



Alt Lohbrügger Hof

★★★★

GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

MENUE & BUFFET VORSCHLÄGE

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus. Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste an diesem besonderen Tag zu verwöhnen und unser Bestmögliches zu geben, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird und für Sie in guter Erinnerung bleibt.

Unsere Menue-Vorschläge und unsere Angebote für Kalt-Warme Buffets geben Ihnen einen ersten Überblick der Speisenangebote. Ihre besonderen Wünsche werden gern von uns berücksichtigt und umgesetzt.

Kinder von 4 bis 11 Jahren werden bei der Preisberechnung der angebotenen Menues und Buffets mit einem 50prozentigen Nachlass berücksichtigt. Alle Kleinkinder von 0 bis 3 Jahren nehmen kostenfrei am Essen teil.

Bitte beachten Sie bei der Bestellung eines Kalt-Warmen Buffets die Standzeit von ca. 3 Stunden im Gastbereich. Unser umfangreiches Getränke- und Weinprogramm halten wir gesondert für Sie bereit.

Für ein unverbindliches Beratungsgespräch können Sie jederzeit einen Termin mit unserer Bankettabteilung – Tel: 040/739 600-0 vereinbaren. Lassen Sie sich unsere vielfältigen Räumlichkeiten zeigen. Hier finden Sie bestimmt den passenden Raum in der gewünschten Größe und Ausstattung. Denken Sie auch bei der Planung Ihrer Festlichkeit an Tischordnung, Blumen und Musik. Hierbei sind wir Ihnen gern behilflich.

Alle Preise verstehen sich inklusive Raummiete, Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen der Gästeanzahl (bis zu 10 Prozent) können Sie uns bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Ansonsten gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Preisänderungen sind uns jederzeit vorbehalten. Mit Erscheinen der Preisliste 03/2010 verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ihre
Familie Ohl & Mitarbeiter

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Allgemeines

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen jeglicher Art einschließlich Hotelübernachtungen.
2. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Reservierungsbestätigung und deren Bedingungen.
3. Das Hotel reserviert dem Veranstalter einen Raum entsprechender Größe, wobei es sich die endgültige Belegung vorbehält.
4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung 6 Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Änderungen der Mehrwertsteuer gehen unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses zu Gunsten oder zu Lasten des Leistungsnehmers. Alle Preise verstehen sich in Euro und einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde.

Reservierungsoption

Sollte es bis zum Ende einer eingeräumten Optionsfrist zu keinem Vertrag kommen, so sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen. Eine Option kann jederzeit von beiden Seiten vorzeitig gekündigt werden.

Mietpreise für Gesellschafts- und Tagungsräume

1. Der Mietpreis der Räumlichkeiten ist grundsätzlich im Mindestumsatzes enthalten. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, so berechnen wir die Differenz als Raummiete, maximal jedoch 50% des Mindestumsatzes.
2. Bei der Verwendung von eigenen technischen Anlagen des Veranstalters behalten wir uns vor, entsprechende Stromkosten in Rechnung zu stellen.

Stornierungsfristen von Gesellschafts- und Tagungsräumen

1. Folgende Fristen sind im Falle einer Stornierung zu beachten:

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1-50 Personen | 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn |
| 51-100 Personen | 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn |
| 101-150 Personen | 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn |
| über 150 Personen | 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn |
2. Sollte die Stornierung zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen, behalten wir uns vor, anfallende Kosten in Rechnung zu stellen.

Änderung der Teilnehmerzahl / Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl bei Veranstaltungen sowie für ein gemeinsames Essen, muss der Bankettabteilung spätestens 3 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden. Bei einer Änderung von mehr als 10% der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl behalten wir uns vor, anfallende Kosten in Rechnung zu stellen.
2. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Endzeiten der Veranstaltung, ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung, behalten wir uns vor, zusätzliche Kosten in Rechnung zu stellen.

Hotelzimmerreservierungen

1. Bei Gruppenreisen sind 14 Tage vor Anreise 50 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages anzuzahlen sowie eine Liste der anreisenden Personen schriftlich mitzuteilen.
2. Hotelzimmerreservierungen verstehen sich grundsätzlich als garantierte Buchungen.

Hotelzimmerstornierungsfristen

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 4 Wochen vor Anreise möglich. Wird ein Zimmer nach dieser Frist storniert, werden 90% des Übernachtungspreises in Rechnung gestellt, sofern das Zimmer nicht anderweitig vermietet werden konnte.

Schadenshaftung

1. Das Hotel übernimmt keine Haftung für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen bzw. Post- oder Speditionssendungen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden.
2. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Dieser haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe.
3. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

Dekoration

1. Das Anbringen von Dekorationsmaterialien, welche den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen müssen, bedürfen der Zustimmung der Geschäftsleitung.
2. Für Beschädigungen an den Einrichtungsgegenständen sowie Tapeten haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

Bewirtung

1. Der Veranstalter haftet dem Hotel gegenüber für die Bezahlung von Speisen und Getränken, die ein Veranstaltungsteilnehmer zusätzlich bestellt hat.
2. Die Bewirtung darf ausschließlich mit vom Hotel zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken erfolgen.
3. Für die Mitnahme von Speisen nach Ende der Veranstaltung übernimmt das Hotel keine Haftung.

Veröffentlichung

Zeitschriftenanzeigen sowie sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen und/oder die z.B. Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Hotels.

Zahlungsbedingungen

1. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
2. Veranstaltungen, deren Gesamtbetrag unter Euro 250,00 liegen, sind direkt nach Veranstaltungsende vor Ort zu zahlen.
3. Bei Abschluss des Vertrages ist eine Anzahlung in Höhe von 10% des zu erwartenden Gesamtumsatzes zu leisten.
4. Eine Woche vor Veranstaltungsbeginn sind 50 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages anzuzahlen.
5. Kreditkarten werden nur zur Bezahlung von Beträgen akzeptiert, die weder einer Provisionsforderung unterliegen noch verbilligte Sonderpreise sind.

Rücktritt

Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn

1. die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnlicher Gründe unmöglich oder unzumutbar wird;
2. es einen begründeten Anlass zur Annahme gibt, dass der reibungslose Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder der gute Ruf des Hotels beeinträchtigt wird;
3. die erwartete Anzahlung nicht geleistet wurde.

