

## KONFERENZSNACKS

<b>Süße Pausenfüller aus unserer Grand Elysee Pâtisserie</b>	<b>pro Stück/EUR</b>
Feines Gebäck aus unserer Pâtisserie	3,00
Hausgebackene Kuchenteilchen vom Blech	3,00
Buttercroissant	3,00
Plunderteilchen mit verschiedenen Füllungen	3,00
Ofenfrischer Butterkuchen mit gebräunten Mandeln	3,00
Mini-Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme	3,00
<b>American Style</b>	
Blaubeermuffin	3,00
Schokoladen-Brownie	3,00
Schokoladen-Donut mit Cremefüllung	3,00
<b>Deftiges</b>	
Croissant mit Schinken und Käse gefüllt	3,50
Blätterteigstrudel mit Tomate gefüllt	3,50
Flammkuchen-Baguette	3,50
Hamburger Rundstück, verschieden belegt	3,50
Ciabatta-Sandwich mit Parmaschinken oder Tomate-Mozzarella	4,50
Sandwich herzhaft belegt mit Käse & Schinken	5,00
<b>Frische &amp; Energie</b>	<b>pro Person/EUR</b>
Obstkorb mit Äpfeln, Orangen, Bananen & Früchten der Saison (ab 6 Personen)	5,00
Müsli „Bircher Art“	3,50
Fruchtjoghurt im Glas, sortiert	2,50
Saisonale Früchte, mundgerecht geschnitten	6,00
<b>Aus dem Suppentopf servieren wir im Tagungsraum</b>	
Tomatencremesuppe mit Kräuterpesto	5,50
Herzhafte Gulaschsuppe	5,50
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schinken-Würstchen	5,50
Chili con Carne	6,50

## INDIVIDUELLE KAFFEPAUSEN

### Begrüßungskaffee

Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten  
Aus unserer Pâtisserie: frisch gebackene Croissants,  
süß gefüllter Plunder und ein Obstkorb der Saison

pro Person 10,00 EUR

### Die „Herzhafte“

Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten  
Frisch gebackene Croissants mit Schinken und Käse gefüllt  
Laugenstange mit Holsteiner Salzbutter

pro Person 12,00 EUR

### Die „Süße“

Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten  
Naturtrüber Apfelsaft und frisch gepresster Orangensaft  
Mundgerecht geschnittenes Obst der Saison.  
Aus unserer Pâtisserie: frisch gebackene Kuchenteilchen  
vom Blech

pro Person 14,00 EUR

### Die „Gesunde“

Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten  
Saftbar mit frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften,  
Joghurtdrink, Traubenzucker und Müsliriegel, Gemüsesticks mit  
verschiedenen Dips, mundgerecht geschnittenes Obst  
der Saison

pro Person 16,00 EUR

### Bäcker Frühstück

Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten  
Frisch gepresster Orangensaft, Birchermüsli, Knuspermüsli und  
Frischkornbrei, Natur- und Fruchtjoghurt, Natur- und Vanillequark  
Auswahl an exklusiven Marmeladen und Honig  
Verschiedene Hausmacher-Wurst- und Käsespezialitäten,  
ofenfrische Brötchen, Brot und Landbutter  
Mundgerecht geschnittenes Obst der Saison

pro Person 20,00 EUR

## KREIEREN SIE IHR MENÜ – VORSPEISEN

	pro Person
Gebeizter Lachs und Rauchlachs mit Altländer Apfelmeerrettich	7,00 EUR
Lachstatar mit Zwiebeln und Dill angemacht	7,00 EUR
Hamburger Fischteller Büsumer Krabben mit Gurken-Radieschensalat, geräucherter Spitzkopfaal, Rauchlachs und geriebener Meerrettich	10,00 EUR
Terrine von Nordseesteinbutt und Flusskrebse mit Gurkenconfit	14,00 EUR
Riesen-Tiefseegarnele vom Grill mit Chili, Knoblauch und pikantem Avocadotatar	15,00 EUR
Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und grünem Meerrettich	11,00 EUR
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und Kräuter-Pesto	9,00 EUR
Salat von gegrilltem toskanischen Gemüse mit kalt gepresstem Olivenöl	11,00 EUR
Tatar von der Hass-Avocado mit Meerrettich und Kresse	9,50 EUR
Parmaschinken mit eingelegter Portweifeige	10,00 EUR
Entenleberterrine mit confierten Bordeauxtomaten	20,00 EUR
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenschmand und Maränenkaviar	17,00 EUR

## KREIEREN SIE IHR MENÜ – HAUPTGÄNGE

	pro Person
Lachssteak mit sautiertem Blattspinat und Chablisschaum	17,00 EUR
Filet vom Loup de Mer mit sautiertem Blattspinat und Pestosauce	20,00 EUR
Seeteufelmedaillons mit weißem Butterschaum und geschmorten Honigmöhren	26,00 EUR
Gebratene Masthähnchenbrust auf asiatischem Gemüse in süß-saurer Ingwerbutter	16,00 EUR
Barbarie-Entenbrust mit Zwergorangenjus und frischem Jahreszeitengemüse	18,00 EUR
Suprême vom Perlhuhn aus dem Backofen mit Curry-Chilisauce und sautiertem Karotten-Kohlrabi-Gemüse	19,00 EUR
Grüner Spargel und Zuckerschoten mit Ingwer-Chilibutter und Basmatireis	14,50 EUR
Linguine mit konfierten Kirschtomaten und Trüffelpesto	14,50 EUR
Schweinefiletmedaillons auf Vichy-Karotten mit Dijonsenf-Sauce	18,00 EUR
Kalbsrücken mit karamellisierten Äpfeln in Calvados und frischem Vierländer Gemüse	30,00 EUR
Oldenburger Kalbsfilet am Stück gebraten, Morchelrahmsauce und frisches Gemüse der Saison	29,00 EUR
Rinderfiletsteak vom Grill mit kräftiger Rotweinsauce und frischem Jahreszeitengemüse	26,00 EUR
Filet vom Argentinischen Weiderind mit Entenstopfleber überbacken, Sherryjus und gestovtem Spitzkohl	29,00 EUR
Entrecôte vom Black Angus mit Rotwein-Pfeffer-Sauce und frischem Jahreszeitengemüse	21,50 EUR

## KREIEREN SIE IHR MENÜ – ZWISCHENGERICHTE

	pro Person
Gebratene Jakobsmuscheln mit Chilibutter und jungem Lauch	14,00 EUR
Steinpilztortellini mit gebratenen Pilzen in Salzeibutter	10,00 EUR
Glasierte Wachtelbrüstchen auf getrüffeltem Kartoffelpüree	14,00 EUR
Gefülltes Filet von der Nordsee-Seezunge mit Rieslingsauce und Vichy-Karotten	15,00 EUR
Filet vom Loup de Mer in Aromaten gebraten auf Selleriepüree und Pestosauce	10,00 EUR
Gebratene Jakobsmuscheln auf Tortelloni mit Tomaten-Salbei-Butter	16,00 EUR

## KREIEREN SIE IHR MENÜ – DESSERTS

	pro Person
Zweierlei Schokoladenmousse mit Amarenakirschen und Gallianoschaum	8,00 EUR
Erdbeercremetörtchen auf Waldbeerenspiegel	7,00 EUR
Eisbombe aus dreierlei Eiscremesorten mit Früchten und Kirschsauce	8,00 EUR
Mangocreme mit Ananascarpaccio und Vanillesirup	8,00 EUR
Schokoladen-Bananen-Tarte mit Kokosnuss-Panna cotta	8,00 EUR
Mousse von zartbitterer und weißer Schokolade mit Zwergorangenkompott	8,00 EUR
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce	6,00 EUR
Nougat-Marzipan-Lasagne mit Cassisconfit	7,00 EUR
Calvadosparfait auf Makronen mit Apfelkompott	6,00 EUR
Tiramisu mit Amarettoschaum	8,00 EUR
Crème Caramel mit eingelegten Orangenfilets	6,00 EUR
Bourbon-Vanille-Rahmeis mit exotischen Früchten	7,00 EUR
Internationaler Käseteller mit Brie, Gorgonzola und Gouda	9,00 EUR

## EMPFANGSHÄPPCHEN & CANAPES

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchendirektor Peter Sikorra steht mit Anregungen bereit, um Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack zu verwöhnen. Als Brot verwenden wir nur frische Backwaren wie Baguette-, Ciabatta- und Vollkornbrot.

Stellen Sie sich bis zu 10 Sorten zusammen.

Die Canapés sind belegt mit:	pro Portion
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladen-Dip	3,50 EUR
Salami aus Italien mit Parmesanspänen	3,00 EUR
Parmaschinken mit Melone	4,00 EUR
Tatar vom Rinderfilet mit Schalottenwürfeln	4,00 EUR
Gänseleberpastete mit Aprikosenconfit	4,00 EUR
Lachstatar mit Kresse und Zwiebeln	4,00 EUR
Geräucherter Spitzkopfaal mit Meerrettich	4,00 EUR
Matjestatar mit Kapernkirschen	3,50 EUR
Maränenkaviar mit Schmand und Schnittlauch	4,00 EUR
Frischkäse mit Gartenkräutern	3,00 EUR
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Kräuterpesto	4,00 EUR
Verschiedene Salat- & Gemüsesticks	3,00 EUR

Warme Appetithäppchen	pro Portion
Backpflaumen im Speckmantel	2,00 EUR
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	2,00 EUR
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf	2,00 EUR
Pizza-Ecken	2,00 EUR
Frühlingsrollen mit Chili-Dip	2,00 EUR
Chicken-Yakitori-Spießchen mit süß-saurer Sauce	2,00 EUR
Mozzarella-Sticks mit Sesam und Tomaten-Dip	2,00 EUR
Mini-Quiche, herzhaft gefüllt	2,00 EUR

## FLYING MENÜS

### FLYING MENÜ ZUM STEHEMPFANG

ab 30 Personen/pro Person 35,00 EUR

Serviert vom Tablett auf Brottellern, mit Kuchengabel, basierend auf 10 Teilchen

Kräuterfrischkäse auf Gurkentaler  
Rauchlachstatar mit Kresse und Zwiebeln  
Mozzarellaspieß mit Kräuterpesto und Kirschtomate

Kartoffelschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern  
aus der Espressotasse

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Senf  
Ofenfrische Pizza, verschieden belegt  
Flammkuchenbaguette  
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Mini-Quiche, verschieden gefüllt  
Frühlingsrollen mit Chili-Dip

Creme brûlée  
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce  
Kleine Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt

### FLYING MENÜ GOURMANDISE

ab 30 Personen/pro Person 45,00 EUR

basierend auf 10 Teilchen pro Person

Canapé mit Tatar vom kanadischen Hummer  
Canapé mit Parmaschinken und Rucolasalat  
Kalbscarpaccio mit Limonenschmand und Maränenkaviar  
Marinierte Riesengarnele mit frischen Kräutern, Knoblauch und Chili

Cremesuppe von Schmilauer Flusskrebse  
aus der Espressotasse

Lammkotelett mit Aromaten gebraten und Paprikaragout  
Glasierter Wachtelbrust auf sautiertem Blattspinat  
Filet vom Loup de Mer mit gebratenem grünen Spargel  
Jakobsmuschel im Speckmantel mit Kresse-Rettich-Salat  
Kleine Hamburger Kalbsbratwurst mit getrüffeltem Kartoffelsalat

Panna cotta mit Waldbeerconfit  
Saisonales Früchte-Espuma  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Erdbeer-Bananen-Spieß im Schokoladenmantel

## DEUTSCHLANDREISE - BUFFET

ab 30 Personen / pro Person 42,00 EUR

Stremelchen vom Ostsee-Lachs mit Dill-Gurken-Schmand  
Husumer Heringstopf  
Wacholdergeräuchertes Heide-Forellenfilet  
Büsumer Krabbencocktail

Schwarzwälder Schinken mit eingelegtem Gemüse  
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln  
Gesülzter Tafelspitz auf Linsensalat und Frankfurter Grüner Sauce  
Hausmacher-Wurst vom Brett aus den Vierlanden

Grand Elysée Salatbar mit verschiedenen Garten- und angemachten Salaten,  
Rohkost und hausgemachten Dressings

Berchtesgadener Hochzeitssuppe vom Rind mit Klößchen  
Sylter Deichlamm auf dicken Bohnen mit Majorankartoffeln

Nordsee-Kabeljaufilet aus dem Wurzelsud  
mit Meerrettichsauce und sautiertem Blattspinat

Schwäbische Maultaschen mit gelb-goldenen Zwiebeln und Käse überbacken

Käsebrett mit verschiedenen deutschen Käsen

Lübecker-Marzipan-Torte  
Bayrische Creme mit Kirschkompott  
Schwarzwälder Flammerie mit eingelegten Kirschen  
Frankfurter Kranz  
Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Eiscreme-Bar, verschiedene Sorten

## FISCHMARKT-BUFFET

ab 30 Personen / pro Person 35,00 EUR

Verschiedene Heringssalate aus dem Steinguttopf  
Hausmacher-Wurst und Schinken aus den Vierlanden

Vom Marktstand: geräucherte Makrelenfilets, Silberlachs und Kieler Sprotten,  
Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Gebeizter Lachs mit Dill und Wacholderbeerschnaps  
Zartes Matjesfilet mit Altländer Apfel-Zwiebel-Schmand

Kartoffel-Kresse-Salat, Salzbutter  
Gurkensalat mit frischem Dill und saurer Sahne  
Grand Elysée Salatbar mit verschiedenen Garten- und angemachten Salaten,  
Rohkost und hausgemachten Dressings

Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

Original Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Pommery-Senfsauce  
Vierländer Schmorhähnchen mit frischen Kräutern, Tomaten und Rahmkartoffeln  
Tagliarini mit Gorgonzolasauce und Rauchlachsstreifen

Original Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce  
Teecreme mit Rumrosinen  
Zitronensahnecreme  
Gebakener Hamburger Brotpudding  
Butterkuchen mit geschlagenem Zimtrahm

## PIAZZA ROMANA – GALA-BUFFET

ab 50 Personen / pro Person 60,00 EUR

Frischer kanadischer Hummer mit Senf-Mayonnaise und Cocktailsauce  
Sylter Royal-Austern  
Rauchlachs vom Brett mit zweierlei Saucen  
Garnelen in Basilikumvinaigrette und Kirschtomaten  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Avocadotatar  
Büsumer Krabben mit Radieschen, roten Zwiebeln und frischem Dill  
Hauchdünner Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen

Grand Elysée Salatbar mit verschiedenen Garten- und angemachten Salaten,  
Rohkost und hausgemachten Dressings

Steinpilzessenz mit Trüffelklößchen  
Tomatenessenz mit Tomatenconfit

Loup de Mer mit Dillschneeschaum und frischem Blattspinat  
Kalbscarrée unter der Kräuterkruste mit glasierten Schalotten  
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotwein-Kirsch-Sauce

Frisches Gemüse vom Markt, gratinierte Rahmkartoffeln,  
junge Kartoffeln in der Schale

Gereifter und erlesener Käse aus Frankreich und Italien

Eisbombe Grand Elysée  
After-Eight-Mousse in der Schokoladenblüte  
Exotisches Obst, Bar mit geschnittenen Früchten  
Apfeltarte mit Schlagrahm  
Feine Crêpes mit Grand Marnier  
Nougatcreme  
Tiramisu  
Mandelcreme

## LIVE-COOKING BUFFET

ab 50 Personen / pro Person 57,00 EUR

**Austernstation:**

Irische Felsenaustern, frisch geöffnet, mit Chesterbrot und Zitronenecken  
Ganzer Ostseelachs aus dem Backofen, Dill-Mayonnaise

Grand Elysée Salatbar mit verschiedenen Garten- und angemachten Salaten,  
Rohkost und hausgemachten Dressings

Garnelen in Basilikumvinaigrette und Kirschtomaten  
Aalfilet, Heilbutt und Silberlachs aus dem Heißrauch  
Sonnengereifte Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Frische Antipasti mit gerösteten Pinienkernen und Rosmarin

**Frisch vom Grill:**

Doradenfilet mit Aromaten gebraten, Rahmspinat und Rosmarinkartoffeln

**Aus dem Wok:**

Zarte Rinderfiletspitzen mit asiatischem Gemüse in Sojasauce

**Pastastation:**

Spaghettini aus dem Parmesanlaib mit Kräuterpesto und Tomatenconfit

**Crêpes-Station:**

Feine Crêpes gefüllt mit Schokoladensauce, Erdbeerkonfitüre, Grand Marnier,  
Staubzucker oder Krokant

Wiener Quarkstrudel mit Zwetschgenröster  
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce  
Heimische und exotische Früchte mit Zitronenminze  
Mousse au Chocolat von brauner und weißer Schokolade

Eiscreme-Bar, verschiedene Sorten

## ROLL-IN LUNCH

### HAMBURG-LUNCH

Hamburger Senfsuppe mit Rauchlachsstreifen  
Drei halbe, verschieden belegte Hamburger Rundstücke  
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person 19,00 EUR

### TOSKANA-LUNCH

Tomatencremesuppe mit Kräuterpesto  
Zwei knusprige Oliven-Ciabatta, belegt mit Rucola und Taleggio-Käse  
Coppa di Parma und Melonenspalten  
Tiramisu und Amarettoschaum

pro Person 19,00 EUR

### ELSASS-LUNCH

Rinderconsommé mit Einlage  
Ofenfrisches Baguette, belegt mit Camembert und Schinken  
Elsässer Flammkuchen-Baguette  
Buttercroissant mit Schokoladenfüllung

pro Person 19,00 EUR

## PAUSCHALEN FÜR PRIVATFEIERN

### EMPFANGSPAUSCHALE

pro Person 37,00 EUR /  
für einen Zeitraum von max. 3 Stunden

6 delikate Häppchen pro Person  
Sekt oder Wein des Hauses nach Wahl  
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke

### GETRÄNKEPAUSCHALE zum Menü/Buffet

pro Person 39,00 EUR /  
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

Sekt zum Empfang  
Weiß- und Rotwein des Hauses  
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke  
Pils vom Faß  
Heißgetränke  
Auswahl an Digestifs

### GEBURTSTAGSPAUSCHALE

pro Person 80,00 EUR /  
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

Begrüßungschampagner  
4-Gänge-Menü oder kalt-warmes Buffet mit drei warmen Hauptgerichten  
Geburtstagstorte  
Menükarten und Blumendekoration  
Weiß- und Rotwein des Hauses sowie Bier  
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke  
Heißgetränke und Digestifs

### HOCHZEITSPAUSCHALE

pro Person 85,00 EUR /  
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

Begrüßungschampagner  
4-Gänge-Menü oder kalt-warmes Buffet mit drei warmen Hauptgerichten  
Hochzeitstorte  
Menükarten  
Weiß- und Rotwein des Hauses sowie Bier  
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke  
Heißgetränke mit Kuchenteilchen und Digestifs

Beim Blumenschmuck und zusätzlichen Wünschen werden wir die Kosten moderat gestalten.

## TAGUNGSPAUSCHALEN

### GANZTÄGIG

pro Person 70,00 EUR

Bereitstellung eines Tagungsraumes gemäß der gebuchten Personenanzahl  
Lederunterlage, Schreibblock und Kugelschreiber  
Tagungstechnik: Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Faxgerät, Telefon, Laserpointer  
Begrüßungskaffee und verschiedene Teesorten  
Unbegrenzt alkoholfreie Softgetränke

#### Kaffeepause am Vormittag:

Kaffee, Tee, Auswahl frischer Backwaren, Buttercroissants, Muffins  
sowie eine Obstauswahl

#### Mittags-Lunch:

3-Gänge-Menü oder ein reichhaltiges Lunchbuffet mit 3 warmen Gerichten zur Wahl,  
inkl. Orangensaft, Softgetränken und einem Glas Weiß- oder Rotwein des Hauses,  
im Anschluss eine Tasse Kaffee

#### Kaffeepause am Nachmittag:

Kaffee, Tee, Kuchenauswahl, Gugelhupf und Gebäck aus unserer Pâtisserie  
sowie eine Obstauswahl

### HALBTÄGIG

pro Person 59,00 EUR

Bereitstellung eines Tagungsraumes gemäß der gebuchten Personenanzahl  
Lederunterlage, Schreibblock und Kugelschreiber  
Tagungstechnik: Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Faxgerät, Telefon, Laserpointer  
Begrüßungskaffee und verschiedene Teesorten  
Unbegrenzt alkoholfreie Softgetränke

#### Eine Kaffeepause:

Kaffee, verschiedene Teesorten, Kuchen- und Gebäckauswahl aus unserer Pâtisserie  
sowie eine Obstauswahl – frisch und mundgerecht

#### Mittags-Lunch:

3-Gänge-Menü oder ein reichhaltiges Lunchbuffet mit 3 warmen Gerichten zur Wahl,  
inkl. Orangensaft, Softgetränken und einem Glas Weiß- oder Rotwein des Hauses,  
im Anschluss eine Tasse Kaffee

## TAGUNGSPAUSCHALEN

### LUNCHPAUSCHALE

pro Person 47,00 EUR

Wählen Sie eines unserer saisonalen 3-Gänge-Menüs oder ein kalt-warmes Buffet mit 3 Hauptgängen.

An Getränken sind im Preis eingeschlossen:

Mineralwasser

Orangensaft und Softgetränke

ausgewählter Weiß- und Rotwein des Hauses

Kaffee mit Kuchenteilchen aus unserer Pâtisserie