



Ankommen – Verweilen – Genießen

nach diesem Motto begrüßen wir unsere Gäste im Restaurant Papillon im Hotel Engel.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten.

Es ist die große Vielfalt und der Freiraum für neue Ideen, der uns und auch unsere Gäste immer wieder begeistert.

Vom klassischen Menü oder Buffet über einen Brunch bis hin zum Barbecue im Garten, für jede Veranstaltung bieten wir Ihnen den passenden Rahmen.

*Ihre Gastgeber
vom Restaurant Papillon*

Restaurant Papillon

*Niendorfer Str. 55 – 59 22529 Hamburg
Telefon 040 58 44 40 Telefax 040 589 17 384
www.restaurant-papillon.de*

gültig ab 16.06.2018



Liebe Gäste,

unsere Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen als Leitfaden für die Planung Ihrer Veranstaltung dienen.

Sollten Sie bestimmte Speisen, Beilagen oder Ähnliches nicht in unseren Vorschlägen finden, so zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen anbieten und unsere Menüs nur einheitlich gewählt werden können.

In den Monaten November und Dezember ist es uns nicht möglich im Wintergarten Menüs anzubieten. Wir bereiten Ihnen gern ein Buffet vor.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkarten akzeptieren, EC-Karten jedoch gerne annehmen.

Für Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen unter 040 58 44 40 zur Verfügung.

Menüvorschläge

1. **Krebsschaumsuppe Hamburger Art**
mit Cognac

Barberie Entenbrust „rosa“ an Balsamicojus
auf gestovtem Wirsinggemüse mit Kartoffelkroketten

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit Himbeermark Euro 36,50

2. **Rucolacremesuppe**
mit Pinienkernen und geschmolzener Tomate

Rosa geschmorte Lammkeule
auf Rosmarinsauce mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Weißes Schokoladeneis in der Mandelblüte
mit Calvadosschaum Euro 36,50

3. **Vierländer Hochzeitssuppe**
mit Gemüse, Eierstich und Klößchen

Rinderfiletbraten rosa
mit grüner Pfeffersauce
dazu servieren wir erlesenes Gemüse und Mandelbällchen

Heiße Himbeeren und Kirschen
mit Vanilleis Euro 38,50

4. **Geröstete Blumenkohlsuppe**
mit Walnüssen

Gebratene Maispouardenbrust
auf Morchelsauce mit Zuckerschoten, feinen Möhren und
Süßkartoffelpüree

Hausgemachtes Sanddorneis
an Sauerrahm mit roten Früchten Euro 33,90

5. **Karotten-Ingwersuppe**
mit Kokos

Involtini vom Truthahn
mit Parmaschinken, Salbei und Tomatenjus
dazu servieren wir Brokkoli und Röstkartoffeln

Hamburger Rote Grütze
mit flüssiger Sahne Euro 34,50
6. **Weißer Tomatensuppe**
mit Frischkäse-Basilikum-Cellestine

Filet vom Flusszander
in Limonenbutter auf Blattspinat mit Butterkartoffeln

Crème brûlée
mit Kiwi Smoothie Euro 36,50
7. **Champignonrahmsuppe**
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Schweinefiletmedaillons
mit Pilzen der Saison auf Calvadosauce
dazu Mandelbrokkoli und römischer Polenta

Warmer Käsekuchen aus der Tasse
mit Orangeneis Euro 34,90
8. **Kokos-Zitronengrassuppe**

