

inklusive Getränke*

SILVESTERBALL



Silvesterballpauschale

Tanzen Sie am 31.12.2018
im Hotel Alt Lohbrügger Hof ins Neue Jahr!

Große Tanzfläche mit Bühne
Tanzmusik mit DJ Manuel
Aperitif zum Empfang
Silvester Gala Buffet
Inklusiv-Getränkepauschale* (siehe Rückseite)
24:00 Uhr Berliner & Café
Kleines Mitternachtsbuffet
& viel, viel Tanz

€ 124,90 pro Pers. inklusive Getränkepauschale*
Einlass ab 19:00 Uhr
Spielzeit der Musik bis 2:00 Uhr
Karten sind im Vorverkauf im Hotel erhältlich
Um festliche Abendgarderobe wird gebeten

Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. Inhaber: Jan-Hendrik Ohl Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 0010 Email: hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de

inklusive Getränke*

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

SILVESTER GALA BUFFET 2018

Suppe

KLARE RAUCHFISCHSUPPE

mit Saibling, Lachs, Muscheln und feinem Gemüse

Kalte Vorspeisen

Rindertatar mit Sardelle, Kaper, Röstzwiebeln, Vitello Tonnato - Kalbsbraten in Thunfischsauce,
Gebeizte Entenbrust mit Mango und Blutwurst,
Marinierte Feige auf Zucchini, Serrano Schinken mit Melone

„Fisch-Platte“

Rauch-Lachs im Crepemantel und Creme Fraiche, Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Eingelegte Garnele auf Tomaten Salsa

Salatbuffet

Blattsalate, Rohkost, Kerne und diverse Dressings

Angemachte Salate:

Marinierte Linsen mit Ente und Pak Choi
Gebratener Grüner Spargel mit Tomate, Radieschen, Nuss und Ei
Kürbis mit Grünkohl, Feige und Petersilienwurzel

Antipasti: Eingelegtes Gemüse, Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Warme Hauptgänge

Medaillons vom Kalbsrücken in Morchelrahmsauce und getrüffeltem Spitzkohl
Spanferkelrücken und Keule auf Malzbier-Gemüse-Fond
Filet vom Wolfsbarsch im Spinatbett
Friskäseteigtaschen im Salbeisud

dazu

Kartoffelgratin, geschmorter Tomatenreis, Risottobällchen auf mediterranem Gemüse,
kleine Kartoffelspinatknödel auf Pilzrahm und Gemüseauswahl

Internationale Käseauswahl, Verschiedene Brot-Baguette-Sorten, Butter

Dessert

Frisches Obst aus der Etagere, Mousse vom Granny Smith Apfel mit Gewürzquitte
„Beschwipste“ Mascapone mit Sauerkirschen und Schoko-Biskuit, Kaffeecreme mit Karamell
und Salznüssen, Kürbiskrapfen mit Ingwer und Zimt, dazu Vanillesauce

*SILVESTERBALL GETRÄNKEPAUSCHALE

Die Inklusive-Getränkepauschale beinhaltet die folgenden Getränke
in der Zeit von 19:00 Uhr bis 02:00 Uhr:

Rot- und Weißwein, korrespondierend zum Essen
Haussekt „Alt Lohbrügger Hof“

Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfreie)
Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Orangen- und Zitronenlimonade
Filterkaffee und Tee

SILVESTERMENÜE



2018 / 2019

Wählen Sie vorab aus einem von vier 4-Gang-Menues und genießen Sie den Silvesterabend in unserem Restaurant von 18:00 bis 22:00 Uhr bei stilvollem Ambiente!

Karten sind im Vorverkauf im Hotel erhältlich
Eine rechtzeitige Reservierung wird empfohlen
Um festliche Abendgarderobe wird gebeten

Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. Inhaber: Jan-Hendrik Ohl Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 0010 Email: hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de

SILVESTERMENUE 2018

im Restaurantbereich von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

APERITIF zum EMPFANG

VORSPEISE

IN HONIG UND LIEBSTÖCKEL GEBEITZTE ENTENBRUST
mit Berglinsen, Schwarzwurzel, körnigem Senfdressing und Feige

* * * *

SUPPE

KLARE RAUCHFISCHSUPPE
mit Saibling, Lachs, Muscheln, feinem Gemüse und Grieß Klößchen

* * * *

MENUE I

TRANCHE VOM HIRSCHFILET AUF GESCHMORTER KEULE
dazu gebratene Blutwurst, Calvados-Apfel, Brezel-Soufflé, Speckbohnen und Kürbispüree

MENUE II

KALBSRÜCKEN MIT MORCHELRAHMSAUCE
mit Ragout von grünem Spargel und Kräuterseitling, Kartoffelspinatknödel und glasierter Steckrübe

MENUE III

FILET VOM WOLFSBARSCH
mit geschmortem Pulpo in Tomatensalsa, überbackener Polenta, Avocado und Hummersauce

MENUE IV

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH
dazu Mangold, Staudensellerie, milder Blauschimmelkäse und Portweinreduktion

* * * *

DESSERT

KAFFEEMOUSE, KÜRBISKRAPFEN UND SORBET VOM GRÜNEM APFEL
dazu Maskarone, Sauerkirschen, Quittenkompott und Karamell

Menüpreis pro Person

€ 57,90