

Herzlich Willkommen im Hotel Panorama Hamburg Harburg

Wenn Sie morgen erfolgreich tagen möchten, sollten Sie heute wissen, auf wen Sie bauen. Unser privat geführtes 4-Sterne-Hotel am südlichen Stadtrand Hamburgs lädt Sie ein, Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen in unserem Haus durchzuführen.

Wir bieten Ihnen 99 großzügige und modern eingerichtete Komfort-Zimmer. Sie tagen erfolgreich auf 200 m² Veranstaltungsfläche in 7 hellen, teilweise miteinander kombinierbaren Konferenzräumen für bis zu 200 Personen. Bei uns finden sie moderne Technik, persönlichen Service und qualifizierte Ansprechpartner.

Für eine perfekte Veranstaltung bedarf es nur zweierlei Dinge: Einer guten Idee und einer professionellen Umsetzung. Aufmerksam und zuverlässig halten wir, was wir versprechen und beraten und betreuen Sie kompetent vom ersten Planungsschritt bis hin zur Verabschiedung.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie Informationen für Tagungen und Festlichkeiten mit einer Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen sowie Tagungspauschalen.

Sollten unsere Anregungen nicht Ihren Wünschen oder Anforderungen entsprechen, erstellen wir Ihnen gern individuelle Angebote.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen.

Ihr Panorama-Team

Allgemeine Informationen

Adresse	Hotel Panorama Harburg Harburger Ring 8-10 21073 Hamburg	
Telefon	040 - 7 66 95 - 0	Rezeption
Telefax	040 - 7 66 95 - 183 040 - 7 66 95 - 181	Rezeption Bankett/Reservierung
Internet	www.panorama-hotels-hamburg.de	
Email	info@PanoramaHarburg.de	
Hotelzimmer	99 Gästezimmer von 20-25 qm, mit 170 Betten 76 Doppelzimmer, 8 Einzelzimmer, 5 Familienzimmer, 1 VIP-Suite, 8 Appartements und 1 Konferenz-Suite, Nichtraucher-Etage	
Ausstattung der Zimmer	Badewanne/Dusche/WC, Direktwahltelefon, W-Lan, Kabel-TV/Pay-TV, Radio, Minibar und Schreibtisch, schallisolierte Fenster	
Listenpreise	Einzelzimmer Doppelzimmer Suite als Einzelzimmer Suite als Doppelzimmer	€ 140,00 inkl. Frühstück € 165,00 inkl. Frühstück € 195,00 inkl. Frühstück € 250,00 inkl. Frühstück
Zimmerpreise bei Tagungen & Festlichkeiten	Einzelzimmer Doppelzimmer	€ 85,00 - € 99,00 € 100,00 - € 120,00
Frühstücks- buffet	montags bis sonntags € 14,50 pro Person	6.30 Uhr bis 10.00 Uhr

Allgemeine Informationen

Telekommunikation	Telefoneinheit € 0,30 W-LAN im gesamten Haus
Brasserie:	Montag bis Samstag von 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr Sonntag von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr geöffnet
Hotelbar	Mo - Sa von 17.00 Uhr bis 01.00 Uhr geöffnet Warme Küche bis 22.00 Uhr
Serviceleistungen	Zimmerservice, Wäscheservice
Veranstaltungsräume	7 Konferenzräume mit Tageslicht für max. 200 Personen zum Teil klimatisiert, Ausstellungsfläche von 12-194 m ²
Parken	Kostenlose Parkmöglichkeiten auf unseren Stellplätzen direkt vor dem Haus sowie kostenlos in der Hotelgarage Busparkplätze direkt vor dem Hoteleingang
Shopping	Harburg Arcaden mit über 40 Geschäften 300 m entfernt Phoenix Center mit über 120 Geschäften 400 m entfernt Fußgängerzone direkt gegenüber dem Hotel Stadtzentrum 12,5 km entfernt
Kreditkarten	Visa Card, Master Card, Diners Club, Eurocard, American Express Card, JCB



Anfahrtsinformation:

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof:

Nehmen Sie vom Hauptbahnhof die S3 oder S31 Richtung Harburg Rathaus/Neugraben. Nach ca. 15 Minuten erreichen Sie die Station Harburg Rathaus. Vom Bahnsteig gehen Sie in Richtung „Harburger Ring“ die Treppe hoch und verlassen den S-Bahnhof durch den Ausgang Harburger Ring/Großer Schippsee. Oben angelangt gehen Sie geradeaus und folgen dabei dem Straßenverlauf. Das Hotel Panorama Harburg erreichen sie nach ca. 200 Metern auf der linken Straßenseite.

Vom Flughafen:

Nehmen Sie die S1 zum Hauptbahnhof. Dort steigen Sie in die S3 oder S31 Richtung Harburg Rathaus/Neugraben. Nach ca. 15 Minuten erreichen Sie die Station Harburg Rathaus. Vom Bahnsteig gehen Sie in Richtung „Harburger Ring“ die Treppe hoch und verlassen den S-Bahnhof durch den Ausgang Harburger Ring/Großer Schippsee. Oben angelangt gehen Sie geradeaus und folgen dabei dem Straßenverlauf. Das Hotel Panorama Harburg erreichen sie nach ca. 200 Metern auf der linken Straßenseite.

