

Entspannt TAGEN!



INHALTSVERZEICHNIS

HOTELINFORMATIONEN	2
ANSCHRIFT UND ANFAHRT	2
GÄSTEZIMMER	3
GASTRONOMIE	6
ELYSEUM WELLNESS & SPA	6
KUNST	6
TAGUNGSTECHNIK	7
TAGUNGSPAUSCHALE	8
GETRÄNKE	9
APÉRITIFS	9
MINERALWASSER UND SOFTGETRÄNKE	9
SÄFTE	9
BIERE	10
WEINE	10
DIGESTIFS	10
HEISSE GETRÄNKE	10
SPEISEN	11
CANAPÉS	11
CROSTINIS	11
APPETITHÄPPCHEN	11
KONFERENZSNACKS	12
ROLL-IN LUNCH	13
MENUVORSCHLÄGE	14
MENU BAUSTEINE	17
FLYING MENUS	19
BUFFETS	20
PRIVATE FEIERLICHKEITEN	25
EMPFANGSPAUSCHALE	25
GETRÄNKEPAUSCHALE	25
GEBURTSTAGSPAUSCHALE	25
HOCHZEITSPAUSCHALE	26

HOTELINFORMATIONEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie vielfältige Informationen und Vorschläge für die Inhalte Ihrer Veranstaltung. Selbstverständlich gehen wir gerne auf individuelle Wünsche ein und stehen Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ANSCHRIFT UND ANFAHRT



Grand Elysée Hamburg
Rothenbaumchaussee 10
D-20148 Hamburg

T + 49 (0) 40 41 41 2 -888

F + 49 (0) 40 41 41 2 -779

events@grand-elysee.com

www.grand-elysee.com

N 53° 33' 48.951" E 9° 59' 29.195"

Mit dem Auto

Das Grand Elysée Hamburg liegt an der Rothenbaumchaussee und der Moorweidenstrasse unweit vom ICE Bahnhof Dammtor. Die Tiefgarage verfügt über 450 Parkplätze und befindet sich direkt neben dem Haupteingang. Ein Valet-Service steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung.

Mit der Bahn

Profitieren Sie von attraktiven Sonderkonditionen in Kooperation mit der Deutschen Bahn und reisen Sie für nur 99,00 Euro - bundesweit von jedem DB Bahnhof zu Ihrer Tagung im Grand Elysée Hamburg. (Für Reservierungen oder Beratungen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.) Das Hotel liegt am Moorweidenpark nur 3 Gehminuten vom ICE Bahnhof Dammtor entfernt.

Mit dem Flugzeug

Die Fahrt vom internationalen Flughafen Hamburg Fuhlsbüttel zum Hotel dauert mit dem Taxi etwa 20 Minuten. Mit der Bahn dauert es rund 30 Minuten. Sie wählen die S-Bahn-Verbindung S1 bis zum Hauptbahnhof und nehmen dort auf dem gegenüberliegenden Gleis die S-Bahn S11, S21 oder S31 bis zum Bahnhof Dammtor.

Entfernung

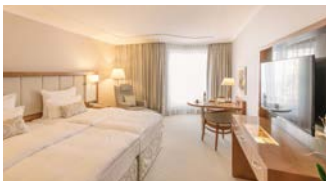




Bahnhof Dammtor	0,5 km
Messe CCH	0,5 km
Stadtzentrum	1,5 km
Hauptbahnhof	3,0 km
Hamburger Hafen	3,5 km
Flughafen	12,0 km

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

HOTELINFORMATIONEN

GÄSTEZIMMER

Zeitlos elegantes Design, edle Materialien, sowie helle und warme Farben zeichnen die 511 Zimmer, davon 17 Suiten, des Grand Elysée Hamburg aus. Die geräumigen Zimmer verfügen über kostenloses WLAN, 3-fach schallisolierte Fenster, Klimaanlage, Safe, hochwertige Tonnentaschenfederkern-Matratzen und ein großes Marmorbad. Erleben Sie 5 Sterne Luxus und Komfort zum Wohlfühlen.