Schlussbestimmungen

1. Ergänzungen, Änderungen, Nebenabsprachen, gleich welcher Art, bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit ausdrücklich unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand ist 21031 Hamburg (Bergedorf).
3. Es gilt deutsches Recht.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Unwirksame Bestimmungen werden ihrem Sinn entsprechend angepasst und ersetzt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Zum Empfang

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER offen

| | | | |
|------|---|-------|--------|
| 210 | Glas Sekt extra dry „Hausmarke ALH“ | 0,1 l | € 4,50 |
| 211 | Glas Sekt extra dry „Hausmarke ALH“ mit Orangensaft | 0,1 l | € 4,50 |
| 645 | Glas Prosecco | 0,1 l | € 4,50 |
| 1998 | Glas Champagner | 0,1 l | € 7,80 |

APERITIF

| | | | |
|-----|----------------------------|------|--------|
| 96 | SHERRY cream | 5 cl | € 4,00 |
| 98 | SHERRY medium | 5 cl | € 4,00 |
| 97 | SHERRY dry | 5 cl | € 4,00 |
| 94 | MARTINI rot | 5 cl | € 4,00 |
| 95 | MARTINI weiß | 5 cl | € 4,00 |
| 99 | MARTINI dry | 5 cl | € 4,00 |
| 207 | NOILLY PRAT | 5 cl | € 4,00 |
| 87 | PORTWEIN | 5 cl | € 4,00 |
| 93 | PERNOD | 2 cl | € 4,00 |
| 212 | CAMPARI SODA – Longdrink | | € 7,40 |
| 213 | CAMPARI ORANGE – Longdrink | | € 7,40 |

COCKTAILS

| | | | |
|-----|---|--|--------|
| 208 | MARTINI-COCKTAIL | | € 7,40 |
| 193 | V&W-COCKTAIL Williamsbirne, Vermouth | | € 7,40 |
| 105 | FLAMINGO - alkoholfrei – Bananen-, Aprikosen-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine | | € 7,40 |
| 104 | BLUE DIAMOND Gin, Blue Curacao, Zitronensaft und Sekt | | € 7,40 |
| 195 | KIR „ROYAL“ Sekt, Cassis | | € 7,40 |
| 108 | PECHE „ROYAL“ Sekt, Pfirsichlikör | | € 7,40 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

ALKOHOLFREIES

| | | |
|--|--------|---------|
| Diverse LIMONADEN... | | |
| wie Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite | 0,2 l | € 2,70 |
| APFELSAFT | 0,2 l | € 2,70 |
| APFELSAFT in der Großflasche | 1,0 l | € 12,50 |
| ORANGENSAFT | 0,2 l | € 2,90 |
| ORANGENSAFT in der Großflasche | 1,0 l | € 13,50 |
| SÄFTE diverse | 0,2 l | € 2,90 |
| SCHWEPPEs diverse | 0,2 l | € 2,80 |
| ST. MICHAELIS MINERALBRUNNEN | 0,25 l | € 2,60 |
| ST. MICHAELIS MINERALBRUNNEN in der Großflasche | 0,75 l | € 6,90 |
| STAATLICH FACHINGEN | 0,25 l | € 2,70 |
| STAATLICH FACHINGEN in der Großflasche | 0,25 l | € 7,00 |
| EVIAN – Natürliches Mineralwasser | 0,25 l | € 2,60 |
| EVIAN – Natürliches Mineralwasser in der Großflasche | 0,75 l | € 6,90 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|--|--------|
| CAFÉ CRÈME | € 2,20 |
| CAFÉ AU LAIT - <i>Milchkaffee</i> | € 3,30 |
| LATTE MACCHIATO | € 3,30 |
| ESPRESSO | € 2,30 |
| ESPRESSO DOPPELT | € 2,90 |
| CAPPUCCINO | € 2,90 |
| SCHOKOLADE mit Sahnehäubchen | € 2,90 |
| PORTION TEE... | |
| <i>wahlweise: Ceylon, Earl Grey, Hagebutte mit Hibiskus, Früchte natur, Kamille, Pfefferminze</i> | € 2,00 |
| KÄNNCHEN TEE... | |
| <i>wahlweise: Assam, Ceylon Orange Pekoe, Darjeeling Royal, Earl Grey, Grüntee, Kräutergarten, Rooibos Vanilla</i> | € 4,00 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Sekt & Schaumwein

| | | |
|------------|---|-----------------------|
| 141 | SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“ | 0,75 l € 24,90 |
| 142 | „BERNARD-MASSARD“ ROSÉ Jahrgangssekt – Cabinet dry | 0,75 l € 27,50 |
| 145 | SEKT „FÜRST VON METTERNICH“ halbtrocken, Johannisberg, Rheingau | 0,75 l € 33,90 |
| 646 | PROSECCO Italienischer Schaumwein, leicht moussierend | 0,75 l € 24,90 |

Champagner

| | | |
|------------|--|-----------------------|
| 147 | „MOET & CHANDON“ Brut Imperial | 0,75 l € 56,00 |
| 149 | CHAMPAGNE „RUFFIN & FILS“ Cuvée Roseanne Brut Rosé | 0,75 l € 49,00 |

Weisswein

DEUTSCHLAND - MOSEL-SAAR-RUWER

| | | |
|-------------|--|-----------------------|
| 2119 | VILLA LOOSEN RIESLING QUALITÄTSWEIN FEINHERB Erz. Weingut Villa Loosen, Ernst Loosen, „Man of the Year 2005“ Hervorragender Erzeuger nach Eichelmann 2006 | 0,75 l € 27,90 |
|-------------|--|-----------------------|

DEUTSCHLAND - FRANKEN

| | | |
|-------------|--|-----------------------|
| 2139 | ZEHNTHOF SYLVANER QUALITÄTSWEIN TROCKEN Erz. Weingut Zehnthof, Ulrich & Wolfgang Luckert, Sulzfeld „4 Sterne“ „Weltklasse“ nach Eichelmann 2006 | 0,75 l € 31,50 |
|-------------|--|-----------------------|

ITALIEN - TRENTINO

| | | |
|-------------|--|-----------------------|
| 159 | PINOT GRIGIO, TRENTO D.O.C. frisch, fruchtig, elegant, Abf. Ca` Ernesto | 0,75 l € 24,80 |
| 2117 | CHARDONNAY, TRENTO D.O.C harmonisch, erfrischend, Abf. Ca` Ernesto, Trentino | 0,75 l € 24,80 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Rosèwein

FRANKREICH – CÔTES DE PROVENCE

- 2150 CHÂTEAU DE L'AUMERADE CRU CLASSÉ A.O.C. ROSÉ**
Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault,
Alkohol: 12,5 % vol 0,75 l € **28,50**

ITALIEN - VENETO

- 2160 „CIPRIANO“ PINOT GRIGIO RAMATO ROSÉ**
IGT de Veneto
trocken, würzig-zart und elegant
Abf. Cipriano 0,75 l € **26,90**

Rotwein

ITALIEN - TRENTINO

- 2118 MERLOT, TRENTO D.O.C.G.**
rubinrote Farbe, fruchtig-weiniges Bukett
Abf. Ca`Ernesto, Trentino 0,75 l € **25,80**
- 2128 CHIANTI „PREDELLA“ D.O.C.G.**
trocken, harmonisch, kräftig, fruchtig
Abf. Predella, Toscana 0,75 l € **25,80**

CHILE

- 2192 DE GRAS MERLOT RESERVA**
Colchagua Valley, Rebsorte Merlot im Barrique ausgebaut
Estate Abfüllung
MontGras, Hernán und Eduardo Gras 0,75 l € **32,50**

Diese Karte beinhaltet einen Auszug aus unseren umfangreichen Wein- und Getränkekarten.
Sollten Sie weitere Wünsche haben, beraten wir Sie gern.



