

## *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](http://www.restaurant-papillon.de)*

#### ***Bankettunterlagen Stand 26.04.2022***

*Die in diesen Unterlagen aufgeführten Preise gelten ab 26.04.2021. Alle bisherigen Preislisten und Bankettmappen verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle angegebenen Preise sind in € und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

***gültig ab 26.04.2022***



***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 **42,50**
  
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 **43,50**
  
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 **Tagespreis**
  
4. **Geröstete Blumenkohlsuppe**  
mit Walnüssen  
\*\*\*  
**Gebratene Maispouardenbrust**  
auf Morchelsauce mit Zuckerschoten, feinen Möhren und  
Süßkartoffelpüree  
\*\*\*  
**Hausgemachtes Sanddorneis**  
an Sauerrahm mit roten Früchten  
Euro **42,90**

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 42,50
6. **Weißer Tomatensuppe**  
mit Frischkäse-Basilikum-Cellestine  
\*\*\*  
**Filet vom Flusszander**  
in Limonenbutter auf Blattspinat mit Butterkartoffeln  
\*\*\*  
**Crème brûlée**  
mit Kiwi Smoothie Euro 44,50
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 43,50
8. **Kokos-Zitronengrassuppe**  
\*\*\*  
**Auberginentarte**  
mit Manchego und Tomate  
\*\*\*  
**Geeisterter Tiramisu-Torte**  
auf zweierlei Saucen und Früchten Euro 36,90

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 57,00*

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 58,00*

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* € 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* € 19,50
- *Zander – auf der Haut gebraten – mit getrüffeltem Blattspinat, Kartoffelstampf und körniger Senfsauce* € 19,50

## 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* € 23,90
- *Susländer Schweinerücken “Strindberg” mit Zwiebel-Senfsauce, marktfrischem Gemüse und Süßkartoffelpüree* € 24,50
- *Papillon “Spezial” Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute in Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelkroketten* € 29,50
- *Roastbeef, im Ganzen gebraten, an Sauce Bearnaise mit Grilltomate dazu servieren wir grüne Speckbohnen, Champignons und Kartoffelgratin* € 32,00
- *Kalbstafelspitz in Meerrettich-Schnittlauchsauc mit Roter Bete und Bouillonkartoffeln* € 26,50
- *Salzwiesenlammrücken in Rosamrinjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin* € 28,90

## Fisch

- *Zander – auf der Haut gebraten – mit Rahmsauerkraut, Trauben und Petersilienkartoffeln* € 26,50
- *Seeteufelmedaillons mit Rosmarin gebraten mit Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln* € 31,50
- *Gebratene Küstentische (Lachs, Steinbeißer und Dorsch) mit Hummersauce, Blattspinat und Kartoffelgratin* € 26,90

## 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 **42,00**/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 49,50/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 **59,00**/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 59,00/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 48,00/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 56,00/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***

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot  
Mineralwasser, Säfte, Softdrinks und Engel Pilsener*

*Euro **99,00** 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*

*Tortiletts gefüllt mit Gorgonzolacreme*

*geschmorte Zucchini-scheiben mit Knoblauch und Thymian*

*Paprika in Olivenöl mit Oregano*

*karamellisierte Schalotten*

*Tomaten mit Büffel-milch-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**

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot*

*Mineralwasser, Säfte, Softdrinks*

*Engel Pilsener vom Fass*

*Kaffee*

**Euro 99,00 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*

*Sahnegeschnetzelttes 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.**

**€ 39,50 pro Person (Erwachsene)**

**€ 19,75 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 49,00/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**

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot*

*Mineralwasser, Säfte und Softdrinks*

*Engel Pilsener vom Fass*

*Kaffee und Tee*

**€ 90,00 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*

**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***

\*\*\*

***Pouardenbrust in Limonen-Weinsauce***

*mit Ingwer-Karotten und neuen Kartoffeln*

\*\*\*

***Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Bourbon-Vanilleeis***

***Getränke***

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot*

*Mineralwasser, Säfte und Softdrinks*

*Engel Pilsener vom Fass*

*Kaffee und Tee*

***€ 90,00 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 € 55,00 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***

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot Mineralwasser, Säfte und Softdrinks*

*Engel Pilsener vom Fass*

*Kaffee und Tee*

***€ 90,00 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 € 55,00 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***

*L'Esprit de Mistral Chardonnay und Merlot  
Mineralwasser, Säfte und Softdrinks  
Engel Pilsener vom Fass  
Kaffee und Tee*

***€ 90,00 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 € 55,00 pro Person***

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

## ***Fingerfood***

## ***Einzelpreis***

<i>Backpflaume im Speckmantel</i>	2,90 €
<i>kleine Frühlingsrollen mit Dipp</i>	2,90 €
<i>Goudawürfel mit Trauben</i>	2,90 €
<i>Lachspraline mit Frischkäsefüllung</i>	3,90 €
<i>Mini Meatballs mit Tunke</i>	2,90 €
<i>Scampischwänzchen mit Aioli</i>	3,90 €
<i>Kräuterfilet am Rosmarinzweig</i>	4,50 €
<i>Rinderfilet mit Perlzwiebelstick</i>	4,90 €
<i>Grissini mit Parmaschinken</i>	3,00 €
<i>Tomate-Mozzarellastick</i>	2,90 €
<i>Schwarzbrottaler mit Räucherforelle</i>	3,90 €
<i>rosa Entenbrust mit Physalis</i>	3,90 €



### ***Kanapees***

*Roggentaler, Mehrkornbrot, Baguette, Ciabatta und Konfekt belegt mit*

### ***Fisch***

### ***Einzelpreis***

<i>Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Gebeizter Ostseelachs „Graved Art“ mit Honig-Senf-Dill-Sauce</i>	<i>3,90 €</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*
- *Involtni vom Roastbeef gefüllt mit Rucola und Pecorino*
- *Gebratenes Rindfleischbällchen mit smoked BBQ-Dipp*
- *Quiche von Rucola, Ziegenfrischkäse und Oliven*

*Dessert*

- *Panna Cotta mit Beerenfrüchten*

**€ 29,50 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*

**€ 34,50 pro Person für 6 Teile**

**Preise gültig ab 11.02.2022**

**Preisänderungen aufgrund aktueller Lagen 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*

\*\*\*

*€ 139,99 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](http://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](mailto:siggizeitler@wtnet.de)

## *Wintergarten*



*Für Veranstaltungen bis zu 70 Personen.*

## *Zirbelstube*



*Für Veranstaltungen bis zu 30 Personen*