

Sehr geehrter Gast,

in unserem Haus stehen Ihnen für Ihre Familienfeiern,
Betriebsfeste und Vereinsveranstaltungen Räume bis zu
200 Personen zur Verfügung.

In dieser Mappe stellen wir Ihnen unser Speisen- und
Getränkeangebot vor.

Wir hoffen, es ist etwas dabei, was Ihren Wünschen
entspricht. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, sprechen
Sie mit uns. Gerne stellen wir Ihnen auch ganz individuell ein
Menü oder Buffet zusammen.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Haus begrüßen zu
dürfen und sichern Ihnen schon heute eine erfolgreiche
Durchführung Ihrer Veranstaltung zu.

Ihr Hotel Panorama Billstedt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ADRESSE	Hotel Panorama Billstedt Billstedter Hauptstraße 44 - 48 22111 Hamburg	
TELEFON	040 - 7 33 59 - 0	Rezeption
	040 - 7 33 59 - 159	Bankettverkauf
TELEFAX	040 - 7 33 59 - 950	Rezeption
	040 - 7 33 59 - 955	Bankettverkauf
INTERNET	www.panorama-hotels-hamburg.de	
eMAIL	panorama-billstedt@panorama-hotels-hamburg.de	
HOTELZIMMER	111 Gästezimmer mit 232 Betten 104 Doppelzimmer, 5 Familienzimmer, 1 VIP-Suite, 1 Konferenz-Suite Nichtraucher-Etagen	
LISTENPREISE LOGIS	Einzelzimmer	€ 115,00
	Doppelzimmer	€ 130,00
	Suite als Einzelzimmer	€ 160,00
	Suite als Doppelzimmer	€ 190,00
	Zusatzbett	€ 30,00
WOCHENENDPREISE	Einzelzimmer	€ 68,00
	Doppelzimmer	€ 90,00
SONDERPREISE LOGIS	bei privaten Feierlichkeiten für den Gastgeber am Tag der Feier	
	Einzelzimmer	€ 58,00
	Doppelzimmer	€ 68,00
	Suite	€ 68,00
	(für Hochzeitspaare)	
	in der vorhergehenden oder anschließenden Nacht	
	Einzelzimmer	€ 68,00
	Doppelzimmer	€ 90,00
	jeweils inklusive Panorama-Frühstücksbuffet, Schwimmbad- und Garagenbenutzung	
	1 Kind bis 12 Jahren im Zimmer der Eltern frei	
	Gruppenpreise auf Anfrage	

AUSSTATTUNG DER HOTELZIMMER	WC, Badewanne oder Dusche, Direktwahltelefon, ISDN, Farb-TV mit Kabelprogrammen, Pay-TV, Radio, Minibar und Schreibtisch, schallisolierte Fenster	
FRÜHSTÜCKSBUFFET	montags bis samstags von 6.30 Uhr bis 10.00 Uhr Sonntags von 6.30 bis 10.30 Uhr € 12,00 pro Person In dieser Zeit servieren wir Ihnen auch gerne das Frühstück auf Ihrem Zimmer.	
ROOMSERVICE	Speisen und Getränke servieren wir von 18.00 bis 22.00 Uhr in Ihrem Zimmer	
PARKEN	kostenlose Parkplätze auf unserem Hof und in der Hotelgarage	
HOTELBAR	täglich von 16.00 Uhr bis 1.00 Uhr geöffnet Warme Küche bis 22.00 Uhr	
TELEFONIEREN	Telefonereinheit € 0,25	
SPORT	Schwimmbad mit Gegenstromanlage	
KONFERENZ-KAPAZITÄTEN	7 Konferenzräume für 5 bis 200 Personen zum Teil klimatisiert, Ausstellungsfläche 250 m ²	
PAUSCHALE FÜR FESTLICHKEITEN	€ 25,00 pro Person inklusive Dekoration, Sektempfang, und Getränkeauswahl	
BUFFET	Familienlunch	€ 24,50
	Rustikales Buffet Vierlande	€ 23,50
	Festliches Buffet	€ 29,00
	Ausflug in die Toskana	€ 29,00
	Schlemmerbuffet	€ 39,50
	Weihnachtsbuffet 1	€ 21,00
	Weihnachtsbuffet 2	€ 29,50
	Mitternachtsimbiss	€ 8,90
KREDITKARTEN	Eurocard, Visa Card, Diners Club, Master Card American Express Card	
SHOPPING	Billstedt-Center Stadtzentrum	gegenüber 6,5 km
GÜLTIGKEIT DIESER MAPPE	Oktober 2004 bis September 2005	