Zimmerkategorien	Größe	Ausstattung
Grand Classic	30 m ²	+ Schreibtisch, Sessel + Badewanne/Luxusdusche
		
Gartenhof	32 m ²	+ Schreibtisch, Sessel + Badewanne/Luxusdusche + Ruhige Lage zum Innenhof
		
Park - Süd	35 m ²	+ Schreibtisch, Sessel + Luxusdusche + Französischer Balkon + Blick auf den ruhigen Moorweidenpark
		
Alkoven	49 m ²	+ Großzügiger Wohnbereich mit separatem Schreibtisch sowie einem Couch- und Sessel-Bereich + Badewanne/Luxusdusche + Ruhige Lage zum Innenhof
		
Großes Eckzimmer	51 m ²	+ Schreibtisch, Couch/Sessel-Bereich + Badewanne + Separates WC durch eine Glastür vom Badezimmer getrennt + Große helle Fensterfront + Französischer Balkon
		

HOTELINFORMATIONEN

Zimmerkategorien	Größe	Ausstattung
<p>Eck Suite</p> 	57 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Große helle Fensterfront + Großzügiger Couch/Sessel Bereich + Großes Bad mit Luxusdusche + „Jura“ Kaffeemaschine
<p>Jugendstil Villa</p> 	62 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Elegante Suite im Jugendstil mit hohen Decken und Stuck + Separater Wohn- und Schlafbereich + 2 Flachbildschirme + Großzügiger Couch/Sessel Bereich + Großes Bad mit Luxusdusche + Separates WC
<p>Villa Christina</p> 	74 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Elegante Suite im Jugendstil mit hohen Decken und Stuck + Separater Wohn- und Schlafbereich + 2 Flachbildschirme + Großzügiger Couch/Sessel Bereich + Großes Bad mit Luxusdusche + Separates WC
<p>Penthouse Suite</p> 	65 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Separater Wohn- und Schlafbereich + Begehrer Kleiderschrank + 2 Flachbildschirme + Großzügiger Couch/Sessel Bereich + Badewanne/Luxusdusche + Separates WC + Eigener Balkon
<p>Penthouse Eck Suite</p> 	80 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Separater Wohn- und Schlafbereich + Begehrer Kleiderschrank + 2 Flachbildschirme + Großzügiger Couch/Sessel Bereich + Badewanne/Luxusdusche + Separates WC + Eigener Balkon
<p>Grande Suite</p> 	135 m ²	<ul style="list-style-type: none"> + Separater Wohn- und Schlafbereich mit großzügigem Arbeitsbereich + Begehrer Kleiderschrank + 2 Flachbildschirme + Großzügiger Couch/Sessel Ecke und Essbereich + Badewanne/Luxusdusche + Separates WC + Gäste-WC + Eigener Balkon

HOTELINFORMATIONEN

Zimmerausstattung

Allgemein

- + 3-fach schallisolierte Fenster zum Öffnen
- + Leise regelbare Klimaanlage, individuell ausschaltbar
- + 3 Telefone, Minibar, Safe
- + Mineralwasser und Obst zur Begrüßung
- + Kostenloses Highspeed WLAN

Unterhaltung

- + Flachbildschirme und Infotainment System
- + Kabel- und Satellitenfernsehen mit 73 Programmen
- + Sky Bundesliga, Sky Sport 1, Sky MGM, Sky Disney
- + Radio über Flachbildschirm
- + DVD-Player auf Anfrage kostenlos

Betten / Matratzen

Extrabreite Boxspringbetten in Komforthöhe mit hochwertigen Tonnentaschenfederkern-Matratzen. Diese Matratzenart ist die neueste Entwicklung der Schlafforschung. Sie passt sich sowohl der individuellen Körperform wie auch dem Körpergewicht an und ist ideal für Wirbelsäule und Rücken.