Sollten Sie mit dem Taxi anreisen, haben Sie ungefähr mit den unten aufgeführten Preisen zu rechnen:

Ab Hauptbahnhof ca. € 30,00

Ab Flughafen ca. € 45,00

Anfahrtsinformation:

Mit dem Auto:

Aus dem Zentrum (Hauptbahnhof):

Fahren Sie den Glockengießerwall in südlicher Richtung und folgen Sie der Ausschilderung Elbbrücken. Nach ca. 5 km überqueren Sie die Elbe (Elbbrücken) und folgen der Ausschilderung Autobahn Hannover/Bremen. Nach ca. 6 km erreichen Sie die Abfahrt Hamburg-Harburg. Fahren Sie geradeaus bis zur Unterführung auf der Neuländer Straße, biegen Sie danach links auf die Hannoversche Straße ab und fahren geradeaus bis zur nächsten Ampel. Biegen Sie auf die Buxtehuder Straße ab und fahren Sie auf die linke Fahrspur. Hinter „Marktkauf“ biegen Sie links in die Goldschmidtstraße ein. Auf der rechten Seite finden Sie die Lauterbachstraße mit unserer Hoteleinfahrt.

Vom Flughafen:

Fahren Sie die Zeppelinstraße in nördlicher Richtung und biegen Sie rechts in die Flughafenstraße ab. Biegen Sie links in die Langenhorner Chaussee ab und folgen Sie dem Straßenverlauf. Verlassen Sie dann die Straße und fahren Sie links in den Krohnstieg. Orientieren Sie sich an der Ausschilderung A7 und fahren Sie in Richtung Hannover/Bremen auf die Autobahn. Bleiben Sie auf der Autobahn und fahren Sie durch den Elbtunnel. Nehmen Sie die Abfahrt HH-Heimfeld und biegen Sie an der ersten Ampel rechts auf die Stader Straße ab. Folgen Sie dem Straßenverlauf (wird zur Buxtehuder Straße) und fahren Sie nach der Krupp-Übergangsbrücke nach rechts in die Goldschmidtstraße. Auf der rechten Seite finden Sie die Lauterbachstraße mit unserer Hoteleinfahrt.

Konferenztechnik

Overheadprojektor mit Folienrolle und Stiften	€ 25,00
Flipchart inkl. Papier	€ 20,00
Pinwand	€ 15,00
Leinwand 200 cm x 195 cm	€ 25,00
Leinwand 210 cm x 280 cm	€ 50,00
Rednerpult	€ 15,00
Diaprojektor	€ 25,00
Videorecorder	€ 25,00
Fernseher	€ 25,00
Plasmafernseher 16:9 / LCD Monitor 42"	€ 198,00
Videokamera	€ 85,00
Videokassette	€ 10,00
Moderatorenkoffer	€ 25,00
Fotokopie / Folienkopie	€ 0,30 / 0,50
Beamer inkl. Beamertisch	€ 110,00
Beamertisch	€ 7,00
CD-Player / Stereoanlage	€ 35,00
Podest, pro Element (1 x 2 m)	€ 10,00

Konferenztechnik

Beschallungstechnik

Basispaket für Raum 1 oder Raum 1+2 oder Raum 1 - 3 oder 2+3

bestehend aus Mischpult, Verstärker,

2 mobile Lautsprecher

€ 150,00

Funkmikrofone

Tisch-, Stativ- oder Handmikrofon

€ 60,00

Clipmikrofon

€ 80,00

Die Preise für die Anmietung gelten pro Tag und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Bei Bedarf informieren wir Sie gern über die Anmietung zusätzlicher technischer Geräte und deren Gerätemiete.

Wir bitten Sie, uns die benötigte Technik 7 Tage vor dem Tagungstermin mitzuteilen.

Raubereitstellungskosten

1. Etage	ganztags	halbtags
Raum 104	€ 150,00	€ 120,00
Raum 105	€ 150,00	€ 120,00
4. Etage		
Raum 1	€ 500,00	€ 350,00
Raum 2	€ 350,00	€ 200,00
Raum 3	€ 400,00	€ 300,00
Raum 4	€ 400,00	€ 300,00
Raum 5	€ 350,00	€ 200,00
Raum 1 + 2	€ 800,00	€ 500,00
Raum 2 + 3	€ 650,00	€ 400,00
Raum 1 – 3	€ 1000,00	€ 800,00

Bei Feierlichkeiten ab 20 Personen und einem Mindestumsatz von € 20,00 pro Person entfällt die Raummiete.

Bei Anmietung eines Raumes für Produktpräsentationen oder Ausstellungen erhöht sich die Raummiete um 100 %.

