

# 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: 040/33 46 802 21

EMAIL: CCASPER@PARLAMENT-HAMBURG.DE

HERR SASCHA PASCHEK, VERANSTALTUNGSMITARBEITER

TELEFON: 040/33 46 802 22

EMAIL: SPASCHEK@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:

- EIN PODIUM UNTERHALB DER FENSTER,
- EIN MITTELTEIL SOWIE
- EIN BEREICH DIREKT VOR DER GROSSEN HAUPTBAR

#### RAUMINFORMATION:

QUADRATMETER: 223,82 QM<sup>2</sup>

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. LED LICHT- TECHNIK

### RAUMMIETE/MINDESTVERZEHRUMSATZ:

AUF ÅNFRAGE, DA NORMALERWEISE REGULÄRER RESTAURANTBETRIEB STATTFINDET



### Unsere Veranstaltungsräume im Überblick

• Rose Ca. 40 Personen

• REMTER CA. 80 - 95 PERSONEN

GRUNDSTEINKELLER
 GESAMTES PARLAMENT
 CA. 330 PERSONEN
 CA. 690 PERSONEN

• GESAMTES PARLAMENT (PARTY) Ca. 1.200 PERSONEN

### MINDESTVERZEHRUMSÄTZE:

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR DIE BEREITSTELLUNG/ANMIETUNG UNSERER SEPARATEN RÄUME MINDESTVERZEHRUMSÄTZE 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

### **GESAMTES PARLAMENT:**

GANZER TAG: 30.000,00 €

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.



UNSERE "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 QM<sup>2</sup>

• MAXIMALE PERSONENZAHL: 42 GÄSTE OPTIMAL

• **BESTUHLUNG**: 4 RUNDE TISCHE Á 6 PERSONEN

1 RUNDER TISCH Á 18 PERSONEN

 BESONDERHEITEN: IMPOSANTER KRONLEUCHTER, AUFWENDIGE WANDMALEREIEN



### "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 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 QM<sup>2</sup>

• 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



### "GRUNDSTEINKELLER"

HIER BEFINDET SICH DER GRUNDSTEIN DES VON 1886 BIS 1897 ERBAUTEN HAMBURGER RATHAUSES.



Unser "Grundsteinkeller" lässt unterschiedliche Möglichkeiten der Raumaufteilung zu.

INSGESAMT KÖNNEN WIR DORT 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 Garderobenbereich genutzt werden können.

IM LINKEN FLÜGELGANG BEFINDET SICH EINE FEST INSTALLIERTE BAR FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

### RAUMINFORMATIONEN:

• QUADRATMETER: 521 QM<sup>2</sup>

• 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 M, MODERNE LED-LICHTTECHNIK, EIGENE BAR



### "GESAMTES PARLAMENT"

WENN SIE DAS GESAMTE PARLAMENT ANMIETEN STEHEN IHNEN DIE RÄUME: ROSE, REMTER, GRUNDSTEINKELLER UND DER RESTAURANT BEREICHE "BUNTE KUH" ZUR VERFÜGUNG.

WIR BIETEN IHNEN UNSER GESAMTES PARLAMENT AB 350 PERSONEN BIS MAXIMAL 1.200 PERSONEN AN.

BESTUHLUNG MIT MENÜ MAX. 663 PERSONEN BESTUHLUNG MIT BUFFET MAX. 590 PERSONEN

STEHEMPFANG MIT EINIGEN SITZGELEGENHEITEN MAX. 800 / 850 PERSONEN
PARTY MAX. 1.200 PERSONEN

### FOLGENDE ZUSATZLEISTUNGEN MÜSSEN SIE BEACHTEN:

#### GARDEROBE:

AB 250 PERSONEN BESTELLEN WIR 2 GARDEROBIEREN.
DIE GENAUE ANZAHL DER GARDEROBIEREN WIRD AUF IHRE VERANSTALTUNGSGRÖSSE ANGEPASST.

DIE DAMEN SIND FÜR DIE ENTGEGENNAHME UND HERAUSGABE DER JACKEN UND MÄNTEL ZUSTÄNDIG. ZUDEM BLEIBT IHRE GARDEROBE NIE UNBEAUFSICHTIGT. FÜR DAS PERSONAL AN DER GARDEROBE ERGEBEN SICH FOLGENDE KOSTEN:
PRO GARDEROBIERE PRO ANGEFANGENE STUNDE 25,00 €.
DA WIR DIESES PERSONAL BEI EINER AGENTUR "ANMIETEN", MÜSSEN WIR EINE MINDESTBESCHÄFTIGUNGSDAUER VON 4 STUNDEN GARANTIEREN.