Folgende Bettenstellungen sind im Hotel verfügbar:

- + Grand Lit mit einer großen Matratze: 200 x 200 cm
- + Twin Bed mit zwei getrennten Matratzen: (2x) 115 x 200 cm
- + Twin Bed Together mit zwei Matratzen zusammen: (2x) 110 x 210 cm

Badezimmerausstattung

- + Marmorbäder mit Badewanne und / oder Luxusdusche
- + Bidet
- + Haarfön
- + Kosmetikspiegel
- + Bademantel und -schuhe
- + Bad Amenities

Auf Anfrage

- + Morgenzeitung
- + Baby-/Kinderzustellbetten
- + Limousinenservice
- + Bügelzimmer vorhanden
- + Faxgerät (gegen Gebühr)
- + Bettwäsche für Allergiker

Extra Services

- + 24-Stunden-Zimmerservice
- + Wäscherei / chemische Reinigung und Bügelservice
- + Schuhputzservice
- + Tiefgaragenstellplatz
- + Autovermietung (AVIS)
- + Florist

HOTELINFORMATIONEN

GASTRONOMIE

Die vier Restaurants sowie das Café und die Bar überzeugen mit vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten und laden zum Verweilen ein. In der Piazza Romana genießen Sie klassische Rezepte der „Cucina Italiana“ und mediterrane Spezialitäten in einer entspannten Atmosphäre. Die Brasserie Flum entzückt mit französischem Charme und bietet viele Spezialitäten aus Frankreich sowie frische Austern, Hummer und Langostinos. Das THEO'S verwöhnt seine Gäste mit einem Premium Steakhouse das keine Wünsche offen lässt. Hier geht man nicht einfach nur essen – man geht aus und genießt einen vollendeten Abend in der vom New Yorker Lifestyle inspirierten Atmosphäre. In der Bourbon Street Bar gibt es jeden Abend Live Piano-Musik und von Dienstag bis Samstag spielt jeweils eine Jazz-Band. Für Kaffee und Kuchen in einer gemütlichen Atmosphäre besuchen Sie unser Boulevard Café in der Hotellobby.



ELYSEUM WELLNESS & SPA

Ein besonderes Highlight des Hotels ist das Elyseum, die exklusive Wellness-, Spa- und Beauty-oase. Auf über 1000 m² entspannen sich die Gäste im Dampfbad, in den Saunen, im Pool oder auf der wunderschön bepflanzten Außenterrasse. Im Fitnessbereich des Elyseum Wellness & Spa trainieren Sie an modernsten Trainingsgeräten von Life Fitness. Flachbildschirme und ein hervorragendes Musik-Equipment unterstützen Ihr Ausdauer- und Krafttraining genauso wie das ansprechende Ambiente unseres Fitnessbereiches. Die Nutzung des Elyseum ist für alle Hotelgäste kostenlos.



KUNST

Auch Kulturliebhaber fühlen sich bei uns wohl; die Sammlung Block im Elysée ist einzigartig und bietet eine ausgewählte kulturelle Vielfalt mit Bildern und Exponaten Norddeutscher Künstler der gegenständlichen Malerei. Mehr als 850 Kunstwerke aus der Sammlung des Hotelinhabers Eugen Block und seiner Frau Christa Block können in den Zimmern, in den Veranstaltungsräumlichkeiten sowie in den Restaurants bestaunt werden.

KUNSTFÜHRUNG

Unterhaltsame und informative Kurzführung durch die Sammlung Block. Bei einer Tasse Kaffee oder einem spritzigen Apéritif kommen Sie der gegenständlichen Malerei aus Norddeutschland ganz ungezwungen näher. Dauer: 15 Minuten / auf Anfrage

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.