Tagungspauschalen

Tagungspauschale Basis

- Raummiete für den Hauptveranstaltungsraum
- Standardtechnik (je 1 Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart, Pinwand)
- Schreibblöcke, Stifte
- Mineralwasser unbegrenzt
- Zwei Pausen mit Kaffee und Tee „satt“

- 2-Gang-Menü inkl. einem kleinen Softgetränk

€ 35,00 pro Person - ab 15 Personen -

Tagungspauschale Standard

- Raummiete für den Hauptveranstaltungsraum
- Standardtechnik (je 1 Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart, Pinwand)
- Schreibblöcke, Stifte
- Zwei kleine Softgetränke pro Person oder unbegrenzt Mineralwasser
- Eine Kaffeepause Standard am Vormittag oder eine Wahlpause (Seite 2/3)
- 3-Gang-Menü oder Teilnahme an unserem Lunchbuffet
inkl. einem kleinen Softgetränk
- Eine Kaffeepause Standard am Nachmittag oder eine Wahlpause (Seite 2/3)

€ 41,00 pro Person - ab 15 Personen -

Tagungspauschale -halbtags-

- Raummiete für den Hauptveranstaltungsraum (bis zu 4 Stunden)
- Standardtechnik (je 1 Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart, Pinwand)
- Schreibblöcke, Stifte
- Ein kleines Softgetränk pro Person
- Eine Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee „satt“
- 3-Gang-Menü oder Teilnahme an unserem Lunchbuffet
inkl. einem Softgetränk

€ 35,00 pro Person - ab 15 Personen -

Auf der folgenden Seite finden Sie Vorschläge, um die Kaffeepausen abzuwandeln. Für ein 2-Gang- bzw. 3-Gang-Abendessen berechnen wir € 14,00/18,00 pro Person.

Bei einer geringeren Teilnehmerzahl berechnen wir einen Aufschlag von 15%.

Kaffeepausen nach Wahl

In unseren Pauschalen ist jeweils Kaffee und Tee in den Pausen enthalten.

Standard

Vormittags:
Joghurt mit Früchten oder 1 halbes belegtes Brötchen
Nachmittags:
Ein Stück Butterkuchen



ohne Aufpreis

Fitness

Bircher Müsli mit kernigem Nußmix
Platte mit frischen Obststücken
Probiotischer Drink
Gemüsesticks mit Kräuterdip



€ 3,50 Aufpreis/Person

Süße Leckereien

Süß gefüllte Pfannkuchen
Eiskonfekt
Hamburger Rote Grütze mit Milchreis
Süßigkeitenvielfalt



€ 5,50 Aufpreis/Person

Herzhafte Snacks

Ziegenkäse-Cracker und Schinkenwürfel
Mini-Croissants mit Tomaten-Käse-Füllung
Minifrühlingsrollen mit pikanter & süß-saurer Soße
Quiche Lorraine



€ 7,00 Aufpreis/Person

Checkliste/ Anfrageformular

Veranstalter:	Hotel: Hotel Panorama Harburg
Anschrift:	Harburger Ring 8-10 21073 Hamburg
Telefon:	040 – 766 95 0
Fax:	040 – 766 95 181
E-Mail:	info@panoramaharburg.de
Ansprechpartner in der Firma:	Ansprechpartner im Hotel: Brigitte Thiele
Anlass der Veranstaltung:	
Datum:	

Tagungszeiten

Aufbau am _____ von _____ bis _____ Uhr
 1. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 2. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 3. Tag _____ von _____ bis _____ Uhr Personenzahl _____
 Abbau am _____ von _____ bis _____ Uhr

Bestuhlung im Tagungsraum

Gewünschte Raumgröße: _____
 U-Form Parlamentarisch Block
 Stuhlreihen Stuhlkreis Sonstiges: _____
 Beistellmöbel für Unterlagen
 Vorstandstisch für _____ Pers. _____ Anzahl Gruppenräume für _____ Pers.

Tagungstechnik

Overheadprojektor		Videokamera		Mikrofon	
Leinwand		Videorecorder		Beamer	
Flipchart		Rednerpult		Beamertisch	
Pinwand		Moderatorenkoffer		Podest	
TV-Gerät		Beschallungsanlage		Mehrfachsteckdose	

(gewünschte Technik für den Gruppenraum bitte mit **G** kennzeichnen)

Es werden vorab Unterlagen für die Tagung an das Hotel geschickt

Checkliste/ Anfrageformular

Bewirtung

Tagungsgetränke: _____

- auf den Tischen
- als Bar im Raum
- in den Pausen

Kaffee / Tee

- auf den Tischen
- als Bar im Raum
- in den Pausen

Snacks in der Pause

- | | | |
|---------------------------------|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Obst | <input type="checkbox"/> Joghurt und Obstsalat | <input type="checkbox"/> Gebäck |
| <input type="checkbox"/> Kuchen | <input type="checkbox"/> belegte Brötchen | <input type="checkbox"/> _____ |

