

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

unsere Buffets

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Buffetvorschläge,  
die unsere Küche für Gruppen ab 30 Personen zubereitet.

Gerne präsentieren wir Ihnen bei einem persönlichen Termin unsere Räumlichkeiten  
und freuen uns auf Ihre Fragen und Anregungen.

So erreichen Sie uns:

Zum Alten Lotsenhaus  
Övelgönne 13 | 22605 Hamburg

Fon 040 - 88 00 196 | Fax 040 - 31 99 29 67

[info@zum-alten-lotsenhaus.de](mailto:info@zum-alten-lotsenhaus.de)  
[www.zum-alten-lotsenhaus.de](http://www.zum-alten-lotsenhaus.de)

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #1 Barbecue

Buffet

Steaks vom Black Angus-Rind

Hähnchen | Erdnuss | Teriyaki

Lachsbonbons | Zitronengras | Kräuterbutter

Garnelenpfanne | mediterranes Gemüse | Chili | Wildreis

Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter

Currywurst

Halloumi Grillkäse

Grillwürstchen

Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Couscous | Cranberries | Mandeln | Koriander

Pasta | getrocknete Tomaten | Oliven | Parmesan

Wassermelone | Feta | Minze

Antipasti

Rosmarin-Kartoffelspalten | Sour Cream

Hausgebackenes Brot

Knoblauchbaguette

Kräuterbutter

Grillsaucen

Schokoladen-Brownies

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Kaiserschmarrn | karamellisierte Äpfel

pro Person **69** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #2 Mediterran

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Minestrone | gegrillte Calamaretti | knusprige Rauke  
Gazpacho von Tomaten und Melone | Garnele | Basilikum Öl  
Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | mediterranes Gemüse

Buffet

Garnelen | Melanzanipüree  
Brotsalat | Pancetta | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan  
Gefüllte Champignons | gratiniert mit Parmesan  
Vitello Tonnato  
Tortilla  
Antipasti  
Hausgebackens Brot  
Rosmarinbutter

Saltimbocca vom Seeteufel | Serrano | Tomatenpesto | Salbeibutter  
Kalbsfilet | Estragon-Senfsauce  
Melanzane alla Parmigiana  
Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta von der Limette | Beeren  
Mousse au chocolat  
Rohmilchkäse | Feigensenf

pro Person **65** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #3 Oevelgönne

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Holsteiner Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben | frische Kräuter

Hamburger Krebsuppe | Flusskrebsschwänze

Labskaus | Spiegelei | Bismarckhering | Rote Bete-Gurkensalat

Buffet

Graved Lachs | Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef | Remouladensauce

Kalbsfrikadellen | Senf

Räucherfisch

Gurkensalat

Hausgebackenes Brot

Butter

Hamburger Pannfisch | Zander | Lachs | Pommery-Senfsauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Kartoffelgratin

Bohnen im Speckmantel

Buttermöhrrchen

Hamburger Rote Grütze

Ofenfrischer Apfelstrudel

Mousse au chocolat

Vanillesauce

pro Person **59** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #4 Lotsenhaus

Vorspeise

(bitte wählen Sie vorab eine Vorspeise aus)

Tomatenessenz | Rosmarin-Garnelenspieß | Parmesan-Celestine

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree

Fischsuppe | Edelfische | Muscheln | Croûton mit Sauce Rouille und Gruyère

Buffet

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Zitronenvinaigrette | Frühlingszwiebeln

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna im Sesammantel | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum

Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce

Caesar Salad | Kräutercroûtons | gehobelter Parmesan

Riesengarnelen | Jakobsmuscheln | grüner Spargelsalat | Granatapfelmarmade

Hausgebackenes Brot | Rosmarinbutter

Filet vom Simmentaler Rind | Sauce Béarnaise

Filet vom Steinbutt | Rieslingsauce

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | gehobelter Parmesan

Gartengemüse

Kartoffelgratin

Zitronengras-Kartoffelpüree

Amaretto-Pistazienparfait | Orangen-Minzkompott

Mousse au chocolat | Mango-Chili Salat

Käsevariationen | Feigensenf

pro Person **79** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #5 "flying Buffet"

Vorspeisen im flying service

Jakobsmuschel | Zitronenbutter | Rieslingsud | Trüffel-Selleriepüree  
Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit | Wasabischaum  
Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarmade (vegetarisch)  
Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

BBQ im Hauptgang

Simmentaler Rinderfilet | Sauce Béarnaise  
Steinbuttfilet | geschmorter Fenchel  
Riesengarnelen | Gartengemüse | Chili | Wildreis  
Feta | Tomate | Feigensenf | mediterrane Kräuter (vegetarisch)  
Avocado | Paprika | Kirschtomaten | Salsa | Koriander (vegan)  
Grüner Spargel | Fleur de Sel (vegan)  
Rosmarinkartoffeln (vegan)  
Mediterranes Gemüse (vegan)  
Knoblauchbaguette

