

KONFERENZSNACKS

Süße Pausenfüller aus unserer Grand Elysee Pâtisserie	pro Stück/EUR
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
American Style	
Blaubeermuffin	3,00
Schokoladen-Brownie	3,00
Schokoladen-Donut mit Cremefüllung	3,00
Deftiges	
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
Frische & Energie	pro Person/EUR
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
Aus dem Suppentopf servieren wir im Tagungsraum	
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 – SUPPEN

	pro Person
Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,00 EUR
Steinpilzconsommé mit Pilzeinlage	6,50 EUR
Klare Ochsenchwanzessenz mit Steinpilzravioli und Sherry	6,50 EUR
Essenz von sonnengereiften Tomaten mit confierten Strauchtomaten	6,50 EUR
Geflügelcremesuppe mit Gartenkräutern	5,00 EUR
Kartoffel-Lauchsuppe	5,00 EUR
Pommery-Senf-Suppe mit Rauchlachsstreifen	5,50 EUR
Kartoffelschaumsuppe mit Flusskrebse	6,00 EUR
Tomatencremesuppe, vegetarisch mit Kräuterpesto	5,00 EUR
Getrüffelte Cremesuppe von rosa Linsen	6,50 EUR
Hummercremesuppe mit Hummereinlage	9,50 EUR
Pot au feu der Wachtel mit Safran und grünem Spargel	14,00 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

Crème 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
Kalbscarraccio mit Limonenschmand und Maränenkaviar
Marinierte Riesengarnele mit frischen Kräutern, Knoblauch und Chili

Cremesuppe von Schmilauer Flusskrebsen
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 38,00 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

pro Person 43,00 EUR /
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

zum Menü/Buffet

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

GEBURTSTAGSPAUSCHALE

pro Person 84,00 EUR /
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

Rieslingchampagner
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 88,00 EUR /
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden

Rieslingschampagner
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 73,00 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 61,00 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 48,00 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