Pausenzeiten: Vormittag _____ Uhr

Nachmittag _____ Uhr

- | | | |
|---|----------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> 2-Gang-Mittagessen | Uhrzeit: _____ | am: ____/____ |
| <input type="checkbox"/> 3-Gang-Mittagessen / Lunchbuffet | Uhrzeit: _____ | am: ____/____ |
| <input type="checkbox"/> 2-Gang-Abendessen | Uhrzeit: _____ | am: ____/____ |
| <input type="checkbox"/> 3-Gang-Abendessen / Lunchbuffet | Uhrzeit: _____ | am: ____/____ |
| <input type="checkbox"/> Fingerfoodbuffet | Uhrzeit: _____ | am: ____/____ |

Ausschilderung: _____

Hotelzimmerbuchung

Einzelzimmer vom _____ bis _____ Anzahl _____

Doppelzimmer vom _____ bis _____ Anzahl _____

- Namen der Gäste bis 14 Tage vor Anreise dem Hotel bekannt gegeben
- Personenzahlabgleich für die Tagung bis 4 Tage vor Beginn getätigt

Folgende Unterlagen werden vom Hotel benötigt:

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anfahrtsskizze | <input type="checkbox"/> Hotelprospekte | <input type="checkbox"/> Tagungsmappe |
| Anzahl: _____ | Anzahl: _____ | Anzahl: _____ |

Rechnungsstellung an: _____

- Leistungen / Selbstzahler _____
- Leistungen / Gesamtrechnung _____

Pauschale für Festlichkeiten

(für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 4,90)

Sektempfang

mit Sekt der Marke des Hauses und Orangensaft

Tischdekoration

Blumengestecke, Kerzen und Platzteller

Getränke

2 verschiedene Tischweine nach gemeinsamer Absprache

Sekt der Marke des Hauses

Krombacher vom Fass, Alsterwasser und alkoholfreies Bier

Filterkaffee und Tee

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Zitronen- und Orangenlimonade

Coca-Cola, Coca-Cola Light, und Spezi

pro Person € 29,00

- ab 20 Personen -

Gerne erweitern wir unser Pauschalangebot für Sie durch Menükarten und dekorative Tischgestaltung.

Dekoration für Festlichkeiten ohne Pauschale

Menükarten	pro Stück	€ 1,50
Blumengestecke	ab	€ 9,00

Familienbrunch

Kalte Speisen

Bekanntes und Beliebttes aus unserem Frühstückssortiment
(Cerealien, Müsli, Croissants, Marmeladen, Joghurts, Früchte)

* * *

Gedünstete Lachsforelle und eine Auswahl von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

* * *

Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef mit Remouladensoße

* * *

Auswahl von Katenschinken und Kochschinken mit Melone
umgeben von frischem Aufschnitt und Hamburger Mett mit Zwiebeln

* * *

Antipasti von buntem Gemüse
und Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

* * *

Delikatess- und Blattsalate vom Tagesmarkt mit verschiedenen Dressings

* * *

Spezialitäten aus der Backstube und Butter

Warme Speisen

Spargelcremesuppe

**

Gebratenes Zanderfilet
an Safran- Dillsoße, Frühlingslauch
und Butterkartoffeln

**

Schweinemedallions
auf Champignonragout, frischem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

Dessert

Rote Grütze mit Sahne und Vanillesauce
Creme- oder Mousse-Spezialität nach Wahl unseres Küchenchefs

* * *

Deutsche Käsesorten vom Brett mit Trauben

Tee aus dem Samovar und Filterkaffee
sind für 3,5 Stunden im Preis des Buffets enthalten.

pro Person € 24,90

- ab 20 Personen -

Öffentlicher Brunch in unserer „Brasserie“ pro Person € 21,90

Panorama Buffet

Kalte Speisen

Im Ganzen gedünsteter Norwegischer Lachs auf Meeresspiegel
mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße

Rosa gebratenes Argentinisches Roastbeef mit Remouladensoße

Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen

Gefüllte Eier mit und ohne eingelegte Sardellen

Marinierter Fetakäse mit Oliven

Delikatess- und Saisonsalate mit verschiedenen Dressings

Umfangreiche Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Gemüsejulienne, Fleischklößchen und Eierstich

In Kräutereihülle gebratenes Meerzungenfilet mit blanchierten Tomaten,
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Schweinefilet im Wirsingmantel auf Morchelrahmsoße mit Herzoginkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

**

Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Sahne

**

Französische Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben und Walnüssen

pro Person € 27,60

- ab 20 Personen -

Süderelbe Buffet

Kalte Speisen

Gedünsteter und geräucherter Fjordlachs mit Meerrettichsahne

Shrimpssalat mit Avocados auf Eisbergsalat mit Cocktailsoße

Ziegenfrischkäse mit Tomaten und Basilikum abgerundet mit Traubenkernöl
* * *

Fleischnäpfe mit Dipkreationen unseres Küchenchefs

Gebratene Schweinemedallions auf Portweingelee mit Pfeffercreme

Variation von Blattsalaten mit dreierlei Dressings

Ofenfrisches Baguette und verschiedene Brotsorten mit Butter

Warme Speisen

Champignoncremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Calvadossoße, Apfelscheiben, Brokkoliröschen
und Bandnudeln

Gegrillter Loup de Mer mit Safransoße, auf einem Ragoût von mariniertem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Dessert

Butterkuchen mit Zuckerguss oder Zuckermanteln

Aufgeschlagene Zitronencreme mit einer Garnitur von Kiwischeiben

pro Person € 25,50

- ab 20 Personen -

Rustikales Buffet

Kalte Speisen

Gedünstete Lachsforellenmedaillons auf einem Meeresspiegel mit Sahnemeerrettich

Gebratene Hähnchenkeulen mit einer Marinade aus Tannenhonig

Hamburger Fischvariation mit Makrelenfilet, Forellenfilet und Rollmops

Rustikale Aufschnittplatte mit Kochschinken, Kasseler, Putenbrust und Mettwurst
dazu Mixed Pickles

Mettigel mit Zwiebelringen

Apfel-Porree-Salat

Gefüllte Eier mit Sardellenfilet

Diverse Rohkost- und Delikatesssalate mit dreierlei Dressings

Verschiedene Brotsorten aus der Backstube mit Butter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Kartoffel- Lauchcremesuppe

Gebratenes Rotbarschfilet an Zitronen-Buttersoße, mit mediterranem Gemüse
dazu Rote Beete-Nudeln

Duett von gefüllten Rinder- und Schweinerouladen an Rahmsoße,
in Butter geschwenktem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

Grießflammerie mit Rosinen

Käseigel mit Weintrauben

pro Person € 23,70

- ab 20 Personen -

Bayerisches Buffet

Kalte Speisen

Mit Thunfischfarce gefüllte Tomaten

Gesalzener Bierrettich

Bayerischer Obazda

Klassischer Wurstsalat und Schweizer Wurstsalat

Selleriesalat mit Mandarinen verfeinert

Kleine Schweineschnitzel mit Brezelpanade

Brezeln, Laugenstangen und ofenfrisches Baguette mit Butter

Warme Speisen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln

Münchner Weißwürste mit süßem Senf

Nürnberger Rostbratwürste mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Kleine Schweinshaxen mit Minisemmelknödeln in Biersoße

Dessert

Selbstgemachter Zwetschgendatschi mit Zimtsahne

Mehlschmarren mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus

pro Person € 23,90

- ab 20 Personen -

Mediterranes Buffet

Kalte Speisen

Salat von Meeresfrüchten mit provenzalischen Kräutern und Artischocken

Vitello tonnato - Kalbsrücken rosa gebraten auf Thunfischsoße und Kapern -

Mozzarella mit Strauchtomaten in Oreganovinaigrette
**

Serranoschinken mit Galiamelonenschiffchen

Variation von Blattsalaten, gefüllte Oliven mit Tomaten, dreierlei Dressing

Bunter griechischer Bauernsalat

Italienische Antipasti-Auswahl

Ciabatta, Grissini und französisches Baguette mit Butter

Warme Speisen

Französische Zwiebelsuppe

Tagliatelle mit Shrimps und Zucchini in Rahmsoße mit Pinienkernen

Gebratene Putenbrust „Milanese“ mit Tomatensoße und Spaghetti

Saftiges Lammragout mit Oliven-Tomatensoße und Bäckerinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta - italienischer Sahnepudding mit Fruchtsoße

Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Schattenmorellen

Variation von französischem Käse vom Brett

pro Person € 28,50
- ab 20 Personen -

Winterzauber Buffet

Kalte Speisen

Kanadischer Wildwasserlachs im Blätterteigmantel an Gemüsesalat

**

Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat

Cocktail von marinierten Krebschwänzen auf Eisbergsalat

Variation vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Cognaclebermousse und Cumberlandsoße

Knackiger Feldsalat mit Himbeerdressing

Variation von Blattsalaten mit dreierlei Dressing

Ofenfrisches Baguette, Partysonne mit kleinen gemischten Brötchen und Butter

Warme Speisen

Cremesuppe von Waldpilzen aus der Region

Im Ganzen gebratene Ente mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

Gebratener Bachsaibling an Rieslingsoße, auf einem Ragoût von
Tomaten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis

Dessert

Winterliche Creme aus Marzipan und Blutorange

Zimtsterne, Spekulatius und Christstollen

Tête de Moine - französischer Mönchskopf Käse -

pro Person € 35,70

- ab 20 Personen -

Gourmet Buffet

Kalte Speisen

Cocktail von marinierten Nordseekrabben an Eisbergsalatstreifen

Duett vom geräucherten Ostseeaal und Heilbutt, an Salatbouquet
mit grüner Meerrettichsahne

Basilikumlachs mit Senf-Honig-Dill-Soße

Gebratene Schweinemedallions auf Portweinsößenspiegel mit Pfeffercreme

Italienischer Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Mozzarella mit Strauchtomaten und hausgemachtem Pesto

Variation von knackigen Blattsalaten mit dreierlei Dressings

Verschiedene ofenfrische Baguettesorten, Partysonne und Butter

Warme Speisen

Klare Tomatenconsommé mit Eierstich

Gebratene Seeteufelmedallions, an Noilly-Pratsoße, Cornichons,
Crevettenschwänzen, dazu Safranreis

Im Ganzen gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, saisonales Gemüse,
Sauce Bèarnaise und Kartoffelkroketten

Dessert

Illuminierte Eisbombe mit Fruchtmark

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten
**

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

pro Person € 39,90
- ab 20 Personen -

Sesamstraße Buffet für Kinder

Kalte Speisen

Kleine Frikadellen

Warme Speisen

Nudeln mit Tomatensauce

* * *

Pommes Frites

Mayonnaise und Ketchup

* * *

Chicken Nuggets

Dessert

Wackelpudding mit Vanillesoße

* * *

pro Kind € 11,90

Ab 5 bezahlenden Kindern richten wir dieses kleine Buffet
gerne für Sie aus.

