

Sehr verehrte Gäste des Parlaments!

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Es freut uns außerordentlich, dass Sie eine Veranstaltung im Parlament planen möchten.

Anbei möchten wir Ihnen kurz unsere Räumlichkeiten vorstellen und Ihnen einen ersten Einblick in die Möglichkeit zur Gestaltung Ihrer Veranstaltung geben.



Ihre Ansprechpartner für Veranstaltungen:

Frau Claudia Casper, Veranstaltungs-, Verkaufsleiterin

Telefon: 040/360 90 950

Email: ccasper@parlament-hamburg.de

Frau Franziska Wiebke, Veranstaltungsmitarbeiterin

Telefon: 040/368 09 835

Email: fwiebke@parlament-hamburg.de

So genießt Hamburg...

Das Restaurant Parlament im Hamburger Rathaus – ein modernes Stück Hamburger Tradition mitten in der City.

Neben unserem großen Restaurantbereich, genannt „Bunte Kuh“, verfügt das Parlament über drei exklusive, separate Veranstaltungsräume, sowie in den Sommermonaten über eine wunderschöne Patio-Terrasse im Innenhof des Rathauses für bis zu 200 Personen

Restaurantbereich „Bunte Kuh“

Die Bunte Kuh war eine vermutlich in Flandern gebaute Hansekogge, die als größtes Schiff der hansischen Flotte im Jahr 1401 den Angriff auf den Seeräuber Störtebeker führte.

In unserem Restaurantbereich können wir insgesamt bis zu 150 Gäste unterbringen, je nach Tischformation.



Das Restaurant ist großräumig und lässt sich in drei „Teilbereiche“ unterteilen:

- eine Art Erhöhung/Podium unterhalb der Fenster,
- ein Mittelteil sowie
- ein Bereich direkt vor der großen Hauptbar

Rauminformation:

Quadratmeter: 223,82 qm²

Maximale Personenzahl: 150 Gäste

Maximale Personenzahl Stehempfang: ca. 300 - 350 Gäste

Bestuhlung:

Nur gemischte Bestuhlung möglich 4er, 6er, 9er, 12er Tische

Besonderheiten:

12 Meter lange Bar im Raum, LED Lichter Technik

Raummiete/Mindestverzehrumsatz:

nach Anfrage, da normalerweise regulärer Restaurantbetrieb stattfindet

Unsere separaten Veranstaltungsräume im Überblick

- Rose ca. 40 Personen
- Remter ca. 80 - 95 Personen
- Grundsteinkeller ca. 330 Personen

Mindestverzehrsätze:

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für die **Bereitstellung/Anmietung** unserer **separaten Räume Mindestverzehrsätze** benötigen.

Raum Rose

Tagsüber: 900,00 €
Abends: 1.200,00

Raum Remter

Tagsüber: 1.500,00 €
Abends: 2.500,00 €

Raum Grundsteinkeller

Tagsüber: 3.000,00 €
Abends: 6.000,00 €
Ende November – Dezember: auf Anfrage

Wird dieser Umsatz nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.



Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen detaillierten Einblick in all unsere separaten Veranstaltungsräume sowie erste Eindrücke von unseren Events.

Raum „Rose“

Der Raum Rose wurde früher als eine „Damenhalle“ etabliert, um die Frauen vor streifenden Männerblicken zu schützen.



Unser Raum „Rose“ besteht aus einem Vorraum sowie einem Hauptraum.

Der Vorraum eignet sich hervorragend für einen Aperitif und/oder als Buffetstation.

Folgende Bestuhlung finden Sie gewöhnlich im Hauptraum vor:

Einen großen runden Tisch für bis zu 18 Personen in der Mitte des Raumes sowie vier kleine runde Tische in den Seitennischen für jeweils bis zu 8 Personen. Diese müssen wir im Raum belassen. Der Große runde Tisch in der Mitte kann entfernt werden.

Rauminformationen:

- **Quadratmeter:** 80 qm²
- **Maximale Personenzahl:** 42 Gäste optimal
- **Bestuhlung:** 4 runde Tische á 6 Personen, 1 runder Tisch á 18 Personen
- **Besonderheiten:** Imposanter Kronleuchter, runder Tisch in der Mitte des Raumes mit 3,05 m Durchmesser für maximal 18 Personen

Raum „Remter“

Remter ist der eingedeutschte Begriff für Refektorium, der Speisesaal eines Klosters.



