

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —



MENÜE & BUFFET ANGEBOTE

AUSGABE 01/2024

VORWORT

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern oder Jubiläen: Ein solcher Anlass sollte mit der Familie, guten Freunden, Bekannten oder den Kollegen gefeiert werden. Sie wünschen sich einen Tag, der Ihren hohen Ansprüchen und Vorstellungen entspricht?

Unser 4 Sterne Haus Alt Lohbrügger Hof möchte Sie dabei unterstützen und begleiten, damit Sie und Ihre Gäste sich noch lange an diesen Tag erinnern. Genießen Sie Ihre Veranstaltung – die Planung sowie die Umsetzung Ihrer Feierlichkeit übernehmen wir Ihren Vorstellungen entsprechend.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menues & Buffets, sowie Getränke- und Verzehrpauschalen, welche Ihnen helfen sollen, das richtige Paket für Ihre Bedürfnisse auszuwählen. Von locker-leger, über klassisch-elegant, bis zu heimatisch-regional – unsere Angebote die keine Wünsche offen lassen. Wählen Sie nach Ihren individuellen Bedürfnissen eines unsere Angebote aus und passen Sie dieses Ihren persönlichen Vorstellungen an.

Unsere erfahrenen und kompetenten Mitarbeiter sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung optimal verläuft. In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne die notwendige Zeit, um dieses besondere Ereignis mit Ihnen zusammen ausführlich zu planen. So können Sie sich am Tag der Veranstaltung auf sich selbst und Ihre Gäste konzentrieren.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste, am Tag der Veranstaltung von unserem besonderen Service und unserer frischen, heimatisch-regionalen Küche zu überzeugen!

Ihre Familie Ohl & Mitarbeiter

MENUES

Die festlich gedeckten Tische eines Menues mit dem direkten Service am Platz geben jeder Veranstaltung einen besonderen Rahmen. Das gemeinsame Menue ist Erlebnis und Programm zugleich. Wir möchten Sie und Ihre Gäste dabei mit unserem anspruchsvollen Service umsorgen und Gang für Gang mit unserer frischen, heimatlich-regionalen Küche verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl an Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt. Beachten Sie auch unsere vielfältigen Bratenvariationen (Seite 8-9) für Ihren Hauptgang, welche sich für einen festlichen Anlass hervorragend eignen. Unsere Hauptgänge bieten wir auch gerne mit Nachservice an. Die nachfolgenden Menueangebote gelten ab 10 bzw. 15 Personen.

Selbstverständlich können Sie sich auch Ihr ganz persönliches Menue zusammenstellen. Wir beraten Sie dabei gerne!



SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Speck-Croutons	€ 11,50
Rinderkraftbrühe mit Sherry, Flädle und feinem Gemüse	€ 11,90
Grüne Pfeffersuppe mit Feige und Feta	€ 11,90
Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer und Curry, dazu Sesam Croutons	€ 11,90
Cremige Kräutersuppe mit Meerrettich und Croutons	€ 11,90
Topinambursuppe mit Süßkartoffelchips	€ 11,90
Krustentiersuppe mit Calvados und Kabeljauwürfeln	€ 13,90

VORSPEISEN

Rote Bete Salat mit Buchweizen, Kichererbsen, Datteln und Ziegenkäse	€ 15,60
Salat vom Grünen Spargel mit Avocado, Bulgur und geräuchertem Kräuterseitling	€ 17,20
Serrano-Schinken mit eingelegter Zucchini und Ziegenkäse	€ 17,20
Steinpilzravioli mit Trüffelbutter und Grünem Spargel geschwenkt, dazu Parmesan	€ 19,70
Hausgeräuchertes Lachsfilet auf Linsensalat und Apfelvinaigrette	€ 20,50

HAUPTGERICHTE

Rinderbraten in kräftiger Schmorsauce € 36,50
mit buntem Gemüse und großem Kartoffelkloß

Im Ofen gegarte Lammkeule mit saftigem Ratatouille € 38,70
und Kartoffel-Oliven-Stampf

Süßkartoffel-Mangold-Strudel auf Antipastisalat € 31,90
und würzigem Kichererbsenmousse

Geschmorte Rehkeule in Wachholderjus, aromatisiert € 40,00
mit Gin auf Preiselbeer-Rotkohl und Serviettenknödel

