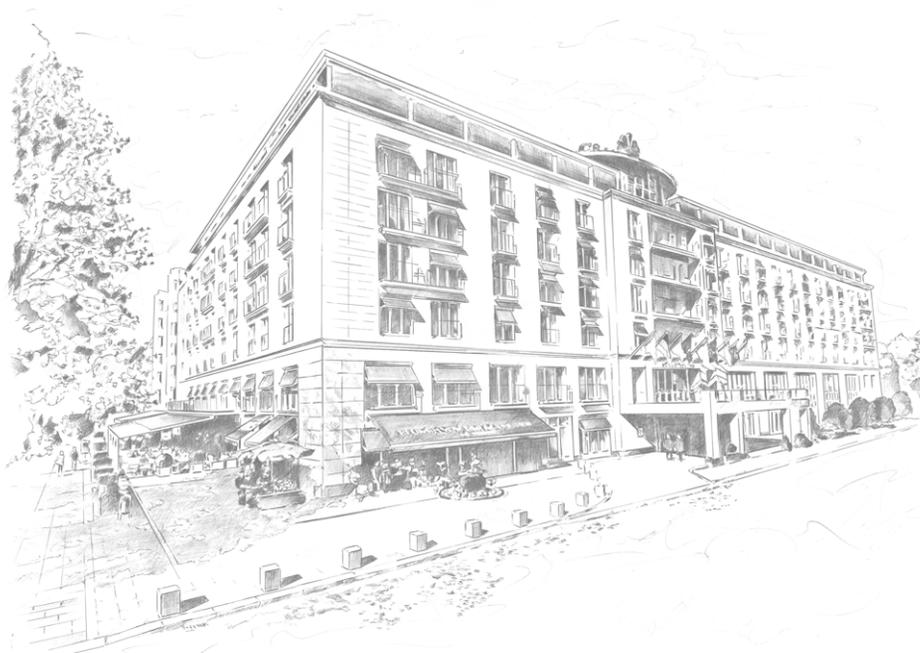




# FEIERN & TAGEN

*in der großen Hotelwelt*



# DAMIT IHRE PARTY GELINGT



*Oval-Office*



*Großer Festsaal*



*Shanghai*



*Bibliothek*



*Amerikahaus*



*Spiegelsaal*

GETRÄNKE 04

GEBURTSTAGE & HOCHZEITEN 05

DIE MENÜS 06

UNSERE BUFFETS  
· Hamburger Buffet, regional 08  
· Mediterranes Buffet 08  
· Flying Buffet 09  
· Kulinarische Reise 10

TAGUNGSPAUSCHALEN 12

TAGUNGSTECHNIK 13

VERANSTALTUNGS- UND TAGUNGSRÄUME 14

NOTIZEN 15

## GETRÄNKE

<b>APERITIFS</b>	0,1 l	0,75 l
Perrier-Jouët Brut	16,00	98,00
Aperol Spritz	7,50	
Hugo	12,00	

### BIERE

König Pilsener vom Fass	0,30 l	5,00
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	5,00
Alsterwasser	0,30 l	4,50
Erdinger Urweisse	0,50 l	6,50
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	6,50

### WEINE

#### Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée	0,15 l	6,50
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	26,00
Château Landonnet	0,15 l	7,20
Entre-Deux-Mers A.O.C. Bordeaux	0,75 l	34,00

#### Rosé

Spätburgunder Rosé	0,15 l	6,50
Salwey, Baden	0,75 l	26,00

#### Rot

Côtes du Rhône	0,15 l	7,50
Domaine des Capes, France	0,75 l	35,00
Catena Malbec	0,15 l	10,50
Bodegas Catena Zapata	0,75 l	48,00

### MINERALWASSER / SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure	0,25 l / 0,75 l	4,00 / 8,00
Apfelschorle	0,20 l	4,50
Tonic Water	0,20 l	5,70
Bitter Lemon	0,20 l	5,70
Ginger Ale	0,20 l	5,70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	5,00
Fanta, Sprite	0,33 l	5,00

### SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l / 0,75 l	4,00 / 8,00
Orangensaft	0,20 l / 1,0 l	4,00 / 9,00
Johannisbeersaft	0,20 l / 1,0 l	4,00 / 9,00
Frisch gepresste Säfte:		
Orange, Grapefruit	0,25 l / 1,0 l	6,50 / 22,00

## GEBURTSTAGE & HOCHZEITEN

### GEBURTSTAGSPAUSCHALE *110,00 Euro*

- 4-Gänge-Menü oder Buffet
- Getränkepauschale
- Geburtstagstorte aus unserer Patisserie
- Menükarte, Blumen und Dekoration
- Musik Ständchen auf Wunsch

### HOCHZEITSPAUSCHALE *130,00 Euro*

- 4-Gänge-Menü oder Buffet
- Getränkepauschale mit Hauschampagner
- Hochzeitstorte, wunschgerecht aus unserer Patisserie
- Digestifs
- Menükarten und Blumendekoration

### EMPFANGSHÄPPCHEN *15,00 Euro*

#### *3 Bissen*

Ideal zum Empfang vor Ihrem Menü oder zum Ausklang Ihrer Veranstaltung.

Unsere Empfehlung:

- Lachstatar mit Kresse und Zwiebeln
- Hass-Avocado mit roter Pfefferschote
- Tatar vom Rinderfilet mit gesalzenen Kapern

*Für eine weitere Auswahl berät Sie unser Bankettverkauf sehr gerne.*

### GETRÄNKEPAUSCHALE *40,00 Euro*

- Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure
  - Softs
  - Apfelsaft, Orangensaft
  - Kaffee, Tee
  - verschiedene Biere
  - Weißweine und Rotweine des Hauses
  - Sekt des Hauses
  - Champagner des Hauses + 10,00 Euro
- bis zu 4 Stunden  
Jede weitere Stunde über 4 Stunden  
hinaus 10,00 Euro*

# DIE MENÜS

## 3-GANG-MENÜ *50,00 Euro*

- Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto
- Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit sautierten Perlzwiebeln in grüner Pfeffersauce und Schmorgemüse
- Hamburger Beerengrütze mit Bourbon Vanilleeis

## 3-GANG-MENÜ *60,00 Euro*

- Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Rucola-Pesto und Parmesan
- Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten mit Cranberryjus und Bohnen in Schalottenbutter
- Nougatcremetörtchen mit Zimtpflaumen und Vanilleeis

## 3-GANG-MENÜ *60,00 Euro*

- Kokos-Curry-Suppe mit Salzwassergarnele
- Schottisches Bio-Lachsfilet mit asiatischem Gemüse aus dem Wok, Wasabi-Sesam, Gewürzen aus dem Kontor und Basmatireis
- Dreierlei von der Mango – Parfait, Mousse und Kompott

## 4-GANG-MENÜ *60,00 Euro*

- Tatar vom Silberlachs mit roten Zwiebeln, kleinem Gurkensalat und Senf-Honig-Dillsauce
- Essenz von der Rispentomate
- Getrüffelte Maispoulardenbrust, geschmorte Steinchampignons und Gemüse
- Elysée Eisbombe mit Beerenkompott

## 4-GANG-MENÜ *70,00 Euro*

- Römersalatherzen mit Senfdressing, Parmesanblättchen und marinierten Crevettes Roses mit ligurischen Oliven
- Petit Bouillabaisse mit Nordseekabeljau
- Kalbsbäckchen mit Merlot-Schalotten und gerahmtem Wirsing
- Himbeerparfait auf Amarettini und konfierten Himbeeren

## 4-GANG-MENÜ *80,00 Euro*

- Parmaschinken mit Zweierlei von der Hass-Avocado und Chilimarmelade
- Steinpilz-Consommé mit Pilzkonfit und Wachtelei
- Loup de Mer Filet, Schaum von Krustentieren mit Sellerie und gerahmtem Blattspinat
- Helles Schokoladenmousse mit Kompott und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

# UNSERE BUFFETS

## HAMBURGER BUFFET, REGIONAL *50,00 Euro*

- Kopfsalatherzen mit gerahmter Zitrone
- Holsteiner Salat mit gegrilltem Sellerie, Rübchen und Welschkraut
- Birnen, Bohnen und Specksalat
- Kieler Sprotte, Heilbutt und Pfeffermakrelen
- Ganzer Ostseelachs mit Pfefferbutter
- Geräucherte Vierländer Entenbrust mit Radieschen-Vinaigrette
- Hamburger Nagelfleisch mit Senfgurkenrelish und Frühlingslauch
- Hamburger Krebsuppe mit Flußkrebssen
- Steakstreifen vom Weiderind mit Champignons in grüner Pfefferrahmsauce
- Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit gerahmtem Kohlrabi
- Gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse und Schnittlauchbutter

### AUS UNSERER PATISSERIE:

- Frisch geschnittene Früchte
- Altländer Kirschgrütze mit Vanille-Zimtsauce
- Gebackener Pudding vom Hamburger Franzbrötchen
- Punschcreme mit eingelegten Pflaumen
- Vanilleflan mit konfierten Beeren

## MEDITERRANES BUFFET *70,00 Euro*

- Römische Salatherzen mit Balsamico-Dressing, Ciabatta-Chips und gehobeltem Parmesan
- Sonnengereifte San Marzano Tomaten mit Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum
- „Antipasta alla Romana“ – gegrillte Zucchini, gebratener grüner Spargel und gratinierte Aubergine
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und gebackenen Kapern
- Carpaccio vom Silberlachs mit Rucolaspitzen und Limonenöl
- Bergschinken mit süß-saurem Gemüse und Ciabatta-Chips
- Italienische Gemüsesuppe mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto
- Doradenfilet vom Grill mit jungem Blattspinat, Kapern und Limonenöl
- Poulardenbrust mit geschmortem mediterranem Gemüse
- Panzerotti mit Ricotta und Jus von ligurischen Oliven

### AUS UNSERER PATISSERIE

- Frisch geschnittene Früchte
- Mascarpone-Amaretto-Schnitte mit Amarenakirschen
- Crema catalana mit eingelegten Orangen
- Schokoladen Panna Cotta
- Warme Crêpes mit karamellisierten Äpfeln

## FLYING BUFFET *45,00 Euro*

### VOM TABLETT:

- Bruschetta mit kaltgepresstem Olivenöl
- Korn an Korn mit Matjeshappen und Apfelschmand
- Crostini mit pikantem Thai-Beefsalat
- Mini Wraps mit Frischkäse und Räucherlachs

### AUS DER ESPRESSOTASSE:

- Kartoffelsuppe mit Kürbiskernöl

### HEISS AUS DEM OFEN:

- Ofenfrisches Focaccia, verschieden belegt
- Kleine Kalbfleischfrikadelle mit Pfeffersenf
- Hähnchenspieß mit Soja und Pfefferschote

### IM GLÄSCHEN AUS UNSERER PATISSERIE

- Panna Cotta mit Himbeeren
- Frische Früchte mit gerösteten Mandeln
- Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

## KULINARISCHE REISE 90,00 Euro

### THEO'S

- Caesar Salad mit Sardellenfilet, Parmesan und Buttercroûtons
- Roastbeef vom Uckermärker Weiderind, live für Sie tranchiert mit THEO'S Steaksauce, Spezialgewürz und getrüffeltem Kartoffelstampf
- New York Cheesecake mit konfierten Blaubeeren

### PIAZZA ROMANA

- Marinierte Hass-Avocado mit ligurischem Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Pecorino al Pepe
- Vitello tonnato
- Minestrone Classico mit Kräuter-Olivenpesto
- Gegrillte Garnelen mit Peperonata und geröstetem Knoblauch
- Meersalzkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl
- Panzerotti gefüllt mit Büffelricotta, jungem Blattspinat und Salbeibutter
- Tiramisu

### BRASSERIE FLUM

- Haricot vert mit Thunfisch, gebratenen Kartoffeln und Oliven-Pesto
- Steak Tartare mit gesalzenen Kapern, gegrillten Lauch und Meerrettich
- Plâteau de Fruits de Mer
- Crevettes Roses mit Safran-Mayonnaise
- Ganzer geräucherter Silberlachs
- Petit Bouillabaisse mit Nordseekabeljau und Safran
- Boeuf Bourguignon – Rinderfiletwürfel mit Pfefferrahmsauce, geschmorter Paprika, Zucchini, Champignons und Brasserie-Kartoffeln
- Crème Brûlée
- Mousse au chocolat



## TAGUNGSPAUSCHALEN

### GANZTAGSPAUSCHALE 100,00 Euro

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- Schreibblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
- Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Telefon
- Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum
- **Lunch:** 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs, dazu 1 Glas Wein, Softgetränke sowie Kaffee und Tee
- **Zwei Kaffeepausen:** mit Kaffee und Tee und mit Gebäck aus unserer Patisserie

### MEETINGRAUM INKLUSIV 40,00 Euro

Das perfekte Angebot für Ihr Boardmeeting

- Bereitstellung des Tagungsraums
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- Screen mit Übertragungsmöglichkeit
- Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum, Kaffee und Tee
- Einen Obstkorb und Gebäck

*Für 4 Stunden.*

### BÄCKER FRÜHSTÜCK 30,00 Euro

- Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten, frischer Orangensaft
- Angemachtes Birchermüsli und Knuspermüsli, Natur- und Fruchtjoghurt, Natur- und Vanillequark
- Auswahl an exklusiven Marmeladen und Honig, verschiedene Hausmacher Wurst- und Käsespezialitäten
- Ofenfrische Brötchen, Brot und Landbutter, Croissants, Hamburger Gebäck
- Früchte, mundgerecht geschnitten

## TAGUNGSTECHNIK

Dies ist ein Auszug aus unserem Technikangebot. Gerne stellen wir Ihnen gemäß Ihren Vorstellungen und Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Die mit \* gekennzeichneten Artikel sind in der Tagungspauschale enthalten. Die genannten Preise gelten pro Gerät und Tag inkl. Auf- und Abbau.

Rednerpult	kostenfrei
Rednerpult mit digitalem Front Display	250,00
Podium im Ballsaal 11 x 4 x 0,84 m	kostenfrei
Podium (außer Ballsaal), je Element 1 x 2 m	30,00
Highspeed-Internet (WLAN)	kostenfrei
Leinwand (wenn im Raum integriert)*	kostenfrei
Leinwand zusätzlich	ab 220,00
Tanzfläche, je m <sup>2</sup>	25,00
Podium (außer Ballsaal), je Element 1 x 2 m	30,00
Flipchart inkl. Papier und Stifte	25,00
Pinnwand*	25,00
Moderatorenkoffer	60,00
Mikrofon / Knopfmikrofon	125,00
Beschallungsanlage mit zwei Standlautsprechern	150,00
Notebook	180,00
Beamer 4500 ANSI Lumen*	420,00
Beamer 7000 ANSI Lumen (nur im Spiegelsaal)	750,00
Beamer 30.000 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	2.500,00
Vorschaumonitor 46"	250,00
Monitor 86" auf mobilem Rack	490,00
Techniker pro Stunde (wochentags)	100,00
Techniker pro Tag, max. 10 Stunden	850,00

## VERANSTALTUNGS- UND TAGUNGSRÄUME

Raum	Fläche m <sup>2</sup>	Parlamente- tarisch/ Personen	Stuhlreihe/ Personen	Bankett/ Personen	Empfang/ Personen
Großer Festsaal	732	357	600	459	650
Grand Foyer	462	–	–	–	500
Grosser Festsaal mit Galerie, komplett	1078	453	1200	873	1100
Altes Land I-IV	217	96	160	144	180
Spiegelsaal I	151	45	90	72	110
Spiegelsaal II	143	45	90	72	110
Spiegelsaal I & II	294	200	280	234	350
Bibliothek	74	18	25	32	51
Kaminzimmer	27	–	–	–	–
Europa	96	42	72	72	90
Hamburg	73	27	42	54	60
Pine Room	110	48	76	72	90
Oak Room	104	48	76	72	90
Amerika Haus	80	33	40	54	66
Shanghai	62	24	36	36	48
Speicherstadt I	85	30	60	54	66
Speicherstadt II	86	30	60	54	66
Speicherstadt I & II	171	72	140	108	140
Boardroom I-III	32	–	–	–	–
Dammtor	21	–	–	–	–
Moorweide	22	–	–	–	–
Rotherbaum	29	12	15	10	13
Pöseldorf	29	12	15	10	13
Oval Office	112	30	50	54	75

## UNSERE HIGHLIGHTS

### SILVESTER – DIE GROSSE NACHT

Feiern Sie im Grand Elysée Hamburg Ihren Jahreswechsel mit 5 Sternen. Auf unserem legendären Silvesterball im Großen Festsaal erwarten Sie kulinarische Hochgenüsse und ein festliches Unterhaltungsprogramm für einen unvergesslichen Start in Ihr neues Jahr!

### BLAUER BALL – CHARITY BALL

Genießen Sie für den guten Zweck. Mit den Einnahmen unserer beliebten Charity-Veranstaltung Blauer Ball unterstützen wir die Kinderkrebsstation des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf. Ein exklusives Event mit Herz und Tradition!

### HAMBURGER PRESSEBALL

Einmal im Jahr begrüßt das Grand Elysée Hamburg 400 Gäste aus Medien, Kultur und Wirtschaft zum Hamburger Presseball.

### ELYSÉE BRUNCH

Sonntags schlagen im Grand Elysée Hamburg die Feinschmecker-Herzen schon zum Frühstück höher. Unser Gourmet Brunch im hauseigenen Le Parc zählt zu den besten in Hamburg und lässt keine kulinarischen Wünsche offen. Für genüssliche Sonntage!

## FÜR IHRE NOTIZEN

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



  
**GRAND ELYSEE**  
HAMBURG

Grand Elysée Hamburg | Rothenbaumchaussee 10 | 20148 Hamburg  
T+49 (0)40 41 41 2-888 | [events@grand-elysee.com](mailto:events@grand-elysee.com) | [www.grand-elysee.com](http://www.grand-elysee.com)