BIERE

Warsteiner Premium	0,33 l	€ 2,60
Jever Pils	0,33 l	€ 2,60
Diebels Alt	0,33 l	€ 2,60
Warsteiner fresh, alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60
Vita Malz ¹	0,33 l	€ 2,70
Prinzregent Luitpold, Weizenbier, dunkel	0,5 l	€ 3,60

BIERE FRISCH VOM FASS

Warsteiner Premium	0,3 l	€ 2,40
Warsteiner Premium	0,4 l	€ 3,20
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 2,70
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,30
Alsterwasser	0,4 l	€ 3,10
Prinzregent Luitpold, Weizenbier, hell	0,5 l	€ 3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hella Limonade	0,2 l	€ 1,50
Coca Cola ^{1,2} / Fanta ^{1,3} / Spezi ^{1,2,3}	0,2 l	€ 2,40
Coca Cola ^{1,2} / Fanta ^{1,3} / Spezi ^{1,2,3}	0,4 l	€ 4,20
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,40
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,20
St. Michaelis Mineralbrunnen	0,25 l	€ 2,30
Apollinaris Silence	0,25 l	€ 2,30
Fachingen	0,25 l	€ 2,40
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Kirschsaff	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Traubensaft	0,2 l	€ 2,60
Vaihinger Bananensaft	0,2 l	€ 2,60
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	€ 2,60
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	€ 2,60
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 2,60
Coca Cola ^{1,2}	0,5 l	€ 3,50
St. Michaelis Mineralbrunnen	0,75 l	€ 4,90
Vaihinger Apfelsaft	1,0 l	€ 7,50
Vaihinger Orangensaft	1,0 l	€ 7,50
Vaihinger Multivitaminsaft	1,0 l	€ 7,50
Vaihinger Guave-Limette-Saft	1,0 l	€ 7,50

APERITIF

Sherry, dry oder medium		5 cl	FLASCHE
Martini		€ 3,50	€ 33,50
Campari ¹		€ 3,50	
		€ 3,00	€ 51,00

	2 cl	4 cl	FLASCHE
Pernod ¹	€ 2,30	€ 4,10	€ 51,00
Campari ¹ Soda		€ 4,50	

SPIRITUOSEN

	2 cl	FLASCHE
Fürst Bismarck	€ 2,30	€ 48,50
Malteser Kreuz	€ 2,40	€ 48,50
Aalborg Jubiläums Akuavit	€ 2,80	€ 69,00
Linie Aquavit	€ 2,80	€ 72,00
Wodka Moskovskaja (0,75l)	€ 2,30	€ 48,50
Gordon's Gin	€ 2,30	€ 48,50
Bacardi Rum	€ 2,30	€ 48,50
Roter Genever	€ 2,30	€ 33,50
Grappa Barbero di Barolo	€ 2,80	€ 56,50
Schladerer Himbeergeist	€ 3,10	€ 69,00
Schladerer Kirschwasser	€ 3,10	€ 79,00
Schladerer Williamsbirne	€ 3,10	€ 81,00
Tequila Sierra Gold	€ 2,60	€ 48,50
Calvados	€ 2,60	
Saurer Korn	€ 2,30	
Küstennebel	€ 2,30	