Unser Raum „Remter“ verfügt über einen großen Hauptteil mit 2 Säulen sowie eine Art Empore und lässt ebenfalls unterschiedliche Möglichkeiten der Raumaufteilung zu.

Im unteren Hauptteil können gut 50 bis zu 70, maximal bis zu ca. 78 Personen an Tafeln a 6 bis 12 Personen platziert werden.

Die Empore eignet sich beispielsweise für die Platzierung weiterer 16 bis 18 Gäste, wahlweise für eine Buffetstation oder kann frei bleiben.

Zusätzlich befindet sich eine Art Galerie VOR dem Raum, die alternativ als Buffetstation genutzt werden kann.

Rauminformationen:

- **Quadratmeter:** 134,44 qm²
- **Maximale Personenzahl:** 80-96 Gäste
- **Maximale Personenzahl Stehempfang:** ca.100 Gäste
- **Bestuhlung:** Tafelform 82 Personen, 8er Tische 68 Personen, Kino 70 Personen, Parlamentarisch 50 Personen, mit Podium max. 96 Personen an Tafeln
- **Besonderheiten:** Empore im Raum, Buffet kann auf dem Podium oder auf dem Flur aufgebaut werden

Raum „Grundsteinkeller“

Hier befindet sich der Grundstein des von 1886 bis 1897 erbauten Hamburger Rathauses.



Unser Raum "Grundsteinkeller" lässt unterschiedliche Möglichkeiten der Raumaufteilung zu. Insgesamt können wir dort sogar bis zu 338 Gäste unterbringen.

Dieser Raum verfügt über einen breiten Mittelgang mit Bühne, in dem bis zu 180 Personen platziert werden können. Die Bühne, mit einem prachtvollen Kamin, eignet sich zur Platzierung von einem DJ oder einer Band.

Bei 150 Gästen lässt sich vor der Bühne Platz für eine Tanzfläche schaffen.

Zusätzlich verfügt der Raum über zwei schmalere Flügelgänge, welche für die zusätzliche Platzierung von Gästen, für einen möglichen Loungebereich mit Stehtischen, für eine Buffetstation oder für einen Garderobebereich genutzt werden können.

Im linken Flügelgang befindet sich eine fest installierte Bar für Ihre Veranstaltung.

Rauminformationen:

- **Quadratmeter:** 521 qm²
- **Maximale Personenzahl:** 338 Gäste
- **Maximale Personenzahl Stehempfang:** ca. 450 Gäste
- **Bestuhlung:** Tafelform 338 Personen, mit Bühne maximal 358 Personen
Kino 200 bis max. 250 Personen,
Parlamentarisch 120 Personen
- **Besonderheiten:** Im Raum befindet sich ein großer Kamin, eine Bühne mit 25 m² im Raum, moderne LED-Lichttechnik, eigene Bar im Raum

Eindrücke von Events



Buffetvorschläge

Liebe Gäste des Parlaments!

Anbei finden Sie unsere ersten, allgemeinen Buffetvorschläge, unterteilt in Jahreszeiten, für Gruppen AB 25 Personen Minimum, um Ihnen einen Einblick in den Stil unsere Küche zu geben.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Gruppen mit weniger als 25 Personen einen Aufpreis von € 1,50 pro Person berechnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir diese Buffets nur in unseren SEPARATEN Räumen anbieten können.



Lunchbuffet „Mediterran“

Vorspeisen:

Schinken und Salami mit Melone und Grisinni
Antipasti-Gemüse: Zucchini, Aubergine, Champions und Paprika
Tomate Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer
Nudelsalat mit Tomate und Basilikum Pesto
Kartoffel - Gurken Salat mit Essig, Öl und Kräutern
Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern
Verschiedene Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen:

Picatta von der Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten
mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce und Schupfnudeln

Gebratenes Lachsfilet mit einer körnigen Senfsauce,
Basmatireis und Rahmgemüse

Penne in Käsesauce mit Spinat
und karamellisierten Walnüssen

Dessert:

Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 34,00 €

Ab 50 Personen 33,00 €

Ab 100 Personen 32,00 €

Lunchbuffet „Holstein“

Vorspeisen:

Kleine Frikadellen mit Senf
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Ei und Kräutern
Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl
Holsteiner Räucher- und Kochschinken mit süß-sauer eingelegtem Gemüse
Glückstädter Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Heringssalat mit Rote Bete und Äpfeln
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressings und Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen:

Schweinerückenbraten mit Pilzrahmsauce,
jungem Wirsing in Rahm und Rosmarin-Röstkartoffeln