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

- für ein gemeinsames Essen ab 10 Personen -

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

KALT & WARM

- | | | |
|-----|--|------------|
| 901 | MEDITERRANER VORSPEISEN-TELLER Zucchini, Paprika und Tomate mariniert, mit Fetakäse und Serranoschinken, dazu ofenfrisches Baguette | € 8,90 |
| 902 | TATAR von RÄUCHERLACHS mit Schalotten, Apfel und Dill an Röstitaler und Crème Fraîche | € 10,50 |
| 903 | ROSE von GRAVED- und RÄUCHER-LACHS mit Reibekuchen, Crème Fraiche und Keta-Kaviar | € 11,50 |
| 904 | HAUSGERÄUCHERTE BARBARIE-ENTENBRUST auf lauwarmem Linsensalat, mit Balsamico-Glacé und gebackenen Waffelkartoffeln | € 11,90 |
| 907 | GEBRATENES SEETEUFEL-FILET auf gezupften Gartensalaten in getrüffelter Balsamico-Vinaigrette, mit sautierten Cherry-Tomaten | € 12,50 |
| 908 | BÜSUMER NORDSEE-KRABBen mit Schalottenwürfel und Dill in feinem Cognac-Tomaten-Schmand, im Salatnest serviert | € 11,50 |
| 910 | HUMMER „THERMIDOR“ | Tagespreis |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

- für ein gemeinsames Essen ab 10 Personen -

SUPPEN

| | | |
|-----|--|--------|
| 913 | KÜRBIS-CRÈME-SUPPE – nur in der Kürbiszeit - mit Buttercrôutons und gerösteten Kürbiskernen | € 5,30 |
| 916 | RAHMSUPPE von KARTOFFELN und LAUCH mit knackiger Gemüsejulienne und Buttercrôutons | € 5,30 |
| 915 | „CURRY-KOKOS-SUPPE“ mit Lachs, Apfel- und geräucherten Putenstreifen | € 5,90 |
| 918 | GRÜNE-PFEFFER-SUPPE „MADAGASKAR“ mit grüner Feige, Sahnehaube und Pernod aromatisiert | € 5,60 |
| 919 | HOLSTEINER TOMATENSUPPE mit Zwiebeljulienne, Speckstreifen und Sahnehaube | € 5,30 |
| 920 | „HAMBURGER KREBSSUPPE“ mit Flusskrebsschwänzen und Cognacsahne | € 7,00 |
| 924 | FRISCHE SPARGEL-CRÈME - nur in der Spargelzeit - mit Fleischklößchen | € 5,60 |
| 925 | CHAMPIGNON-CRÈME mit Schinkenjulienne | € 5,50 |
| 926 | RINDERKRAFTBRÜHE „ROYAL“ mit Eierstich und Kresse | € 5,30 |
| 927 | GEFLÜGELKRAFTBRÜHE „ROYAL“ mit Eierstich und Gemüsestreifen | € 5,30 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

- für ein gemeinsames Essen ab 10 Personen -

HAUPTGÄNGE

- | | | | |
|-----|--|----------------------|---------|
| 935 | RINDER-SCHMORBRATEN & BRATEN vom SCHWEINERÜCKEN in der Kräuterkruste, dazu Burgundersauce und Champignonrahmsauce | - mit Nachservice - | € 12,50 |
| 939 | <u>Ab 20 Personen:</u> RINDER-SCHMORBRATEN, BRATEN von der PUTENBRUST & BRATEN vom SCHWEINERÜCKEN in der Kräuterkruste mit Burgundersauce und Champignonrahmsauce | - mit Nachservice - | € 13,50 |
| 944 | SCHWEINELENDCHEN im KRÄUTERMANTEL gebraten, mit Champignonrahmsauce | - mit Nachservice - | € 17,20 |
| 945 | SCHWEINEFILET im GANZEN gebraten mit Calvadosrahm und Caramélapfel | - mit Nachservice - | € 17,90 |
| 950 | RINDER-MÜRBEBRATEN vom FILET mit Schalotten-Portweinsauce | - mit Nachservice - | € 19,50 |
| 951 | RINDERFILET „ROSA GEBRATEN“ mit Sauce Bèarnaise | - mit Nachservice - | € 21,90 |
| 957 | MEDAILLONS vom RIND & KALB 3 Filetmedaillons auf Portweinsauce und Morchelrahm | - ohne Nachservice - | € 22,00 |
| 953 | STEAK vom KALBSRÜCKEN auf Morchel-Rahmsauce | - ohne Nachservice - | € 22,50 |
| 954 | LAMM-RÜCKEN „ROSA GEBRATEN“ im Kräutermantel, mit Kräuterjus | - ohne Nachservice - | € 22,50 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

- für ein gemeinsames Essen ab 10 Personen -

HAUPTGÄNGE

| | | | |
|-----|--|----------------------|---------|
| 958 | BRATEN von der REHKEULE mit Preiselbeersauce und gefüllter Williamsbirne | - mit Nachservice - | € 21,50 |
| 959 | GESPICKTER REHRÜCKEN mit Preiselbeersauce und gefüllter Williamsbirne | - mit Nachservice - | € 32,50 |
| 974 | WILDPLATTE „FÖRSTERIN“ Braten vom Hirsch- und Wildschwein-Rücken mit Preiselbeersauce, Wacholderrahmsauce und gefüllter Williamsbirne | - mit Nachservice - | € 24,90 |
| 976 | „FISCH-GRILLADE“ Gamba, gebratene Medaillons vom Lachs, Steinbeißer und Zander, auf zweierlei Saucen, | - ohne Nachservice - | € 27,00 |

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE – Einzelbestellung möglich

| | | | |
|-----|---|----------------------|---------|
| 983 | ROULADE vom KRÄUTER-PFANNKUCHEN gefüllt mit Waldpilzen, Rucola und Sauerrahm, auf einer Spinat-Sahne-Sauce mit gerösteten Blumenkohlröschen in Sesam | - ohne Nachservice - | € 13,80 |
| 981 | GROSSER RÖSTI mit frischem Gartengemüse belegt und mit Tomate und Käse gratiniert | - ohne Nachservice - | € 12,50 |
| 982 | BLUMENKOHL-KÄSE-BRATLING auf Kräuterrahmsauce an einem Salatbouquet | - ohne Nachservice - | € 10,50 |

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
 Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Wählen Sie Ihre BEILAGEN passend zu den HAUPTGÄNGEN: Der Preis gilt jeweils für eine volle Portion! Bis zu drei Sorten reduziert sich der Preis bei den Gemüse- bzw. Kartoffelsorten anteilmäßig. Jede weitere Sorte wird mit dem halben Preis berechnet. Nicht möglich bei 604/616/617/627/621. Hier bei mehreren Sorten bitte den Preis erfragen!