### ZUSÄTZLICHE GARDEROBENSTÄNDER:

AB 300 PERSONEN MÜSSEN WIR ZUSÄTZLICHE GARDEROBENSTÄNDER ANMIETEN. PREIS PRO GARDEROBENSTÄNDER A 50 HARKEN BETRÄGT 75,00 €.

### EXTRA EQUIPMENT:

AB 300 PERSONEN BENÖTIGEN WIR ZUSÄTZLICHES EQUIPMENT WIE Z.B. GLÄSER, BESTECK, TELLER ETC. PRO PERSON BERECHNEN WIR DAFÜR 5,00 €.

### TÜRSTEHER:

BEI GROSSVERANSTALTUNGEN BESTELLEN WIR TÜRSTEHER, DAMIT KEINE FREMDEN GÄSTE ZUTRITT INS PARLAMENT BEKOMMEN.
PREIS PRO TÜRSTEHER PRO STUNDE 35,00 €

DA WIR DIESE VON EINER EXTERNEN FIRMA "ANMIETEN" MÜSSEN WIR EINE MINDESTBESCHÄFTIGUNGSDAUER VON 5 STUNDEN GARANTIEREN.

DIE ANZAHL RICHTET SICH NACH DER GRÖSSE UND ART DER VERANSTALTUNG.

### TOILETTENDAME:

SOLLTEN SIE DAS GANZE HAUS RESERVIEREN, BENÖTIGEN WIR EINE EXTRA TOILETTENDAME. PREIS PRO STUNDE 18,00 € MINDESTABNAHME 4 STUNDEN



#### PERSONALKOSTEN:

SIE UND IHRE GÄSTE WERDEN DURCH UNSER SERVICEPERSONAL BIS WEIT IN DEN FRÜHEN MORGEN BETREUT. BIS 3.00 UHR IST DAS PERSONAL IN DEN KOSTEN (SPEISEN, GETRÄNKE ETC.) INKLUDIERT. DANACH BERECHNEN WIR IHNEN EINE SERVICEPAUSCHALE VON:

### GANZES HAUS:

500,00 € PRO STUNDE.

#### ROSE:

95,00 € PRO STUNDE

#### REMTER:

150,00 € PRO STUNDE

#### GRUNDSTEINKELLER:

300,00 € PRO STUNDE

#### EXTRA TISCHDEKORATION UND MENÜKARTEN:

Unsere Tische werden standardmässig mit weissen Stoffläufern und Servietten eingedeckt. Sollten Sie komplett weisse Stofftischdecken wünschen, können wir diese gern für Sie anmieten. Pro Person berechnen wir dafür 2,50 € zusätzlich.

AUF WUNSCH, ERSTELLEN WIR GERN MENÜKARTEN FÜR SIE.
PREIS PRO MENÜKARTE 1,50 €

#### BESONDERES EQUIPMENT:

AUF WUNSCH, FRAGEN WIR AUCH GERNE, BEI EINER KONKRETEN RESERVIERUNG UNSEREN EQUIPMENTPARTNER FÜR EXTRA EQUIPMENT WIE Z.B. LOUNGE MÖBEL, BRÜCKENSTEHTISCHE, STUHLHUSSEN MIT STÜHLEN ETC. AN. TEILEN SIE UNS GERNE IHRE WÜNSCHE MIT.

### BLUMENDEKORATION (AUF WUNSCH):

WEITERHIN STIMMEN WIR MIT IHNEN IM VORFELD DIE BLUMENDEKORATION FÜR DIE TISCHE SOWIE WEITERE DEKORATIONSMÖGLICHKEITEN AB. WIR STEHEN IHNEN FÜR WÜNSCHE UND FRAGEN NATÜRLICH ZUR VERFÜGUNG, KÖNNEN IHNEN FLORISTEN EMPFEHLEN UND ERSTE ANREGUNGEN MIT ENTSPRECHENDEN BILDERN FÜR SIE ZUSAMMENSTELLEN LASSEN. BITTE TEILEN SIE UNS IHR BUDGET FÜR DIE TISCHDEKORATION MIT. SIE HABEN ABER AUCH DIE MÖGLICHKEIT DIE GESTALTUNG MIT IHREM EIGENEN ODER UNSEREM FLORISTEN DIREKT ZU BESPRECHEN.