* * *

Menüs, Buffets und Pauschalen der Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 6 Jahre:	keine Berechnung
7 – 9 Jahre:	50%
9 – 12 Jahre:	75%
Ab 13 Jahre:	100%

Menüs

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammen.

Vorspeisen

Zweierlei Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit einer Limonenvinaigrette	€ 7,90
Variation von knackigen Blattsalaten mit Geflügelleberfarce und ofenfrischem Baguette mit Butter	€ 6,90
Knackiger Feldsalat mit in feinstem Tee geräucherter Entenbrust an Balsamicodressing mit Sesamkörnern	€ 7,90
Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsoße, Baguette und Butter	€ 8,90
½ kanadischer Hummer mit Cocktailsoße, Salatbouquet und Baguette	€ 18,30

Suppen

Klare Lauchkraftbrühe mit Kartoffelperlen	€ 3,90
Pikante klare Hühnersuppe mit Tofu	€ 4,10
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	€ 4,90
Wildkraftbrühe mit edlen Trüffelklößchen	€ 4,90
Hochzeitssuppe mit Gemüsejulienne, Eierstich und Fleischbällchen	€ 4,50
Consommé vom Fasan mit Streifen von Kräuterpfannkuchen	€ 4,70
Consommé von Edelfischen mit Safran und Crevetten	€ 5,30
Cremesuppe aus feiner Gartenkresse mit Streifen von Räucherlachs	€ 4,70
Rahmsuppe aus grünem Pfeffer mit Feigenwürfeln	€ 4,50

Menüs

Fischgerichte

Im Kartoffelmantel gebratenes Kabeljaufilet mit frittiertem Ruccula auf einem Ragout von mediterranem Gemüse und Dillkartoffeln	€ 13,10
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Safransoße, Wurzelgemüsejulienne und gratinierten Kartoffeln	€ 12,90
Gebratenes Steinbeißerfilet im Mangoldmantel an Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln	€ 13,80
Pot au feu von Edelfischen in feinem Sud mit wildem Reis	€ 15,20

Fleischgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Kokossoße, geschmorten asiatischen Pilzen mit Jasminreis	€ 13,50
Im Blätterteig gebackenes Schweinefilet mit Pilzduxelles, saisonalem Gemüse und Pariser Kartoffeln	€ 15,90
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, gebackenem Obst, Apfelrotkohl, Kartoffel- und Semmelknödel	€ 13,90
Trilogie von Puten-, Schwein-, und Rinderbraten mit sautierten Kräuterpilzen, saisonalem Gemüse dazu Kroketten und Butterkartoffeln	€ 16,20
Trilogie von Pute, gebratenen Rinder- und Schweine- Medaillons mit Sauce Bèarnaise, Rahmsauce, sautierten Champignons und saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln und Kroketten	€ 18,90
Gebratene Medaillons vom argentinischen Rind an Morchelrahmsauce, Grilltomate, bardierten Bohnen und Pariser Kartoffeln	€ 19,90

Menüs

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rinderjus, Sauce Bèarnaise, saisonalem Gemüse, sautierten Champignons, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 19,90
Lammfilet „provenzalische Art“ mit frischen Kräutern, Ratatouillegemüse und Bèchamelkartoffeln	€ 15,60
Kalbsmedaillons nach Prinz Orloff mit Kalbsjus, tourniertem Gemüse und Herzoginkartoffeln	€ 19,70
Gebratene Entenbrust und Gänsekeule an Rahmsoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße	€ 13,90
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Waldhonigjus, Rotweinzwiebeln, Brokkoliröschen und Rahmkartoffeln	€ 14,30

Wildgerichte

Hirschkeulenbraten mit Wacholderbeerensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten	€ 14,60
Trilogie vom Wild mit gebratenem Hasenrückenfilet, Hirsch- und Rehmedaillons an Wildjus, Waldpilzen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, gefüllter Birne und Mandelbällchen	€ 20,60
Im Speckmantel gebratenes Hirschkalbsrückensteak an Preiselbeerjus, sautierten Pfifferlingen, Prinzessbohnen und Sahnekartoffeln	€ 15,80
Gespickter Rehrücken „Baden Baden“ an Wacholderbeerssoße, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Brokkoli und Spätzle	€ 18,40