| | | |
|-----|---|------------|
| 600 | WIRSING in RAHM | € 3,20 |
| 601 | FEINE ERBSEN in Butter geschwenkt | € 3,20 |
| 602 | MÖHRCHEN in Butter geschwenkt | € 3,20 |
| 603 | BLATTSPINAT | € 3,20 |
| 604 | FRISCHER STANGENSPARGEL mit Sauce Hollandaise | Tagespreis |
| 605 | FRISCHE CHAMPIGNONS á la Crème | € 4,20 |
| 606 | FRISCHE CHAMPIGNONS mit Speck und Zwiebeln | € 4,20 |
| 607 | WALDPILZE mit Speck, Zwiebeln und Kräutern | € 4,20 |
| 608 | PIFFERLINGE in Butter mit Zwiebeln und Petersilie | € 8,20 |
| 609 | BROCCOLI in Mandelbutter | € 4,40 |
| 610 | APFELROTKOHL | € 2,60 |
| 611 | ANANASKRAUT | € 2,60 |
| 612 | BLUMENKOHL mit Sauce Hollandaise nappiert | € 4,20 |
| 613 | ROSENKOHL in Butter mit Muskat | € 3,20 |
| 614 | ROSENKOHL in Speck und Zwiebeln | € 3,20 |
| 615 | PRINZESSBOHNEN in Butter | € 3,20 |
| 616 | PRINZESSBOHNEN im Speckmantel - 2 Bündchen - | € 3,20 |
| 617 | GEMÜSEVARIATION „VIERLÄNDER ART“ mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Prinzessbohnen und Sauce Hollandaise | € 6,20 |
| 618 | PORTION BRATKARTOFFELN | € 2,60 |
| 619 | PORTION SCHWENKKARTOFFELN | € 2,60 |
| 621 | OFENKARTOFFEL mit KRÄUTERQUARK | € 2,80 |
| 622 | PORTION KARTOFFELPÜREE | € 2,60 |
| 623 | PORTION POMMES FRITES (großer Teller No. 291) | € 2,60 |
| 624 | PORTION POMMES CROQUETTES | € 2,80 |
| 625 | PORTION MANDELBÄLLCHEN | € 2,80 |
| 626 | BÄCKERIN-KARTOFFELN | € 3,60 |
| 627 | PORTION RÖSTI auf „Schweizer Art“ | € 2,80 |
| 628 | PORTION REIS | € 2,60 |
| 629 | PORTION SPÄTZLE | € 2,60 |
| 630 | PORTION GEMISCHTER REIS - Wild- und Naturreis | € 2,80 |
| 639 | PORTION POMMES GRATIN DAUPHINOISE | € 3,60 |
| 326 | KOPFSALAT mit Vinaigrette und Zitronenrahm | € 3,20 |
| 327 | FRISCHER SALAT der SAISON | € 3,30 |
| 631 | BAGUETTE mit Knoblauchbutter überbacken | € 2,00 |
| 632 | SCHEIBE TOAST, GRAU- oder SCHWARZBROT | € 0,30 |
| 633 | PORTION BUTTER | € 0,30 |
| 634 | PORTION KRÄUTERBUTTER | € 0,50 |
| 635 | GRILLTOMATE | € 0,80 |
| 636 | PORTION SAUCE HOLLANDAISE | € 1,80 |
| 637 | PORTION SAUCE BÉARNAISE | € 1,80 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

- für ein gemeinsames Essen ab 10 Personen -

DESSERT

| | | |
|-----|---|--------|
| 967 | SCHWEIZER VANILLERAHMEIS und HEISSE HIMBEEREN | € 7,60 |
| 670 | „KLEINE TRÄUMEREI“ Variation von Eis, Mousse und Früchten ...komponiert... | € 9,20 |
| 672 | „ORANGENCRÉME“ auf Himbeerpüree, mit exotischem Fruchtbouquet und Pistaziensahne | € 7,70 |
| 673 | „MOUSSE au CHOCOLAT“ von weißer und zartbitterer Schokolade auf zweierlei Saucen, mit Früchten der Saison | € 8,50 |
| 674 | „HAMBURGER ROTE GRÜTZE“ mit Vanillerahmeeis und Mandelsahne | € 6,20 |
| 681 | „SORBET von der PASSIONSFRUCHT“ auf Mango-Orangen-Kompott mit einem Hauch Ingwer | € 9,50 |
| 682 | „FRUCHT-GRATIN“ Ananas und Erdbeeren gratiniert, mit Amaretto-Zabaione, dazu fein schmelzendes Pistazieneis | € 9,90 |
| 684 | „CRÊPES-RAVIOLI“ Zwei Crêpes mit Crème Chiboust an Grand-Manier-Sauce mit Früchten komponiert, zart-schmelzendem Schweizer Vanillerahmeeis und Sahne | € 9,20 |
| 969 | EISBOMBE „ALT LOHBRÜGGER HOF“ mit heißen Kirschen | € 8,20 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Unser Küchenchef empfiehlt...

Das besondere Menue 1101

HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST

auf lauwarmen Linsensalat, Balsamico-Glacé
und gebackenen Waffel-Kartoffeln

TOMATEN-ZUCCHINI-CRÈME

mit Streifen vom Schweinefilet und geröstetem Sesam

STEAK vom RINDER-FILET

mit feiner Geflügelleber, auf einer Braten-Jus,
an frischem Gartengemüse, dazu Pommes Gratin Dauphinoise

„FRUCHT-GRATIN“

Scheiben von der Ananas und Erdbeeren
gratiniert mit einer Amaretto-Zabaione
dazu fein schmelzendes Pistazieneis

€ 58,00 pro Person

Das besondere Menue 1102

HUMMER „THERMIDOR“

GRÜNE-PFEFFER-SUPPE „MADAGASKAR“

mit grüner Feige und Sahnehaube

MEDAILLON vom RINDERFILET

auf Portweinsauce

MEDAILLON vom KALBSFILET

auf Morchelrahm

dazu reichen wir ein Gemüsekorbchen „Jardiniere“

Pommes Gratin Dauphinoise

und Pommes Croquettes

GEFÜLLTE CRÊPES-RAVIOLI

Zwei Crêpes mit Crème Chiboust an Grand-Manier-Sauce mit Früchten komponiert...,
zart schmelzendem Schweizer Vanillerahmeis und Sahne

€ 69,00 pro Person



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

Unser Küchenchef empfiehlt...