Tranchen vom Kalbsrücken mit Speckbohnen, € 45,50
Kartoffelgratin und leichter Pfefferjus

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gemüsebündchen, € 46,90
Kartoffelgratin und Portweinsauce

Tranche vom Kalbsfilet – Sous Vide gegart – € 49,70
auf Morchelsauce, Spargel-Petersilienwurzel-Ragout,
dazu Kartoffelbrezelsoufflee

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis € 12,00

Schokoladentarte mit eingelegten Kirschen und Schokoladeneis € 14,00

Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Macadamianusseis € 14,00

Apfel-Nuss-Crumble mit Dattel-Aprikosen-Ragout, dazu Sanddornsorbet € 14,00

Bunter Obstteller mit Zitronensorbet € 14,00

Hausgemachte Eisbombe am Tisch tranchiert, mit heißen Sauerkirschen serviert € 17,50

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis und Vanillesauce € 18,50

Europäische Käsevariation, dazu Feigensenf und Walnusshonig – 3 saisonale Käsesorten € 18,50

BRATENVARIATIONEN

In unserer Auswahl an Bratenvariationen finden Sie verschiedene Bratengerichte, welche als Hauptgerichte für ein 3-Gang-Menue konzipiert wurden. Wählen Sie die passenden Gänge aus unseren Menues auf den vorherigen Seiten.

Die Preise für die Bratenvariationen verstehen sich **inklusive Nachservice** und pro Person.



★★★★
Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

Dreierlei Braten (inkl. Nachservice)

€ 56,50

Rinderschmorbraten, Braten von der Putenbrust

ab 15 Personen

und Braten vom Schweinerücken,

dazu Bunte Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln, Kroketten

anbei Burgundersauce und Champignonrahmsauce

Zweierlei Braten vom Filet (inkl. Nachservice)

€ 56,50

Rindermürbebraten vom Filet und

ab 10 Personen

Schweinelendchen im Ganzen gebraten

mit Calvadosrahmsauce, Schalotten-Portweinsauce, Karamellapfel,

dazu bunte Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Zweierlei Braten von der Keule

€ 56,50

vom Lamm und Hirschkalb, (inkl. Nachservice) ab 10 Personen

dazu Bunte Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln

und Kroketten, anbei Rosmarin-Honig-Jus

und Steinpilzrahmsauce

Zweierlei Braten mit Schweinekrustenbraten € 56,50

und Sauerbraten vom Rind (inkl. Nachservice) ab 10 Personen

dazu Bunte Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln und

Kroketten, anbei Malzbierjus und kräftige Dörripflaumsauce

BUFFETS

Ein Buffet gibt Ihrer Veranstaltung eine ungezwungene, kommunikative Note. Sie und Ihre Gäste haben am Buffet die freie Wahl sich aus der Vielzahl der Speisenangebote zu bedienen. Mit einem Buffet ist an alle gedacht, ob Fleisch, Fisch oder lieber Vegetarisch/Vegan – hier ist für jeden etwas dabei. Wir werden Sie und Ihre Gäste mit unserem anspruchsvollen Service umsorgen und an Ihrem Wunsch-Buffet mit unserer frischen, heimatlich-regionalen Küche verwöhnen.

Ergänzen Sie Ihre Buffetauswahl mit einer unserer Getränkepauschalen, welche Sie am Ende dieser Broschüre finden können.

Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschbuffet mit unseren Extras zum Buffet (Seite 17-18) ergänzen, wie z.B. Kuchen und Torte, Kalte Platten oder Canapes. Wir beraten Sie dabei gerne!



KLASSISCHES BUFFET I

Suppe

- Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse & Flädle

Vorspeisen

- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettich auf Grüner Sauce & Röstzwiebeln
- Fischplatte mit Rauch Lachs, Graved Lachs & Rauchforelle, dazu Sahnemeerrettich
- „Vitales Salatbuffet“ mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Ziegenkäse mit Pumpernickel und Rote Beete Salat
- „Antipasti“: gebratene Zucchini, pikante Aubergine, Ofen-Paprika, Balsamico Champignons & Mandelkarotten
- Diverse Baguettes & Butter

