honig-Dill-Senf

Canapés mit Roastbeef | Remoulade | Gürkchen

Lachstatar | Acocado | Croustade

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wraps (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

pro Person **20** EUR

(zum Empfang oder als kleiner Snack)

pro Person **55** EUR

(als Buffet)

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 20 Personen für Sie zu

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Getränke

Prickelndes

Crémant Grande Réserve Blanc | Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich 0,75l 35 EUR

Crémant Grande Réserve Rosé | Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich 0,75l 35 EUR

Prosecco 0,75l 20 EUR

Weißwein

2024 Grauburgunder "Lotsenhaus-Edition | Matthias Gaul | Pfalz 0,75l 25 EUR

2023 Weißer Burgunder "Mit Freunden" | Anette Closheim | Nahe 0,75l 25 EUR

2023 Sauvignon Blanc "II" | Von Winning | Pfalz 0,75l 27 EUR

Rosé

2024 Le Rosé | Matthias Gaul | Pfalz 0,75l 25 EUR

2024 Rosé "Aix" | Maison Saint AIX | Provence, Frankreich 0,75l 27 EUR

Rotwein

2022 "Nouvelle Vague - Take Off" | Hecht & Bannier | Languedoc Roussillon, Frankreich 0,75l 25 EUR

2023 Primitivo "I Tratturi" | Cantine Di San Marzano | Apulien, Italien 0,75l 22 EUR

2023 "la Boscana" Tinto | Costers Del Sió | Costers del Segre, Spanien 0,75l 25 EUR

Bier

Carlsberg Lager 0,33l 3 EUR

Astra 0,33l 2,5 EUR

Astra Kiezmische 0,33l 2,5 EUR

Holsten alkoholfrei 0,33l 3 EUR

Erdinger Hefeweizen 0,5l 3,5 EUR

Erdinger alkoholfrei 0,5l 3,5 EUR

Softgetränke

Magnus Imperial Mineralwasser (still & feinperlig) 0,75l 4,5 EUR

Beckers Bester Säfte (verschiedene Sorten) 1l 9 EUR

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 5 EUR

Schweppes Tonic 1l 6 EUR

Spitituosen

Bombay Sapphire Gin, Havana Club Rum 3 Jahre, Finlandia Vodka 1l 50 EUR

Aperol 1l 30 EUR

LOTSENHAUS

SEIT 1801

Ausstattung

inklusive zu den Buffets liefern wir Besteck, Teller und wertige Papierservietten

Extras für Ihre Veranstaltung

Wein- und Sektgläser von WMF

Wassergläser

Biergläser

5 EUR pro Person

Eiswürfel

25 EUR für 5kg

Stehtisch mit schwarzer Husse

15 EUR pro Stück

weiße Tischdecke 140/140

4 EUR pro Stück

weiße Tischdecke 130/280

7 EUR pro Stück

weiße Stoffserviette

1 EUR pro Stück

Gasgrill inkl. Gas

200 EUR pro Stück

Servicekraft

39 EUR pro Stunde

Allgemein

Anzahlung	40 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Restzahlung	per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master, Visa und American Express; nach vorheriger Absprache per Rechnung (Zahlungsziel 3 Tage)
Preise	die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften ab 20 Personen sämtliche Preise verstehen sich als Personenpreis, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.