Rotbarschfilet mit Limonensauce,
Streifen von Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

Tortellini mit Käse und Tomaten - Gemüsesauce

Dessert:

Mousse von dunkler und weißer Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 35,00 €

Ab 50 Personen 34,00 €

Ab 100 Personen 33,00 €

Rustikales Buffet

Vorspeisen:

Geräucherte Putenbrust mit Feigensenf und Trauben
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln, Weißwein Essig und Olivenöl
Matjesfilet mit Hausfrauensauce und frischen Kräutern
Eingelegte Bratheringsröllchen
Kleine Frikadellen mit Dijon Senf und Cornichons
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot und Baguette mit Schmalz und Butter

Hauptspeisen:

Saftiger Kasseler-Nackenbraten mit Jus,
Sauerkraut und gebratenen Drillingen

Seelachsfilet in Eihülle gebraten mit Tomaten-Basilikumsauce,
Blattspinat und Gnocchi

Gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat in Kräutersauce

Dessert:

Kleine, gefüllte Windbeutel
mit gebundenen Schattenmorellen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 39,00 €

Ab 50 Personen 38,00 €

Ab 100 Personen 37,00 €

Hamburger Buffet

Vorspeisen:

Rauchfisch-Spezialitäten mit Lachs, Makrele, Sprotten und Heilbutt
Original Glückstädter Matjesfilets Hausfrauenart mit Zwiebeln und Gurken
Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensauce
Kleine Fischfrikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat
Katenrauch-Schinken und Pfefferbeißer mit Essigzwiebeln
Würziger Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen:

Geschmorte Rinderbrust in Rotweinjus
mit Spitzkohl in Rahm und Servietten-Roulade

Hamburger Pannfisch mit einer körnigen Senfsauce,
buntem Gemüse und gebratenen Drillingen

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce

Dessert:

Quarkmousse mit Orangen-Kompott
Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 41,00 €

Ab 50 Personen 40,00 €

Ab 100 Personen 39,00 €

Norddeutsches Buffet

Vorspeisen:

Heißgeräucherter Stremellachs und Lachs aus dem „Kaltrauch“
Glückstädter Matjesfilet mit Zwiebelringen und Hausfrauensauce
Hausgemachter Roter Heringssalat mit Rote Bete und Äpfeln
Rustikale Auswahl mit Norddeutscher Landwurst
Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
Brust vom Maishähnchen mit Apfel-Sellerie Salat und Sauce Cumberland
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Suppe:

Passierte Kartoffelsuppe mit Croutons

Hauptspeisen:

Geschmorte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce,
Apfel-Specksauerkraut und Kartoffelgratin

Gebratene Fischfilets mit Dill-Rahmsauce,
geschmorten Gurken und Butterkartoffeln

**

Vegetarische Lasagne

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Warmer Apfelstrudel
Auswahl von verschiedenem Weich- und Schnittkäse
Mit Salzgebäck und Trauben

Ab 25 Personen 42,00 €

Ab 50 Personen 41,00 €

Ab 100 Personen 40,00 €

Asiatisches Buffet

Vorspeisen:

Würziger Rindfleischsalat mit Koriander-Chilimarinade
Geflügelcocktail mit Ananas und Curry
Gebratene Garnelen mit Zitronengras und Ingwer
Geräucherte Buttermakrele mit scharfem Dip
Asiatischer Gurkensalat mit schwarzem Sesam
Würzige Fischfrikadellen mit Koriander
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Suppe:

Blumenkohl-Currysuppe

Hauptspeisen:

Maishähnchenbrust in Kokos-Currysauce
mit Wokgemüse und Bratreis

Gebratenes Welsfilet mit Wurzel-Sprossengemüse,
Limonensauce und Basmatireis

Bratnudeln mit Garnelen, Gemüsestreifen
und Sojasauce

Dessert:

Limettencreme mit Ananas-Chutney
Creme Brûlée mit Kokos und Zitronengras
Gebackene Banane mit Honig

Ab 25 Personen 43,00 €

Ab 50 Personen 42,00 €

Ab 100 Personen 41,00 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

Italienische Salami und luftgetrockneter Schinken mit Feigen und Melone
Tomate mit Büffel Mozzarella und frischem Basilikum
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
Penne-Nudelsalat mit Romatomen und gehobeltem Parmesan
Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons
und Aubergine in Olivenöl
Shrimps Salat mit Oliven und Tomaten und Kräutern
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Tomaten Crème Fraîche