Das besondere Menue 1103

GEBRATENES VICTORIASEE-BARSCHFILET

auf sautierten Kirschtomaten
an Rapunzelsalat in einer Balsamico-Vinaigrette

RAHMSUPPE von BRUNNEN-KRESSE
mit hausgeräucherten Poulardenbrust-Streifen

MEDAILLONS vom SCHWEINE-FILET
im Speckmantel gebraten, auf Wirsingkohl in Rahm
an Madeira-Sauce, mit Lyoner Kartoffeln

SORBET von der PASSIONSFRUCHT
auf einem Orangen-Ingwer-Kompott

€ 49,00 pro Person

Das besondere Menue 1104

DUETT von RÄUCHERLACHS & JACOBSMUSCHELN
mit Gemüsebrunoise und Basilikum

MANGOLD-CRÈME-SUPPE
mit Roquefort-Käse

LAMM-RÜCKEN „ROSA GEBRATEN“
im KRÄUTERMANTEL
auf Bratenjus, an einem Broccoli-Flan
dazu geröstete Kartoffel-Ecken
mit Rosmarin und Limone

„CRÊPES-CANNELONI“
mit Schokoladen-Mousse gefüllt
auf Bourbon-Vanille-Sauce

€ 53,00 pro Person



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

HOLSTEINER BUFFET 807

ab 20 Personen - € 34,50 à Person

Warm

KARTOFFEL-LAUCH-CRÈME
mit Schinkenjulienne

PRAGER SCHINKEN „OFENWARM“
mit Speckrahmsauce, Sauerkraut und Dampfkartoffeln

„CAPTAINS DINNER“
Currygeschnitzeltes mit Paprika, Zwiebeln und Butterreis

Kalt

MILD GESALZENE MATJESFILETS nach „HAUSFRAUEN ART“

HOLSTEINER BAUERNSCHINKEN mit MELONENSCHIFFCHEN

„NORDISCHE FISCHPLATTE“
Räucherlachs, Graved Lachs und geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich & Dill-Senf-Sauce

GERÄUCHERTE TRUTHAHNBRUST mit FRÜCHTEN

PIKANTER SCHMETTERLINGSNUDEL-SALAT
mit marinierten Hähnchenbruststreifen

HAMBURGER KARTOFFELSALAT
mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch

KRAUTSALAT mit SPECK

SALAT-BAR
mit frischen Blattsalaten, Tomaten und Gurken,
verschiedene Dressings

KÄSE-AUSWAHL mit WEINTRAUBEN & SALZGEBÄCK

BROTAUSWAHL - GRIEBENSCHMALZ - BUTTERTÜRMCHEN

Dessert

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“
mit Vanillesauce
ZITRONEN-CRÈME „JETTE“



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

SENATOREN-BUFFET Nr. 809

- ab 20 Personen - € 39,90 à Person

Warm

TOMATEN-CRÈME-SUPPE
mit Gemüseeinlage

ZANDERFILET mit LIMONENSAUCE

KASSELER im BLÄTTERTEIG „OFENWARM“
mit Portweinsauce

GESCHNETZELTES von der PUTE „ZÜRICHER ART“
Frisches Gemüse mit Pesto, Butterreis
Schweizer Rösti-Taler

QUICHE „LORRAINE“
Elsässer Zwiebelkuchen

Kalt

KATENRAUCHSCHINKEN & SERRANO-SCHINKEN
mit Schiffchen von der Honigmelone

GEFÜLLTE EIER auf GEMÜSESALAT
FILET-MEDAILLONS vom RIND, SCHWEIN und von der PUTE
ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“ mit Remouladensauce
ZARTE MATJES-HAPPEN mild gesalzen auf Apfelschmand

„NORDISCHE FISCHPLATTE“
Räucherlachs, Graved Lachs und geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich & Dill-Senf-Sauce

BUNTER KARTOFFELSALAT
mit grünen Gurken, Radieschen und Schnittlauch
ITALIENISCHER NUDELSALAT
CURRY-GEFLÜGEL-SALAT von der PUTE mit ANANAS

FRISCHES SALAT-BUFFET
mit knackigen Blattsalaten, Tomaten und Gurken
und verschiedenen Dressings

KÄSE-BRETT mit WEINTRAUBEN
BROT & BUTTER

Dessert

MOUSSE au CHOCOLAT mit Himbeersauce
„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“ mit Vanillesauce

- 17 -

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

FESTTAGS-BUFFET 811

- ab 20 Personen - € 59,90 à Person

Warm

HAMBURGER KREBSSUPPE „VIERLÄNDER ART“
mit Erbsen und Crevetten

GRÜNE-PFEFFER-RAHM-SUPPE
mit grüner Feige und Pernod

RINDERFILET „WELLINGTON“
mit Portweinsauce, frischem Gartengemüse
und gratinierten Sahnekartoffeln

MEDAILLONS vom STEINBEISSER
auf Grüner-Pfeffer-Sauce mit Shrimps, dazu Basmati-Reis
QUICHE „LORRAINE“ Elsässer Zwiebelkuchen
TAGLIATELLE in BASILIKUM-SAHNE-SAUCE
mit STREIFEN vom SCHWEINEFILET

Kalt

ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN
mit Sauce Remoulade PLATTE von RÄUCHER- und GRAVED LACHS
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce
MEDAILLONS vom NORWEGER FJORDLACHS
mit Keta-Kaviar und Crème Fraîche
HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN und SERRANO-SCHINKEN
mit Grissinistangen und Schiffchen von der Honigmelone
TOMATE mit MOZZARELLA und BASILIKUM

CREVETTEN-SALAT

mit Papaya, Mango und schwarzen Nudeln
CURRY-GEFLÜGEL-SALAT von der TRUTHAHNBRUST mit Ananas
AVOCADO-GAMBA-SALAT
mit Champignons in Kräuter-Senf-Dressing

FRISCHES SALAT-BUFFET

mit knackigen Blattsalaten, Tomaten und Gurke,
American Dressing, Italian Dressing und French Dressing

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

mit Weintrauben und Salzgebäck

BROT-AUSWAHL & BUTTER

Dessert

APFELSTRUDEL mit VANILLESAUCE
„ERDBEER-MANGO-CHARLOTTE“
mit Mangostückchen und Grand-Manier-Erdbeeren
„MOUSSE au CHOCOLAT“
von dunkler und weißer Schokolade, mit Himbeermark
POTPOURRI von frischen FRÜCHTEN

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

GALA-BUFFET 812

- ab 50 Personen - € 62,50 à Person

Warm

GRÜNE-PFEFFER-RAHM-SUPPE
mit grüner Feige und Pernod

HAMBURGER KREBSSUPPE „VIERLÄNDER ART“
mit Erbsen und Crevetten

RINDERFILET „WELLINGTON“
mit Portweinsauce, frischem Gartengemüse
und gratinierten Sahnekartoffeln

BRATEN vom KALBSRÜCKEN
mit Morchel-Rahm-Sauce und Pommes Croquettes

MEDAILLONS vom STEINBEISSER
auf Grüner-Pfeffer-Sauce mit Shrimps, dazu Basmati-Reis

