

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

Bankettunterlagen Stand 01.04.2021

Die in diesen Unterlagen aufgeführten Preise gelten ab 01.04.2021. Alle bisherigen Preislisten und Bankettmappen verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle angegebenen Preise sind in € und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

gültig ab 01.04.2021



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 **38,50**

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 **38,50**

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 **40,50**

4. **Geröstete Blumenkohlsuppe**
mit Walnüssen

Gebratene Maispouardenbrust
auf Morchelsauce mit Zuckerschoten, feinen Möhren und
Süßkartoffelpüree

Hausgemachtes Sanddorneis
an Sauerrahm mit roten Früchten
Euro **35,90**

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 36,50
6. **Weißer Tomatensuppe**
mit Frischkäse-Basilikum-Cellestine

Filet vom Flusszander
in Limonenbutter auf Blattspinat mit Butterkartoffeln

Crème brûlée
mit Kiwi Smoothie Euro 38,50
7. **Champignonrahmsuppe**
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

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

Warmer Käsekuchen aus der Tasse
mit Orangeneis Euro 36,90
8. **Kokos-Zitronengrassuppe**

Auberginentarte
mit Manchego und Tomate

Geeisterter Tiramisu-Torte
auf zweierlei Saucen und Früchten Euro 31,50

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 50,00

10. **Blattsalate der Saison in Himbeervinaigrette**
mit geräuchertem Aal, Trauben und Kürbiskernen

Perlhuhnconsommé

mit Sherry, Cellestine und Pilzen

Hirschkalbsbraten

auf Kronsbirnensauce mit Waldpilzen,

dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl und Butterspätzle

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

und Limonen-Minzeis

Euro 51,50

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 Rauchlachs* mit Orangen-Sahne-Meerrettich, Toastbrot und Butter € 14,90
- *Hausgebeizter Basilikumlachs* mit einem kleinen Salatbouquet, rosa Pfeffer-Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti € 14,90
- *Junger Salat* mit Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel mit Balsamicodressing, Rispen Tomaten und Croûtons € 13,50
- *Hausgeräucherte Entenbrust* auf Blattsalaten mit Sprossen und Trauben an Kernölvinaigrette € 14,90
- *Parmaschinken* mit Bergpfeffer und Galiamelone € 14,90
- *Vitello tonnato* mit Stilkapern € 14,90
- *Büffelmilchmozzarella* und Rispen Tomaten auf Rucola mit Balsamicoglacé und frischem Basilikum € 13,90

Suppen

- *Brunnenkressesuppe* mit Croutons und Sahnahaube € 6,90
- *Waldpilzminestrone* mit Gemüse und Ravioli € 7,90
- *Vierländer frische Suppe* mit Fleischklößchen und Eierstich € 6,90
- *Kartoffelcremesuppe* mit Shitake Pilzen und Trüffelöl € 6,90
- *Kartoffelcremesuppe* mit Nordseekrabben € 7,90
- *Kürbiscremesuppe* mit Curry und Kokos € 7,50
- *Suppe vom jungen Lauch* mit pochiertem Lachs und Kerbel € 7,90
- *Tomatencremesuppe* mit Crème fraîche und Basilikum € 6,90

Zwischengerichte

- *Gebratene Riesengarnelen in Hummerschaumsauce mit Zuckererbsenpüree und gebackenem Rucola* € 18,50
- *Zander – auf der Haut gebraten – mit getrüffeltem Blattspinat, Kartoffelstampf und körniger Senfsauce* € 17,50

Sorbets

- *Cassis mit Sekt* € 7,50
- *Zitrone mit Sekt* € 7,50
- *Champagnersorbet* € 7,50
- *Mangosorbet mit Sekt* € 7,50

Hauptgerichte

Fleisch

- *Geschmorter Rinder- und Schweinebraten in seiner Sauce mit gemischtem Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln* € 21,90
- *Susländer Schweinerücken “Strindberg” mit Zwiebel-Senfsauce, marktfrischem Gemüse und Süßkartoffelpüree* € 23,50
- *Papillon “Spezial” Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute in Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelkroketten* € 25,50
- *Roastbeef, im Ganzen gebraten, an Sauce Bearnaise mit Grilltomate dazu servieren wir grüne Speckbohnen, Champignons und Kartoffelgratin* € 25,50
- *Kalbstafelspitz in Meerrettich-Schnittlauchsauc mit Roter Bete und Bouillonkartoffeln* € 23,50
- *Salzwiesenlammrücken in Rosamrinjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin* € 26,50

Fisch

- *Zander – auf der Haut gebraten – mit Rahmsauerkraut, Trauben und Petersilienkartoffeln* € 24,50
- *Seeteufelmedaillons mit Rosmarin gebraten mit Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln* € 28,50
- *Gebratene Küstentische (Lachs, Steinbeißer und Dorsch) mit Hummersauce, Blattspinat und Kartoffelgratin* € 23,90

Dessert

- *Vanilleeis mit frischen Früchten und Eierlikörschaum* € 6,90
- *Warmer Topfenknödel mit Pflaumenkompott und Nusseis* € 7,50
- *Panna cotta mit frischen Beeren* € 7,00
- *Tiramisu mit Himbeerlimonensauce* € 7,50
- *Warmes Schokoladenküchlein mit Kirscheis und Zimtschaum* € 8,50
- *Hamburger Rumpudding mit Pflaumen* € 6,90