Z.B. EINFACHE KLEINE VASENFÜLLUNG: 9,50 € PRO STÜCK (PRO 10ER TISCH WERDEN 3 STÜCK BENÖTIGT)

#### TECHNIK:

SOLLTEN SIE SPEZIELLE TECHNIK FÜR IHRE VERANSTALTUNG BENÖTIGEN, SO MIETEN WIR DIESE GERN FÜR SIE BEI EINER TECHNIKFIRMA AN. NACHDEM SIE UNS IHRE WÜNSCHE MITGETEILT HABEN, WERDEN WIR EIN ENTSPRECHENDES ANGEBOT EINHOLEN UND DIESES UMGEHEND AN SIE WEITERLEITEN.



#### Musik:

BEI DER SUCHE NACH DEM MUSIKALISCHEN RAHMEN FÜR IHRE FEIER, SIND WIR IHNEN GERN BEHILFLICH. LASSEN SIE UNS WISSEN, WENN WIR HIER SCHON KONTAKT FÜR SIE AUFNEHMEN KÖNNEN.

### GEMA-GEBÜHREN:

Durch das Abspielen von Tonträgern sowie bei Liveauftritten von Bands, fallen zusätzliche Gema-Gebühren an. Diese Gebühren müssen Sie als Veranstalter leider übernehmen und direkt mit der Gema - Zentrale abrechnen.

#### VERANSTALTUNGSHAFTPFLICHTVERSICHERUNG:

Bei einer Grossveranstaltung, benötigen Sie eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung. Diese können Sie bei jeder Versicherungsgesellschaft abschliessen. Das Parlament bekommt eine Kopie von Ihnen.

#### VERANSTALTUNGSPREISE:

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIESE PREISE AUF DER GRUNDLAGE KALKULIERT SIND, DASS DIE VERANSTALTUNG ÜBER EINE GESAMTRECHNUNG ABGERECHNET WIRD.

BEI VERANSTALTUNGEN AUF SELBSTZAHLER BASIS, FALLEN HÖHERE PERSONALKOSTEN AN, DA ZUSÄTZLICHES SERVICEPERSONAL ZUR BESTELLANNAHME UND ZUM ABKASSIEREN BENÖTIGT WIRD.

DIESE KOSTEN MÜSSEN WIR IHNEN WEITERBERECHNEN.
PRO 30 PERSONEN / GÄSTE BENÖTIGEN WIR EINE SERVICEKRAFT EXTRA
PREIS PRO STUNDE 30,00 € BRUTTO
MINDESTABNAHME 4 STUNDEN.



# 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 verschieden Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl 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 36,00 € Ab 50 Personen 35,00 € Ab 100 Personen 34,00 €



# Lunchbuffet "Holstein"

### Vorspeisen:

Kleine Rinderhackbällchen mit Senf
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Ei und Kräutern
Rustikaler Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl
Holsteiner Räucher- und Kochschinken mit süß-sauer eingelegtem Gemüse
Zarte holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Heringshappen in Dillrahm
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

> Herzhafter Kartoffel-Spinatauflauf mit Käse überbacken

### **Dessert:**

Milchreis mit Zimt und Zucker Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 36,00 € Ab 50 Personen 35,00 € Ab 100 Personen 34,00 €



# Rustikales Buffet

### Vorspeisen:

Geräucherte Putenbrust mit Feigensenf und Trauben
Deftiger Wurstsalat mit Zwiebeln und Kräutern in einer Essig-Ölmarinade
Original holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce und frischen Kräutern
Süß-sauer eingelegte Bratheringsröllchen
Kleine Rinderhackbällchen mit Dijon Senf und Cornichons
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot und Baquette 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 40,00 € Ab 50 Personen 39,00 € Ab 100 Personen 38,00 €



# Hamburger Buffet

### Vorspeisen:

Geräucherte Filets von Lachs, Makrele, Sprotten und Hering mit Meerrettich Original holländische Matjesfilets Hausfrauenart mit Zwiebeln und Gurken Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remouladensauce Hausgemachte Fischfrikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat Katenrauch-Schinken und Pfefferbeißer mit süß-sauer eingelegtem Gemüse Würziger Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