Highspeed-Internet (WLAN)	kostenfrei
Leinwand (im Raum integriert) *	kostenfrei
Leinwand zusätzlich	ab 40,00
Flipchart inkl. Papier und Stifte *	25,00
Pinnwand *	25,00
Laserpointer *, Präsenter	15,00
Moderatorenkoffer	50,00
Overheadprojektor	60,00
Telefaxgerät	60,00
Notebook	100,00
Wireless Mouse	kostenfrei
PC Lautsprecher	15,00
CD Player	40,00
DVD Player	40,00
Mikrofon / Knopfmikrofon	75,00
Daten-Video-Beamer 4500 ANSI Lumen *	230,00
Daten-Video-Beamer 5500 ANSI Lumen (nur im Spiegelsaal)	350,00
Daten-Video-Beamer 7000 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	750,00
Daten-Video-Beamer 20 000 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	1.750,00
Rednerpult	kostenfrei
Podium im Ballsaal 11,00 x 4,00 x 0,67 m	kostenfrei
Podium (andere Räume), je Element 1,00 x 2,00 m	12,00
Tanzfläche, je m ²	5,00
Stuhlhusse Grand Elysée – weiß, je Stück	12,00
Absperrständer, chrom, Ausziehband 230 cm mit Elysée-Logo, je	12,00
Techniker pro Stunde (wochentags)	60,00
Techniker pro Tag	400,00

TAGUNGSPAUSCHALE*

Entspannt TAGEN!

80,00 Euro

Bereitstellung des Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl
Persönliche Betreuung vor Ort durch unseren Bankett Concierge
Gratis High Speed WLAN
Kabelloses Telefon für den Tagungsveranstalter (auf Wunsch)
Schreibblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
Leinwand, Beamer**, Flipchart, Pinnwand, Telefon, Laserpointer***
Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum
Mittagessen: 3-Gang Menu oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs,
dazu Orangensaft, Softgetränke sowie Kaffee und Tee

KREATIV *Pausen*

Im Treffpunkt Ihres Veranstaltungsbereiches finden Sie zweimal am Tag: Unlimitierte Kaffee- und Teespezialitäten und täglich unterschiedliches Speisenangebot (wechselnde regionale, süße und gesunde Snacks)

Halbtagespauschale / Variante mit nur einer Pause

70,00 Euro

* buchbar ab zehn Personen

** für Räume bis 174 m²

*** auf Anfrage

GETRÄNKE

(Auszug aus unserer Getränkekarte)

APÉRITIFS			Euro
Hauschampagner, Brut, Frankreich	0,10 l / 0,75 l	10,50	80,00
Prosecco San Simone, Italien	0,10 l / 0,75 l	5,00	30,00
Riesling Winzersekt Brut			
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland	0,10 l / 0,75 l	6,50	40,00
Sherry, trocken, Don Zoilo	5 cl	6,00	
Portwein, Niepoort Ruby	5 cl	6,50	
Aperol Spritz		8,50	
Campari Soda / Orange		12,00	
Gin Tonic		12,00	
Käsegebäck	Portion	3,00	
Erdnüsse	Portion	3,00	
Mandeln	Portion	4,00	
MINERALWASSER UND SOFTGETRÄNKE			
Mineralwasser Medium / Stille Quelle	0,25 l / 0,75 l	3,50	7,50
Apfelschorle Granini	0,20 l	3,50	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	4,00	
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	4,00	
SÄFTE			
Apfelsaft	0,20 l / 0,75 l	3,50	8,00
Orangensaft	0,20 l / 1,00 l	3,50	8,00
Johannisbeersaft	0,20 l / 1,00 l	3,50	15,00
Tomatensaft	0,20 l / 1,00 l	3,50	15,00
Frisch gepresste Säfte: Orange, Grapefruit	0,25 l / 1,00 l	4,50	19,00

GETRÄNKE

(Auszug aus unserer Getränkekarte)

BIERE		Euro
König Pilsener vom Fass	0,30 l	4,00
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Köstritzer Dunkel	0,30 l	4,00
Alsterwasser	0,30 l	4,00
Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,50

WEINE

Unser Haus bietet ein vielfältiges Angebot an Weinen. Gerne hilft und berät Sie unser Sommelier bei der Auswahl.