Auberginentarte
mit Manchego und Tomate

Geeisterter Tiramisu-Torte
auf zweierlei Saucen und Früchten Euro 29,50

9. **Graved-Lachs mit anis-Honig-Senfsauce,**

Kräuter-Gewürzsalat und Crostini

Zuckerschotensuppe

Lammrückenfilet

in der Kräuterkruste auf Rosmarinsauce

dazu grüne Keniabohnen und Polenta gratiniert mit frischem Parmesan

Zitronencreme

an Beerencocktail

Euro 48,00

10. **Blattsalate der Saison in Himbeervinaigrette**

mit geräuchertem Aal, Trauben und Kürbiskernen

Perlhuhnconsommé

mit Sherry, Cellestine und Pilzen

Hirschkalbsbraten

auf Kronsbbirnensauce mit Waldpilzen,

dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl und Butterspätzle

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

und Limonen-Minzeis

Euro 49,50

Sollten Sie in den obigen Menüs nicht das Richtige gefunden haben, so stellen Sie sich Ihr Menü aus den folgenden Komponenten zusammen. Diese Auswahl gilt für Veranstaltungen ab 10 Personen. Es kann aus den Vorschlägen nur ein einheitliches Menü ausgewählt werden.

Vorspeisen

- *Dithmarscher Rauchlachsscheiben
mit Orangen-Sahne-Meerrettich, Toastbrot und Butter* € 13,90
- *Hausgebeizter Basilikumlachs mit einem kleinen
Salatbouquet, rosa Pfeffer-Honig-Senfsauce
und Kartoffelrösti* € 13,90
- *Junger Salat mit Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel
mit Balsamicodressing, Rispen Tomaten und Croûtons* € 11,50
- *Hausgeräucherte Entenbrust auf Blattsalaten mit Sprossen
und Trauben an Kernölvinaigrette* € 13,90
- *Parmaschinken mit Bergpfeffer und Galiamelone* € 12,90
- *Vitello tonnato mit Stilkapern* € 12,90
- *Büffelmilchmozzarella und Rispen Tomaten auf Rucola
mit Balsamicoglacé und frischem Basilikum* € 11,90

Suppen

- *Brunnenkressesuppe mit Croûtons und Sahnahaube* € 5,50
- *Waldpilzminestrone mit Gemüse und Ravioli* € 6,50
- *Vierländer frische Suppe mit Fleischklößchen
und Eierstich* € 6,00
- *Kartoffelcremesuppe mit Shitake Pilzen und Trüffelöl* € 6,00
- *Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben* € 6,50
- *Kürbiscresmesuppe mit Curry und Kokos* € 6,50
- *Suppe vom jungen Lauch mit
pochiertem Lachs und Kerbel* € 7,00
- *Tomatencremesuppe mit Crème fraîche und Basilikum* € 6,00

Zwischengerichte

- *Gebratene Riesengarnelen in Hummerschaumsauce mit Zuckererbsenpüree und gebackenem Rucola* € 16,50
- *Zander – auf der Haut gebraten – mit getrüffeltem Blattspinat, Kartoffelstampf und körniger Senfsauce* € 15,50

Sorbets

- *Cassis mit Sekt* € 6,50
- *Zitrone mit Sekt* € 6,50
- *Champagnersorbet* € 6,50
- *Mangosorbet mit Sekt* € 6,50

Hauptgerichte

Fleisch

- *Geschmorter Rinder- und Schweinebraten in seiner Sauce mit gemischtem Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln* € 19,90
- *Susländer Schweinerücken “Strindberg” mit Zwiebel-Senfsauce, marktfrischem Gemüse und Süßkartoffelpüree* € 20,90
- *Papillon “Spezial” Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute in Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelkroketten* € 21,90
- *Roastbeef, im Ganzen gebraten, an Sauce Bearnaise mit Grilltomate dazu servieren wir grüne Speckbohnen, Champignons und Kartoffelgratin* € 23,50
- *Kalbstafelspitz in Meerrettich-Schnittlauchsauc mit Roter Bete und Bouillonkartoffeln* € 19,50
- *Salzwiesenlammrücken in Rosamrinjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin* € 24,50

Fisch

- *Zander – auf der Haut gebraten – mit Rahmsauerkraut, Trauben und Petersilienkartoffeln* € 22,50
- *Seeteufelmedaillons mit Rosmarin gebraten mit Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln* € 26,50
- *Gebratene Küstentische (Lachs, Steinbeißer und Dorsch) mit Hummersauce, Blattspinat und gratinierte Kartoffeln* € 21,90

Dessert

- *Vanilleeis mit frischen Früchten und Eierlikörschaum* € 6,00
- *Warmer Topfenknödel mit Pflaumenkompott und Nusseis* € 6,50
- *Apfeltarte mit Vanilleeis und Sahne* € 5,30
- *Espresso Mousse und weißes Schokoladenparfait mit Sabayon vom Vanillelikör* € 5,90
- *Panna Cotta mit frischen Beeren* € 6,00
- *Tiramisu mit Himbeerlimonensauce* € 6,00
- *Warmes Schokoladenküchlein mit Kirscheis und Zimtschaum* € 6,00
- *Hamburger Rumpudding mit Pflaumen* € 5,90
- *Tête de Moine mit Feigensenfsauce und Honig-Schwarzbrot* € 8,90

Tête de Moine

steht für Mönchskopf. Es ist ein halb-harter Käse, der im Berner Jura und im Kanton Jura aus Rohmilch hergestellt wird. Seinen Ursprung fand der Käse im 12. Jahrhundert im Kloster Bellelay. Sein reines Aroma verstärkt sich mit der Reifung in eine herzhaftere Richtung.

Norddeutsches Buffet (ab 20 Personen)

kalt

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Sauerfleisch vom Eisbein mit Mixed Pickles

Medaillons ausgarniert

Pikante Hackbällchen

Matjesfilets mit roter Bete und Apfelschmand

Hamburger Rauchfischplatte mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich

warm

Holsteiner Kartoffelrahmsuppe mit Landjägern

Krustenschweinebraten mit Bratkartoffeln

Gekochter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse,

Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Salate

warmer Kartoffelsalat

Krautsalat

Gurkensalat

Saisonsalate

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Salat von frischen Früchten

rustikale Käseauswahl

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter, Schmalz und verschiedene Saucen Euro **33,00**/pro Person

Buffet I (ab 20 Personen)

kalt

rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Remouladensauce
Medaillons vom Schwein fein ausgarniert
Holsteiner Katenschinken mit Melone
Frischkäseterrine mit eingelegten Tomaten
geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat
Junge Matjesfilets auf Apfel-Zwiebelsauce
Hamburger Rauchfischplatte mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Rauchlachs, Pfeffermakrele, geräucherte Forelle und geräucherter Heilbutt

Salate

Avocadosalat mit Dill und Grönland Garnelen
Saisonsalate

warm

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Auberginen-Tomaten-Tarte
Filetstreifen von der Putenbrust „Züricher Art“
mit Basmatireis und erlesenem Gemüse
Bratkartoffeln mit Speck
Hamburger Pannfisch mit Kräuter-Senfsauce

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Salat von frischen Früchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter und Saucen

Euro 43,00/pro Person

Buffet II (ab 20 Personen)

kalt

rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
und Remouladensauce
Medaillons ausgarniert
Seranoschinken mit Melonensalat
Ziegenfrischkäseterrine
Riesengarnelen Peparonata
Entenbrusttranchen mit Mango
Rauchfischplatte mit geräuchertem Heilbutt, Lachs, Forellenfilets und
Pfeffermakrele

Salate

Tomatensalat und Rucola
Saisonsalate

warm

Kartoffelcremesuppe mit Shitakepilzen und Trüffelöl
Rinderfilet im Blätterteigmantel gefüllt mit Champignons,
Kräutern und gekochtem Schinken, Kartoffelgratin und erlesenes Gemüse
Dorsch im Zucchini-Speckmantel auf mediterranem Gemüse in Tomate

Dessert

Salat von frischen Früchten der Saison mit Bourbon-Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Französische Käseauswahl mit Trauben

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter, Saucen und Beilagen

Euro **49,00**/pro Person

Buffet III (ab 20 Personen)

kalt

Ziegenfrischkäse Crespelle mit Rucola

Gefüllte Tomaten mit Couscous

Vitello tonnato, Kalbsfleischscheiben in pikanter Thunfischsauce

Büffelmilchmozzarella auf Fleischtomate mit Balsamicovinaigrette

Antipasti

Geschmorte Paprikastreifen in Olivenöl mit Knoblauch

Champignons in Rosmarin gebraten

Pikant eingelegter Schafkäse mit Oliven

Möhren in Balsamico mit geröstetem Sesam

Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt

Fisch

Hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Salat von Grönlandgarnelen mit Cantaloupe Melone