### Hauptspeisen:

Zarter Rindertafelspitz in Meerrettich-Schnittlachsauce mit Kartoffel-Möhrengemüse

\*\*\*

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 43,00 € Ab 50 Personen 42,00 € Ab 100 Personen 41,00 €



## Norddeutsches Buffet

### Vorspeisen:

Variation vom Lachs, heiß und kalt geräuchert, mit Meerrettich Süß-sauer eingelegte Bismarck-Heringsröllchen Bunter Matjessalat, würzig mariniert Rustikale Wurst- und Schinkenauswahl Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remouladensauce Brust vom Maishähnchen mit Apfel-Selleriesalat und Sauce Cumberland Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

### Suppe:

Passierte Kartoffelsuppe mit Croutons

### Hauptspeisen:

Geschmorte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce, Apfel-Specksauerkraut und Kartoffelgratin

\*\*\*

Verschiedene Fischfilets mit Dill-Rahmsauce, buntem Gemüse 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 44,00 € Ab 50 Personen 43,00 € Ab 100 Personen 42,00 €



## 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 Romatomaten und gehobeltem Parmesan Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine in Olivenöl Shrimps Salat mit Oliven, Tomaten und Kräutern Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Tomaten Crème Fraîche

#### Suppe:

Tomatensuppe mit Pinienkernen und Crème Fraîche

### Hauptspeisen:

Picatta von der Hähnchenbrust mit 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 Himbeersauce

Ab 25 Personen 47,00 € Ab 50 Personen 46,00 € Ab 100 Personen 45,00 €



### Internationales Buffet

### Vorspeisen:

Spanischer Serrano-Schinken mit Melone und Feigen
Italienische Salami mit Rucola und getrockneten Tomaten
Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Sauce Remoulade
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
Geräucherte Filets von Markrele, Hering und Lachs 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 und 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 51,00 € Ab 50 Personen 50,00 € Ab 100 Personen 49,00 €



# Gala Buffet

### Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remouladensauce Gebeizter und geräucherter Lachs mit Fenchel-Orangen Salat Gebratene Garnelen mit buntem Gemüsesalat Parmaschinken mit Feigen und Melone Geräucherter Aal und Büsumer Krabben mit Kräuter-Rührei Gebackenes Hähnchen mit Waldorfsalat, Orangenfilets und Walnüssen Kräuter-Frischkäsecreme mit gerösteten Pinienkernen Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterquark

### Suppe:

Hamburger Krebssuppe 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 59,00 € Ab 50 Personen 58,00 € Ab 100 Personen 57,00 €



### Vegetarisches Buffet

### Vorspeisen:

Verschiedene, gebratene Antipasti-Gemüse wie Paprika, Auberginen,
Zucchini und Champignons
Vegetarische Frikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat
Mozzarella-Caprese mit Tomaten, kleinen Mozzarellakugeln und Basilikum-Pesto
Kichererbsensalat mit frittiertem Rucola und
gehobeltem Parmesan
Nudelsalat mit Schafskäse, Oliven und Paprika
Gefüllte Weinblätter auf Linsen-Gemüsesalat
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterguark

### **Warme Speisen:**

Gebackene Falafel-Bällchen
\*\*\*

Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis

\*\*\*

Pasta Penne in Gorgonzolasauce mit Blattspinat, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Kartoffel-Spinatauflauf mit Käse überbacken

#### **Dessert:**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce Verschiedene Schokoladen-Brownies Panna Cotta mit Beeren

> Ab 25 Personen 39,00 € Ab 50 Personen 38,00 € Ab 100 Personen 37,00 €



### Nur in der Zeit vom 15.11. bis 26.12.

### 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 und 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 Kaiserschmarr`n 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)

### Мепй І

Cremesuppe von der Heidekartoffel mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kräutern

\*\*\*

Gebratene Brust von der Maispoularde mit Rotweinjus, Kürbiskern-Risotto und Wurzelgemüse

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze 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 €

### <u>Menü</u> II

Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

\*\*\*

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauchsauce und Kartoffel-Möhrengemüse