BITTERS

		FLASCHE
Jägermeister	2 cl	€ 48,50
Fernet Branca	2 cl	€ 56,50
Underberg	2 cl	
Ramazotti	4 cl	€ 3,10
		€ 4,60

COGNAC UND WEINBRAND

	2 cl	FLASCHE
Dujardin Imperial	€ 1,90	€ 56,50
Hennessy V. S.	€ 3,70	€ 77,00
Remy Martin V. S. O. P.	€ 3,90	€ 82,00

Osborne Veterano € 3,10

SCOTCH WHISKY

auf Wunsch mit Eis und / oder Wasser

4 cl

FLASCHE

Ballantines ¹	€ 5,90	€ 59,00
Johnny Walker red label ¹	€ 5,90	€ 59,00
Chivas Regal	€ 7,70	€ 72,00
Johnny Walker black label ¹	€ 7,70	€ 59,00
Cardhu	€ 8,90	

BOURBON WHISKEY

auf Wunsch mit Eis und / oder Wasser

Jim Beam	€ 5,90	€ 59,00
Jack Daniels	€ 7,70	€ 72,00

IRISH WHISKY

auf Wunsch mit Eis und / oder Wasser

Tullamore Dew ¹	€ 6,10	€ 68,00
----------------------------	--------	---------

MALT WHISKY

auf Wunsch mit Eis und / oder Wasser

Glenfiddich ¹ (12 Jahre)	€ 7,70	€ 72,00
-------------------------------------	--------	---------

LIKÖRE

Amaretto	€ 2,60	€ 51,00
Southern Comfort ¹	€ 3,40	€ 56,50
Baileys ¹	€ 2,40	€ 51,00
Cointreau	€ 2,60	€ 77,00
Sambuca	€ 2,60	€ 77,00

1) mit Farbstoff

2) koffeinhaltig

3) mit Antioxidationsmittel

4) chininhaltig

WEINE

Weißweine

Mosel-Saar-Ruwer

2003er Riesling trocken
Qualitätswein, Weingut Christiani Ostermann,
Erzeugerabfüllung
elegante Frucht € 3,70 / 0,2 l € 16,20 / l

2004er Winkeler Hasensprung
Riesling, Q.b.A.,
halbtrocken, vollmundig, rassig € 3,40 / 0,2l € 14,90 / l

Rheinhessen

2001er Weinheimer Sybillenstein
Kerner, Spätlese
lieblich, gehaltvoll, süffig, anregend € 3,40 / 0,2 l € 14,90 / l

Franken

2002er Nordheimer Vögelein
Bacchus, Q.b.A.
Winzergenossenschaft Nordheim
halbtrocken, gehaltvoll, fruchtbetont € 5,20 / 0,2 l € 22,80 / l

2001er Sommeracher Katzenkopf
Silvaner, Q.b.A.
Winzerkeller Sommerach e.G.
trockenes, feines Bukett,
vollmundig, wenig € 5,40 / 0,2 l € 19,90 / 0,75 l

Baden

2002er Ihringer Vulkanfelsen
Müller-Thurgau, Q.b.A.
Weingut Karl Karle, Erzeugerabfüllung
trocken, fruchtiges Bukett, feine Säure € 3,70 / 0,2 l € 18,30 / l

Italien

2002er Pinot Grigio "Romanelli" I.G.T.
trocken, angenehm, dezent, blumig € 4,20 / 0,2l € 18,40 / l

Roséweine

Baden

2003er Spätburgunder Weißherbst
Badischer Winzerkeller, Q.b.A.
Badischer Winzerkeller e.G.
halbtrocken, schönes Bukett
kräftig in Frucht und Farbe

	€ 4,20 / 0,2l	€ 18,40 / l
--	---------------	-------------

Rotweine

Pfalz

2004er Ellerstädter Kirchenstück
Dornfelder, Q.b.A.
Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstädt
trocken, kräftig, nachhaltig im Geschmack

