

★★★★
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —



BETRIEBS- & WEIHNACHTSFEIERN



Buchen Sie
unsere gemütliche
Glühweinhütte!



Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

BANKETT WINTERSAISON 10/2020

BETRIEBS- & WEIHNACHTSFEIERN



Wir freuen uns Ihnen für die kommende Vorweihnachtszeit unsere besonderen Angebote für Ihre **Betriebs- und Weihnachtsfeier** vorstellen zu dürfen. Unser Haus steht für eine frische, gehobene Küche in einem stilvoll-eleganten Ambiente. Wir haben auch dieses Jahr spezielle Angebote für kleine, mittlere und große Gruppen entwickelt, die auf Ihre jeweiligen individuellen Bedürfnisse eingehen. Wir wollen Sie an diesem besonderen Tag mit unserer gehobenen Gastronomie verwöhnen.

Ab November können Sie in der Vorweihnachtszeit direkt neben dem Haupteingang unsere gemütliche **Glühweinhütte** buchen. Genießen Sie beim geselligen Beisammensein „Open Air“ unseren warmen Glühwein, alkoholfreien Punsch und heiße Schokolade mit weihnachtlicher Musik.

Unser Angebot **Weihnachtsfeier „À la Carte“** bietet Ihnen zur Vorweihnachtszeit eine flexible Auswahl an winterlichen Gerichten für Gruppen bis 30 Personen. Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir Sie für einen reibungslosen Ablauf am Veranstaltungstag um eine Vorauswahl von max. drei bis vier verschiedenen Gerichten. Sie reservieren telefonisch oder per Email einen Tisch unter Ihren Kontaktdaten. Beachten Sie bitte unseren **Corona-Schutz-Leitfaden** für einen reibungslosen Ablauf am Veranstaltungstag!

Wer es etwas festlicher wünscht, ist bei unserer **Winter Menue Aktion** gut aufgehoben! Fragen Sie auch gerne nach einer **Getränkepauschale**.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Mit den besten Grüßen aus Hamburg-Bergedorf,

Ihr **HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF**

Familie Ohl & Mitarbeiter



WEIHNACHTSFEIER „À la Carte“

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Suppen, Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, & Vegetarisch/Vegan) und Desserts. Bei Gruppen ab 10 Personen wählen Sie bitte maximal vier unterschiedliche Hauptgerichte und bei Gruppen ab 20 Personen maximal drei unterschiedliche Hauptgerichte aus.

Empfangsgetränke

wahlweise Glas Glühwein/alkoholfreier Punsch/heiße Schokolade € 4,50
Weihnachtshütte auf Vorbestellung (mindestens 15 Personen)

WEIHNACHTSAPERITIF

des Jahres zum Empfang im Sektglas € 5,50

Suppen

KÜRBIS-CRÈME-SUPPE vom HOKKAIDO-KÜRBIS € 7,50
mit Kokosmilch, Ingwer und Kürbiskernen

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Gemüse € 7,20

Vegetarisch / Vegan

GEBACKENE LINSENTALER

auf ROTE BETE-SALAT

mit Kichererbsen, Datteln, Avocado
und fruchtigem Apfelchutney



€ 16,90

GARGENELLE – FRISCHE RÖHRENUDELN -

geschwenkt in Petersilien-Kürbispesto

mit getrockneten Tomaten und geräucherter Scamorza



€ 17,50

Fisch

„HAMBURGER PANNFISCH“

Gebratenes Kabeljau-Filet in leichter Senfsauce

auf Bratkartoffeln, dazu ein grüner Salat in Rahm

€ 18,60



Fleisch

ENTE „À L'ORANGE“

½ Cherry-Valley-Ente knusprig gebraten, auf Orangen-Sauce,
mit Marzipanapfel, Rotkraut und Kartoffelkloß

€ 22,90

WILDRAGOUT mit sautierten WALDPILZEN

serviert mit großem Kartoffelkloß in Walnusskräuterbrösel geschwenkt

€ 22,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Bratkartoffeln und einem
gemischten Salat in Vinaigrette