Variation vom Matjesfilet mit Rote Bete, Äpfeln und Zwiebeln

Salate

Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln und Speck

Gurkensalat in Sauerrahm

Gemügesticks mit Frischkäsedipp

Raviolisalat mit weißem Balsamico

warme Speisen

Maispouardenbrüste auf Zucchini-Tomatengemüse

Kartoffelgratin

Avocadosuppe mit Pinienkernen

Lachslasagne

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

*Käseauswahl mit Gorgonzola, Reblochon, Emmentaler und
und Brie garniert mit Trauben und Salzgebäck*

dazu servieren wir

Brotauswahl, Butter und Saucen

Euro 45,00/pro Person

Buffet Mediterrane (ab 20 Personen)

kalt:

Peperonolsalat mit Garnelen

Gebackene Auberginen auf Joghurt

Eingelegte Artischockenherzen und Oliven

Bunter Salat mit Pepperonis und Schafskäse

Marinierte Sardinen

Coppa di Parma und Parmaschinken mit Feigen und Netzmelone

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Geschmorte Champignons mit Rosmarin

Vitello in Thunfischsauce

Geschmorte Paprika in Olivenöl mit Knoblauch

Meeresfrüchtesalat mit Garnelen und Muscheln

warm:

Gaspacho oder Minestrone (je nach Jahreszeit)

Geschmorte Lammkeule auf Rosmarinsauce

mit Ratatouille-Gemüse und Röstkartoffeln

Paella mit Muscheln, Mittelmeerfischen, Geflügel und Gemüse

Lasagne Verdi

Gebratene Mittelmeerfische auf Couscous

Dessert:

Malagacreme

Panna Cotta mit Beerenpotpourri

Käse vom Brett

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter und Sauce

Euro 42,00/pro Person

Buffet für die kalte Jahreszeit (ab 20 Personen)

kalt:

knackiger Feldsalat mit Haselnüssen und Cranberries

Bruschetta auf Ciabattabrot

Balsamico Linsen mit Gamberetti

Marinierter Tafelspitz mit Kürbisöl aus der Steiermark

Hamburger Rauchfischplatte mit Sahne-Meerrettich und Honigsauce

Rauchlachs, geräucherte Forelle, Pfeffermakrele und geräucherter Heilbutt

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

Ente rosa auf Wirsingkohlsalat

warm:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer

Entrecôte gebraten aus dem Ofen,

dazu Bohnen (Speckbohnen) und Bratkartoffeln

Dorschfilet im Zucchini-Speckmantel

Putengeschnetzeltes mit Curry-Aprikosen und Basmatireis

Dessert:

Käse vom Brett

Topfenknödel mit Zimtpflaumen

Fruchtsalat mit Nüssen

dazu servieren wir:

Brot, Butter und Saucen

Euro 47,00/pro Person

Pauschalangebot - Menue

Sekt und Sekt mit Orangensaft

*Halber ausgelöster lauwarmer kanadischer Hummer
auf marinierten Kräutensalaten mit Pesto*

*Potaufeu vom Kalb mit seinem Tafelspitz,
und Gemüse*

Sorbet von Zitronen-Minzschaum

*Bauernpouardenbrust in einer Jus von geräuchertem Knoblauch
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin*

Crème brûlée Variation

Kaffee, Espresso

Getränke

Louis Eschenauer Merlot und Chardonnay

Mineralwasser, Säfte, Softdrinks und Engel Pilsener

Euro 89,00 pro Person

*Die Pauschale gilt für 7 Stunden
danach für jede weitere Stunde:*

20 – 30 Personen € 250,00

31 – 45 Personen € 350,00

46 – 60 Personen € 450,00

Pauschalangebot - Buffet (ab 20 Personen)