	€ 4,60 / 0,2l	€ 19,90 / l
--	---------------	-------------

2001er Heilbronner Staufenberg
Trollinger, Q.b.A.
Württembergische Weingärtner
halbtrocken, erdig, kräftig, vollmundig

	€ 4,60 / 0,2l	€ 19,90 / l
--	---------------	-------------

Italien

2002er Chianti D.O.C.G.
I Grotti, trocken

	€ 4,50 / 0,2l	€ 22,00 / l
--	---------------	-------------

Frankreich

2001er Côtes du Rhône „Vallonne“
A.C., trocken,
kräftiger, gefälliger Wein

	€ 4,10 / 0,2l	€ 15,50 / 0,75 l
--	---------------	------------------

2002er Beaujolais A.C. „Vallonne“
trocken,
geschmeidig, fruchtig
aromatisches Bukett

	€ 4,10 / 0,2l	€ 17,90 / l
--	---------------	-------------

PROSECCO, SEKT UND CHAMPAGNER

AIDA Prosecco del Veneto	0,1 l	€ 2,00
Marke des Hauses "Panorama"	0,75 l	€ 19,80
Kupferberg, trocken	0,75 l	€ 19,50
Fürst von Metternich	0,75 l	€ 25,00
AIDA Prosecco del Veneto	0,75 l	€ 14,50
Kupferberg Magnum	1,5 l	€ 36,00
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l	€ 7,80
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	€ 50,00

Sehr geehrter Gast,

unsere Räumlichkeiten für Festlichkeiten und Feiern stehen Ihnen bis 2.00 Uhr kostenfrei zur Verfügung.

Wenn Sie länger feiern möchten, behalten wir uns vor, eine Raummiete zu erheben, die wir nach folgender Staffelung berechnen:

bei bis zu 30 Gästen	€ 150,00
bei 31 bis 50 Gästen	€ 250,00
bei 51 und mehr Gästen	€ 300,00.

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 20 Personen zu den angegebenen Preisen. Gern berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Vorlieben und stellen Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Speziell für kleinere Gruppen ab 10 Personen empfehlen wir unsere festlichen Menüs.

Geben Sie uns die genaue Personenzahl bitte 2 Tage vor der Veranstaltung - bei Buffets 4 Tage vorher - bekannt. Ansonsten werden wir Ihnen die volle Personenzahl in Rechnung stellen.

Selbstverständlich sorgen wir auch für eine ansprechende Tisch- und Blumendekoration für Ihr Fest. Hierzu gehören Platzteller (€ 0,50 pro Person), Stoffservietten (kostenfrei), Menükarten (€ 0,90 pro Karte) und Blumen-gestecke, passend zu jedem Anlass (ab € 8,50), sowie weitere Extradekorationen. Ihre farblichen Vorstellungen werden wir hierbei gerne berücksichtigen.

Bei Feierlichkeiten mit Musik sind wir als Vertragspartner der GEMA verpflichtet, Ihnen die entsprechenden Gebühren in Rechnung zu stellen.

Für Ihre Kaffeetafel:

Gebäck

Teegebäck, 12 Stück	€ 3,90
Petit fours, Stück	€ 2,30
Stück Torte	€ 3,30

Wir bieten folgende Sorten an:

Himbeer, Mango-Creme-fraîche, Marzipan, Nuss-Sahne, Beerenfrucht, Schwarzwälder-Kirsch

Stück Kuchen	€ 2,30
---------------------	--------

Wir bieten folgende Sorten an:

Butterkuchen, Apfelkuchen, Rotweinkuchen mit Birne, Erdbeerkuchen, Kirsch-Streuselkuchen

Sollten Sie weitere Sorten Torte oder Kuchen wünschen, ist dies selbstverständlich möglich.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,60
Kännchen Kaffee	€ 3,10
Kännchen Tee	€ 3,10
Kännchen Schokolade	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 3,60
Milchkaffee	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 2,90