\*\*\*

Frischer, marinierter Obstsalat mit Walnusseis

Preis pro Person ab 20 Personen 34,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 33,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 32,00 €



### Menü III

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Toppings und hausgemachtem Joghurtdressing

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Lachs auf Ratatouille-Tomatengemüse, Weißweinschaum und Parmesan-Risotto

\*\*\*

Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Himbeersauce und Beeren

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 IV

Hamburger Krebssuppe mit Grönlandgarnelen und altem Cognac verfeinert

\*\*\*

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

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Mangoragout

Preis pro Person ab 20 Personen 41,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 40,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 39,00 €



### MenüV

Carpaccio vom Rind mit geschrotetem Pfeffer, Limonenöl, kleinem Salat und gehobelter Parmesan

\*\*\*

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

\*\*\*

Dreierlei Sorbets mit marinierten Früchten

Preis pro Person ab 20 Personen 43,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 42,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 41,00 €

### Menü VI

Ziegen-Rohmilchkäse in Brickteig gebraten mit Babyleaf-Salat, verschiedenen Toppings und Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen von gelber Paprika mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

\*\*\*

Filetsteak vom Rind mit Morchel-Rahmsauce, Blattspinat und Süßkartoffelgratin mit Cheddarkäse

\*\*\*

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Grand Manier-Parfait

Preis pro Person ab 20 Personen 60,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 59,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 58,00 €



### Vegetarisches Menü

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Toppings und hausgemachtem Joghurtdressing

\*\*\*

Gefüllter Portobello-Pilz auf Blattspinat, mit Olivensauce und Kartoffelgratin

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Mangoragout

Preis pro Person ab 20 Personen 31,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 30,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 29,00 €

# Veganes Menü

Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

\*\*\*

Thailändisches Gemüsecurry (fruchtig-scharf) im Quinoa-Kürbiskernrand

\*\*\*

Marinierte Früchte mit Toffee-Karamelleis

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



### Unsere Herbst- und Wintermenüs

(Oktober bis Februar)

### <u>Menü I</u>

Cremesuppe von der Heidekartoffel mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kräutern

\*\*\*

Gebratene Brust von der Maispoularde mit Rotweinjus, Kürbiskern-Risotto und Wurzelgemüse

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze 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 €

### <u>Menü II</u>

Kokos-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauchsauce und Kartoffel-Möhrengemüse

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person ab 20 Personen 34,50 € Preis pro Person ab 50 Personen 33,50 € Preis pro Person ab 100 Personen 32,50 €



### Menü III

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Toppings Und hausgemachtem Joghurtdressing

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Kabeljau auf einem Kürbis-Risotto mit Weißweinschaum und krossem Speck

\*\*\*

Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Himbeersauce und Beeren

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

Hamburger Krebssuppe mit Grönlandgarnelen und altem Cognac verfeinert

\*\*\*

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

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Mangoragout

Preis pro Person ab 20 Personen 41,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 40,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 39,00 €



### <u>Menü V</u>

Carpaccio vom Rind mit geschrotetem Pfeffer, Limonenöl, kleinem Salat und gehobelter Parmesan

\*\*\*

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

\*\*\*

Warmer Kaiserschmarr 'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Preis pro Person ab 20 Personen 44,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 43,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 42,00 €

### Menü VI

Ziegen-Rohmilchkäse in Brickteig gebraten mit Babyleaf-Salat, verschiedenen Toppings und Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen von gelber Paprika mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

\*\*\*

Filetsteak vom Rind mit Morchel-Rahmsauce, Blattspinat und gratiniertem Süßkartoffelstampf

\*\*\*

Pflaumenkompott mit Grand Manier-Parfait

Preis pro Person ab 20 Personen 60,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 59,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 58,00 €



### Vegetarisches Menü

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Toppings Und hausgemachtem Joghurtdressing

\*\*\*

Gefüllter Portobello-Pilz auf Blattspinat, mit Olivensauce und Kartoffelgratin

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Mangoragout

Preis pro Person ab 20 Personen 31,00 € Preis pro Person ab 50 Personen 30,00 € Preis pro Person ab 100 Personen 29,00 €

# <u>Veganes Menü</u>

Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

\*\*\*

Thailändisches Gemüsecurry (fruchtig-scharf) im Quinoa-Kürbiskernrand

\*\*\*

Marinierte Früchte mit Toffee-Karamelleis

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