DIGESTIFS

Underberg	2 cl	5,50
Helbing's Kümmel	4 cl	6,00
Malteser Kreuz-Aquavit	4 cl	8,00
Ramazotti	4 cl	6,50
Baileys	4 cl	7,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	4 cl	8,00
Cognac, Remy Martin VSOP	4 cl	8,00
Calvados, Pâpidoux XO	4 cl	8,00
Grappa, Nonino Tradizione 41°	4 cl	8,50
Tanqueray Gin	4 cl	9,00
Whiskey, Scotch Johnnie Walker „Red Label“	4 cl	9,00
Whiskey, Jack Daniels Bourbon	4 cl	9,00
Absolut Vodka	4 cl	9,00
Obstbrände: Lantenhämmer, Waldhimbeer, Marille, Zwetschge	4 cl	12,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse / Kanne	3,50	23,50
Ronnefeldt Tee	Tasse / Glas	3,50	
Heiße Schokolade	Tasse	4,00	

SPEISEN

CANAPÉS	Euro pro Stück
Frischkäse mit Gartenkräutern	3,00
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladen-Dip	4,00
Parmaschinken mit Melone	4,00
Tatar vom Rinderfilet mit Schalottenwürfeln	4,00
Gänseleberpastete mit Aprikosenconfit	4,00
Lachstatar mit Kresse und Zwiebeln	4,00
Geräucherter Spitzkopfaal mit Meerrettich	4,00
Maränenkaviar mit Schmand und Schnittlauch	4,00
Gemügesticks mit Kräuterquark-Dip	4,50
CROSTINIS	
Hass-Avocado mit roter Pfefferschote	3,50
Luftgetrockneter Bergschinken	3,50
Büffelmozzarella mit confierter Strauchtomate	4,00
APPETITHÄPPCHEN	
Kleine Frikadellen	2,50
Nürnberger Rostbratwürstchen	2,50
Ofenfrische Pizza	2,50
Hähnchen-Spieß vom Holzkohlegrill	2,50
Scampi mit Reismudelpanade	2,50
Vegetarische Frühlingsrolle	2,50
Kleine Rinderroulade „Traditionell“	2,50

Für einen Empfang empfehlen wir Ihnen sechs Stück pro Person.

SPEISEN

KONFERENZSNACKS	Euro
Bäckerfrühstück	(ab 10 Personen) pro Person 20,00
Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten	
Frisch gepresster Orangensaft	
Angemachtes Birchermüsli und Knuspermüsli	
Natur- und Fruchtojoghurt, Natur- und Vanillequark	
Auswahl an exklusiven Marmeladen und Honig	
Verschiedene Hausmacher Wurst- und Käsespezialitäten	
Ofenfrische Brötchen, Brot und Landbutter	
Früchte, mundgerecht geschnitten	
Süße Pausenfüller aus unserer Pâtisserie	
Feines Gebäck aus unserer Pâtisserie	3,00
Hausgebackene Kuchenteilchen vom Blech	3,00
Buttercroissant	3,00
Plunder, verschieden gefüllt	3,00
Ofenfrischer Butterkuchen mit gebräunten Mandeln	3,00
Muffins, double chocolate und blueberry	3,00
Hamburger Franzbrötchen	3,00
Deftiges aus dem Backofen	
Mini-Quiche, verschieden gefüllt	3,00
Ofenfrische Laugenbrezel	3,00
Croissant mit Hinterschinken und Käse gefüllt	3,50
Belegtes	
Hamburger Rundstück, verschieden belegt	3,50
Französisches Baguette mit Saftschinken und Gurke	4,00
Oliven-Ciabatta mit Parmaschinken und Rucola	4,50
Oliven-Ciabatta mit Mozzarella und Strauchtomaten	4,50
Gesundes	
Naturjoghurt	2,00
Naturjoghurt mit eingelegten Kirschen	2,50
Hausgemachte Smoothies im Glas	3,00
Elysée Frischkornbrei mit Joghurt, Apfel und Honig	4,50
Saisonale Früchte, mundgerecht geschnitten	6,00
FrISCHE Früchte der Saison, in einem Korb für 6 Personen	30,00
Aus dem Suppentopf servieren wir im Tagungsraum	
Tomatencremesuppe mit Kräuterpesto – <i>vegetarisch</i> –	6,00
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe – <i>vegetarisch</i> –	6,00
Herzhafte Gulaschsuppe	6,00
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lauch	6,00