Halbe belegte Brötchen

Per Stück
€ 2,30

wahlweise mit:

- Thüringer Zwiebelmett
- Rindersalami
- Gekochtem Schinken
- Holsteiner Katenschinken
- Forellenfilets
- Edamer Käse
- Emmentaler Käse
- Geräucherter Putenbrust

Lunchhappen auf französischem Meterbrot

Per Stück
€ 2,10

wahlweise mit:

- Kochschinken
- Camembert
- Roquefortcreme

Per Stück
€ 2,30

wahlweise mit:

- Roastbeef
- Parmaschinken
- Eismeerkrabben
- Tomate-Mozzarella
- Räucherlachs
- Gebratene Entenbrust

Familienlunch

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Auswahl von Rauchfisch an Apfelmeerrettich

Ganzer Pochierter Lachs an einer Terrine mit Frischkäse und Rauchlachs

Kalbsrücken in Kräutern gebeizt an Salatstrauß

Auswahl von Schinken und Salami mit Honigmelone und Oliven

Rosa gebratene Entenbrust umlegt mit Ananas und Minze

Anti-Pasti von buntem Gemüse

Parma-Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Delikatess- und Blattsalate vom Tagesmarkt mit Dressings

Spezialitäten aus der Backstube

Auswahl von Weichkäse und Trauben

Rote Grütze mit Sahne und Vanillesauce

Crème- und Mousse-Spezialitäten nach Wahl des Küchenchefs

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Kaffee und Tee

Orangen- und Apfelsaft

(oder Multivitaminensaft und Guave-Limette-Saft)

Die Suppe, zwei Hauptgänge und ein Pastagericht
werden wir Ihnen zwei Tage vor dem Lunch gerne mitteilen:

Unser Vorschlag:

Lachsfilet auf Spinat und Limonensauce

Lammkeule mit Rotwein-Schalottensauce

Penne in Basilikumsauce

Kleine Gemüseauswahl vom Tagemarkt

Kartoffelrösti und Gemüsereis

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, sprechen Sie uns gerne an.

24,50 € pro Person

Pauschale für Festlichkeiten:

€ 25,00 pro Person (ab 20 Personen buchbar)

inklusive:

* **Sektempfang** mit unserem Hausmarke-Sekt und Orangensaft

* **Tischdekoration**

- Blumengestecke, Kerzen, Menükarten, Platzteller, Stoffservietten -

stellen wir Ihnen zur Verfügung. Wenn Sie die Gestecke mitnehmen möchten, berechnen wir € 8,50 pro Stück.

* **Getränke** (für 6 Stunden Dauer):

* 2 verschiedene Tischweine nach unserer Wahl

* Sekt unserer Hausmarke

* Bier: Warsteiner Premium vom Fass und Alsterwasser

* Kaffee (Filterkaffee) und Tee

* Alkoholfreie Getränke:

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca-Cola, Spezi, Fanta, Zitronenlimonade, alkoholfreies Bier

Hierzu wählen Sie ein Menü oder Buffet unseres Angebotes der folgenden Seiten. Der Gesamtpreis pro Person ergibt sich aus der Pauschale für Festlichkeiten plus Menü- bzw. Buffetpreis.

Rustikales Buffet Vierlande

Kalte Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef und Kasseler
an Essiggemüse

* * *

Rauchlachs, Zwiebelmakrelen und Heilbutt
mit Apfelmeerrettich

* * *

Vierländer Kartenschinken mit Melone

* * *

Große Salatschüssel mit zweierlei Dressings

* * *

Matjessalat Hausfrauen Art

* * *

Nudelsalat mit Kochschinken und Erbsen

* * *

Heringsalat mit Rote Bete

* * *

Rustikale Backwaren mit Schwarzbrot, Graubrot und Stangenbrot,
dazu Butter und Schmalz