Hauptgänge

- Kalbsbraten & Rinderbraten auf geschmortem Wurzelgemüse, dazu Kräuterjus
- Poulardenbrust auf Tomaten-Zucchini Gemüse
- Duett von Zander und Kabeljau als Filet gebraten auf Spinatbett und Rieslingsauce
- Mit Parmesan gratinierte Zucchini-Cous-Cous-Schiffchen
- Gemüsevariation
- Rosmarinkartoffeln
- Butterreis
- Kartoffelgratin

Dessert

- Creme Caramel mit Brombeere und Baiser
- Apfelcrumble mit Honig und Vanillesauce
- Grießflammerie mit eingekochten Sauerkirschen

€ 76,50 pro Person
ab 20 Personen

KLASSISCHES BUFFET II

Suppe

- Karotten-Ingwer-Suppe

Vorspeisen

- Rauchlachsrollchen im Crepemantel mit Creme Fraiche und Kerbel
- Honigmelone mit Serranoschinken
- Gebratene Linsentaler auf Dill-Gurken Ragout
- Vitello Tonnato – Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Panierter Fetawürfel auf fruchtigem Chutney
- „Antipasti“: gebratene Zucchini, pikante Aubergine, Ofen-Paprika, Balsamico Champignons & Mandelkarotten
- Kleiner Caesar Salad mit Parmesan und Cherry Tomate
- „Vitales Salatbuffet“ mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Diverse Baguette & Butter

Hauptgänge

- Geschnetzeltes vom Angus Rind mit Pilzen und Pfefferjus
- Variation von Edelfischen in leichter Weißweinsauce
- Makkaroni in Pesto mit Cherry Tomaten, Zucchini und Feta
- Kartoffeltaler
- Gewürzreis
- Gemüseallerlei
- Salbeignocchi

Dessert

- Tiramisu mit Himbeeren und Amaretto, im Glas
- Schokoladenkuchen „half backed“ im Weckglas gebacken mit Sauerkirschen
- Rote Grütze mit Schlagrahm

€ 82,00 pro Person
ab 20 Personen

KLASSISCHES BUFFET III

Suppe

- Cremige Kartoffellauchsuppe mit Speck-Croutons

Vorspeisen

- Katenschinken mit Graubrot und Roter Bete
Roastbeefplatte mit Remouladensauce
- Fischplatte mit Rauch Lachs, Graved Lachs & Rauchforelle, dazu Sahnemeerrettich
- Broccoli im Tempuramantel auf würzigem Mango Chutney
- „Vitales Salatbuffet“
mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Diverse Baguette & Butter

Hauptgänge

- Medaillons vom Schweinefilet und Rinderhüfte in Pommery-Senf-Sauce
- Rehkeule in kräftiger Preiselbeersauce mit Schmorgemüse und Pilzen
- Duett von Lachs und Kabeljau im Fenchelsud
- Gebackene Risottobällchen auf mediterranem Gemüse
- Serviettenknödel
- Nudeln mit hausgemachtem Pesto
- Kartoffelgratin
- Gemüsevariation

Dessert

- Cremiges Schokoladenmousse mit Himbeersauce
- Crêpe gefüllt mit Topfen und Orangenabrieb
- Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 93,50 pro Person
ab 20 Personen

KLASSISCHES BUFFET IV

Suppe

- Grüne Pfeffersuppe mit eingelegten Feigen

Vorspeise

- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettich und Grüner Sauce & Röstzwiebeln
- Fischplatte mit Rauch Lachs, Graved Lachs & Rauchforelle, dazu Sahnemeerrettich
- „Vitales Salatbuffet“ mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Ziegenkäse mit Pumpernickel und Rote Bete
- „Antipasti“: gebratene Zucchini, pikante Aubergine, Ofen-Paprika, Balsamico Champignons & Mandelkarotten
- Pikante Lammfrikadelle auf Mango-Dattel-Kompott
- Cous Cous mit Feta und Cherry Tomaten
- Diverse Baguette & Butter

Hauptgang

- Kalbsbraten mit getrüffelten Pilzen und Wurzelgemüse
- Im Ofen gegarte Lammkeule in Kräuterjus
- Poulardenbrust auf Tomaten-Zucchini-gemüse
- Duett von Zander und Kabeljau als Filet gebraten auf Spinatbett und Proseccosauce
- Steinpilzravioli mit Tomate, Frühlingslauch und Scamorza Käse
- Gemüsevariation
- Rosmarinkartoffeln
- Butterreis
- Kartoffelgratin

