



## Bankett & Catering

VERANSTALTUNGEN IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE  
EXKLUSIV UND UNGESTÖRT IN DEN MOZARTSÄLEN  
ODER IN IHREN EIGENEN RÄUMEN



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Veranstaltung für Sie zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Speisekabinett
- ❖ Fingerfood
- ❖ Festliche Menüs und Buffetvorschläge
- ❖ Barbequebuffet
- ❖ Equipment
- ❖ Mitarbeiterorganisation
- ❖ Transport
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?
- ❖ Es gelten unsere Allgemeine Geschäftsbedingungen, die Sie auf der Homepage unter [www.das-speisekabinett.de](http://www.das-speisekabinett.de) finden.

Ihre Ansprechpartnerin Frau Heidrun Wriede (Telefon:+ 49 (0) 40 - 41497080) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre e-Mail unter [Info@das-speisekabinett.de](mailto:Info@das-speisekabinett.de).

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!



## Kurzportrait

Genießen Sie auf 'gut deutsch' ....

Das Speisekabinett bietet für Sie allerlei Köstlichkeiten aus der kreativen deutschen Küche. Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger, heimischer und saisonaler Produkte.

Neben schmackhaften und abwechslungsreichen vegetarischen Gerichten gehen wir gern und zuverlässig auch auf ernährungssensible Bedürfnissen, wie die gluten- und laktosefreie Zubereitung ein.

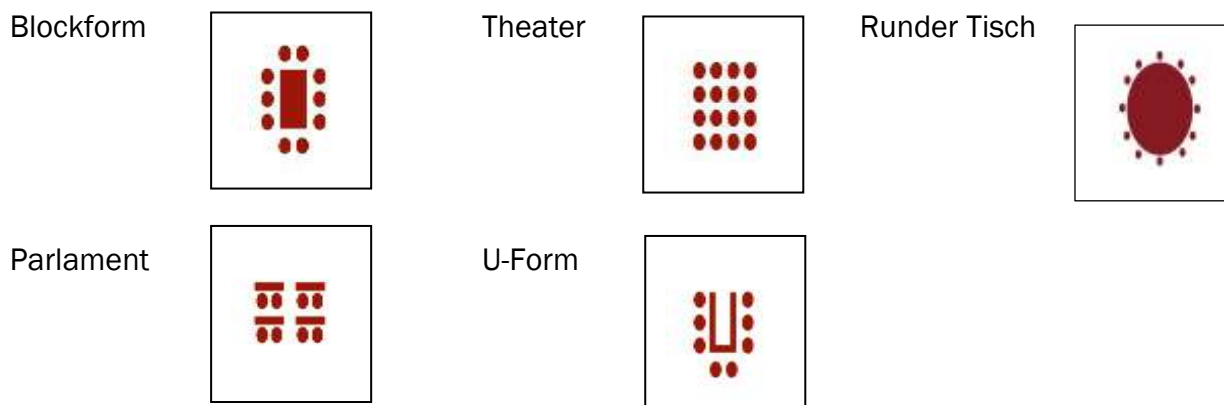
Das Speisekabinett bietet Ihnen zudem Platz für Tagungen und Seminare. Ob im kleinen oder großen privaten Rahmen, zu Geschäftsessen, zu Jubiläen oder zu Firmenfestlichkeiten sind wir ab 10 Personen gerne für Sie da.

Unser Team setzt alles daran Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ 4 Veranstaltungsräume bis zu 30 Personen
- ❖ Für ein Festbankett oder ein Galadinner geht man in Hamburg ins Rathaus – oder in die Mozartsäle.
- ❖ Die Säle bieten je nach Anlass Platz für bis zu 400 als Bankett oder 700 Personen für Empfänge inkl. des Foyers.
- ❖ Individuell gestaltete Speisen für jeden Geschmack und für jeden Anlass.
- ❖ Wir kommen gerne auch zu Ihnen und bringen alles mit, was Sie für eine gelungene Veranstaltung benötigen.