Menüs

Dessert

Panna Cotta mit Orangenfilets und Schokoladengitter	€ 4,30
Apfelbeignets an einem Vanillesoßenspiegel	€ 3,90
Rote Grütze aus Waldfrüchten mit Vanilleeis und Rumsahne	€ 4,20
Zitronenmousse mit Himbeermark und Zartbitterschokolade	€ 4,70
Kaffeemousse mit feiner Würze an Mandarinenkompott	€ 4,70
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen saisonalen Früchten	€ 4,90
Haselnusscreme mit Tannenhonigsabayon	€ 4,50
Zimtparfait auf Amarettoschaum mit Zwetschgenkompott	€ 4,50
Tiramisu mit Mascarpone-Löffelbiskuit und Schattenmorellensoße	€ 4,10
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Eierlikörsahne	€ 4,40
Amaretto- Mandarineneis auf einem Carpaccio von Blutorange	€ 4,10
Gebackene Feigen mit Portwein und Eischnee gratiniert	€ 4,90

Für die Kleinen

Nürnberger Würstchen mit Gemüsebeilage und Bratkartoffeln	€ 5,20
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Salatbeilage	€ 5,20
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat	€ 5,80

Kaffeetafel

Gebäckeller € 12,00

Knabbergebäck je Schälchen € 3,60

Torten 16 Stück je Torte € 37,00
1 Stück Torte € 2,50

Cappuccino-Royal-Torte
Quark-Mandarine-Torte
Erdbeer-Sahne-Torte
Käsesahnetorte
Lübecker Nusstorte
Schwarzwälder Kirschtorte
Schwedentorte (Zitronentorte)
Schokoladentorte
Weitere Torten auf Anfrage

Kuchen je Stück € 2,50

Butterkuchen
Apfelkuchen
Obstsnitten
Erdbeerkuchen
Kirsch-Streuselkuchen

Sahne je Schale € 3,90

Bodenlose Kaffeetasse - ab 10 Personen

Heißgetränke ohne Begrenzung,
1 Stück Torte und 1 Stück Butterkuchen € 8,60

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		€ 1,80
Kännchen Kaffee - 2 Tassen		€ 3,50
Kanne Kaffee - 9 Tassen		€ 14,00
Kännchen Tee - 2 Tassen		€ 3,50
Kännchen Schokolade - 2 Tassen		€ 3,90
Cappuccino		€ 2,90
Espresso		€ 2,20
Doppelter Espresso		€ 4,20
Milchkaffee		€ 3,30
Latte Macchiato		€ 3,60
Flavoured Macchiato – <i>Karamell, Haselnuss, Amaretto und Vanille</i>		€ 4,10
Irish Coffee (4cl)		€ 5,70

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade	0,2 l	€ 1,60
Apollinaris	0,25 l	€ 2,80
Apollinaris	0,7 l	€ 6,30
Coca-Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2}	0,2 l	€ 2,80
Coca-Cola ^{1,2}	1,0 l	€ 7,90
Spezi ^{1,2} / Sprite ¹	0,2 l	€ 2,80
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,60
Orangina ¹	0,25 l	€ 2,90
Jakobus Mineralwasser	0,7 l	€ 5,50
Diverse Vaihinger Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,10
Diverse Vaihinger Fruchtsäfte	1,0 l	€ 9,20
Bionade Holunder, Litschi, Kräuter	0,33 l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	€ 3,20
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	€ 3,20
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,20
Schweppes Wild Berry	0,2 l	€ 3,20

Getränke

Begrüßungsgetränke

Kir - <i>Sekt mit Creme de Cassis</i>	0,1 l	€ 3,90
Sekt und Sekt mit Orangensaft	0,1 l	€ 3,90
Kir Royal - <i>Champagner mit Creme de Cassis</i>	0,1 l	€ 7,90

Aperitif

Sherry Sandemann - dry / medium	5 cl	€ 4,00
Martini - extra dry / bianco / rosso	5 cl	€ 4,00
Campari Soda ¹	5 cl	€ 5,20
Pernod ¹	4 cl	€ 4,70

Bier vom Fass

Krombacher	0,3 l	€ 2,80
Krombacher	0,4 l	€ 3,70
Jever friesisch herb	0,3 l	€ 2,80
Friedensreiter dunkel	0,3 l	€ 2,90
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,70
Alsterwasser	0,4 l	€ 3,60
Krombacher Weizen	0,5 l	€ 4,20

Flaschenbier

Krombacher	0,33 l	€ 3,00
Jever Pils	0,33 l	€ 3,00
Vita Malz ¹	0,33 l	€ 3,10
Krombacher Weizen	0,5 l	€ 4,20

Bitters

Jägermeister	2 cl	€ 2,60
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Fernet Menta	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	4 cl	€ 5,30
Underberg	2 cl	€ 3,60