TAGLIATELLE in BASILIKUM-SAHNE-SAUCE
mit STREIFEN vom SCHWEINEFILET

QUICHE „LORRAINE“
Elsässer Zwiebelkuchen

Kalt

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“
mit Waldorfsalat und Rotweibirnen

Im GANZEN pochierter NORWEGER FJORDLACHS & MEDAILLONS
HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN und SERRANO-SCHINKEN
mit Grissinistangen und Schiffchen von der Honigmelone

ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“
mit Sauce Remoulade

TOMATE mit MOZZARELLA und BASILIKUM
CREVETTEN-SALAT

mit Papaya, Mango und schwarzen Nudeln
CURRY-GEFLÜGEL-SALAT von der TRUTHAHNBRUST mit Ananas

AVOCADO-GAMBA-SALAT
mit Champignons in Kräuter-Senf-Dressing

FRISCHES SALAT-BUFFET
mit knackigen Blattsalaten, Tomaten und Gurke,
American Dressing, Italian Dressing und French Dressing

INTERNATIONALE KÄSEAUFWAHL
mit Weintraube

BROT-AUSWAHL & BUTTER

Dessert

APFELSTRUDEL mit VANILLESAUCE
„ERDBEER-MANGO-CHARLOTTE“

mit Mangostückchen und Grand-Manier-Erdbeeren
„MOUSSE au CHOCOLAT“

von dunkler und weißer Schokolade, mit Himbeermark
POTPOURRI von frischen FRÜCHTEN

- 19 -



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

MEDITERRANE BUFFET Nr. 814

ab 30 Personen - € 49,50 à Person

Warm

MINISTRONE al PESTO

mit Knoblauch-Crôtons und Parmesan

BRATEN vom KALBSRÜCKEN

auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

GEBRATENE LAMMKEULE in KRÄUTERHÜLLE

mit Thymianjus und Safranrisotto „Mailänder Art“

FRITIERTE POLENTA-WÜRFEL

in pikanter Tomatensauce

PENNE in RUCCOLA-SAHNE-SAUCE

DORADEN-FILET

auf Sauce „Provencial“

TORTELLINI „À la CARBONARA“

„TOMATEN-QUICHE“

Kalt

SERRANO-SCHINKEN und EDELSALAMI

mit Grissini und Honigmelone

„VITELLO TONNATO“

Scheiben vom Kalbsbraten auf Thunfisch- Kapern-Sauce

TOMATEN mit MOZZARELLA und BASILKUM

AUSWAHL von ANTIPASTI

mit Schafskäse, Paprika, Zucchini, Peperoni, Artischockenherzen, Oliven und Tomaten

„NIZZA-SALAT“

mit Thunfisch, grünen Bohnen, Oliven und Kartoffeln

KICHERERBSEN-SALAT

mit Paprika, roten Zwiebeln und Putenfleisch

SALAT von FRUTTI di MARE mit Staudensellerie

FARFALLE-SALAT mit HÄHNCHENBRUST-FILET

KÄSEAUSSWAHL mit WEINTRAUBEN

BROT-AUSSWAHL & BUTTER

Dessert

„TIRAMISU“

PANNA COTTA mit Sauce Caramél

POTPOURRI von frischen FRÜCHTEN

- 20 -



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

BRUNCH-BUFFET 808

ab 20 Personen - à Person € 24,90

- nur gültig von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr -

Warm

„HOLSTEINER TOMATEN-SUPPE“
mit Gemüseinlage und Speckstreifen

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN
RÜHREIER, GEKOCHTE EIER, GEBRATENE SPECKSTREIFEN

GESCHNETZELTES von der PUTE „nach ZÜRICHER ART“
mit Butterreis

PENNE-NUDELN in TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

Kalt

RÄUCHER-LACHS mit SAHNEMEERETTICH

TOMATE mit MOZZARELLA & BASILIKUM

AUFSCHNITT-PLATTE
mit Schinken, Braten, Wurst und Käse

HAMBURGER FLEISCHSALAT
mit Gewürzgurke und Champignons

MATJESHAPPEN in DILLSCHMAND

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN- und BROT-SORTEN, CROISSANTS
BUTTER, KONFITÜRE, HONIG & NUTELLA

JOGHURT, QUARK, MÜSLI, OBSTSALAT

Dessert

HAMBURGER ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce
GÖTTERSPEISE mit Sahne
„BAYRISCH CRÈME“ mit Himbeersauce

Getränke

KAFFEE, TEE, MILCH, ORANGENSAFT



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

BRUNCH-BUFFET 813

ab 20 Personen - à Person € 31,90
gültig von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Warm

KARTOFFEL-LAUCH-CRÈME
mit Gemüsestreifen

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN
RÜHREIER, GEKOCHTE EIER, GEBRATENE SPECKSTREIFEN

GESCHNETZELTES von der PUTE „nach ZÜRICHER ART“
RINDERSCHMORBRATEN mit BURGUNDERSAUCE
GEBRATENES FISCH-FILET in DILLRAHMSAUCE
Buntes Gemüse, Blattspinat, Salzkartoffeln, Butterreis
PENNE-NUDELN in TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

Kalt

PLATTE von RAUCH- und GRAVED LACHS
mit Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
TOMATE mit MOZZARELLA & BASILIKUM
GEFÜLLTE EIER auf GEMÜSESALAT
AUFSCHNITT-PLATTE
mit Schinken, Braten, Wurst und Käse
Mixed Pickles und Remouladensauce
ITALIENISCHER SCHMETTERLINGS-NUDELSALAT
mit Paprika und Zwiebelstreifen
HAMBURGER FLEISCHSALAT
mit Gewürzgurke und Champignons
MATJESHAPPEN in DILLSCHMAND

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN- und BROT-SORTEN, CROISSANTS
BUTTER, KONFITÜRE, HONIG & NUTELLA

JOGHURT, QUARK, MÜSLI, OBSTSALAT

Dessert

HAMBURGER ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce
GÖTTERSPEISE mit Sahne

Getränke

KAFFEE, TEE, MILCH, ORANGENSAFT

- 22 -



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

SPEZIAL-PLATTEN

zur Ergänzung und Erweiterung aller Kalt-Warm-Buffets

| | | | |
|-----|---|--------------|----------|
| 828 | ANTIPASTI-PLATTE Mariniertes Gemüse: Zucchini, Aubergine, Champignons, Tomaten, Pepperoni, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella in Basilikumöl, eingelegter Schafskäse mit Knoblauch | ca. 20 Pers. | € 125,00 |
| 819 | „RAUCHFISCH-PLATTE“ mit Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet Heilbutt geräuchert und Räucheraal | ca. 30 Pers. | € 255,00 |
| 820 | REHRÜCKEN-PLATTE | ca. 30 Pers. | € 240,00 |
| 821 | RÄUCHERAAL-PLATTE | ca. 30 Pers. | € 198,00 |
| 822 | RÄUCHERLACHS-PLATTE | ca. 20 Pers. | € 125,00 |
| 823 | GRAVED-LACHS-PLATTE | ca. 20 Pers. | € 125,00 |
| 824 | ROASTBEEF-PLATTE | ca. 20 Pers. | € 82,00 |
| 825 | INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL | ca. 20 Pers. | € 93,00 |

