

Winterliche Gaumenfreuden 2023

*Unsere Empfehlungen
für Ihr privates oder geschäftliches
Festessen
in der Winter- und Weihnachtszeit*



*Gilt nur für Veranstaltungen ab 10 Personen,
es kann aus diesen Vorschlägen nur
ein einheitliches Menü
ausgewählt werden.
Eine à la carte Auswahl können Sie aus unserer
aktuellen Speisekarte treffen*

*Restaurant Papillon
Vinay Sundri*

*Niendorfer Str. 55 – 59
22529 Hamburg
Tel. 040/58 44 40
www.restaurant-papillon.de*



Unser Geflügel-Trio **Auf Vorbestellung**



Der Klassiker...

Ofenfrischer Gänsebraten am Tisch tranchiert (für 4 Personen)
auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und
Kartoffelkroketten
inkl. 1 Fl. Rotwein

€ 199,99 für 4 Personen

Außer Haus...

Der Weihnachtsstress hat Sie voll erwischt?
Kein Problem, holen Sie sich Ihren Gänsebraten einfach bei uns im Restaurant Papillon ab
oder wir liefern auf Wunsch gegen die entsprechenden Mehrkosten auch per Kurier

Ihre Gans kommt fertig zubereitet mit Rotkohl, Rosenkohl,
Apfel-Rosinen-Füllung, Kartoffelklößen zu Ihnen, außerdem erhalten Sie noch eine
Flasche Rotwein dazu
alles für 4 Personen für € 199,99

Bauernente für 2 Personen

am Tisch tranchiert
auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen
und Kartoffelkroketten
inkl. 1 Fl. Rotwein

€ 79,99 für 2 Personen



Winterliche Gaumenfreuden

*Empfehlungen für Ihr privates oder geschäftliches Festessen in der kühlen Jahreszeit
(nur auf Vorbestellung ab 10 Personen)*

Stellen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen Ihr Menü zusammen. Eine Einzelbestellung unterschiedlicher Gerichte ist in dieser Menüauswahl nicht möglich.

Suppen

<i>Winterliche Minestrone mit Waldpilzen und Crespelle</i>	€	8,90
<i>Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Kürbiskernen</i>	€	8,90

Hauptgerichte

<i>Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst und Speck, dazu servieren wir Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln</i>	€	21,90
<i>Lammfilet mit Prinzessbohnen, Pfeffersauce dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	24,90
<i>Gänsekeule mit Schmorapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößchen</i>	€	29,50
<i>Linguine mit Scampi und Zitronensauce</i>	€	22,90
<i>Lachsfilet mit Pfefferrahmsauce, Spinat und Kartoffeln</i>	€	25,90
<i>Entenbraten auf Altländer Apfelsauce mit Schmorapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößchen</i>	€	33,00

Dessert

*wählen Sie ein Dessert aus unserer aktuellen Speisekarte
oder wir empfehlen Ihnen etwas passend zu Ihrem Menü*

Knecht Ruprecht Buffet

ab 20 Personen

kalte Speisen

Graved-Lachs und Stremellachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Kräutermatjesfilets

Cocktail von Shrimps und Papaya

Entenleberpraline mit Sauce Cumberland

Roastbeef, rosa, mit hausgemachter Remouladensauce

Meatballs süß-sauer-pikant

Bruschetta Italiana

Garnituren

ingelegter Kürbis

Senfgurken

Salate

Waldorfsalat

Gurkensalat in Joghurtsauce

Avocadosalat

warme Speisen

Kartoffelschaumsuppe

Knusprige Ente

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Mandelbällchen

Linguine mit Scampi in Oliven-Knoblauchöl

Dessert

Hamburger Rumpudding mit Gewürzkirschen

Bratapfel in Marzipansauce

Weihnachtliches Gebäck

Internationale Käseauswahl mit ofenfrischen Backwaren

€ 55,00 pro Person



Weihnachten 2023...

ein Himmlisches Vergnügen

25. Dezember 2022 von 12.00 – 21.00 Uhr

26. Dezember 2022 von 12.00 – 21.00 Uhr

Suppe

klaren geröll mit gemüse und crespelle

Hauptgerichte

Gänsekeule mit knuspriger Haut, serviert mit Preiselbeer-Apfel, Rotkohl, Kartoffelklößen und einer leckeren Bratensauce

€ 59,90

Wildschweinbraten serviert mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Preiselbeer-Apfel und einer leckeren Bratensauce

€ 59,90

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Kräuterbutter, Risotto mit Safran und Meeresfrüchten, gedünstetem Spinat mit Knoblauch

€ 59,90

Portobello-Pilz-Steak mit Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffelgratin mit Knoblauch und Thymian, gebratenem grünen Spargel mit Zitronenbutter

€ 59,90

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu mit Zimt und Orangenlikör
Die Suppe und das Dessert sind im Preis inbegriffen



Unser Silvestermenü 2023
31. Dezember 2023 um 19.00 Uhr

Appetizer

***Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Bett aus Rucola
mit Zitronenvinaigrette***

Zitronengras-Suppe mit Satè-Spieß und Koriander

Maracuja Sorbet

***Rinderfilet an Rotwein-Schalotten Sauce
dazu servieren wir
Kartoffelgratin und glaciertes Gemüse***

Dessertvariation

€ 79,90 pro Person



Gedanken zur Weihnachtszeit

*Die Lichter leuchten wieder hell
an allen Fenstern
und auf Dächern.
Sie schenken dir einen freudigen Moment.
SCHAUE NUR HIN*

*Das Licht kannst du fühlen,
es durchdringt dein Gemüt
und fließt hin zum Herzen,
wo es dann geschieht, dass du spürst,
die Weihnachtszeit ist nun nicht mehr weit.*

(Claudia Klein)



RESTAURANT
Papillon
— *Im Hotel Engel* —

***Restaurant Papillon im Hotel Engel
Geschäftsführer Vinay Sundri
Niendorfer Straße 55 – 59
22529 Hamburg***

***Telefon 040 58 44 40
v.sundri@restaurant-papillon.de***

www.restaurant-papillon.de