€ 17,90

HOLSTEINER GRÜNKOHL

mit Kasseler, Kochwurst und Röstkartoffeln

€ 16,90

SCHNITZEL mit WALDPILZEN in RAHM

Paniertes Schweineschnitzel an Waldpilzen,
mit Speck und Zwiebeln in Kräuterrahm, dazu Bratkartoffeln

€ 19,80

RUMPSTEAK vom ANGUS-RIND 180 g

mit Kartoffelspalten, pikanter Steaksauce, einem gemischten Salat
mit dem Dressing Ihrer Wahl sowie ein frisch geröstetes Knoblauchbrot

€ 20,50

RINDER-FILETSTEAK vom ANGUS-RIND 180 g

mit Kartoffelspalten, pikanter Steaksauce, einem gemischten Salat
mit dem Dressing Ihrer Wahl, sowie ein frisch geröstetes Knoblauchbrot

€ 27,90

Dessert

CREMIGE SCHOKOLADENTARTE

auf Birnenkompott und Zimtparfait

€ 9,80

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

mit einer Kugel Vanillerahmeis

€ 7,50

GEMISCHTES MÖVENPICK-EIS mit SAHNE

zwei Kugeln Mövenpick-Eis nach Wahl

€ 6,80



★★★★
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —



Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

BANKETT WINTERSAISON 10/2020

WINTER MENUE AKTION 2020

Unser besonderes 3-Gang-Menue als gemeinsames Essen zur Winterzeit
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Suppe

KÜRBIS-CRÈME-SUPPE vom HOKKAIDO-KÜRBIS
mit Kokosmilch, Ingwer, Butter-Croûtons und gerösteten Kürbiskernen
serviert in der Bankett-Suppen-Tasse

Hauptgerichte zur Wahl

ENTE „À L'ORANGE“
1/2 Cherry-Valley-Ente knusprig gebraten, auf Orangen-Sauce,
mit Marzipanapfel, Rotkraut und Kartoffelkloß

oder

WILDRAGOUT mit sautierten WALDPILZEN
serviert mit großem Kartoffelkloß
in Walnusskräuterbrösel geschwenkt

Dessert

HAUSGEMACHTES GEWÜRZ PARFAIT
auf Birnenkompott

Menuepreis

€ 36,50 pro Person
ab 10 Personen

Selbstverständlich können Sie alternativ auch
vegetarische Hauptgerichte zur Wahl erhalten.



WINTERBUFFET 2020

Kürbiscremesuppe mit Croûtons

Gebratene Ente in Orangensauce
Grünkohl mit Kasseler & Kochwurst
Wildragout mit Rotwein,
Hagebutte und Pilzen
Rotbarschfilets im Spinatbett

Petersilienkartoffeln, Klöße in Semmelbrösel,
Rotkohl

Steinpilzravioli mit Mangold und Tomate
in Salbeibutter gebratene Kürbisgnocchi
Geschmorter Gemüse-Reis

„Kalte Bratenplatte“ mit Sauce Remoulade
Rauch- und Gravedlachs
mit Sahnemeerrettich

Ziegenkäse mit Feige, Bacon und Birnensenf
Geschmorte Petersilienwurzel
mit Gänserillette
Rote Bete Salat mit Walnuss und
geräuchertem Kräuterseitling
Brezel Salat mit Kürbis, Grünkohl und
Cranberry
Tomate Mozzarella

„Salatbar“

Blattsalate und reichlich Rohkost
mit Croûtons, Kernen und Dressing-Auswahl
Antipasti: Gebratenes & eingelegte Gemüse

Brotauswahl - Salzbutter - Griebenschmalz

„Hamburger Rote Grütze“ mit Schlagrahm
Schokoladen-Kokos-Creme
mit Lebkuchennote, dazu marinierte Kaki
Knuspriger Apfelstrudel
mit Vanillesauce

€ 38,90 pro Person
ab 20 Personen



Inklusive weihnachtlicher Tisch- & Raumdekoration
Zu unserem Winterbuffet bieten wir Ihnen auch gerne
eine Getränkepauschale an.