## Bestuhlungsformen für Ihre Veranstaltung



Für die unterschiedlichen Anlässe bieten wir Ihnen unterschiedliche Räume. Die Kapazitäten und Bereitstellungskosten der einzelnen Räume entnehmen Sie bitte den folgenden Tabellen:

Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen						
Raum	m <sup>2</sup>	U-Form	Block	Parlament	Theater	Bankett
Restaurant „Das Speisekabinett“						
Großer Mozartsaal	240	190	-	114	300	180
Kleiner Mozartsaal	140	90	-	70	120	60
Foyer	150	-	-	-	-	-
Säle zusammen	380	-	-	200	400	380
Hanseatenzimmer	45	24	24	-	30	24
Boarnergesszimmer	45	-	20	-	30	20
Rosenzimmer	60	30	30	-	40	30
Phoenixzimmer	30	20	20	-	-	20



Raum	Übersicht Raummieten (zzgl. MwSt.)	
	halbtags (bis 5 Stunden)	ganztags (bis 10 Stunden)
Großer Mozartsaal*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Kleiner Mozartsaal*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Säle zusammen*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Foyer*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Hanseatenzimmer	€ 250,00	€ 500,00
Boarnergeszimmer	€ 250,00	€ 500,00
Rosenzimmer	€ 250,00	€ 500,00
Phoenixzimmer	€ 250,00	€ 500,00

\* Die Vermietung der gekennzeichneten Räume erfolgt über die Hausverwaltung der Mozartsäle.



## Fingerfood

Zur Begleitung eines Sekt- oder Cocktailempfangs empfehlen wir  
3 Stück pro Person € 9,00 p.P.

Kleine Variante für Empfänge oder Vernissagen:  
7 Stück pro Person € 21,00 p.P.

Große Variante: Begleitend über die Veranstaltung:  
12 Stück pro Person € 36,00 p.P.

Beispiele aus unserem vielseitigen Angebot:

- „Lungo Marconi“, Spitzpaprika mit Schafskäse gefüllt
- Datteln mit Frischkäse
- Entenleberparfait im Pumpernickelmantel
- Frühlingsrollen aus dem Haus
- Gebackene Gemüsebällchen mit Tandori
- Gefüllte Champignons
- Kartoffelkrapfen mit einem Kräuter – Fleischkern
- Kleine Pellkartoffelchen mit Sauerrahm und Kaviar
- Kleine Capresespießchen mit Basilikum
- Kräuterflan mit Steinpilzen
- Lachsroschen mit Frischkäse und Ketakaviar auf geröstetem Weissbrottaler
- Marinierte Scampi
- Mini-Bruschettas mit Tapenade
- Mini-Quiches
- Pikant gefüllte Teigpäckchen
- Reibeküchlein mit Lachstatar
- Reissäckchen gefüllt mit Asia – Hähnchen und Chinagemüse
- Saté – Variationen
- Seafood mit Zitronengrasspieß und Zwiebel-Mango-Relish
- Serrano – Röschen mit Limettenmascarpone auf frischer Feige
- Spieße mit gebratenem Hähnchenfleisch
- Tempuras
- Würzige Fleischröllchen im Schinkenmantel
- Yakitori-Spieße
- Mini-Windbeutel mit Vanillesahne gefüllt
- Mousse von dunkler Schokolade
- Rote Grütze im Glas mit Vanillesauce



## Buffet- und Menüvorschläge

Wir stellen Ihr Menü oder Buffet gerne individuell mit Ihnen gemeinsam zusammen. Um Ihnen jedoch einen Überblick über unser Angebot zu geben, haben wir hier einige Vorschläge zusammengestellt.

### Buffet Hamburg

Warm:

Lammrollbraten mit Birnen – Bohnen – Speck und Schalottenjus

\* \* \*

Rosa gebratenen Rinderrücken unter der Kräuterkruste auf Pilzgemüse mit Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

\* \* \*

Hamburger Pannfisch auf Schmorgurken mit Bratkartoffeln und Remoulade

\* \* \*

Vegetarische Bouillonkartoffeln mit frisch gerieben Meerrettich

Kalt:

Karotten-Sellerie-Salat

Süß-Sauer angemachte Pastinaken

rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce

ingelegter Brathering mit Apfel – Zwiebel – Schmand

geräucherte Fischplatte mit Senf – Honig – Dill – Sauce  
und Sahnemeerrettich

Gurkensalat mit Dillschmandvinaigrette

Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen,  
Shiisokresse und Sylter Dressing

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkmousse mit roten Früchten

Norddeutsche Käseauswahl mit Trauben

€ 38,00 p.P.