Dessert

- Creme Caramel mit Brombeere und Baiser
- Apfelcrumble mit Honig und Vanillesauce
- Tiramisu mit Himbeeren und Amaretto, im Glas serviert
- Rote Grütze mit Schlagrahm

€ 105,90 pro Person
ab 20 Personen

KLASSISCHES BUFFET V

Suppe

- Krustentiersuppe mit Calvados

Vorspeise

- Geräucherte Jakobsmuschel im Apfelsud
- Bündnerfleisch an Feldsalat
- Geflämmter Ziegenkäse mit fruchtigem Chutney
- Roastbeef mit Meerrettich und Grüner Sauce
- Garnele auf Avocado-Salat
- Rosa Entenbrust auf Berglinsen
- Süßkartoffel-Mangold-Strudel auf Hummus
- Variation vom Norweger Lachs – Confiert, Geräuchert, Gebeizt und Kaviar –
- „Vitales Salatbuffet“
mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Diverse Baguette und Butter

Hauptgang

- Filet vom Rind (rosa gebraten) mit Portweinjus
- Perlhuhnbrust gefüllt mit Brezel & Dattel und Keule auf ofengegarten Pastinaken
- Mosaik von Seeteufel, Lachs und Wolfsbarsch in Pommery-Senf-Sauce
- Frischkäseravioli in Trüffelbutter und Spinat
- Kartoffelgratin
- Gebratene Kartoffeltaler
- Basmatireis
- Gemüsevariation

Dessert

- Fruchtplatte
- Cremige Pralinentarte mit Sauerkirsche
- Creme Caramel mit Brombeere und Baiser
- Weißes Kaffeemousse mit Kardamon und Bittermandel

€ 130,00 pro Person
ab 20 Personen

ERWEITERUNG des BUFFETS

- Roastbeef Platte (für ca. 20 Personen) € 195,00
 Roastbeef mit Meerrettich und Remouladensauce
- Käse Platte (für ca. 20 Personen) € 185,00
 Europäische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen
 und fruchtigem Chutney
- Fischplatte (für ca. 20 Personen) € 185,00
 mit Rauch Lachs und Graved Lachs & Rauchforelle
 dazu Sahnemeerrettich
- Mousse au Chocolat (für ca. 20 Personen) € 149,00
 Dunkles und Weißes Mousse au Chocolat im Glas
- Frucht-Etagere (für ca. 20 Personen) € 149,00
 verschiedene Sorten nach Saisonverfügbarkeit
- Mitternachts-Curry-Wurst (für ca. 20 Personen) € 190,00
- Mitternachts-Gulaschsuppe (für ca. 20 Personen) € 190,00

CANAPES (ab 10 Personen)

Eiscreiben mit Kaviar	€ 4,90	Emmentaler mit Tomate	€ 4,90
Camembert mit Traube	€ 4,90	Mett mit Zwiebel und Petersilie	€ 4,90
Ger. Putenbrust	€ 4,90	Matjes Tatar mit Apfel Schalotte	€ 5,50
Bleu Käse	€ 5,90	Roastbeef	€ 6,00
Räucherlachs	€ 7,90	Forellen Filet	€ 7,90
Graved Lachs	€ 8,00	Räucheraal	€ 9,50

KUCHEN und TORTE

Käsekuchen „Hausgemacht“	Stück	€ 6,50
Uriger Streusel Blechkuchen mit Frucht der Saison	Stück	€ 6,50
Butterkuchen	Stück	€ 5,30
Portion Schlagsahne	Stück	€ 2,30

PAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen gelten ab 30 Personen und sind für maximal 6 Stunden kalkuliert. Für jede weitere Veranstaltungsstunde wird eine Servicepauschale von EUR 425,00 pro Stunde zuzüglich der verbrauchten Getränke berechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE I

Sektempfang

Haussekt „ALT LOHBRÜGGER HOF“

Rot- und Weißwein, korrespondierend zum Essen

Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfrei)

St. Michaelis Mineralwasser (still & fein perlig),
Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Limonade