Suppe

Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Klößchen

Warme Speisen

Schweinekrustenbraten mit Bratenjus
Seelachs mit Spinat und Senfsauce,
Gemüseauswahl
Gebratene Kartoffelwürfel, Butterreis und Spätzle

Dessertauswahl

Nordische Käseauswahl mit Trauben und Gebäck
Zweierlei Grütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Fruchtsaucen

€ 23,50 pro Person

Festliches Buffet
Für jeden etwas, von allem etwas

Kalte Speisen

Terrine vom Elbzander
Geräuchertes und Gebeiztes von Edelfischen
Katenschinken und Honigschinken an Galiamelone
Schweinerücken Harlekin
Salat von Eismeergranat und Kräutern
Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfsalat und Sauerkirschen
Allerlei Salate vom Tagesmarkt mit verschiedenen Dressings
Spezialitäten aus der Backstube mit Butter und Kräuterschmand

Suppe

Rinderbrühe mit Einlage
oder
Krabbensuppe mit Sahnehaube

Warme Speisen

- Bitte wählen Sie zwei Gerichte aus -

Variation von Edelfischen aus Lachs und Zander
auf einem Gemüsebett mit Dillschaum und Butterreis

* * *

Deich-Lammkeule oder Rinderhüfte
- im Raum vom Koch aufgeschnitten -
an Estragon-Senfsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin

* * *

Gebratenes Schweinefilet an Spitzkohl in Rahm und Bandnudeln

Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben, Oliven und Gebäck

* * *

Johannisbeercreme mit Früchten

* * *

Illuminiertes Parfait

(zur Auswahl stehen die Sorten Himbeere, Vanille, Schokolade oder Zimt)

€ 29,00 pro Person

Ausflug in die Toskana

Antipasti

Parmaschinken mit Melonenspalten

* * *

Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico

* * *

Vitello Tonnato

* * *

Gegrillte Zucchini, Auberginen und eingelegte Borretanezwiebeln

* * *

Meeresfrüchtesalat mit getrockneten Tomaten

* * *

Gegrillte Makrelenfilets auf gebratener Paprika und Oliven

* * *

Mediterrane Blattsalate mit Balsam dressing, Croûtons und Nüssen

* * *

Brotauswahl mit Ciabatta und Butter

Zuppa

Tomatencremesuppe mit Pesto

Carne, Pesce e Pasta

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzola-Sahne-Sauce

* * *

„Merluzzo italiano“

Gebratener Rotbarsch auf Tagliatelle in Spinatrahm

* * *

Piemonteser Gnocchi , Penne lisce und Grüne Bandnudeln

* * *

Parmesan und Pesto

Dolce

Fruchtsalat Valencia

* * *

Panna cotta unter dem Schokogitter mit Johannisbeersauce

* * *

Zweierlei Eistrüffel mit Früchten

* * *

€ 29,00 pro Person

Schlemmerbuffet

Kalte Speisen

Ganzer Lachs mit Medaillons von Lachs und Zander
an Zitronenbutter und Kaviar

* * *

Medaillons vom Schwein
mit Früchten garniert

* * *

Pute aus dem Ofen mit Waldorfsalat
und frischen Früchten

* * *

„Kalbsfleisch italienisch“
mit Thunfischsauce und Kapernapfel

* * *

Krabbencocktail mit grünem Spargel

* * *

Blattsalate vom Tagesmarkt mit verschiedenen Dressings

* * *

Brotauswahl und Butter

Suppe

Hummercremesuppe mit Scherenfleisch

Warme Speisen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Berner Sauce

* * *

Lammfilet im Kräutermantel mit Jus

* * *

Filet vom Sankt-Petersfisch auf Julienne in Safransauce

* * *

Tagliarini, Wildreis, Kartoffelgratin und eine Auswahl von Marktgemüsen

Desserts

Rohmilchkäse vom Brett
mit Trauben und Oliven

* * *

Mousse au Chocolat
mit Vanillesauce

* * *

Crème von Joghurt und Limonen mit Cassissauce

* * *

€ 39,50 pro Person

Festliche Menüs

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammen:

