



TRAUERFEIERN

★★★★

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

AUSGABE 2015/ 2016



VORWORT

GEMEINSAM ABSCHIED NEHMEN

Die Trauerfeier ist eine Gelegenheit, um gemeinsam von einem geliebten Menschen Abschied zu nehmen und ihn zu ehren.

Um es Angehörigen, Freunden und Bekannten zu ermöglichen sich zu treffen, einander zu kondolieren und dem Verstorbenen würdevoll zu gedenken, bietet das 4-Sterne Hotel Alt Lohbrügger Hof eine ruhige und private Atmosphäre.

Ob Kaffeegedeck, kleines Buffet, Rundstück Warm, Königinpastete oder 3-Gang-Menue - hier finden Sie den richtigen Rahmen für ihre Trauerfeier. Weitere Angebote bieten wir Ihnen auch in unserer separat erhältlichen Broschüre „Menue & Buffet Angebote“, die eine große Auswahl an einzelnen Menue-Komponenten, Buffetvorschlägen sowie weitere Getränkepauschalen enthält.

Unsere Gesellschaftsräume bieten Ihnen für kleine und große Trauerfeiern einen würdevollen Rahmen in stillvoll, eleganter Atmosphäre. Bei einem unverbindlichen Besichtigungstermin zeigen wir Ihnen gerne unsere verschiedenen Räumlichkeiten.

In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne die notwendige Zeit, um dieses wichtige Ereignis mit Ihnen zusammen ausführlich zu besprechen. Kurzfristige Terminabsprachen sind jederzeit möglich!

Ihre Familie Ohl & Mitarbeiter



KLEINES BUFFET

Buffet

Kartoffelsuppe mit Speck-Croutons

Hausgemachte Spinatquiche

oder

Kleine Frikadellen mit warmen Kartoffelsalat

1 Stück Butterkuchen oder Streuselkuchen pro Person

(Alternativ mit Sahneschnitten gegen Aufpreis

z.B. Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch oder Himbeersahne)

Getränkepauschale

Kaffee, Tee & Heiße Schokolade

Mineralwasser in großen Flaschen

unlimitiert

Unser kleines Buffet im separaten Raum für 2 Stunden
inklusive Raummiete, Tischwäsche und Bedienung.

€ 19,90 pro Person

ab 15 Personen



KAFFEEGEDECK

Kuchen

1 Stück Butterkuchen oder Streuselkuchen pro Person
&
1 Stück Sahnetorte pro Person
(Wahlweise Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch,
Himbeersahne, weitere Sorte auf Anfrage)

Getränkepauschale

Kaffee, Tee & Heiße Schokolade
Mineralwasser in großen Flaschen
unlimitiert im Raum

Unser Kaffee & Kuchen Komplettangebot im separaten Raum
für 1,5 Stunden inklusive Raummiete, Tischwäsche, und Bedienung.

€ 12,90 pro Person

ab 15 Personen



ANGEBOT „KÖNIGINPASTETE“

Königinpastete

Cremiges Geflügelragout mit Gemüse
serviert in der Blätterteigpastete,
dazu Kräuterreis und kleines Salat Bouquet

Kuchen

1 Stück Butterkuchen oder Streuselkuchen pro Person
(Alternativ mit Sahneschnitten gegen Aufpreis
z.B. Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch oder Himbeersahne)

Getränkepauschale

Kaffee, Tee & Heiße Schokolade
Mineralwasser in großen Flaschen
unlimitiert im Raum für 2 Stunden

€ 22,90 pro Person

ab 15 Personen



ANGEBOT „RUNDSTÜCK WARM“

Rundstück warm

Tranche vom Rinderbraten mit kräftiger Schmorsauce
im Brötchen, dazu buntes Salat Bouquet

Kuchen

1 Stück Butterkuchen oder Streuselkuchen pro Person
(Alternativ mit Sahneschnitten gegen Aufpreis
z.B. Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch oder Himbeersahne)

Getränkepauschale

Kaffee, Tee & Heiße Schokolade
Mineralwasser in großen Flaschen
unlimitiert im Raum für 2 Stunden

€ 21,90 pro Person

ab 15 Personen

3-GANG-MENUE

Kartoffelsuppe mit Speck-Croutons

Rinderbraten in kräftiger Schmorsauce
mit buntem Gemüse und großem Kartoffelkloß

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 26,70 pro Person

€ 31,70 p. Pers. mit Nachservice beim Hauptgericht
ab 15 Personen



INDIVIDUELLE AUSWAHL

Suppen als Vorspeise

Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräutern	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen, Gemüse und Flädle	€ 5,90
Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Champignons und Kartoffelwürfel	€ 6,90
Kartoffellauchsuppe mit Speck-Croutons	€ 5,60
Saisonale Suppen	– nach Jahreszeit auf Anfrage –

Hauptgerichte

„KÖNIGINPASTETE“ Cremiges Geflügelragout mit kleinem Gemüse serviert in der Königinpastete, dazu Kräuterreis und kleines Salat Bouquet	€ 13,90
„RUNDSTÜCK WARM“ Tranche vom Rinderbraten mit kräftiger Schmorsauce im Brötchen, dazu buntes Salat Bouquet	€ 12,90

Dessert

1 Stück Butterkuchen	€ 2,50
Dessert und Kuchenschnitten (pro Stück)	€ 3,60
Sahnetorte – diverse Sorten – (pro Portionsstück)	€ 4,90
Rote Grütze mit Schlagrahm und Vanilleeis	€ 5,90

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!



Kontakt: Bankettabteilung

Herr Silvan Wichmann

Frau Elena Simon

Email: bankett@altlohbrueggerhof.de

Telefon: +49 40 739 600-0

ÜBERSICHT DER VERANSTALTUNGSRÄUME



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 00 10

hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de