Prosecco oder Sekt mit Amaretto

kalt (Antipasti)

Artischockenherzen pikant mariniert

Tortelefts gefüllt mit Gorgonzolacreme

geschmorte Zucchini-scheiben mit Knoblauch und Thymian

Paprika in Olivenöl mit Oregano

karamellisierte Schalotten

Tomaten mit Büffelmilch-Mozzarella und Basilikum

gebratene Champignons

Bruschetta Rougetsalat in Olivenöl mit Tomaten und Knoblauch auf

Röstbrot-scheiben

Vitello-tonnato Kalbsfleisch in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Galiamelone

italienische Käseauswahl mit Trauben

warm

Minestrone klare italienische Gemüsesuppe mit Spaghettini

Lachslasagne mit Blattspinat

*Piccata Milanese kleine Putenfilets in Parmesanhülle auf bunten Nudeln
mit Tomatensauce*

Dessert

Früchte der Saison mit Vanillerahmeis

hausgemachte Tiramisu

Dazu servieren wir:

Brotauswahl und Buttervariationen

Getränke

Louis Eschenauer Chardonnay und Merlot

Mineralwasser, Säfte, Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee

Euro 89,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 7 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20 – 30 Personen € 250,00

31 – 45 Personen € 350,00

46 – 60 Personen € 450,00

Brunchbuffet (ab 20 Erwachsenen)

kalte Speisen

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Italienischer Antipasti

Geschmorte Paprikastreifen in Olivenöl mit Knoblauch

Champignons in Rosmarin gebraten

Möhren in Balsamico mit geröstetem Sesam

Katenschinken mit Honigmelone

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Gemüsesticks mit Guacamole

warme Speisen

Tomatencremesuppe mit Sauerrahm und frischem Basilikum

Sahnegeschnetzeltes mit Rösti und erlesenem Gemüse

Fjordlachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Mornay und Kartoffelpüree

Quiche mit Kräuter Crème fraîche

Kräuterrührei und krosse Würstchen

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Frische Früchte der Saison

Käseauswahl mit Trauben

Kaffee, Tee (6 verschiedene Sorten), Schokolade, Orangensaft, Milch, Joghurt, Müsli, Marmelade, Honig und Butter

dazu servieren wir:

verschiedene Brotsorten, Brötchen, Baguette, Butter und verschiedene Saucen

Die Pauschale für Kaffee, Tee und Orangensaft am Buffet beträgt 3 Stunden, danach werden diese Getränke auch nach Verzehr berechnet.

€ 29,50 pro Person (Erwachsene)

€ 14,75 pro Kind bis 10 Jahren

Kinder bis 3 Jahre frei

Barbecue-Buffet

*(von Mai bis September) ab 30 Personen
nur im Wintergarten möglich*

Direkt vom Grill

- *Thüringer Rostbratwurst*
- *Schinkenbratwurst*
- *Lachs in Folie mit Kräutern*
- *Garnelenspieße*
- *Steaks von der Rinderhäfte*
- *Spare-Ribs*
- *marinierte Truthahnsteaks*
- *Zucchini vom Grill*
- *Blumenkohl, Auberginen, Kürbis*

Als Beilagen reichen wir

- *Ofenkartoffeln*
- *Barbecuesauce*
- *Kräuterbutter*
- *Sauce Aioli*
- *hausgemachtes Brot*

Salate

- *Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke und Feta*
- *Farfallesalat mit Kirschtomaten und Pinienkernen*
- *Kartoffelsalat in Essig und Öl*
- *Frische Salatauswahl mit Dressing*
- *Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum*

Antipasti

- *Champignons in Rosmarin gebraten*
- *geschmorte Paprikastreifen in Olivenöl mit Knoblauch*

Dessert

- *Beerenfrüchte mit Mascarpone*
- *Crème brûlée*

Euro 39,00/pro Person

**Feiern zum Pauschalpreis
mit unserem Buffet – Pauschalangebot:**

Unser Hamburger Buffet

Sekt zum Empfang

kalt

Rauchfischauswahl mit geräuchertem Heilbutt, geräuchertem Lachs und Pfeffer-Makrele