Vorspeisen

Terrine von Rauchlachs und Frischkäse mit grünem Spargel und Schnittlauchschand	€ 6,90
Geräucherter Fjordlachs an krossem Kartoffelplätzchen, Ketakaviar und Salatbouquet	€ 7,90
Tatar von Rauchlachs auf Pumpernickel mit Salatstrauß	€ 9,10
Heilkräutersalat mit French Dressing und Büsumer Krabben	€ 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet auf Gurkentaler mit altem Parmesan an buntem Salatstrauß	€ 8,90

Suppen

Schwarzwurzelsuppe mit Rauchlachs	€ 4,90
Tomatisierte Kraftbrühe mit Tomatenconcassée und Kaiserschoten	€ 5,10
Hummercremesuppe	€ 6,10
Consommé vom Rind mit Markklößchen	€ 4,90
Kartoffelschaumsuppe mit Nordsee Krabben	€ 4,90
Schaumsüppchen von Wildkräutern mit Bündner Fleisch	€ 5,60
Sellerierahmsuppe mit Trüffelöl und Gemüsewürfeln	€ 4,90
Broccolisuppe mit Schinkenstreifen	€ 4,10

Fischgerichte

Zander auf rotem Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 15,50
Seezungenröllchen mit Lachsfüllung auf Blattspinat mit Safransauce und Reis	€ 17,90
Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse mit Rieslingsauce und Butterkartoffeln	€ 14,60
Pot au Feu von Edelfischen im Dill-Gemüsesud mit Weizenkeimen	€ 16,10
Gratiniertes Seeteufelfilet auf Tomatenconfit, dazu mediterranes Gemüse und Bandnudeln	€ 18,20
Red Snapper auf Paprikakompott mit Gnocchi	€ 15,20

Fleischgerichte

Schweinemedallions auf Spitzkohl à la Creme und Moorkartoffeln	€ 15,10
Gebratene Entenbrust mit Gemüsejus, glasiertem Gemüse und gebratener Polenta	€ 17,10
Lammkeule an dreierlei Bohnen, Jus und Kartoffelgratin	€ 15,20
Poulardenbrust auf Wasserkresseschaum, mit Marktgemüse und Römischen Nocken	€ 14,90
Rinderfilet an Rotwein-Schalottensauce, Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln	€ 18,90
Spanferkelrücken auf Senfsauce mit Gemüse vom Tagesmarkt und Bratkartoffeln	€ 14,90
Halbe gebratene Ente – bereits für Sie ausgelöst – mit Jus, Rotkraut und Serviettenknödeln	€ 16,90
Pot au Feu vom Tafelspitz mit Gemüse und kleinen Kartoffeln	€ 16,90
Gemischte Bratenplatte von Rind, Schwein und Pute mit Rahmsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 16,50
Für jede weitere Sättigungs- oder Gemüsebeilage berechnen wir	€ 1,80

Desserts

Variation von heller und dunkler Schokolade mit Früchtemosaik	€ 5,50
Gefüllte Datteln auf Orangensalat und Karamellsauce	€ 4,90
Apfelstrudel mit Eis und Sahne	€ 4,10
Soufflée Cointreau mit Fruchtsauce und Zwergorangenkompott	€ 5,00
Fruits Rouges et Passion auf Cassismark und Früchten	€ 5,50
Rote Grütze mit Vanille- oder Sahnesauce	€ 4,00
Marillenknödel mit Fruchtmark und Walnußeis	€ 4,40

Weihnachtsbuffet 1

Kalte Speisen

Feine Pasteten von Hirsch und Schwein
mit Cumberlandsauce

* * *

Winterliche Blattsalate vom Tagesmarkt
mit verschiedenen Dressings

* * *

Kleine Rösti mit Rauchlachs und Sauercreme
garniert mit Lachskaviar

* * *

Brotauswahl und Butter

Suppe

Kürbissuppe mit Rosinen

Warme Speisen

Halbe Ente
mit Kirsch-Pfeffersauce,
Rotkohl und Kartoffelgratin

Desserts

Walnusscreme und Zimtcreme
an Fruchtsaucen

* * *

Christstollen
und Weihnachtsgebäck

* * *

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Trauben und Oliven

* * *

€ 21,00 pro Person

Dieses Buffet können Sie in der Zeit von Oktober bis Januar bestellen.