Norddeutsches Buffet (ab 20 Personen)

kalt

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Sauerfleisch vom Eisbein mit Mixed Pickles

Medaillons ausgarniert

Pikante Hackbällchen

Matjesfilets mit Rote 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 **36,00**/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 45,00/pro Person

Buffet II (ab 20 Personen)

kalt

*rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
und Remouladensauce*

Medaillons ausgarniert

Seranoschinken mit Melonensalat

Ziegenfrischkäseterrine

Riesengarnelen Pepperonata

Entenbrusttranchen mit Mango

*Rauchfischplatte mit geräuchertem Heilbutt, Lachs, Forellenfilets und
Pfeffermakrele*

Salate

Tomatensalat und Rucola

Saisonsalate

warm

Kartoffelcremesuppe mit Shiitakepilzen und Trüffelöl

Entrecôte an Sauce Bearnaise mit Käsetomate, Champignons,

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 52,00/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

Gemüsesticks 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 48,00/pro Person

Buffet Mediterrane (ab 20 Personen)

kalt:

Peperonatasalat 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, Mittelmeeresfischen, Geflügel und Gemüse

Lasagne Verdi

Gebratene Mittelmeeresfische auf Couscous

Dessert:

Malagacreme

Panna Cotta mit Beerenpotpourri

Käse vom Brett

dazu servieren wir:

Brotauswahl, Butter und Sauce

Euro 45,00/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 49,90/pro Person

Pauschalangebot - Menue

Sekt und Sekt mit Orangensaft

*Halber ausgelöster lauwarmer kanadischer Hummer
auf marinierten Krätensalaten 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

*Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese
Mineralwasser, Säfte, Softdrinks und Engel Pilsener*

Euro 92,90 pro Person

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

20 – 30 Personen € 270,00

31 – 45 Personen € 370,00

46 – 60 Personen € 470,00

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

Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese

Mineralwasser, Säfte, Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee

Euro 92,90 pro Person

Die Pauschale gilt für 7 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20 – 30 Personen € 270,00

31 – 45 Personen € 370,00

46 – 60 Personen € 470,00

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 41,00/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

Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 75,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 750,00

31-45 Personen € 370,00

46-60 Personen € 470,00

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

Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 75,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 270,00

31-45 Personen € 370,00

46-60 Personen € 470,00

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

Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese

Mineralwasser, Säfte und Softdrinks

Engel Pilsener vom Fass

Kaffee und Tee

€ 75,00 pro Person

Die Pauschale gilt für 5 Stunden

danach für jede weitere Stunde:

20-30 Personen € 270,00

31-45 Personen € 370,00

46-60 Personen € 470,00

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

*Grauburgunder Vinision und Castelli Amici Sangiovese
Mineralwasser, Säfte und Softdrinks
Engel Pilsener vom Fass
Kaffee und Tee*

€ 75,00 pro Person

*Die Pauschale gilt für 5 Stunden
danach für jede weitere Stunde:
20-30 Personen € 270,00
31-45 Personen € 370,00
46-60 Personen € 470,00*

Menüpreis ohne Getränke € 49,50 pro Person

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

Fingerfood

Einzelpreis

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



Kanapees

Roggentaler, Mehrkornbrot, Baguette, Ciabatta und Konfekt belegt mit

Fisch

Einzelpreis

<i>Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gebeizter Ostseelachs „Graved Art“ mit Honig-Senf-Dill-Sauce</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Plöner Räucheraal mit Meerrettichpesto</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Glückstädter Matjes</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Scampi mit Aiolo Dipp</i>	<i>3,90 €</i>

Fleisch

<i>Tatar vom Rind mit Schalotten</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Geräucherte Putenbrust mit Mangodipp</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kräuterroastbeef mit Remouladensauce</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Entenbrust „rosa“ mit Orangencreme</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Parmaschinken mit Feigen</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jungschweinfilet mit Pfeffercreme</i>	<i>3,00 €</i>

Vegetarisch

<i>Mozzarella-Strauchtomate mit Pesto</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Appenzeller mit Feigensenf</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Frischkäsecreme mit Radieschen</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ciabatta mit Pestocreme</i>	<i>2,90 €</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*
- *Involтини vom Roastbeef gefüllt mit Rucola und Pecorino*
- *Gebratenes Rindfleischbällchen mit smoked BBQ-Dipp*
- *Quiche von Rucola, Ziegenfrischkäse und Oliven*

Dessert

- *Panna Cotta mit Beerenfrüchten*

€ 26,50 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*

€ 29,50 pro Person für 6 Teile

Preise gültig ab 01.09.2019

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

€ 129,99 pro Person

Mindestens 35 Personen



Unsere musikalischen Empfehlungen für Sie



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

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

Siggi Zeitler

Tanz & Unterhaltungsmusik für Ihre Veranstaltung
Telefon 040 526 12 48
Mobil 0172 83 02 081
Mail siggizeitler@wtnet.de

Frank Schimpke

Fineneck 74
25462 Rellingen
04101 35 115
www.frank-schimpke.de
info@frank-schimpke.de

Wintergarten



Für Veranstaltungen bis zu 70 Personen.

Zirbelstube



Für Veranstaltungen bis zu 30 Personen