SPEISEN

ROLL-IN LUNCH	Euro
Während der Tagung unkompliziert vor oder im Konferenzraum serviert.	
Hamburg-Lunch	
Holsteiner Kartoffel-Lauchsuppe	
Verschieden belegte, halbe Hamburger Rundstücke	
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce	21,00
Toskana-Lunch	
Tomatencremesuppe mit Kräuterpesto	
Knusprige Oliven-Ciabatta, belegt mit Rucola und Mozzarella, sowie mit Coppa di Parma und Melonenspalten	
Tiramisù und Amarettoschaum	21,00
Elsass-Lunch	
Rinderconsommé mit Einlage	
Ofenfrisches Baguette mit Camembert und Hinterschinken	
Elsässer Flammkuchen-Baguette	
Croissant au chocolat	21,00

SPEISEN

MENUVORSCHLÄGE

3-Gang Menu	Euro
Großneumarkt	28,00
Holsteiner Kartoffelsuppe mit gerösteten Croûtons	
Vierländer Masthahnbrust aus dem Backofen mit gerahmtem Thymian und glacierten Honigmöhren	
Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce	
Rödingsmarkt	33,00
Hühnerbouillon mit Vierländer Wurzelgemüse	
Lüneburger Lachsforellenfilet aus der Butterpfanne mit Flusskrebssauce und Blattspinat	
Tiramisù mit Sauerkirschen in Merlot	
Hopfenmarkt	39,00
Tatar vom schottischen Silberlachs mit roten Zwiebeln und Dill angemacht	
Entrecôte vom Black Angus Rind mit Rotwein-Pfeffersauce und grünen Bohnen in Schalottenbutter	
Schokoladenmousse mit eingelegten Zwetschgen	

SPEISEN

MENUVORSCHLÄGE

4-Gang Menu	Euro
Fischmarkt	46,00
Hamburger Fischteller: Büsumer Krabben mit Gurken-Radieschensalat, geräucherter Spitzkopfaal und Rauchlachs mit geriebenem Meerrettich	
Steinpilzconsommé mit Pilzpesto	
Filet vom Loup de Mer mit gerahmter Wermuthgurke und Blattspinat in Schalottenbutter	
Calvadosparfait mit Makronen und Altländer Apfelkompott	
Neuer Pferdemarkt	54,00
Parmaschinken mit gebratenem grünem Spargel und Parmesan	
Hummercrèmesuppe mit Hummertatar	
Filet vom Argentinischen Weiderind mit geschmorten Savoyer Schalotten und Hamburger Bohnen	
Eisbombe von dreierlei Eiscrèmesorten mit Früchten und Kirschsauce	
Gänsemarkt	59,00
Gebeizter Connemaraalachs mit Sellerie und Trüffelchampignons	
Gerahmte Suppe vom Perlhuhn mit Sherry und Wachtelei	
Filetmedaillon vom Oldenburger Biokalb mit geschmorten Trauben in rotem Portwein und Marktgemüse aus der Region	
Pralinenmousse mit Orangenkompott	

SPEISEN

MENUVORSCHLÄGE

5-Gang Menu

Euro

Rathausmarkt

69,00

Roh mariniertes Filet vom Oldenburger Weidekalb
mit Bohnensalat und Maränenkaviar

Consommé von der Strauchtomate mit Mozzarellaklößchen

Filet vom Wolfsbarsch
mit Schaum von gesalzener Butter und Kartoffel-Olivenstampf

