



Bankett & Catering

VERANSTALTUNGEN IN ENTSPANNTER ATMOSPHERE
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 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.

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.

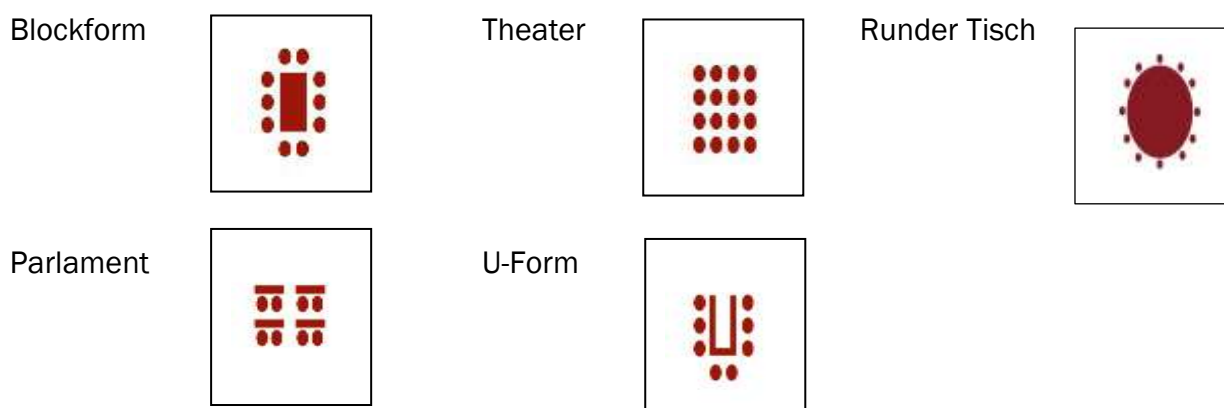
Das Speisekabinett bietet Ihnen zudem Platz für Tagungen und Seminare. Ob im kleinen oder großen privaten Rahmen, zu Geschäftsessen, zu Jubiläen oder zu Firmenfestlichkeiten sind wir ab 10 Personen gerne für Sie da.

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 ²	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, Herrn Peter Tietjen. Sie erreichen ihn unter Tel. 040 44 37 37 oder unter info@mozart-saele.de



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 Pellkartöffelchen 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 Gemüsestifte und Sprossen
gefüllte Wan Tan

€ 25,00

Jungschweinrücken 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: _____