Pochierter Lachs

Katenrauchschinken aus der Pape mit Melone

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelsauce

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar

Kleine pikante Frikadellen

Salate

Gurkensalat in Rahm

Warmer Kartoffelsalat

warm

Vierländer frische Suppe mit Eierstich und Fleischklößchen (am Tisch serviert)

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Möhren und Bouillonkartoffeln

Labskaus mit saurer Beilage

Gepökelter Schweinekrustenbraten

Kartoffel-Sellerie-Püree

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne

Gefüllte Windbeutel mit Früchten der Jahreszeit

Landkäse-Auswahl vom Brett mit Trauben

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter und Saucen

Getränke

Louis Eschenauer Chardonnay und Merlot

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 69,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 250,00

31-45 Personen € 350,00

46-60 Personen € 450,00

Anmerkung: Dieses Buffet ist nicht mit anderen Komponenten aus unserem reichhaltigen Angebot kombinierbar.

***Feiern zum Pauschalpreis
mit unserem Menü-Pauschalangebot***

Unser Frühlingsmenü von März bis Juni

Sekt zum Empfang

Buttermilchterrine

*an einem Salat von Rucola und jungem Blattspinat
mit gebratenen Waldzwergerl*

Spargelcremesuppe mit Tatarklößchen

Poulardenbrust in Limonen-Weinsauce

mit Ingwer-Karotten und neuen Kartoffeln

Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Bourbon-Vanilleeis

Getränke

Louis Eschenauer Merlot und Chardonnay

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 69,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 250,00

31-45 Personen € 350,00

46-60 Personen € 450,00

Menüpreis ohne Getränke € 48,00 pro Person

***Feiern zum Pauschalpreis
mit unserem Menü-Pauschalangebot***

Unser Sommermenü von Juli bis September

Sekt zum Empfang

Sommersalate

mit Seranoschinken und Galia Melone

Kokos-Zitronengrassuppe mit Satéspieß

Schweinefilet –im Ganzen gebraten-

mit Kräuterpfefferlingen, Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln

Sommerliche Dessertvariation

Getränke

Louis Eschenauer Chardonnay und Merlot

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 69,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 250,00

31-45 Personen € 350,00

46-60 Personen € 450,00

Menüpreis ohne Getränke € 48,00 pro Person

Anmerkung: Dieses Menü ist nicht mit anderen Komponenten aus unserem reichhaltigen Angebot kombinierbar.

***Feiern zum Pauschalpreis
mit unserem Menü-Pauschalangebot***

Unser Wintermenü von Oktober bis Februar

Sekt zum Empfang

***Dithmarscher Rauchlachsscheiben
mit Orangen-Sahne-Meerrettich, Toastbrot und Butter***

***Passierte Kartoffelsuppe
mit geräucherter Entenbrust***

***Friesländer Roastbeef, rosa gebraten,
mit Dithmarscher Kohlgemüse, sautierten Pilzen
und gratinierten Kartoffeln***

Crème brûlée mit Kompott von Clementinen

Getränke

*Louis Eschenauer Chardonnay und Merlot
Mineralwasser, Säfte und Softdrinks
Engel Pilsener vom Fass
Kaffee und Tee*

€ 69,00 pro Person

*Die Pauschale gilt für 5 Stunden
danach für jede weitere Stunde:
20-30 Personen € 250,00
31-45 Personen € 350,00
46-60 Personen € 450,00*

Menüpreis ohne Getränke € 48,00 pro Person

Anmerkung: Dieses Menü ist nicht mit anderen Komponenten aus unserem reichhaltigen Angebot kombinierbar.