Chateaubriand vom Husumer Weiderind
mit Trüffeljus und Schmelz-Kohlrabi

Dreierlei geöltes Bourbon Vanilleeis

SPEISEN

MENU BAUSTEINE	Euro
Vorspeisen	
Marinierte Hass-Avocado und Tatar mit Meerrettich-Kressensalat	11,00
Roh marinierter Connemara Lachs mit Ingwervinaigrette und eingelegtem Senfkohl	12,00
Büffelmozzarella mit confierten Strauchtomaten, Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer	13,00
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet mit gehobeltem Deichkäse und mariniertem grünen Spargel	14,00
Riesen-Tiefseeegamba vom Grill mit Chili und Knoblauch auf geschmolzenen Kirschtomaten in Basilikumnage	17,00
Atlantik Hummer mit Kartoffel-Bohnensalat, Limonenöl und Safranmayonnaise	19,00
Suppen	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen	5,00
Strauchtomatensuppe mit Kräuter-Olivenpesto	5,00
Minestrone Classico Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	5,00
Kartoffelschaumsuppe mit geröstetem Katenschinken	6,00
Essenz vom gerösteten Kalbsschwanz mit Tortellone	6,50
Schmilauer Flusskrebssuppe	6,50
Samtsuppe von umbrischen Trüffeln	9,00
Zwischengerichte	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Peperonatajus und Selleriepüree	14,00
Pot au feu von der Wachtel mit Safran und grünem Spargel	14,00
Kalbsschwanzravioli in Trüffelbutter mit geschmolzener Entenleber	17,00

SPEISEN

Hauptgänge	Euro
Fleisch	
Schweinelendchen in Courvoisier Cognacsauce mit Zwergorangen und Schmelz-Kohlrabi	19,00
Suprême vom Perlhuhn mit Römischer-Quendelsauce, geschmorten Morcheln und glasierten Honigmöhren	19,00
Barbarie-Entenbrust mit Ingwer-Chilibutter und knackigem asiatischen Gemüse aus dem Wok	21,00
Lammkarree unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Rotwein-Schalotten-Sauce und grünen Bohnen	34,00
Filet vom Argentinischen Weiderind mit in Kalbsjus geschmolzener Entenleber und Schneidebohnen	34,00
Oldenburger Kalbsfilet mit gerahmten Morcheln und Gemüse aus der Region	37,00
Fisch	
Gebratenes Filet vom Schmilauer Zander mit weißem Portweinschaum und Schmelz-Kohlrabi	19,00
Doradenfilet mit Aromaten in Salzbutterm gebraten, Olivenjus und gegrilltem grünem Spargel	22,00
Filet vom Nordsee Steinbutt auf geschmorten Gurken in Hamburger Senfsauce und Blattspinat	44,00
Desserts	
Mousse von zartbitter und weißer Schokolade mit konfierten Beeren	8,00
Calvadosparfait mit Altländer Apfelkompott	8,00
Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein mit Pralinensauce und Guanaja-Schokoladeneis	9,50
Limonen-Schmandtörtchen mit Ananas-Vanille-Salat und Basilikumeis	9,50
Grand Marnierparfait mit eingelegten Orangen	8,00
Dreierlei Creme Brûlée	8,00
Nougat-Marzipan-Lasagne mit Rotweinzwetschgen	8,00
Elysee Eisbombe mit konfierten Beeren	8,00
Rohmilchkäseauswahl mit Trauben	11,00

SPEISEN

FLYING MENUS

Ab 30 Personen, pro Person 10 Teilchen

Classic

pro Person 35,00 Euro

Frischkäse mit Gartenkräutern

Rauchlachstatar mit Kresse und Zwiebeln

Mozzarellaspieß mit Kräuter-Olivenpesto und Kirschtomaten

Kartoffelschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern aus der Espressotasse

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Dithmarscher Fasskraut

Ofenfrische Pizza, verschieden belegt

Fleischbällchen mit BBQ-Sauce

Mini-Quiche, verschieden gefüllt

Grießflammeri mit Altländer Sauerkirschen

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Kleine Profiteroles mit Vanillecrème gefüllt