Getränke

Weißwein

Valkenberg Riesling, Q.b.A. halbtrocken, harmonisch, fruchtig Pfalz	€ 5,20 / 0,2 l	€ 24,00 / 1,0 l
Valkenberg Riesling, Q.b.A. trocken, saftig, ausgewogen Rheinhessen	€ 5,20 / 0,2 l	€ 19,00 / 0,75 l
Volkacher Kirchberg, Q.b.A. halbtrocken, fruchtig, mild Müller-Thurgau Franken	€ 5,90 / 0,2 l	€ 22,00 / 0,75 l
Pinot Grigio „delle Venezie“ I.G.T. trocken, angenehm, dezent, blumig Italien	€ 5,00 / 0,2 l	€ 18,50 / 0,75 l
Los Pagos trocken, kräftig, ausgewogenes Aroma Chardonnay Chile	€ 5,00 / 0,2 l	€ 18,50 / 0,75 l

Roséwein

Leoff, Dornfelder halbtrocken, weich, säurearm Rheinhessen	€ 5,80 / 0,2 l	€ 21,00 / 0,75 l
Erben Weißherbst lieblich, feinwürzig Pfalz	€ 5,80 / 0,2 l	€ 21,00 / 0,75 l

Getränke

Rotwein

Leoff Dornfelder Q.b.A. trocken, frisch, weich, säurearm Pfalz	€ 5,90 / 0,2 l	€ 23,00 / 0,75 l
Trollinger, Q.b.A. halbtrocken, erdig, kräftig, vollmundig Baden Württemberg	€ 6,00 / 0,2 l	€ 24,00 / 0,75 l
Trollinger, Q.b.A. trocken, erdig, kräftig, vollmundig Baden Württemberg	€ 6,00 / 0,2 l	€ 24,00 / 0,75 l
Chemin des Papes Côtes du Rhône Frankreich	€ 6,20 / 0,2 l	€ 25,00 / 0,75 l
Merlot delle Venezie trocken, vollmundig, herb Italien	€ 5,80 / 0,2 l	€ 22,00 / 0,75 l

Prosecco, Sekt und Champagner

Prosecco	0,75 l	€ 21,00
Sekt Marke des Hauses „Panorama“	0,75 l	€ 23,00
Fürst von Metternich	0,75 l	€ 32,00
Champagner Moët & Chandon Imperial	0,75 l	€ 65,00
Champagner Moët & Chandon Imperial	0,2 l	€ 20,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,75 l	€ 65,00

Getränke

Spirituosen

Apfelkorn / Saurer Apfel	2 cl	€ 2,60
Roter Genever	2 cl	€ 2,60
Küstennebel	2 cl	€ 2,60
Weizenkorn	2 cl	€ 2,40
Helbing Kümmel	2 cl	€ 2,80
Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl	€ 2,60
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,80
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,20
Wodka Moskovskaya	2 cl	€ 2,60
Gordon's Dry Gin	2 cl	€ 2,80
Hansen Pott Rum	2 cl	€ 2,80
Bacardi Rum	2 cl	€ 2,80
Tequila	2 cl	€ 3,00
Himbeergeist	2 cl	€ 3,00
Kirschwasser / Obstwasser	2 cl	€ 3,00
Williamsbirne	2 cl	€ 3,00

Likör

Amaretto	2 cl	€ 3,00
Baileys ¹	2 cl	€ 2,80
Sambuca	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort ¹	2 cl	€ 4,00
Cointreau	2 cl	€ 2,80
Grand Marnier	2 cl	€ 3,40
Calvados	2 cl	€ 3,20

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt	2 cl	€ 2,80
Hennessy V.S.O.P	2 cl	€ 4,30
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 4,50

Getränke

Scotch Whisky

Ballantines ¹	4 cl	€ 6,60
Johnny Walker red label ¹	4 cl	€ 6,60
Dimple	4 cl	€ 8,10
Chivas Regal	4 cl	€ 7,70

Bourbon Whiskey

Jim Beam	4 cl	€ 6,60
Jack Daniels	4 cl	€ 8,10

Single Malt Whisky

Glenfiddich (12 Jahre)	4 cl	€ 8,10
------------------------	------	--------

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4 cl	€ 6,60
---------------	------	--------

Getränke

Longdrinks

Tequila Sunrise <i>Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine</i> ¹	€ 5,60
Tequila-Cola oder Tequila-Tonic <i>Tequila mit Coca-Cola</i> ^{1,2} <i>oder mit Schweppes Tonic Water</i> ⁴	€ 5,60
Wodka Lemon oder Wodka-Cola <i>Wodka mit Schweppes Bitter Lemon</i> ⁴ <i>oder mit Coca-Cola</i> ^{1,2}	€ 5,60
Screwdriver <i>Wodka mit Orangensaft</i>	€ 5,60
Campari Orange oder Campari-Soda <i>- Campari</i> ¹ <i>mit Orangensaft oder Soda Wasser</i>	€ 5,60
Southern Ginger <i>- Southern Comfort mit Schweppes Ginger Ale</i> ¹	€ 5,60
Bacardi-Cola oder Bacardi-Orange <i>- Bacardi mit Coca-Cola</i> ^{1,2} <i>oder mit Orangensaft</i>	€ 5,60
Whisky-Cola <i>- Ballantines</i> ¹ <i>mit Coca-Cola</i> ^{1,2}	€ 5,60

1) mit Farbstoff

2) koffeinhaltig

3) mit Antioxidationsmittel

4) chininhaltig