SALATE

jeweils 1000 g

zur Ergänzung und Erweiterung aller Kalt-Warm-Buffets

| | | |
|-----|--|------------|
| 826 | WALDORF-SALAT | € 27,00 |
| 827 | GEMÜSE-SALAT | € 31,00 |
| 829 | CURRY-GEFLÜGEL-SALAT | € 32,00 |
| 834 | BUNTER KARTOFFELSALAT „HANSEAT“ | € 18,50 |
| 838 | SALAT von frischen NORDSEE-KRABBEN | Tagespreis |
| 839 | SCHWEIZER KÄSE-WURST-SALAT | € 30,00 |
| 840 | OBST-SALAT von FRÜCHTEN der SAISON | € 41,00 |
| 841 | „OBST-POTPOURRI“ Auswahl vom frischem Obst - ab 20 Personen - | Tagespreis |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

FINGERFOOD-BUFFET 816

ab 25 Personen - € 19,80 à Person

Kartoffel-Lauch-Crème-Suppe

* * *

Verschiedene Cocktailhäppchen
vom Schweinefilet, Roastbeef und Bresse bleu

Honigmelone mit Serrano-Schinken

Räucher-Forellen-Mousse auf Tomatenconfit

Lachstatar mit Dill-Apfel und Schalottenwürfeln

Marinierte Putenwürfel im Sesam-Mantel
mit Ananas

„Mousse au Chocolat“
von Zartbitter-Konfitüre
auf Mango-Chili-Sauce

„Limonen-Mascarpone-Crème“
auf Erdbeer-Mousse

Zur Erweiterung bzw. Ergänzung beachten Sie bitte unsere
weiteren Fingerfood-Artikel in der Einzelliste auf Seite 25!



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

FINGER FOOD - ab 25 Personen

zur Erweiterung und Ergänzung des Finger Food-Buffets

| | | | |
|------|---|---------|---------|
| 1900 | Marinierte PUTENWÜRFEL im Sesam-Mantel mit Ananas | 3 Stück | € 6,00 |
| 1901 | HACKBÄLLCHEN mit Feta auf Tomaten-Chili-Confit (ab 10 Personen) | 3 Stück | € 4,50 |
| 1902 | MARINIERTE GARNELE | 3 Stück | € 8,70 |
| 1903 | HONIGMELONE mit SERRANOSCHINEN | 3 Stück | € 4,80 |
| 1904 | POLENTA-HÄPPCHEN mit Tomaten-Oliven-Ragout | 3 Stück | € 4,80 |
| 1922 | RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE auf Tomatenconfit | 3 Stück | € 6,00 |
| 1905 | LACHSTATAR mit Dill-Apfel und Schalottenwürfeln | 3 Stück | € 6,00 |
| 1906 | MATJESTATAR im Dill-Apfel und Schalottenwürfeln | 3 Stück | € 6,00 |
| 1908 | FRISCHKÄSE-HÄPPCHEN | 3 Stück | € 4,50 |
| 1909 | GOUDA-SPIESS mit Olive und Weintraube | 3 Stück | € 4,80 |
| 1910 | BAGUETTE-SCHEIBE mit Tomate und Mozzarella gebacken | 3 Stück | € 4,80 |
| 1911 | ROHKOSTPLATTE - für 25 Personen - von Karotten, Rettich und Staudensellerie mit Dipp | | € 37,50 |

Verschiedene Cocktailhäppchen:

| | | | |
|------|--------------|---------|--------|
| 1912 | RÄUCHERLACHS | 3 Stück | € 8,70 |
| 1913 | BRESSE BLEU | 3 Stück | € 4,80 |
| 1914 | ROASTBEEF | 3 Stück | € 6,00 |

Fruchtiges & Süßes:

| | | | |
|------|---|---------|--------|
| 1915 | MOUSSE au CHOCOLAT auf Mango-Chili-Sauce | 3 Stück | € 6,00 |
| 1916 | ORANGENCRÈME mit Himbeersauce | 3 Stück | € 6,00 |
| 1917 | LIMONEN-MASCARPONE-CRÈME auf Erdbeer-Mousse | 3 Stück | € 3,00 |
| 1918 | MINI-ROSINEN-SCHNECKE | 3 Stück | € 3,00 |
| 1919 | MINI-NUSS-SCHNECKE | 3 Stück | € 3,00 |
| 1920 | FRUCHT-SPIESS | 3 Stück | € 6,00 |

Ergänzend und erweiternd:

| | | | |
|-----|----------------------------------|---------|--------|
| 315 | GOULASCHSUPPE | Portion | € 6,00 |
| 916 | RAHMSUPPE von KARTOFFELN & LAUCH | Portion | € 5,30 |



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

BELEGTE BRÖTCHEN

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| 870 | KÄSE | € 2,10 |
| 869 | BRIE-KÄSE | € 3,10 |
| 871 | METTWURST | € 2,10 |
| 872 | JAGDWURST | € 2,10 |
| 873 | GEKOCHTER SCHINKEN | € 2,30 |
| 874 | KATENRAUCHSCHINKEN | € 2,60 |
| 875 | ROASTBEEF | € 2,60 |
| 876 | KASSELER | € 2,30 |
| 878 | GERÄUCHERTE PUTENBRUST | € 2,30 |
| 879 | LACHS | € 4,00 |

KUCHEN & TORTE

.....für Ihre Kaffeetafel oder zur Ergänzung Ihres Buffets

| | | |
|-----|---|----------------|
| 885 | LÜBECKER NUSSTORTE | Stück € 4,50 |
| 886 | SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE | Stück € 4,50 |
| 887 | SAHNETORTE - diverse Sorten möglich - | Stück € 4,50 |
| 888 | OBSTTORTE | Stück € 4,20 |
| 884 | ERDBEER-TORTE – saisonal - | Stück € 4,50 |
| 377 | GEDECKTE APFELTORTE | Stück € 3,50 |
| 891 | DESSERT-SCHNITTE - diverse Sorten möglich | Stück € 3,50 |
| 880 | CHAMPAGNER-TORTE | Stück € 4,90 |
| 889 | PUFFER | Stück € 2,50 |
| 890 | BUTTERKUCHEN | Stück € 2,50 |
| 899 | PETIT-FOURS-AUSWAHL - mit 56 Stück | Platte € 9000 |
| 374 | SCHLAGSAHNE | Portion € 1,00 |

dazu empfehlen wir CAFÈ- & TEE-SPEZIALITÄTEN ... frisch gebrüht!