Filterkaffee und Tee

€ 63,50 pro Person

KINDER-GETRÄNKEPAUSCHALE

Diverse Softgetränke **€ 24,50** pro Kind (6 bis 15 Jahre)

Kinder unter 6 Jahre erhalten die Softgetränke kostenfrei



GETRÄNKEPAUSCHALE II

Empfang

Aperitif des Hauses, z.B. Sekt mit ganzer Himbeere und Cassis

Rot-, Weiß- und Roséwein, korrespondierend zum Essen

Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfrei)

St. Michaelis Mineralwasser (still & fein perlig),
Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Limonade

Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten:
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

€ 69,90 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE III

Empfang

Hugo, Aperol Spritz & Haussekt „ALT LOHBRÜGGER HOF“,

Rot-, Weiß- und Roséwein, korrespondierend zum Essen

Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfrei)

St. Michaelis Mineralwasser (still & fein perlig),
Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Limonade

Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten:
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

3 Spirituosen für Longdrinks, 3 Sorten Digestif
(z.B. Gin, Whiskey, Wodka, Cognac, Grappa, Aquavit)

€ 95,50 pro Person

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —



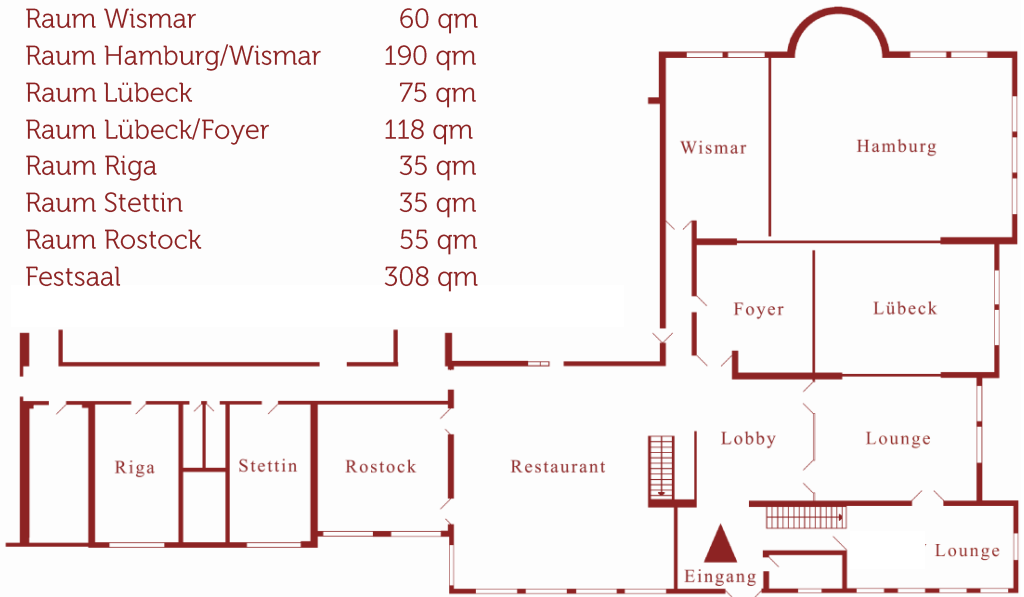
★★★★
Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

VERANSTALTUNGSRÄUME

Unsere Veranstaltungsräume befinden sich alle zu ebener Erde und sind klimatisiert. Die genaue Bestuhlung und Platzierung der Tische wird mit Ihnen gemeinsam abgesprochen.

Raum Hamburg	130 qm
Raum Wismar	60 qm
Raum Hamburg/Wismar	190 qm
Raum Lübeck	75 qm
Raum Lübeck/Foyer	118 qm
Raum Riga	35 qm
Raum Stettin	35 qm
Raum Rostock	55 qm
Festsaal	308 qm



★★★★
Alt Lohbrügger Hof

— H A M B U R G —

Kontakt:

Bankettabteilung:

Frau Elena Simon

Email: bankett@altlohbrueggerhof.de

Telefon: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 600-999



  /altlohbrueggerhof

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.

Mit Erscheinen einer neueren Ausgabe verlieren alle Angebote ihre Gültigkeit!

HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF e.K.
Leuschnerstr. 76 21031 Hamburg Inhaber Jan-Hendrik Ohl
Telefon+49 (0) 40 739 600-0 Fax +49 (0) 40 739 600-999
hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de