Fingerfood

Einzelpreis

<i>Backpflaume im Speckmantel</i>	2,00 €
<i>kleine Frühlingsrollen mit Dipp</i>	2,00 €
<i>Goudawürfel mit Trauben</i>	2,00 €
<i>Lachspraline mit Frischkäsefüllung</i>	3,00 €
<i>Mini Meatballs mit Tunke</i>	2,00 €
<i>Scampischwänzchen mit Aioli</i>	3,50 €
<i>Kräuterfilet am Rosmarinweig</i>	4,00 €
<i>Rinderfilet mit Perlzwiebelstick</i>	4,00 €
<i>Grissini mit Parmaschinken</i>	3,00 €
<i>Tomate-Mozzarellastick</i>	2,00 €
<i>Schwarzbrottaler mit Räucherforelle</i>	3,00 €
<i>rosa Entenbrust mit Physalis</i>	3,00 €



Kanapees

Roggentaler, Mehrkornbrot, Baguette, Ciabatta und Konfekt belegt mit

Fisch

Einzelpreis

<i>Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gebeizter Ostseelachs „Graved Art“ mit Honig-Senf-Dill-Sauce</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Plöner Räucheraal mit Meerrettichpesto</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Glückstädter Matjes</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Scampi mit Aiolo Dipp</i>	<i>3,90 €</i>

Fleisch

<i>Tatar vom Rind mit Schalotten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Geräucherte Putenbrust mit Mangodipp</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kräuterroastbeef mit Remouladensauce</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Entenbrust „rosa“ mit Orangencreme</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Parmaschinken mit Feigen</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Jungschweinfilet mit Pfeffercreme</i>	<i>2,90 €</i>

Vegetarisch

<i>Mozzarella-Strauchtomate mit Pesto</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Appenzeller mit Feigensenf</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Frischkäsecreme mit Radieschen</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ciabatta mit Pestocreme</i>	<i>2,50 €</i>

Flying Buffets ab 20 Personen

Flying Buffet I

Kanapees angerichtet auf Vollkorn-Baguette

- *Französischer Brie mit Feige*
- *Roastbeef „rosa gebraten“ mit Kräutercreme*
- *Gegrillte Zucchini und getrocknete Tomate*
- *Gebeizter Basilikumlachs mit Orangenpfeffer*
- *Putenbrust mit Waldorfsalat*

Fingerfood fein ausgarniert

- *Gebackene Zucchini mit Chili-Mayonnaise*
- *Crespelle gefüllt mit gebeiztem Lachs und Kräutercreme*
- *Involtini vom Roastbeef gefüllt mit Rucola und Pecorino*
- *Gebratenes Rindfleischbällchen mit smoked BBQ-Dipp*
- *Quiche von Rucola, Ziegenfrischkäse und Oliven*

Dessert

- *Panna Cotta mit Beerenfrüchten*

€ 22,50 pro Person für 6 Teile

Flying Buffet II

Kanapees angerichtet auf Vollkorn-Baguette

- *Grönlandgarnelen mit Physalis*
- *Roastbeef „rosa gebraten“ mit Kräutercreme*
- *Deichkäse mit Feigensenf*
- *Gebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce*
- *Chorizo Salami mit Tomaten-Mozzarellacreme*

Fingerfood fein ausgarniert

- *Gebratener Scampi auf Kürbismousse*
- *Lammfilet im Kräutermantel auf CousCous*
- *Gebratene Tatarbällchen mit smoked BBQ-Dipp*
- *Quiche von Rucola, Ziegenfrischkäse und Oliven*

Dessert

- *Panna Cotta mit Beerenfrüchten*

€ 25,50 pro Person für 6 Teile

Preise gültig ab 16.06.2018

Preisänderungen vorbehalten.

*Sie heiraten ja nicht irgendwen,
also heiraten Sie auch nicht irgendwo!*

Mit unseren Pauschalen können Sie rechnen.

Hochzeitsarrangement

**Unser Arrangement beinhaltet folgende Leistungen
für 7 Stunden**

Empfang mit Sekt oder Prosecco

Buffet aus unserem Hochzeitsangebot mit kalten und warmen Speisen

Suppe am Tisch serviert

Weine, Getränke, 1 Runde Digestif, Kaffee und Tee

Tischkarten

Menükarten

Tischdekoration

Hochzeitstorte

Mitternachtssuppe

*€ 99,99 pro Person
Mindestens 35 Personen*





Ihr DJ in Hamburg und dem Hamburger Umland. Hochzeiten, Geburtstagspartys, Firmen-Events DJ Steve Behrendt ist DJ aus Leidenschaft!