Weihnachtsbuffet 2

Kalte Speisen

Feine Pasteten von Hirsch und Schwein
mit Cumberlandsauce

* * *

Auswahl von Edlen Rauchfischen mit Meerrettich

* * *

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“
mit Birne und Preiselbeeren

* * *

Winterliche Blattsalate vom Tagesmarkt
mit verschiedenen Dressings

* * *

Kleine Rösti
mit Rauchlachs und Sauercreme
garniert mit Lachskaviar

* * *

Brotauswahl und Butter

Suppe

Sellerierahmsuppe mit Gemüseeinlage

Warme Speisen

Halbe Ente
mit Kirsch-Pfeffersauce,
Rotkohl und Serviettenknödel

* * *

Seezungenröllchen mit Lachsfüllung auf Blattspinat,
dazu Kressesauce und Butterreis

Desserts

Zimteisstern mit Rumtopf
- wird serviert-

* * *

Christstollen und Weihnachtsgebäck

* * *

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben und Oliven

* * *

€ 29,50 pro Person

Dieses Buffet können Sie in der Zeit von Oktober bis Januar bestellen.

Mitternachtsimbiss

Goulaschsuppe

* * *

Kleine Frikadellen
mit Senf und Barbeque-Sauce

* * *

Gemischte Bratenplatte
mit Mixed Pickles

* * *

Käsebrett mit Salzgebäck

* * *

Brot und Butter

* * *

€ 8,90 pro Person

**Bitte berücksichtigen Sie bei der Planung Ihrer Feier
auch die Wünsche Ihrer Kinder!**

Suchen Sie einen unserer Kinderteller aus...

Nürnberger Würstchen

mit Gemüse
und Bratkartoffeln

€ 4,20

* * *

Chicken Nuggets

mit Ketchup und Mayonnaise
Pommes Frites und kleinem Salat

€ 4,60

* * *

Schnitzel

mit Gemüse
und Pommes frites

€ 4,60

* * *

**... oder lassen Sie eine „Kinderecke“ auf Ihrem Buffet einrichten
mit allem, was Kinder gerne mögen (ab 5 zahlenden Kindern):**

Nudeln mit Tomatensauce

* * *

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup

* * *

Kleine Frikadellen

* * *

Chicken Nuggets

* * *

Bunte Weingummimischung
und Pudding

* * *

Wir berechnen bei Menüs und Buffets für Kinder,
die das 13. Lebensjahr noch nicht erreicht haben, nur 50% des Preises.

Kinder bis 6 Jahren sind frei.

Brauchen Sie einen Musiker oder Fotografen für Ihre Festlichkeit?

Wir geben Ihnen folgende Tips:

Discjockey

* Peter Müller, Tel. 040 / 559 44 88

Alleinunterhalter

* Siegfried Zeitler, Tel. 040 / 526 12 48

* Alfred Steinbock, Tel. 04532 / 3261

Tanzkapelle und sonstige Unterhalter

* Kress & Partycats, Tel: 040 / 570 91 93

* „Bobby mit sien Hamborger-Jungs“
Ständchen und musikalische Einlagen
Bobby Westermann, Tel. 040 / 276 668

* Gildhoff und Ihde, Plattdeutsche Unterhalter
Tel. 038757 / 22207 oder 03865 / 3788

Fotograf

* Thomas Hümpel, Tel. 0172 / 422 68 45

Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Künstler, die zum Gelingen Ihres Festes beitragen werden.