

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...

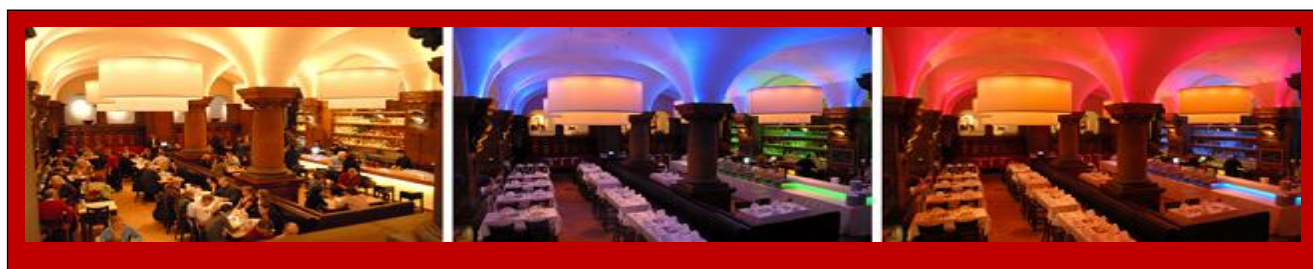
DAS RESTAURANT PARLAMENT IM HAMBURGER RATHAUS – EIN MODERNES STÜCK
HAMBURGER TRADITION MITTEN IN DER CITY.

NEBEN UNSEREM GROSSEN RESTAURANTBEREICH, GENANT „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 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, LED LICHT- TECHNIK

RAUMMIETE/MINDESTVERZEHRRUMSATZ:

AUF ANFRAGE, DA NORMALERWEISE REGULÄRER RESTAURANTBETRIEB
STATTFINDET

UNSERE SEPARATEN VERANSTALTUNGSRÄUME IM ÜBERBLICK

- | | |
|--------------------|----------------------|
| • ROSE | CA. 40 PERSONEN |
| • REMTER | CA. 80 - 95 PERSONEN |
| • GRUNDSTEINKELLER | CA. 330 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 €

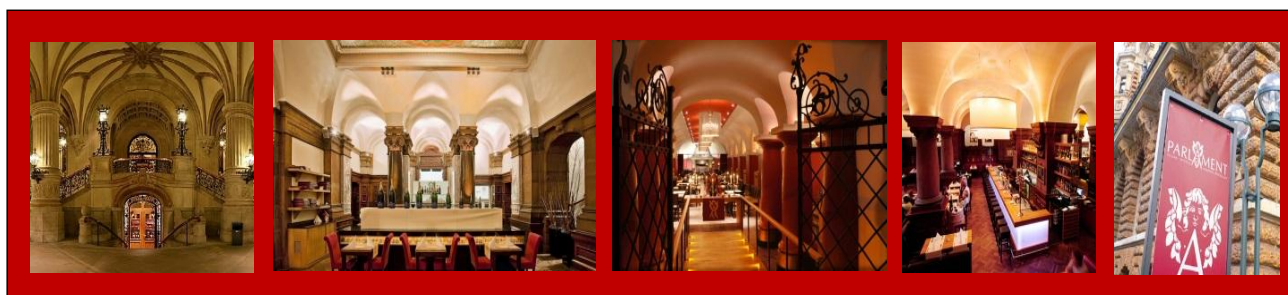
RAUM GRUNDSTEINKELLER

TAGSÜBER: 3.000,00 €

ABENDS: 6.000,00 €

ENDE NOVEMBER – DEZEMBER: AUF ANFRAGE

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 QM²
- **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 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

„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 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 M, MODERNE LED-LICHTTECHNIK, EIGENE BAR

EINDRÜCKE VON EVENTS



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, Champignons 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 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 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 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-Sellerie Salat 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 Krebsuppe 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 Kräuterquark

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

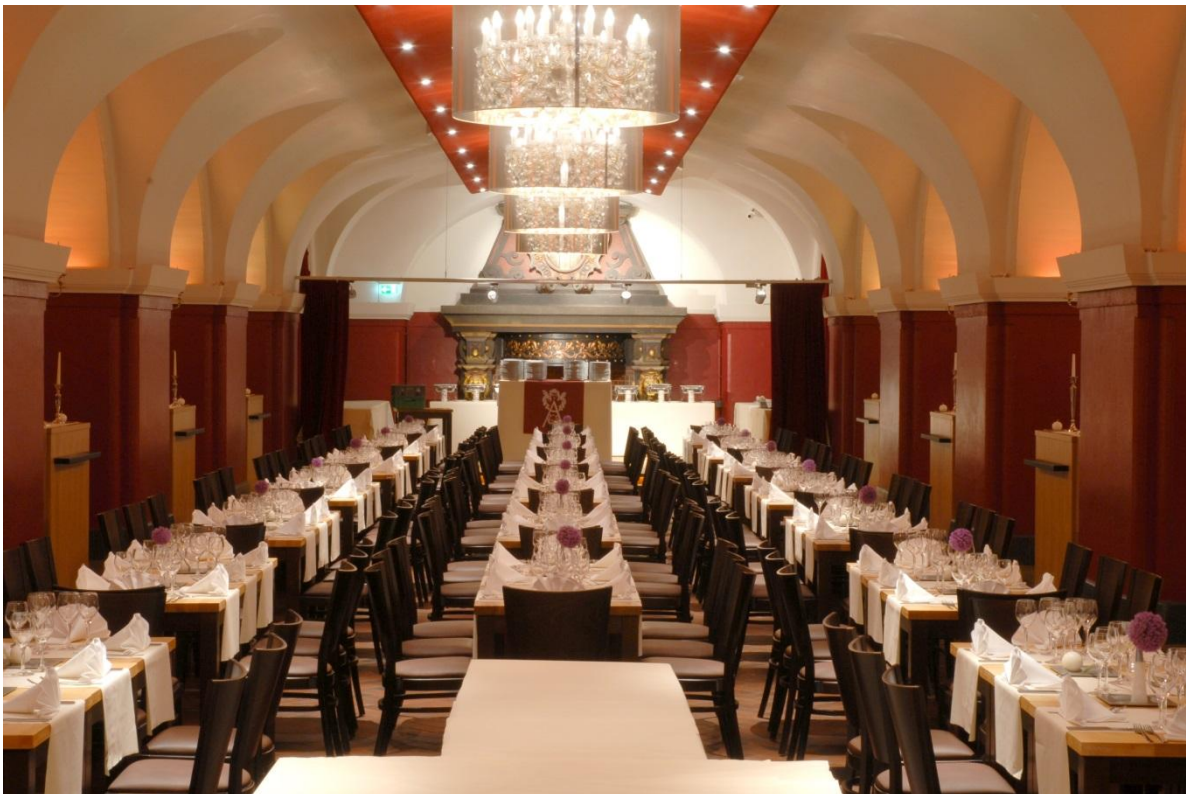
Liebe Gäste des Parlaments!

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)*

Menü I

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 €

Menü II

Karotten-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Koriander

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauchsauce
und Kartoffel-Möhrengemüse

Frischer, mariniertes 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 €

Menü V

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

Crème 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)*

Menü I

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 €

Menü II

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 €

Menü V

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 €

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 €