Dessert im flying service

Passionsfrucht-Mango-Creme | Beeren | Litschi-Schaum (vegetarisch)  
Marinierte Erdbeeren | Schokoladen-Chili-Sorbet (vegan)  
Schokoküchlein | gesalzenes Karamell-Eis | Erdnuss-Krokant (vegetarisch)

pro Person **85 EUR**

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## #6 Vegetarisch/Vegan

Buffet

Brotsalat | Pinienkerne | Tomatenvinaigrette | Parmesan (vegetarisch)

Couscous | Cranberries | Mandeln | Koriander (vegan)

Wassermelone | Feta | Minze (vegetarisch)

Grüner Spargelsalat | Granatapfelmarmade (vegan)

Gazpacho von Wassermelone und Mango | Basilikum-Öl (vegan)

Hummus | Falafel (vegan)

Tortilla (vegetarisch)

Antipasti (vegan)

Hausgebackens Brot

Melanzane alla Parmigiana (vegan)

Pasta | Avocado | Pinienkerne | Basilikum (vegan)

Mediterranes Gemüse (vegan)

Rosmarinkartoffeln (vegan)

Passionsfrucht-Mango-Mousse | Beeren (vegetarisch)

Schokokuchen | Erdbeersalat (vegetarisch | vegan)

Rote Grütze | Vanillesauce (vegan)

pro Person **59** EUR

dieses Buffet bereiten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen für Sie zu

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Fingerfood im Flying Service (optional)

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn

Garnele | Pankomantel | Sweet Chili

Mini-Quiche (vegetarisch)

Ziegenkäse | grüner Spargel | Granatapfelmarmade (vegetarisch)

Kurzgebratener Yellowfin-Tuna | Sesam | Ingwer-Chiliconfit

Flammkuchen "Elsässer" | Schinkenspeck | Lauchzwiebeln

Flammkuchen | Ziegenkäse | Waldhonig (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelneest

Datteln | Speckmantel

Satéspiesse | Erdnussmarmade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcrème

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafel | Hummus (vegan)

Antipasti (vegan)

Preis pro Person **16** EUR

# LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Getränkepauschale

### Aperitif

Crémant Grande Réserve Blanc | Louis de Grenelle | Saumur, Frankreich

### Weißwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis 30 EUR Flaschenpreis

### Rotwein

vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis 30 EUR Flaschenpreis

### Bier vom Fass

Holsten Pilsener | Duckstein Original

### Bier aus der Flasche

Holsten Alkoholfrei | Erdinger Hefeweizen | Erdinger Alkoholfrei | Carlsberg Lager

### Softgetränke

Mineralwasser Magnus Imperial

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

### Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **24** EUR

bis vier Stunden **29** EUR

bis fünf Stunden **34** EUR

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden **34** EUR

bis vier Stunden **39** EUR

bis fünf Stunden **44** EUR

bis sechs Stunden **49** EUR

bis sieben Stunden **54** EUR

## Longdrink- & Digestif-Option

Bombay Sapphire | Havana Club | Finlandia Vodka | Sambuca | Helbing | Baileys

**15** EUR

nur in Verbindung mit der Getränkepauschale

## Informationen zur Veranstaltung

Gäste pro Raum	<p>Im Hauptraum finden bis zu 70 Gäste Platz Im Raum "Messe" finden bis zu 30 Gäste Platz Im Raum "Oberdeck" finden bis zu 40 Gäste Platz Im Raum "Lotsentube" finden bis zu 10 Gäste Platz</p> <p><b>Es ergibt sich eine Raummiete, wenn es bei kleineren Gruppen zu bestimmten Platzwünschen kommt.</b></p> <p>Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Gästezahl berechnen wir.</p>
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	Bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master, Visa und American Express; nach vorheriger Absprache per Rechnung (Zahlungsziel 5 Tage)
Kinder	<p>Kinder berechnen wir folgendermaßen: 0-3 Jahre: ohne Berechnung 4-12 Jahre: 40% des regulären Preises Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung</p>
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache.
Allgemein	<p>Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <b>ab 30 Personen</b>. Sollten Sie mit weniger Gästen ein Buffet wünschen, berechnen wir die Differenz als Raummiete bis zu einem Mindestumsatz von <b>1.700 EUR</b>. Die Getränkepauschale oder Fingerfood werden nicht angerechnet.</p> <p>Bei Exklusivbuchungen ergibt sich die Notwendigkeit eines Mindestumsatzes, bitte sprechen Sie uns gerne an.</p> <p>Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen.</p> <p>Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Buffets berechnen müssen.</p> <p>Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir <b>350 EUR</b> für jede weitere angefangene Stunde.</p> <p>Live-Musik und DJ sind nicht möglich.</p> <p>Für mitgebrachte Kuchen oder Torten erheben wir ein "Tellergeld" in Höhe von <b>3 EUR</b> pro Person.</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge &amp; Preise sind alle bisherigen ungültig.</p>
Preise	Sämtliche Preise verstehen sich als Personenpreis, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung.