



## BEEINDRUCKENDE EVENTS IM GASTWERK IMPRESSIVE EVENTS AT THE GASTWERK

Mit Offenheit und imposanten Strukturen empfängt die riesige Halle Sie und Ihre Gäste. Die romantische und dabei zurückhaltende Backsteinarchitektur umfängt Sie wie ein warmer Willkommensgruß und ist die perfekte Bühne für jede Art von Eventinszenierung.

Ob private Feier oder Business-Veranstaltung: das Gastwerk Hotel Hamburg beeindruckt und gibt Ihrer Veranstaltung jenen unverwechselbaren Charakter, der aus einem Anlass ein Ereignis macht! Nicht umsonst belegte das Gastwerk beim Location-Award 2011 den zweiten Platz unter den Hotel-Eventlocations.

Dabei erlaubt die einzigartige Kombination der Flächen in mehreren Etagen familiäre Feste ebenso wie Feiern mit bis zu 1.000 Personen und bietet Platz und Atmosphäre für Livemusik und Tanz, entspanntes Flanieren, ungestörte Gespräche, große Bankette oder die Kombination aus allem.

### WINTERGARTEN

Viel Tageslicht durchströmt das Glasdach des klimatisierten Wintergartens im Gastwerk und in klaren Nächten spannt der Sternenhimmel sein Zelt über Ihnen auf. Eingerahmt von historischen Backsteinmauern finden auf 164 qm bis zu 85 Personen Platz an rechteckigen Tafeln oder 64 Personen an runden Tischen. Rundherum genießen Sie viel Bewegungsfreiheit – bei gutem Wetter auf der großzügigen Terrasse mit ihren Loungemöbeln oder zu jeder Jahreszeit an der Denk.mal Bar in der benachbarten großen Halle. Hier nehmen Sie Ihren Aperitiv oder den Espresso nach dem Essen und finden Raum und Zeit für gute und entspannte Gespräche.

### DENK.MAL HALLE

In der 400 qm großen über mehrere Etagen offenen Denk.mal Halle des Hotels spielt sich nicht nur das tägliche Leben im Gastwerk Hotel Hamburg ab. Sie ist auch zentraler Ort für Konferenzpausen und beeindruckender Schauplatz für Empfänge, Ausstellungen, Modenschauen, Buffets oder Parties. Je nach Charakter Ihrer Veranstaltungen nutzen Sie

The vast hall welcomes you and your guests with openness and impressive structures. Romantic yet discreet brick architecture greets visitors with a warm welcome and is the perfect stage for any kind of event.

Whether a private party or a business event, the Gastwerk impresses and lends your event that unmistakable character that makes an event an event! Gastwerk didn't win second place in the hotel event venues category of the 2011 Location Awards for nothing!

This unique combination of spaces over several floors caters perfectly for family celebrations just as well as for parties of up to 1,000 people, and provides space and atmosphere for live music and dancing, relaxed strolling, uninterrupted conversations, large banquets or a combination of everything.



### WINTERGARTEN

Plenty of daylight streams in through the glass roof of the Gastwerk's air-conditioned conservatory, and on clear nights, twinkling stars span the sky over your head. Surrounded by historical brick walls, the 164 square metre area can accommodate up to 85 guests at rectangular tables or 64 guests at round tables. All around, you can enjoy great freedom of movement - in good weather on the spacious terrace with lounge furniture, or in any season at the Denk.Mal Bar in the adjacent large Hall. Take your

GASTWERK HOTEL HAMBURG GMBH & CO. KG

Beim Alten Gaswerk 3 · 22761 Hamburg · T +49 40 890 62-0 · F -20 · info@gastwerk-hotel.de · gastwerk.com

Swift Code BHF BDEFF 500 · IBAN DE 885 0020 20000 500 180 76 · BHF Bank Hamburg · B 201202 00 · K 500 180 76 · USt.-ID: DE 200 459 734

Pers. haft. Gesellschafter: Gastwerk Hotel Hamburg Verwaltungsgesellschaft mbH · Sitz: Hamburg · Amtsgericht Hamburg · HRB 72852 · GF: Kai Hollmann



die Denk.mal Halle allein oder in Kombination mit den angrenzenden Räumen.



## RÄUMLICHKEITEN

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen nur zu den im Vertrag genannten Zeiten zur Verfügung. Falls Sie einen Auf- / Abbau, Zeit für Dekoration o.ä. außerhalb dieser Zeiten wünschen, stimmen Sie dies bitte im Vorfeld mit uns ab. Hierfür können gegebenenfalls Kosten entstehen.

## NUTZUNG DER TERRASSE

Aus Rücksicht auf die Nachbarn und unsere Hotelgäste, ist die Nutzung unserer Terrasse nur bis 22:00 Uhr gestattet.

## GÄSTEZIMMER

Damit Ihre Gäste nachts nicht mehr nach Hause fahren müssen, bieten wir gern Hotelzimmer im Haus an. Sprechen Sie uns bitte rechtzeitig an, damit wir für Ihre Gäste ein Zimmerkontingent einrichten können.

Sollten die Zimmerkapazitäten im Gastwerk Hotel Hamburg nicht ausreichen, haben Sie weitere Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Schwesternhotel 25hours Hotel Number One. Das Haus ist nur zwei Gehminuten vom Gastwerk Hotel entfernt.

## BLUMENDEKORATION

Für eine besondere Dekoration empfehlen wir zwei Floristen, mit denen wir seit Jahren erfolgreich

aperitif or after dinner espresso here and find the perfect place and time for a hearty, relaxed conversation.

## DENK.MAL HALL

Covering 400 square metres over several floors, the hotel's Denk.Mal Hall doesn't only provide the backdrop for daily life in the Gastwerk: It is also the central place for meeting breaks and an impressive venue for receptions, exhibitions, fashion shows, buffets and parties. Depending on the nature of your events, you can use the Denk.Mal hall on its own or in combination with the adjacent rooms.

## PREMISES

The premises are available only at the times specified in the contract. In case you need any extra time for installation / dismantling, decoration or else, this must be agreed beforehand. Additional costs may occur. Please pass this information on to your family and friends who will be at the event site.

## USE OF OUTSIDE TERRACE

Out of consideration for neighbours and hotel guests, the use of our terrace will only be permitted until 10p.m.



## GUEST ROOMS

To ensure that your guests do not have to go home late at night, we are happy to offer you hotel rooms. Contact us in order to set up a blocked allotment for your guests.

For ceremonies with 50 guests or more, the

GASTWERK HOTEL HAMBURG GMBH & CO. KG

Beim Alten Gaswerk 3 · 22761 Hamburg · T +49 40 890 62-0 · F -20 · info@gastwerk-hotel.de · gastwerk.com

Swift Code BHF BDEFF 500 · IBAN DE 885 0020 20000 500 180 76 · BHF Bank Hamburg · B 201202 00 · K 500 180 76 · USt.-ID: DE 200 459 734

Pers. haft. Gesellschafter: Gastwerk Hotel Hamburg Verwaltungsgesellschaft mbH · Sitz: Hamburg · Amtsgericht Hamburg · HRB 72852 · GF: Kai Hollmann



zusammenarbeiten.

### Florales der Blumenladen

Frau Tanja Merz  
Eppendorfer Weg 66  
20259 Hamburg

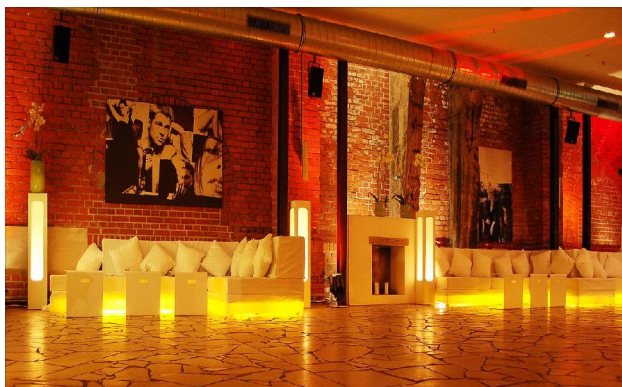
T +49 40 23939656  
info@florales-derblumenladen.de  
www.florales-derblumenladen.de

### Events & Flowers

Julia Wendt  
Binderstrasse 17  
20146 Hamburg

T +49 40 866 20 20  
M +49 179 463 79 83  
info@juliawendt.com  
www.juliawendt.com

Kostenfrei decken wir die Tische mit Teelichtern im Glas oder weißen Stumpenkerzen ein. Eine weitere Dekoration durch das Hotel erfolgt nicht.



## TISCH-, MENÜ-, EINLADUNGSKARTEN

Für Ihre ganz individuellen und wunderschön gestalteten Namenskartchen, Büffet-/Menükarten oder auch Einladungskarten empfehlen wir Ihnen:

### die Kartenfrau

individuell designte Hochzeitskarten,  
Menükarten, Tischkarten, Kirchenhefte...

Anika Henkelmann  
Heimhuder Straße 11

Newlyweds will sleep in our honeymoon suite including breakfast free of charge.

In case you need more room capacity, we can offer additional rooms at our sister hotel, the 25hours Hotel Number One, which is located within two minutes walking distance.

## FLORAL DECORATION

For a special decoration we recommend two florists with whom we have been working successfully for years.

### Florales der Blumenladen

Ms Tanja Merz  
Eppendorfer Weg 66  
20259 Hamburg

T +49 40 23939656  
info@florales-derblumenladen.de  
www.florales-derblumenladen.de

### Events & Flowers

Julia Wendt  
Binderstrasse 17  
20146 Hamburg

T +49 40 866 20 20  
M +49 179 463 79 83  
info@juliawendt.com  
www.juliawendt.com

We cover the tables with tea lights in a glass or white pillar candles free of charge. There will be no further decoration by part of the hotel.

## TABLE CARDS, MENUS, INVITATIONS

For your very individual and beautifully designed name cards, buffet and menu cards or invitation cards, we recommend:

### die Kartenfrau

Individually designed wedding cards,  
Menu cards, place cards, church booklets...

Anika Henkelmann



20148 Hamburg  
T 040 18194441  
info@die-kartenfrau.de  
www.die-kartenfrau.de

## WISSENSWERTES

Da ein Teil unserer Hotelzimmer in direkter Nähe zu den Räumlichkeiten liegen, ist die musikalische Unterhaltung mit einer Live-Band im Wintergarten oder Restaurant Mangold nicht möglich.

Um allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu gewährleisten, stimmt das Hotel nur dem Aufbau einer Musikanlage ohne Subwoofer zu.

Gern empfehlen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung folgende Disc Jockeys:

**HANSE MUSIK PROFIS**  
DJ Norbert Dethloff  
0172-453 20 07  
[norbertdethloff@aol.com](mailto:norbertdethloff@aol.com)

**DJ IVO**  
0177-390 24 21  
[info@djivo.de](mailto:info@djivo.de)

Ihr DJ kann gern seine eigene Musikanlage mitbringen und diese nach Absprache ab ca. 15.00Uhr aufbauen.

## KONTAKTDATEN

T +49 (0)40 89062 485  
F +49 (0)40 89062 487  
[conference@fortune-hotels.com](mailto:conference@fortune-hotels.com)

Heimhuder Straße 11  
20148 Hamburg  
T +49 (0)40 181 944 41  
info@die-kartenfrau.de  
www.die-kartenfrau.de

## USEFUL STUFF

As a part of our hotel rooms are located in close proximity to the Conservatory / restaurant, musical entertainment with a live band will not be possible.

In order to ensure that every hotel guest will have a pleasant stay, the hotel will only agree to a music system without a subwoofer.

We are happy to recommend the following disc jockeys for your event:

**HANSE MUSIK PROFIS**  
DJ Norbert Dethloff  
M +49 (0)172-453 20 07  
[norbertdethloff@aol.com](mailto:norbertdethloff@aol.com)

**DJ IVO**  
M +49 (0)177-390 24 21  
[info@djivo.de](mailto:info@djivo.de)

Your DJ will be welcome to bring his / her own music system. The installation can be made after 3p.m. the day of the event.

## CONTACT DETAILS

T +49 (0)40 89062 485  
F +49 (0)40 89062 487  
[conference@fortune-hotels.com](mailto:conference@fortune-hotels.com)

### GASTWERK HOTEL HAMBURG GMBH & CO. KG

Beim Alten Gaswerk 3 · 22761 Hamburg · T +49 40 890 62-0 · F -20 · [info@gastwerk-hotel.de](mailto:info@gastwerk-hotel.de) · [gastwerk.com](http://gastwerk.com)  
Swift Code BHF BDEFF 500 · IBAN DE 885 0020 20000 500 180 76 · BHF Bank Hamburg · B 201202 00 · K 500 180 76 · USt.-ID: DE 200 459 734  
Pers. haft. Gesellschafter: Gastwerk Hotel Hamburg Verwaltungsgesellschaft mbH · Sitz: Hamburg · Amtsgericht Hamburg · HRB 72852 · GF: Kai Hollmann



## DRINKS

### Softgetränke

*Softs*

<b>VILSA Gourmet</b> Naturelle, Medium	0,75l	€ 7,50
<b>VILSA Gourmet</b> Naturelle, Medium	0,2l	€ 3,00
<b>Klindworth</b> Apfel, Orange, Johannisbeere	0,2l	€ 3,00
<b>Big Apple</b>	0,2l	€ 3,00
<b>Sinalco</b> Cola, Cola light	0,2l	€ 3,00
<b>Schweppes</b> , versch. Sorten	0,2l	€ 3,00

### Heißgetränke

*hot drinks*

<b>Kaffee</b>		€ 3,00
<b>Cappuccino</b>		€ 3,50
<b>Espresso</b>		€ 3,00
<b>Doppelter Espresso</b>		€ 4,00
<b>Milchkaffee</b>		€ 3,50
<b>Latte Macchiato</b>		€ 3,50
<b>Tee</b>		€ 4,00

### Bier

*beer*

<b>Carlsberg</b>	0,33l	€ 3,90
<b>Carlsberg</b>	0,4l	€ 4,80
<b>Holsten</b> alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5l	€ 5,00
<b>Erdinger Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5l	€ 5,00

### Apéritif

<b>Prosecco</b>	0,7l	€ 42,00
<b>Champagner</b>	0,7l	€ 70,00
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	€ 9,00
<b>Hugo</b>	0,2l	€ 9,00
<b>Gastwerk Limo</b> alkoholfrei	0,2l	€ 8,00

## SNACKS

### Knabbereien im Glas

*Snacks in the glass*

€ 3,00 PRO PERSON

### Bruschetta mit Tomate oder mit grüner und schwarzer Olivenpaste

*Bruschetta with tomato, or with green and black olives*

€ 3,80 PRO PERSON

### Apfelkapern und Oliven

*Apple capers and olives*

€ 3,00 PRO PERSON

### Grissini ummantelt mit Parmaschinken

*Grissini wrapped in Parma ham*

€ 3,80 PRO PERSON



## PACKAGES

**Die Getränkepauschalen gelten bis 02:00 Uhr.**

**Beverage packages are available until 2 a.m.**

### € 41,00 PRO PERSON

Prosecco-Empfang wahlweise mit Orangensaft.

Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während der gesamten Veranstaltung.

Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen abgefragt. Außerdem bieten wir eine Runde mit Grappa und Averna vom Tablett aus an.

### € 48,00 PRO PERSON

Prosecco-Empfang wahlweise mit Orangensaft.

Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während der gesamten Veranstaltung.

Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen abgefragt. Außerdem bieten wir eine Runde mit Grappa und Averna vom Tablett aus an.

Nach dem Essen werden wir weiterhin Prosecco auf Eis oder pur sowie drei Longdrinks mit wahlweise Wodka, Gin, Rum oder Whisky anbieten. Die Wahl der Spirituosen für die Longdrinks wird vorab bei einer Detailabsprache festgelegt

### € 55,00 PRO PERSON

Prosecco-Empfang wahlweise mit Orangensaft.

Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während der gesamten Veranstaltung.

Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen abgefragt. Außerdem bieten wir eine Runde mit Grappa und Averna vom Tablett aus an.

Nach dem Essen werden wir weiterhin Prosecco auf Eis oder pur, sowie drei Longdrinks mit wahlweise Wodka, Gin, Rum oder Whisky und zwei Cocktails anbieten. Die Wahl der Spirituosen für die Longdrinks wird vorab bei einer Detailabsprache festgelegt.

### € 66,00 PRO PERSON

Champagner-Empfang wahlweise mit Orangensaft.

Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während

### € 41.00 PER PERSON

Prosecco reception optionally with orange juice.

Beer, house wine, water and soft drinks throughout the event.

Coffee and other hot drinks will be served once after the meal as well as one digestive (Grappa / Averna) per person.

### € 48.00 PER PERSON

Prosecco reception optionally with orange juice.

Beer, house wine, water and soft drinks throughout the event.

Coffee and other hot drinks will be served once after the meal as well as one digestive (Grappa / Averna) per person.

After dinner, we will continue serving Prosecco on ice, as well as long drinks with Vodka, Gin, Rum or Whiskey. The choice of spirits will be agreed beforehand.

### € 55.00 PER PERSON

Prosecco reception optionally with orange juice.

Beer, house wine, water and soft drinks throughout the event.

Coffee and other hot drinks will be served once after the meal as well as one digestive (Grappa / Averna) per person.

After dinner, we will continue serving Prosecco on ice, as well as long drinks with Vodka, Gin, Rum or Whiskey and two different cocktails. The choice of spirits and cocktails will be agreed beforehand.

### € 66.00 PER PERSON

Champagne reception optionally with orange juice.

Beer, house wine, water and soft drinks throughout



der gesamten Veranstaltung.

Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen abgefragt. Außerdem bieten wir eine Runde mit Grappa und Aversa vom Tablett aus an.

Nach dem Essen werden wir weiterhin Champagner auf Eis oder pur sowie drei Longdrinks mit wahlweise Wodka, Gin, Rum oder Whisky und zwei Cocktails anbieten. Die Wahl der Spirituosen für die Longdrinks wird vorab bei einer Detailabsprache festgelegt.

the event.

Coffee and other hot drinks will be served once after the meal as well as one digestive (Grappa / Aversa) per person.

After dinner, we will continue serving champagne on ice, as well as long drinks with Vodka, Gin, Rum or Whiskey and two different cocktails. The choice of spirits and cocktails will be agreed beforehand.



## WEIN

### WEISSWEIN *white wine*

#### **Deutschland** *Germany*

2013 Riesling Tres Naris QbA, Weingut Axel Pauly, Mosel	€ 26,00
2013 Grauburgunder QbA, Weingut Büchin, Baden	€ 28,00
2013 Weißer Burgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach	€ 28,00

#### **Frankreich** *France*

2013 Chardonnay Les Cépages, Baron Philippe de Rothschild	€ 30,00
---	---------

#### **Italien** *Italy*

2013 Pecorino Terre di Chieti IGT, Terra d'Aligi	€ 26,00
--	---------

### ROTWEIN *red wine*

#### **Deutschland** *Germany*

2010 Markgräfler Spätburgunder QbA, Weingut Waßmer, Baden	€ 28,00
---	---------

#### **Südafrika** *South Africa*

2011 Raoul's Constable House, Beaumont Wines, Walker's Bay	€ 34,00
--	---------

#### **Frankreich** *France*

2011 Côteaux du Languedoc AC, Château d'Angles, Roussillon	€ 26,00
--	---------

#### **Italien** *Italy*

2011 Chianti Colli Senesi DOCG, Castello di Farnetella, Toskana	€ 28,00
2010 Salice Salentino DOC, Vini Menhir -Salento	€ 26,00

**Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es bis zu Ihrer Hochzeit zu einem Jahrgangswechsel der Weine kommen kann.**

*We'd like to point out that there may be a change in the vintages of the wines up to the date of your wedding.*



## FLYING BUFFET

### MEDITERRAN

Gazpacho von Avocado und Limetten  
 Vichyssoise mit Coppa di Parma  
 Netzmelonensuppe mit Zitronenmelisse

\*\*\*

Boquerones mit Olivensalsa  
 Taleggio mit Orangensenf  
 Bulgur mit Chorizo und Kapern  
 Spianata Romana mit Mojo Verde  
 Manchego mit Rosmarin  
 Bresaola mit rotem Zwiebelconfit  
 Olivencocktail mit Krebsfleisch  
 Estragoncrêpes mit Rauchlachs

\*\*\*

Gebratene Merguez mit Puy-Linsenragout  
 Sautierte Crevetten mit Tomaten-Couscous  
 Jakobsmuscheln an getrüffeltem Kartoffelstampf  
 Datteln im krossen Pancettamantel  
 Gratiniertes Rotbarbenfilet mit Risotto  
 Geräuchertes Lammfilet mit Coco Bohnen

\*\*\*

Gebrannte Katalanische Crème  
 Orangengranité  
 Panna Cotta mit Aprikosen  
 Tête de Moine mit Feigensenf

€ 65,00 pro Person

### NATIONAL

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Anis  
 Gelierte Tomatenessenz mit Ölrauke  
 Buttermilch-Kartoffelsuppe mit Bauchspeck

\*\*\*

Entenbrust aus dem Buchenrauch mit Preiselbeeren  
 Matjestatar mit Apfelschmand  
 Liptauer mit Schnittlauch und Radieschen  
 Büsumer Krabben mit Crème fraîche  
 Kabanossi mit Kartoffel-Speck-Salat  
 Schwarzwälder Schinken mit geriebenem Meerrettich  
 Geräuchertes Aalfilet mit süßem Senf  
 Rosa Kalbsrücken mit sautierten Schwarzwurzeln

### MEDITERRANEAN

Gazpacho of avocado and lime  
 Vichyssoise with coppa di Parma  
 Netted melon soup with lemon balm

\*\*\*

Boquerones with olive salsa  
 Taleggio with Orange Mustard  
 Bulgur with chorizo and capers  
 Spianata Romana with Mojo Verde  
 Manchego with Rosemary  
 Bresaola with red onion confit  
 Olive cocktail with crab meat  
 Tarragon Crepes with smoked salmon

\*\*\*

Fried merguez with Puy lentil ragout  
 Sautéed prawns with tomato couscous  
 Scallops with truffled mashed potatoes  
 Dates with crispy Pancetta  
 Gratin of red mullet fillet with risotto  
 Smoked fillet of lamb with coco beans

\*\*\*

Burnt Crème Catalan  
 Oranges granité  
 Panna Cotta with apricots  
 Tête de Moine with fig mustard

€ 65.00 per person

### NATIONAL

Cold cucumber soup with yogurt and aniseed  
 Jellied tomato soup with garden rocket  
 Buttermilk potato soup with bacon

\*\*\*

Duck breast from the book Smoke with cranberries  
 Young herring tartare with apple sour cream  
 Liptauer with chive and radish  
 North Sea shrimps with crème fraîche  
 Kabanossi with potato and bacon salad  
 Black Forest Ham with grated horseradish  
 Smoked eel fillet with sweet mustard  
 Pink veal with sautéed salsify

\*\*\*



\*\*\*

Krosse Blutwurst mit Selleriepüree  
 Gespießtes Stubenküken auf Apfel-Filderkraut  
 Gebackener Spanferkelbauch mit  
 Steckrübengemüse  
 Nürnberger Rostbratwurst auf Speckkraut  
 Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Spinat  
 Pochierter Schellfisch mit körniger Senfsauce

\*\*\*

Ziegenfrischkäse mit Heidehonig und Korinthen  
 Griesflammeri mit Amarenakirschen  
 Kaltschale von Blaubeeren und Holunder  
 Bayrische Crème mit gerösteten Mandeln

Pro Person € 55,00

## FINGERFOOD

Iberische Chorizo mit Jumbooliven  
 Salat Niçoise mit Wachtelei  
 Mariniertes Krebsfleisch mit Thaispargel  
 Variation von Sushi mit Gari und Wasabi  
 Geräucherte Freilandente mit Orangensenf  
 Getrüffelter Hartkäse  
 Babymozzarella mit Kirschtomaten

\*\*\*

Maispoularde aus dem Buchenrauch mit Puy-  
 Linsenragout  
 Lachspraline mit Gurkenratatouille  
 Rucola-Risotto mit Taggiasca Oliven  
 Gebratene Lyoner mit Elsässer Kraut  
 Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Limonen Panna Cotta  
 Schokoladen Kanasch mit Krokant  
 Mascarponecrème mit Amaretto Kirschen  
 Cassissorbet  
 Tête de Moine mit Feigensenf

4 Sorten: Pro Person € 16,00  
 5 Sorten: Pro Person € 19,00  
 10 Sorten: Pro Person € 36,00

Bitte beachten Sie, dass wir ein Fingerfood-Bufferet  
 nur für Empfänge oder Ausklänge empfehlen. Für  
 eine reichhaltige Mahlzeit sollte dies mit einer  
 Suppe oder Ähnlichem ergänzt werden.

Krusty blood sausage with celery puree  
 Spring chicken on a skewer with apple and cabbage  
 Baked pork belly with turnips vegetables  
 Nuremberg grilled sausages and bacon cabbage  
 Fried zander fillet with creamy spinach  
 Poached haddock with grainy mustard sauce

\*\*\*

Fresh goat cheese with heather honey and currants  
 Gries blancmange with black cherries  
 Cold bowl of blueberries and elderberries  
 Bavarian cream with roasted almonds

€ 55.00 per person

## FINGER FOOD

Iberian chorizo with jumbo olives  
 Nice salad with quail egg  
 Marinated crab meat with Thai asparagus  
 Variation of sushi with wasabi and gari  
 Smoked Duck with Orange Mustard Field  
 Truffled hard cheese  
 Baby mozzarella with cherry tomatoes

\*\*\*

Corn fed chicken from the book Smoke with Puy  
 lentil ragout  
 Praline Salmon with cucumber ratatouille  
 Rocket risotto with olives taggiasca  
 Fried Lyon with Alsatian cabbage  
 Prunes in bacon

\*\*\*

Lime Panna Cotta  
 Chocolate Brittle with Kanash  
 Mascarpone cream with amaretto cherries  
 Cassis sorbet  
 Tête de Moine with fig mustard

4 types: € 16.00 per person  
 5 types: € 19.00 per person  
 10 types: € 36.00 per person

Please note that we recommend a finger food buffet  
 only for receptions or conclusions. For a rich meal,  
 this should be complemented with a soup or similar.



## APPETIZER

### FRENCH BROTE

Camembert  
 Räucherlachs  
 Katenschinken  
 Luftgetrockneter Chorizo  
 Matjesfilet  
 Eismeergarnelen  
 Frischkäse mit Frühlingslauch

Pro Stück € 3,20

### FINGERSANDWICHES

Hintersaftschinken  
 Roastbeef mit Meerrettich  
 Gravedlachs  
 Geräuchertes Forellenfilet  
 Gekräuterter Hüttenkäse  
 Serrano Schinken  
 Thunfischsalat

Pro Stück € 3,50

### CANAPÉS

Coppa di Parma  
 Tête de Moine  
 Fenchelsalami  
 Büsumer Krabben  
 Brie de Meaux  
 Balik Lachs  
 Geräucherte Entenbrust

Pro Stück € 4,50

### FRENCH BREADS

Camembert  
 smoked Salmon  
 Katenschinken  
 Cured Chorizo  
 Matjes filet  
 Arctic Sea shrimp  
 Cream cheese with spring onions

€ 3.20 per item

### FINGER SANDWICHES

Ham  
 Roast beef with horseradish  
 Gravlax salmon  
 Smoked trout fillet  
 Cottage cheese with herbs  
 Serrano ham  
 Tuna salad

€ 3.50 per item

### CANAPÉS

Coppa di Parma  
 Tête de Moine  
 Fennel salami  
 North Sea shrimps  
 Brie de Meaux  
 Balik salmon  
 Smoked duck breast

€ 4.50 per item

## MITTERNACHTSSNACK

### Midnight Snacks

Käse- und/oder Schinkenbuffet

Käse- und/oder Schinkenplatte mit Feigensenf, Balsamico und Ciabatta

*cheese and / or ham buffet*

*Cheese and / or ham platter with fig mustard, balsamic vinegar and ciabatta*

€ 14,50 pro Person

Currywurst mit Brot

*sausage with bread*

€ 9,00 pro Person

Mitternachtssuppe

*midnight soup*

€ 8,00 pro Person



## SUPPE soup

Buttermilch-Kartoffelsuppe mit Chorizo

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps

\*\*\*

Madras Currysuppe mit Cashewkernen

\*\*\*

Strauchtomatensuppe mit Pancetta

\*\*\*

Geflügelbouillon mit Wurzelgemüse

€ 8,00 pro Person

**Alle Suppen werden mit Brot serviert**

Buttermilk potato soup with chorizo

\*\*\*

Carrot and ginger soup with shrimp

\*\*\*

Madras curry soup with cashew nuts

\*\*\*

Bush Tomato Soup with Pancetta

\*\*\*

Poultry broth with root vegetables

€ 8.00 per person

**All soups are served with bread.**



## BUFFET

**Die Suppe wird vorweg, von unserem Servicepersonal, am Platz serviert.**

*The soup is served at the table of our service staff.*

### A

Junger Eichblattsalat mit Orange und Vinaigrette  
 Buchenholzgeräucherte Maispouardenbrust mit würzigen Coco Bohnen  
 Korsischer Schafskäse mit Peperonata und Kalamataoliven  
 Sautierte Steinchampignons in Aceto Balsamico  
 Limonengebeizter Fjordlachs mit Wasabigurken  
 Panzanella mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum  
 Luftgetrockneter Parmaschinken mit Olivenöl

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Krebsfleisch

\*\*\*

Tandoori Chicken mit Wokgemüse und Basmatireis  
 Kabeljau Saltimbocca mit Ratatouille und Risolée kartoffeln  
 Ravioli mit Oliven-Tomatensalsa

\*\*\*

Vanille Panna Cotta mit Mango Chutney  
 Zitronensorbet mit Beerenfrüchten  
 Bitterschokolade mit Haselnußkrokant  
 Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Trauben

€ 45,00 pro Person

### B

Romanasalatherzen mit Senfkorndressing und gehobeltem Manchego  
 Zitronencouscous mit Currygarnelen und geröstetem Sesam  
 Salat Niçoise mit spicy Lachsforellentatar  
 Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Rosmarin und Olivenöl  
 Vitello von der geräucherten Freilandpute mit gebackenen Kapernbeeren  
 Serrano Schinken mit gestoßenem Hochlandpfeffer  
 Karamellierter Ziegenkäse mit Anismelone

\*\*\*

Zuckererbsensuppe mit Melisse und Crevetten

\*\*\*

### A

Young oak leaf salad with orange vinaigrette and Beech wood smoked chicken breast with spicy coco beans  
 Corsican sheep's cheese with Peperonata and Kalamata  
 Sautéed brown mushrooms in balsamic vinegar  
 Lime marinated salmon with wasabi cucumber Fjord  
 Panzanella with toasted pine nuts and basil  
 Cured Parma property subsidence with olive oil

\*\*\*

Carrot and ginger soup with crab meat

\*\*\*

Tandoori chicken with stir-fried vegetables and basmati rice  
 Saltimbocca cod with ratatouille and risolee potatoes  
 Ravioli with olive and tomato salsa

\*\*\*

Vanilla Panna Cotta with Mango Chutney  
 Lemon sorbet with berries  
 Bitter chocolate with hazelnut brittle  
 Raw milk cheese with fig mustard and grapes

€ 45.00 per person

### B

Romaine lettuce hearts with mustard seed dressing and grated Manchego  
 Lemon Couscous with Curry shrimp and toasted sesame seeds  
 Niçoise salad with spicy salmon trout tartare  
 Grilled antipasti vegetables with rosemary and olive oil  
 Vitello of smoked free range turkey with baked capers  
 Serrano ham with crushed pepper Highlands  
 Caramelized goat cheese with Anismelone

\*\*\*

Sugar pea soup with lemon balm and shrimps

\*\*\*



Suprême vom Perlhuhn mit Oliventapenade,  
Peperonata und Kartoffelgratin  
Lachsfilet mit Reibekartoffeln gebraten und  
Blattspinat  
Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sugo

\*\*\*

Gebrannte Katalanische Crème  
Blanc Manger mit gelierten Granatapfelkernen  
Geeister Cappuccino mit Amarettini  
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Pro Person € 56,00

C

Mizunasalat mit Parmesandressing und krossen  
Buttercroûtons  
Marinierter grüner Spargel mit rotem Pfeffer und  
geräuchertem Heilbuttfilet  
Shii-Take Pilze mit Koriander, Sojasauce und  
gerösteten Cashewnüssen  
Spicy Baby-Ananas mit Black Tiger Crevetten  
Entenbrust aus dem Erlenrauch mit  
Tannenhonigschalotten  
Engadiner Bündnerfleisch mit Bärlauchöl  
Pesto-Kartoffelsalat mit gepökeltem Lammfilet

\*\*\*

Zitronengrassuppe mit rotem Thaicurry und  
Chickensaté

\*\*\*

Gegrillte Kalbsmedaillons mit cremigen Baumpilzen  
und Macairekartoffeln  
Seesaiblingsfilet mit Aromaten gebraten, glasierte  
Zuckerschoten und Polentaplätzchen  
Woknudeln mit Misogemüse und Bambussprossen

\*\*\*

Kokos-Limonen-Mousse  
Karamelcrème mit Rotweinnashi  
Torrone-Nougat-Parfait  
Cremiger Ricotta mit Trüffelhonig  
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Pro Person € 68,00

D

Junger Spinatsalat mit Wachtelei und Shisokresse

Suprême of guinea fowl with olive tapenade,  
Peperonata and potato gratin  
Roasted salmon fillet with grated potatoes and  
spinach  
Gnocchi with tomato and basil sugo

\*\*\*

Burnt Catalan crème  
Blancmange with gelled pomegranate seeds  
Iced Cappuccino with Amarettini  
Raw milk cheese with fig mustard and grapes

€ 56.00 per person

C

Mizuna with parmesan dressing and crispy butter  
croutons  
Marinated Asparagus with Roasted red pepper and  
smoked halibut fillet  
Shiitake mushrooms with coriander, soy sauce and  
roasted cashew nuts  
Spicy baby pineapple with black tiger prawns  
Duck breast from the alder smoke with pine honey  
shallots  
Engadine Grisons meat with wild garlic oil  
Pesto Potato salad with pickled lamb fillet

\*\*\*

Lemongrass soup with Thai red curry and  
Chickensaté

\*\*\*

Grilled Veal medallions with creamy mushrooms  
and tree macaire  
Arctic char fillet roasted with aromatics, glazed  
sugar snap peas and polenta cakes  
Wok noodles with miso vegetables and bamboo  
shoots

\*\*\*

Coconut and lime mousse  
Caramel with Rotweinnashi  
Torrone nougat parfait  
Creamy ricotta with truffle honey  
Raw milk cheese with fig mustard and grapes

€ 68.00 per person

D

Young spinach salad with quail egg and shiso cress



Belugalinsen mit geräuchertem Thunfischfilet  
 Iberico Pata Negra mit Basilikumaioli  
 Sautierter Pulpo mit Chili und Limonenöl  
 King Prawns mit Mojo Verde und Pimentos  
 Büffelmozzarella mit Ruccolapesto und geröstetem  
 Sesam  
 Variation von Sushi mit Gari und Wasabi  
 Tafelspitzterrine mit mediterranem Gemüse und  
 Sauce Tatar

\*\*\*

Hummercrèmesuppe mit Jakobsmuschel

\*\*\*

Pochiertes Rinderfilet mit Rotweinchipolle und  
 getrüffeltem Kartoffelstampf  
 Doradenfilet vom Grill mit Pak Choi und Kanada  
 Wildreis  
 Risotto Milanese mit Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Orangen Crème Brûlée  
 Tiramisu mit Amarena Kirschen  
 Marillenstrudel mit Tahiti-Vanillecrème  
 Passionsfruchtsorbet mit Portweifeigen  
 Rohmilchkäseauswahl mit Senfrüchten und  
 Trauben

€ 75,00 pro Person

Beluga lentils with smoked tuna fillet  
 Iberico Pata Negra with Basilikumaioli  
 Sauteed octopus with chilli and lemon oil  
 King Prawns with Mojo Verde and pimentos  
 Buffalo mozzarella with Ruccolapesto and toasted  
 sesame seeds  
 Variation of sushi with wasabi and gari  
 Boiled beef terrine with Mediterranean vegetables  
 and tartar sauce

\*\*\*

Lobster cream soup with scallop

\*\*\*

Poached fillet of beef with red wine and truffled  
 mashed potatoes chip Olle  
 Sea bream fillet grilled with pak choi and Canada  
 wild rice  
 Risotto Milanese with Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Orange creme brulee  
 Tiramisu with Amarena cherries  
 Apricot strudel with Tahitian vanilla crème  
 Passion fruit sorbet with port wine figs  
 Raw milk cheese with mustard fruits and grapes

€ 75.00 per person



## MENU

### A

Rauchlachstatar / Tomatenaioli / junger Spinatsalat

\*\*\*

Tafelspitz Bouillon / Sesamflädle und Gartenkräuter

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust / Rosmarin  
Peperonta / Oliven-Kartoffelstampf

\*\*\*

Orangen Panna Cotta / Gewürzfeige

€ 42,00 pro Person

### B

Sautierte Riesengarnelen / Limonen-Couscous /  
Pesto

\*\*\*

Kokos-Currysuppe / geröstete Cashewnüsse

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken / glasierte  
Zuckerschoten / Mandelpolenta

\*\*\*

Lavendel Crème Brûlée / Sauerrahmeis

€ 48,00 pro Person

### C

Jakobsmuschelsaté / Wasabi Gurken / Shiso  
Kresse

\*\*\*

Getrübete Parmesansuppe / Pancetta

\*\*\*

Gegrilltes Angus Rinderfilet / grüne Spargelspitzen /  
Kartoffelgratin

\*\*\*

### A

Smoked salmon tartare / tomato aioli / baby spinach  
salad

\*\*\*

Beef broth / sesame pancake and garden herbs

\*\*\*

Roasted Muscovy Duck Breast / Peperonta  
rosemary / olive mashed potatoes

\*\*\*

Orange Panna Cotta / spice fig

€ 42.00 per person

### B

Sautéed king prawns / lime couscous / pesto

\*\*\*

Coconut curry soup / toasted cashews

\*\*\*

Roast veal / glazed sugar snap peas / almond  
polenta

\*\*\*

Lavender creme brulee / sour cream

€ 48.00 per person

### C

Scallop saté / wasabi cucumber / shiso cress

\*\*\*

Truffled Parmesan soup / Pancetta

\*\*\*

Grilled Angus beef / green asparagus / potato gratin

\*\*\*

Valrhona Chocolate



Valrhona Schokoladenallerlei

€ 56.00 per person

€ 56,00 pro Person

## ÜBERRASCHUNGSMENU

(bis 40 Personen im Restaurant Mangold)

Vorspeisenvariation

\*\*\*

Zwischengericht

\*\*\*

Fleischgericht

(für Vegetarier bieten wir gern eine Alternative an)

\*\*\*

Dessert

als 3-Gang Menü € 39,00 pro Person

als 4-Gang Menü € 45,00 pro Person

## SURPRISE MENU

(up to 40 people in the restaurant Mangold)

Variation of starters

\*\*\*

Intermediate Court

\*\*\*

Meat dish

(We will be happy to offer vegetarian alternatives)

\*\*\*

Dessert

3-course menu € 39.00 per person

4-course menu € 45.00 per person