Suppe:

Tomatensuppe mit Pinienkernen und Crème Fraîche

Hauptspeisen:

Picatta von der Hähnchenbrust Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce
und gebratenen Gnocchi

Gebratenes Lachsfilet mit Orangen-Weißweinsauce,
mit Fenchelgemüse und Basmatireis

Frische, gefüllte Pasta mit Ziegenkäse,
Tomatenragout und Basilikumpesto

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeerensoße

Ab 25 Personen 45,00 €

Ab 50 Personen 44,00 €

Ab 100 Personen 43,00 €

Internationales Buffet

Vorspeisen:

Spanischer Serrano - Schinken mit Melone und Feigen
Italienische Salami mit Rucola und getrockneten Tomaten
Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Sauce Remoulade
Medaillons vom Schweinefilet mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
Geräucherte Filets von Markrele, Hering und Heilbutt mit Kräuter-Rührei
Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons
und Aubergine in Olivenöl
Salat von Kaltwassergarnelen in einer Cocktailsauce
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Suppe:

Minestrone - Tomatisierte Gemüsesuppe

Hauptspeisen:

Saltimbocca von der Kalbsoberschale, mit Salbei und Schinken umwickelt, dazu
Weißweinsauce, Blattspinat und gebratene Schupfnudeln

Ragout von Edelfischen in Safransauce
Mit Gemüsestreifen und Basmatireis

Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Tomatenragout

Dessert:

Warmer Kaiserschmarr'n mit Vanillesauce
Schokobrownies
Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren

Ab 25 Personen 49,00 €

Ab 50 Personen 48,00 €

Ab 100 Personen 47,00 €

Gala Buffet

Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
Gebeizter und geräucherter Lachs auf Fenchel - Orangen Salat
Scampi's gebraten auf Confit creol Gemüse
Parmaschinken mit Feigen und Melone
Geräucherter Aal und Büsumer Krabben mit Kräuter-Rührei
Stubenküken gebacken auf Waldorfsalat mit Orangenfilets und Walnüssen
Ziegenkäse - Mousse auf Rucolasalat und Oliven Crème
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Suppe:

Krabbensuppe mit Cognac verfeinert

Hauptspeisen:

Friesischer Rinderrücken rosa gebraten mit Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln

Filet vom Kabeljau, gedünstet mit Petersiliensauce,
Pfannengemüse und zweierlei Reis

Penne mit Spinat, Birnenspalten und Gorgonzolasauce

Dessert:

Zweierlei Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Auswahl von verschiedenem Weich- und Schnittkäse
Mit Salzgebäck und Trauben

Ab 25 Personen 57,00 €

Ab 50 Personen 56,00 €

Ab 100 Personen 55,00 €

Weihnachtsbuffet

Unsere Buffet-Empfehlung speziell für Ihre Weihnachtsfeier
(nur in der Zeit vom 15. November bis 23. Dezember)

Kalte Speisen:

Auswahl von Holsteiner Katenrauch-Schinken und
Schwarzwälder Schinken mit würzigem Kürbis-Cranberrysalat
Gebratene Poulardenbrüste mit Waldorfsalat,
Mandarinen und Nüssen
Variation von geräuchertem Lachs, Rollmops und Makrelenfilet
mit Sahnemeerrettich
Glückstädter Wintermatjes mit Preiselbeer-Schmand
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Warme Speisen:

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit glasierten Maronen,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Holsteiner Grünkohl mit Kasselerrücken, herzhafter Kochwurst und Röstkartoffeln
Filet vom Rotbarsch mit Rieslingsauce,
feinen Gemüsestreifen und kleinen Kartoffeln
Penne in Limonensauce mit Blattspinat, Birnenspalten und
karamellisierten Walnüssen

Dessert:

Warmer Kaiserschmarrn
Rote Grütze mit winterlichen Gewürzen und Vanillesauce

Ab 25 Personen 40,00 €
Ab 50 Personen 39,00 €
Ab 100 Personen 38,00 €

Menüvorschläge

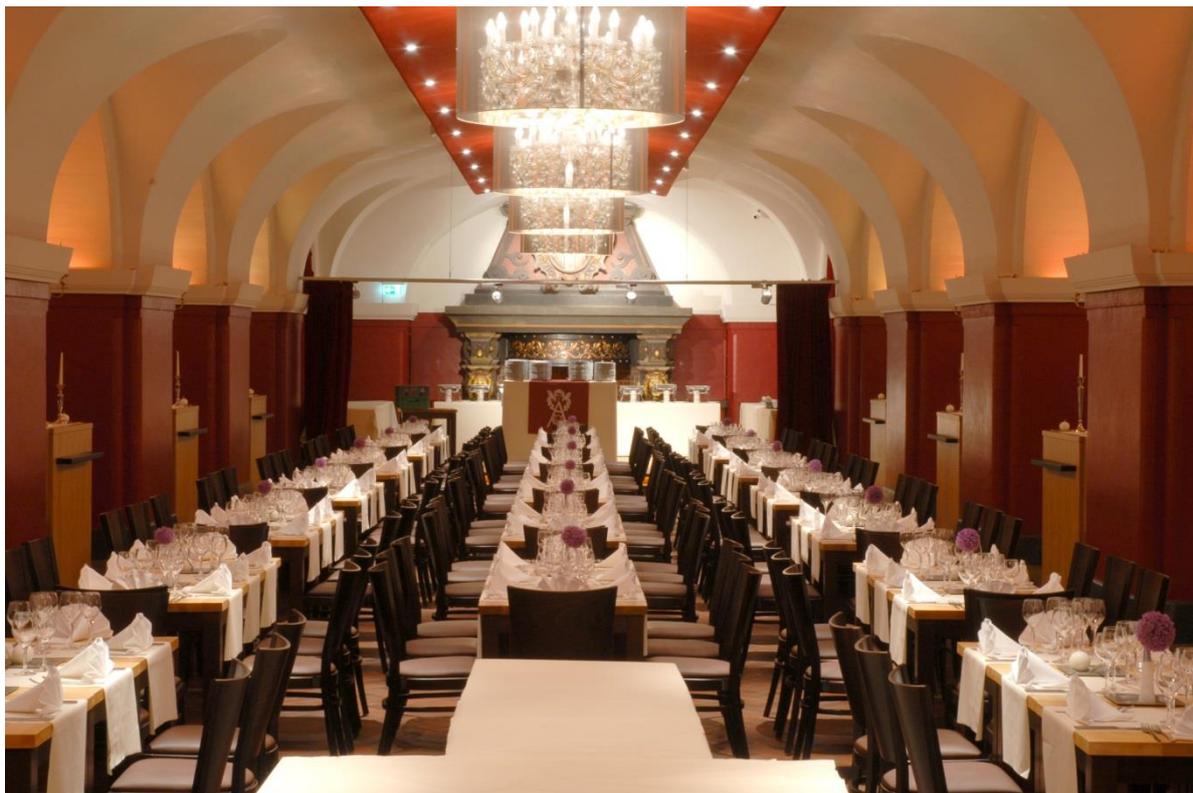
Liebe Gäste des Parlaments!

Anbei finden Sie unsere ersten, allgemeinen Menüvorschläge, unterteilt in Jahreszeiten für Gruppen AB 20 Personen, um Ihnen einen Einblick in den Stil unsere Küche zu geben.

Bei speziellen Wünschen beraten wir Sie gerne und lassen Ihnen weitere Vorschläge zukommen!

Bitte beachten Sie, dass wir bei den folgenden Menüs eine EINHEITLICHE Menüauswahl bis 7 Tage vor Ihrer Reservierung benötigen!

Eine Menüzusammenstellung aus der jeweils aktuellen Speisekarte, ist ebenfalls und kurzfristiger möglich!



*Unsere Frühjahrs und Sommermenüs
(März bis September)*

Menü I

Cremesuppe von der Heidekartoffel
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kräutern

Gebratene Brust von der Maispoularde
mit Rotweinjus, Pilzrisotto und kleinem Gemüse

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 20 Personen 30,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 29,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 28,00 €

Menü II

Schaumsuppe von Brunnenkresse
mit Lachsstreifen und gerösteten Weißbrotwürfeln

Geschmorte Rinderbrust aus Schleswig-Holstein,
in Portweinjus mit Kartoffel-Möhrengemüse

Quarkmousse
mit einem Rhabarber-Erdbeerkompott

Preis pro Person ab 20 Personen 32,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 31,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 30,00 €

Menü III

Hamburger Krabbensuppe
mit frischen Nordseekrabben und alten Cognac verfeinert

Filet vom Parmaschwein
mit Pilzen in Rahmsauce, buntem Gemüse und kleinen Rosmarin-Röstkartoffeln