## Buffet „Alster“

Warm:

Schweinemedallions in der Kräuterkruste  
an gebuttertem Karottengemüse mit Kartoffelgratin

\* \* \*

Gebratener Zander auf Weinsauerkraut mit Dillkartoffeln und Estragonschaum

\* \* \*

Kartoffel – Gemüseauflauf

\* \* \*

Buntes Pfannengemüse

Kalt:

Tafelspitzsülze mit Sahnemeerrettich  
Norddeutscher Kartoffelsalat  
Bohnen – Tomatensalat  
Bleichsellerie – Apfelsalat mit Knoblauchcroutons  
Matjes in Hausfrauensauce  
Rauchfischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs,  
hausgebeiztem Ostseelachs, Makrelenvariationen  
Sahnemeerrettich, Senf – Honig – Dill – Sauce  
Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen  
Shiisokresse und cremigem Hausdressing

Dessert:

Salat von frischen Früchten  
Bayrisch Crème mit roter Fruchtsauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,00 p.P.



## Orientalisches Buffet

Petersiliensalat mit Weizengrütze und feinen Tomatenwürfeln  
Humuscreme  
Kleine Kartoffeln mit Zitrone, Olivenöl und Minze  
Prinzessböhnchen mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Honig  
Okraschoten mit Tomaten und frischem Koriander  
Gekräuterte Karotten mit Cardamom und Koriander  
Sautierter Fenchel mit Orangenaroma

Warm:

Rosa gebratenes Lammcarré mit tomatisiertem Gemüse Couscous  
auf bunten Streifen von Wurzelwerk und Lammjus

\* \* \*

Gebratenes Filet vom Steinbeisser mit tomatisiertem  
Gemüse Couscous auf bunten Streifen von Wurzelwerk  
und Zitronen – Buttersauce

\* \* \*

Gefülltes Strudelsäckchen mit orientalisch mariniertem Gemüse  
mit Koriander, Petersilie, Pinienkernen und Pistazien auf bunten  
Streifen von Wurzelwerk, tomatisiertem Gemüse Couscous und  
Kräutersauce mit Granatapfelkernen

\* \* \*

Desserts:

Kokos – Mango – Tiramisu mit Mangokompott  
Rosmarin – Crème Brûlée mit marinierten Würzorange  
Fruchtsegmente mit Mascarponecreme  
Panna Cotta im Glas mit Rosmarinkirschen

Käsebord mit Trauben, Crackern und Feigensenf

€ 38,00 p.P.





Vorspeisen:

Salat von Meeresfrüchten mit Algenspitzen und Koriandervinaigrette

€ 8,50

Gegrilltes, mediterranes Gemüse mit Peccorino und Olivenvinaigrette

€ 8,00

Matjesfilet und Tartar auf Keniaböhnchen mit Rahm von roten Zwiebeln

€ 9,00

Würzlachstranchen mit Salat von grünem und weißem Spargel, Salatbouquet

€ 8,50

San Daniele-Schinken mit Mascarponefeigen

€ 9,50

Kräuterflan mit frischen Waldpilzen

€ 7,50

Zucchini Blüten mit Krebsfarce gefüllt auf einer Sauce von feinem Ratatouille

€ 15,00

Gefüllte Zucchinirollchen mit Schalotten-Zitronensauce

€ 8,50

Teigpäckchen mit Gemüse-Garnelenfüllung und bunter Sojasauce

€ 10,50

Seafoodspieße mit Zitronengrass auf einer scharfen Zwiebelsauce

€ 10,00

Butterfly von Scampi im Tempurateig auf pikantem Mango-Zwiebel-Relish

€ 9,50



Suppen:

Zuckerschotencreme mit Flusskrebsschwänzen

€ 6,50

Curry – Zitronengrassuppe

€ 6,00

Brunnenkressesuppe mit gebratenen Champignons und Zucchini

€ 5,50

Ruccolacreme mit Croutons

€ 5,50

Sellerieschaumsuppe mit gebratenen Shiitake-Pilzen

€ 7,50

Klare Tomatenessenz mit gefülltem Ravioli

€ 8,50

Hummerschaumsüppchen mit weißen Fischklößchen

€ 10,50

Petersilienwurzelcreme mit Streifen vom Würzlachs

€ 7,00

Aufgeschlagenes Kräuterschaumsüppchen mit feinen Croutons

€ 6,50



Hauptgänge:

Fleisch:

Carré vom Salzwiesenlamm mit Dijon-Kräuterkruste  
Bohnen – Zwiebelgemüse und kleine Rosmarinkartoffeln

Lammjus

€ 27,50

Suprême von der Maispoularde mit Salbei gespickt  
auf Rotwein-Schalottensauce,  
mit glacierten roten und gelben Rübchen, gebratene Polentaecken

€ 25,50

Paillard von der Ochsenlende auf weißem Frühlingslauch  
und sautierten Pilzen mit gebratenen Kartoffelnudeln

Estragonjus

€ 29,00

Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Honigsauce  
mit Sesamoel gebratene Gemüestifte und Sprossen  
gefüllte Wan Tan

€ 25,00

Jungschweintrücken im Wirsingblatt mit Rosmarinjus  
gebratenem Wurzelgemüse und Röstinchen

€ 22,50

Sautierte Spitzen aus dem Rind in Portweinsauce  
mit Steinpilzen, Schalotten, Rote Bete – Streifen und Schnittlauchschand

Gnocchi alla Roman

€ 24,00

Sirloin-Steak vom Rind auf Pak-Choi

mit Sojasauce und Ingwer

Sesam-Kartoffelplätzchen

€ 23,50



Fisch:

Kabeljaufilet im Kartoffelmantel mit frittiertem Rucola  
auf mediterranem Gemüse mit Sauce Pistou

€ 22,00

Gebratene Tranche von Zander und Lachs auf Safran-Rucola-Risotto  
mit bunten Gemüsescheiben und warmer Gemüsevinaigrette

€ 28,00

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce  
und Hamburger Gurkensalat

€ 26,00

Dessert:

Grand – Manier – Parfait auf Gewürzorangensalat

€ 7,50

Zitrusfruchtterrine mit Limonenzesten auf einer Kalua-Zabaglione

€ 7,00

„Torta di Cantucci“, Krokantkuchen mit Kaffee auf Zabaglione

€ 7,50

“Mille – feuille” von Erdbeere und Crème fraîche  
mit Gewürzplätzchen und altem Aceto

€ 9,00

Kokosnussparfait mit Papaya und Limonen

€ 6,50



## Hotel & Übernachtung

Wir empfehlen Ihnen folgen Partner:

Hotel Wagner (direkt nebenan)

<http://www.hotel-wagner-hamburg.de>

Tel: 040 - 4501310

Hotel Fresena (direkt nebenan)

<http://www.hotelfresena.de>

Tel: 040 - 4104892



## Checkliste für den Veranstalter einer Feier

Haben Sie an alles gedacht?

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Plz., Ort: \_\_\_\_\_

Tel.Nr./Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch?  ja  nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: \_\_\_\_\_

Wie soll gezahlt werden?  Bar  Kreditkarte  Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdauer: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_ Kleinkinder: \_\_\_\_\_

Menü  Büffet? Sind Vorschläge angefordert  ja  nein

Vorschläge erhalten?  ja  nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Menüauswahl: festgelegt  noch offen

Getränkeauswahl: : festgelegt  noch offen

Probeessen:  ja  nein Datum: \_\_\_\_\_

Wie sind die Einladungen gestaltet? \_\_\_\_\_

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? \_\_\_\_\_

Einladungen ausgesendet? Datum: \_\_\_\_\_



Tischform: \_\_\_\_\_

Serviettenform: \_\_\_\_\_

Menükarte:            vom Veranstalter             vom Hotel

Tischkarten:        vom Veranstalter         vom Hotel

Sitzordnung:        vom Veranstalter         vom Hotel

Namensschilder:

Textwünsche: \_\_\_\_\_

Schriftbild: \_\_\_\_\_

Motiv: \_\_\_\_\_

Tischdekoration: \_\_\_\_\_

Blumen, Kerzen, \_\_\_\_\_

Farbe \_\_\_\_\_

Raumdekoration: \_\_\_\_\_

Unterhaltung: \_\_\_\_\_

Kapelle: \_\_\_\_\_

Discjockey: \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_