Er ist seit 16 Jahren auf diversen Hochzeiten, Geburtstagen und Firmenfeiern anzutreffen.

Als DJ war Er bereits in den verschiedensten Clubs, Discotheken und auf Großveranstaltungen mit seiner Musik in Hamburg und im Hamburger Umland unterwegs. Auch im Hamburger Hafen ist er des Öfteren auf Firmenfeiern und auf den Veranstaltungsschiffen an Bord anzutreffen.

DJ aus Leidenschaft wurde dann 1998 zur Profession: Es folgten diverse Hochzeiten, Firmenevents, Weihnachtsfeiern und Geburtstage und viele andere Events in Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein DJ Steve Behrendt ist in fast allen Genres zu Hause, egal ob es eine deutsche oder internationale Hochzeit ist! Wenn es darum geht, unterschiedlichste Geschmäcker auf der Tanzfläche zu vereinen und die Gäste gar nicht mehr die Tanzfläche verlassen wollen, ist passendes Gespür für den passenden Song zur richtigen Zeit gefragt. Sein Ziel ist es bei den Gästen mit seiner Musik, Zufriedenheit und Spaß in alle Gesichter zu zaubern

Meine Philosophie. Die Kunst eines guten DJs besteht darin, die richtige Musik zum richtigen Zeitpunkt zu spielen um unterschiedlichste Geschmäcker auf der Tanzfläche zu vereinen.

Deshalb ist es so wichtig, einen professionellen DJ zu engagieren, der Ihre Gäste mit seiner vielfältigen Musikauswahl begeistert. Ich lege sehr großen Wert darauf, auf Ihrer Veranstaltung Ihren Musikwünschen und denen Ihrer Gäste gerecht zu werden! Mein Ziel ist es, durch einen guten DJ-Mix und mein großes Musikarchiv Zufriedenheit und Spaß in allen Gesichtern zu sehen! Die Bandbreite meines Musikarchivs reicht von Oldies bis hin zu den aktuellen Chartbreakern.

Wichtig ist dabei, die Gäste schon beim Empfang mit abgestimmter stilvoller Lounge-Musik in den Abend zu begleiten. Während des Essens sollte die Musik geschmackvoll und mit Niveau auf Ihre Gäste und den Anlass abgestimmt sein. Dann beim Dessert darf die Musik schon tanzbar und stimmungsvoll werden – um langsam auf den Dancefloor vorzubereiten.

Eine Moderation erfolgt nur, wenn Sie es wünschen! Mir ist es sehr wichtig, die Stimmung in den Vordergrund zu stellen und nicht mich und meine Ansagen – es sei denn Sie als Auftraggeber möchten es so. Eine Animation erfolgt nur auf Ihren ausdrücklichen Wunsch.

Für den Erfolg Ihrer Feier ist das Vorgespräch mit dem DJ beinahe am wichtigsten. So haben Sie die Möglichkeit, mich vorher einmal kennenzulernen. Außerdem können Sie auch in musikalischer Hinsicht großen Einfluss auf Ihre Feier nehmen.

Mein Servicepaket beinhaltet aber noch vieles mehr:

- Ich kann für eine stilvolle Ausleuchtung der Location sorgen,
- eine zweite Anlage für die Außenbeschallung mitbringen und
- während der Feier mit einer Lasershow die Gäste begeistern.

Überlassen Sie nichts dem Zufall und legen Sie Ihr Event in professionelle Hände! www.hamburg-hochzeitsdj.de Tel: 0151/1 84 84 84 7

Wintergarten



Für Veranstaltungen bis zu 70 Personen.

Zirbelstube



Für Veranstaltungen bis zu 30 Personen.