Zweierlei Schokoladen-Mousse
mit Früchten und Vanillesauce

Preis pro Person ab 20 Personen 38,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 37,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 36,00 €

Menü IV

Karotten-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

Gebratenes Filet vom Lachs
mit Weißweinsauce, feinem Ratatouille-Tomatengemüse und Parmesan-Risotto

Zweierlei Parfait von Mango und Kokos,
mit Früchten und Mangoragout

Preis pro Person ab 20 Personen 38,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 37,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 36,00 €

Menü V

Carpaccio vom Rind
mit tasmanischem Bergpfeffer und Limonenöl mariniert,
dazu ein Kressesalat und gehobelter Parmesan

Hamburger Pannfisch nach Parlament-Art
Dreierlei gebratene Fischfilets (aus frischem Tagesfang)
Mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und knusprigen Bratkartoffeln

Crème Brûlée
mit Früchten

Preis pro Person ab 20 Personen 40,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 39,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 38,00 €

Menü VI

Kleines Tatar vom Rind
mit Kapern, Sardellenfilets und Schalotten angemacht,
mit kleinem Kräutersalat und geröstetem Schwarzbrot

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Krustentiersauce, Blattspinat und Meeresfrüchte-Risotto

Bayrische Vanillecreme
mit marinierten Früchten der Saison

Preis pro Person ab 20 Personen 42,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 41,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 40,00 €

Menü VII

Carpaccio vom Lachs
mit Ingwer-Koriander-Vinaigrette,
Rucola und gehobeltem Parmesan

Roastbeef am Stück gebraten,
mit Pfeffer-Rahmsauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Mango-Apfelsalat
mit Minze und Buttermilch-Mousse

Preis pro Person ab 20 Personen 46,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 45,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 44,00 €

*Unsere Herbst- und Wintermenüs
(Oktober - Februar)*

Menü I

Cremesuppe von der Heidekartoffel
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kräutern

Gebratene Brust von der Maispoularde
mit Rotweinjus, Pilzrisotto und kleinem Gemüse

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 20 Personen 30,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 29,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 28,00 €

Menü II

Kokos - Kürbiscremesuppe
mit gebackener Kürbisblüte und gerösteten Kürbiskernen

Geschmorte Rinderbrust aus Schleswig-Holstein,
in Portweinjus mit Kartoffel-Möhrengemüse

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 20 Personen 32,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 31,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 30,00 €

Menü III

Hamburger Krabbensuppe
mit frischen Nordseekrabben und alten Cognac verfeinert

Ragout von der Kalbskeule in Rahmsauce,
mit Champignons, buntem Gemüse und Butterspätzle

Dunkles Pralinenmousse mit Pflaumenkompott

Preis pro Person ab 20 Personen 36,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 35,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 34,00 €

Menü IV

Karotten-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

Lachsschnitte
auf jungem Wirsing in Rahm,
mit Krustentier Sauce und kleinen Butterkartoffeln

Quarkmousse
mit Himbeermark
und einem Ragout von Zwergorangen

Preis pro Person ab 20 Personen 37,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 36,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 35,00 €

Menü V

Carpaccio vom Rind
mit tasmanischem Bergpfeffer und Limonenöl mariniert,
dazu ein Kressesalat und gehobelter Parmesan

Hamburger Pannfisch nach Parlament-Art
Dreierlei gebratene Fischfilets (aus frischem Tagesfang)
mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und knusprigen Bratkartoffeln

Crème Brûlée
mit Früchten

Preis pro Person ab 20 Personen 40,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 39,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 38,00 €

Menü VI

Kleines Tatar vom Rind
mit Kapern, Sardellenfilets und Schalotten angemacht,
mit kleinem Kräutersalat und geröstetem Schwarzbrot

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Krustentiersauce, Blattspinat und Meeresfrüchte-Risotto

Bayrische Vanillecreme
mit marinierten Früchten der Saison

Preis pro Person ab 20 Personen 42,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 41,00 €
Preis pro Person ab 100 Personen 40,00 €

Menü VII

Carpaccio vom Lachs mit Ingwer-Koriander-Vinaigrette,
Rucola und gehobeltem Parmesan

Roastbeef am Stück gebraten, mit Pfeffer-Rahmsauce,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Mango-Apfelsalat mit Minze und Buttermilch-Mousse

Preis pro Person ab 20 Personen 46,00 €

Preis pro Person ab 50 Personen 45,00 €

Preis pro Person ab 100 Personen 44,00 €