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

DELIKATESS-HÄPPCHEN - CANAPÉS

gebuttertes Brot, schwarz oder weiß
 ab 10 Personen - mindestens 5 Stück pro Sorte

STÜCK-PREIS € 2,60

- 750 EI-SCHEIBEN mit Keta-Kaviar
- 751 EMMENTALER mit Tomatenfächer
- 752 MATJES-TATAR mit Apfel & Schalotte
- 753 CAMEMBERT mit Traube
- 754 METT mit Zwiebeln und Petersilie
- 755 GERÄUCHERTE PUTENBRUST mit Kiwi

STÜCK-PREIS € 3,20

- 756 SCHWARZWÄLDER SCHINKEN mit Cornichon-Fächer
- 757 ROASTBEEF „ROSA“ mit Blumenkohlröschen
- 758 TRANCHE vom SCHWEINELENDCHEN
- 759 SPARGEL im SCHINKENMANTEL
- 760 BLEU-KÄSE mit Traube
- 761 CREVETTEN in Cocktailsauce

STÜCK-PREIS € 4,30

- 765 GRAVED LACHS - Dill-Senf-Sauce & Keta-Kaviar
- 766 RÄUCHERLACHS mit Sahnemeerrettich
- 763 FORELLEN-FILET geräuchert mit Sahnemeerrettich

STÜCK-PREIS € 5,20

- 764 RINDERFILET mit Broccoliröschen
- 762 RÄUCHERAAL mit Sahnemeerrettich



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

„VIERLÄNDER HOCHZEIT“ mit Menue

Verzehr-Pauschale € 59,50 à Person

für 8 Stunden: zum Beispiel von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

- ab 30 Personen –

ZUM EMPFANG

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY
„ALT LOHBRÜGGER HOF“

ORANGEN-SAFT

MENUE

HOCHZEITSSUPPE
mit Gemüseinlage und Fleischklößchen

RINDERSCHMORBRATEN
BRATEN von der PUTENBRUST
BRATEN vom SCHWEINERÜCKEN in der KRÄUTERKRUSTE
dazu BURGUNDERSAUCE, CHAMPIGNON-CRÈME-SAUCE
GEMÜSE „VIERLÄNDER ART“:
KAROTTEN, BLUMENKOHL & BOHNEN
POMMES CROQUETTES & SCHWENKKARTOFFELN

EISBOMBE „Nach ART des HAUSES“
mit warmen Kirschen

GETRÄNKEPROGRAMM

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“
ITALIENISCHER WEISSWEIN „PINOT GRIGIO“
ITALIENISCHER ROTWEIN „CHIANTI“
APFELSAFT, ORANGENSAFT, COCA COLA,
COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, MINERALWASSER
KÖNIG PILSENER, HOLSTEN EDEL PILS & DUCKSTEIN vom FASS
CAFÉ

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

„VIERLÄNDER HOCHZEIT“ mit Buffet

Verzehr-Pauschale € 66,00 à Person

für 8 Stunden: zum Beispiel von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

- ab 30 Personen -

ZUM EMPFANG

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“

ORANGENSAFT

VIERLÄNDER HOCHZEITSBUFFET

Warm

VIERLÄNDER GEMÜSESUPPE
mit Fleischklößchen und Pfannkuchenstreifen

PRAGER SCHINKEN mit Burgundersauce
PUTEN-GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“

WEISSKRAUT-SALAT - NUDELSALAT – WARMER KARTOFFELSALAT - REIS

Kalt

MATJES-HÄPPCHEN auf APFEL-ZWIEBEL-STREIFEN in SCHMAND
PUTEN-MEDAILLONS auf HONIG-SESAM-SAUCE
ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“ mit SAUCE REMOULADE
KATENRAUCH-SCHINKEN mit HONIG-MELONE

RÄUCHER-LACHS & GRAVED LACHS
Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce

SCHINKENRÖLLCHEN
gefüllt grünem Spargel & Remouladensauce

BROTAUSWAHL & BUTTER

Dessert

BAYRISCH CRÈME auf HIMBEERSAUCE
GRIESS-SCHNITTEN auf KIRSCHKOMPOTT
HAMBURGER ROTE GRÜTZE mit VANILLESAUCE

GETRÄNKEPROGRAMM

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“
ITALIENISCHER WEISSWEIN „PINOT GRIGIO“
ITALIENISCHER ROTWEIN „CHIANTI“
KÖNIG PILSENER, HOLSTEN EDEL PILS & DUCKSTEIN vom FASS
APFELSAFT, ORANGENSAFT, COCA COLA,
COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, MINERALWASSER
CAFÉ – TEE

- 29 -

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
Hamburg – Bergedorf



GESELLSCHAFTEN EMPFÄNGE FAMILIENFESTE

VERZEHRPAUSCHALE mit BUFFET

Verzehr-Pauschale € 82,50 à Person

für 8 Stunden: zum Beispiel von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

- ab 60 Personen -

ZUM EMPFANG

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“
ORANGEN-SAFT

KALT-WARMES BUFFET

Warm

KARTOFFEL-LAUCH-CRÈME-SUPPE mit Schinken-Julienne
GESCHNETZELTES von der PUTE „ZÜRICHART“
PRAGER SCHINKEN „OFENWARM“ mit Burgundersauce
GEBRATENES PANGASIUS-FILET in Dillrahmsauce
BUNTES GEMÜSE in PESTO - RÖSTITALER - BUTTERREIS
POMMES GRATIN DAUPHINOISE
PENNE-NUDELN in KÄSE-SAHNE-SAUCE
TORTELLINI alla CARBONARA

Kalt

MATJES-HÄPPCHEN auf APFEL-ZWIEBEL-STREIFEN in SCHMAND
PUTEN-MEDAILLONS auf HONIG-SESAM-SAUCE
ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“ mit SAUCE REMOULADE
GRAVED LACHS & RÄUCHERLACHS
Dill-Senf-Sauce & Sahne-Meerrettich
„FARMER-SALAT“
KNACKIGE BLATTSALATE mit DRESSING-VARIATIONEN
KÄSEAUSSWAHL mit WEINTRAUBEN & SALZGEBÄCK
BROTAUSSWAHL, BUTTER

Dessert

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-CRÈME
HAMBURGER ROTE GRÜTZE - VANILLESAUCE
PANNA COTTA mit CARAMÈL-SAUCE

GETRÄNKE-PROGRAMM

SEKT HAUSMARKE EXTRA DRY „ALT LOHBRÜGGER HOF“
„FLAMINGO-COCKTAIL“ alkoholfrei, „CAIPIRINHA“ - Cocktail
ITALIENISCHER WEISSWEIN „PINOT GRIGIO“
ITALIENISCHER ROTWEIN „CHIANTI“
KÖNIG PILSENER, DUCKSTEIN, HOLSTEN EDELPILS vom FASS
Flasche WEIZENBIER HELL/DUNKEL - Flasche KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI
ORANGENSAFT, APFELSAFT, MINERALWASSER
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE
WODKA MOSKOWSKAYA - BALLANTINES SCOTCH WHISKY
KORN, ROTER GENEVER, SCHARLACHBERG
CAFÉ – TEE