Gourmandise

pro Person 45,00 Euro

Canapé mit Tatar vom kanadischen Hummer

Canapé mit Parmaschinken und Rucolasalat

Beeftatar mit Limonenschmand und Maränenkaviar

Marinierte Riesengarnele mit frischen Kräutern, Knoblauch und Chili

Crèmesuppe von Schmilauer Flusskrebse aus der Espressotasse

Lammkotelette „Provençale“ mit Aromaten gebraten

Filet vom Loup de Mer mit jungem Blattspinat

Jakobsmuschel mit getrüffeltem Kartoffelsalat

Grüner Spargel mit Parmesan

Panna cotta mit Grand Marnier-Orange

Valrhona-Schokoladen Crème Brûlée

Hamburger Vanille-Brot pudding

SPEISEN

BUFFET

Hamburger Fischmarkt Buffet

(ab 30 Personen) pro Person 35,00 Euro

Vorspeisen

Hausmacher Wurst und Schinken von Fleischermeister Durst

Marinierte Truthahnbrust aus den Vierlanden
mit Wurzelgemüse in Vinaigrette

Geräucherte Makrelenfilets, Silberlachs und Kieler Sprotten,
Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Gebeizter Lachs mit Dill und Wacholderbeerschnaps

Zartes Matjesfilet mit Altländer Apfel-Zwiebelschmand

Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Dill und saurer Sahne

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

Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

Hauptspeisen

Original Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Pommery-Senfsauce

Vierländer Schmorhähnchen mit glasiertem Wurzelgemüse

Gefüllte Teigtaschen mit Rauchlachsstreifen

Desserts

Original Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Friesen Teecrème mit Rumrosinen

Zitronensahnecreme

Gebackener Hamburger Brotpudding

Butterkuchen mit geschlagenem Zimtrahm

SPEISEN

Hamburger Senats Buffet

(ab 30 Personen) pro Person 40,00 Euro

Vorspeisen

Frischkräuterlachs mit Senf-Dill-Sauce

Matjestatar mit Boskop und Schnittlauch

Heilbutt und Silberlachs aus dem Heißrauch

Labskaus kalt:

Rindersattel mit Rote-Bete-Meerrettichsalat und Wachtelei

Geflügelsalat mit Ananas und Nüssen

Marinierte Wiesenchampignons
mit Kräutern der Provence

Garnelensalat mit Stangensellerie

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

Suppe

Hamburger Kresssuppe mit frischem Dill

Hauptspeisen

Filet vom norwegischen Fjord-Lachs
mit Blattspinat und Wermutsauce

Vierländer Entenkeule im eigenen Saft geschmort
mit Gemüse aus der Region

Deichlammcurry mit Duftreis

Desserts

Mousse von zartbitter und weißer Schokolade

Feine Crêpes mit Nussfüllung und Grand Marnier

Original Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Frisch geschnittene Früchte aus dem Alten Land

Kirschmousse mit Rumbiskuit

SPEISEN

Shanghai Buffet

(ab 30 Personen) pro Person 45,00 Euro

Vorspeisen

Sashimi vom Gelbflossenthunfisch und Biolachs
mit Wakamealgen, geröstetem Sesam
und mariniertem Rettich

Auswahl an Nigiri und Maki Sushi
mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce

Marinierte Möhren mit Ingwer und Honig

Senfkohl mit Sesam und Chili

Grüner Spargel mit Szechuan-Pfeffervinaigrette

Gurkensalat mit Koriander und Mirin

Glasnudelsalat mit mariniertem Hühnchen

Suppe

Mulligatawny:
Pikante Geflügel-Curryrahmsuppe mit Hühnchenfleisch

Hauptspeisen

Salzwasser-Tiefseegambas aus dem Wok
mit gebratenem Thaigemüse und Basmatireis

Lackierte Entenbrust mit Teriyakisauce und sautiertem
Pak Choi, Shiitakepilzen und roter Pfefferschote

Gebratene Eiernudeln mit roter Paprika und Zuckerschoten

Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Exotische Früchte, frisch geschnitten

Gebackene Bananen mit karamellierter Honigsauce

Kokosnussmousse

Crème von der Thai-Mango mit Safran

SPEISEN

Live Kochbuffet (ab 50 Personen) pro Person ab 58,00 Euro

Unser Klassiker! Sie finden hier eine Auswahl von Möglichkeiten, die wir Ihnen für ein Kochbuffet anbieten können. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer selbstkreierten Buffetvariante in einem persönlichen Gespräch.

Am Vorspeisenbuffet:

Frische Felsenaustern vom Eisblock mit Zitrone und Chesterbrot

Frisch geschnittener Graved und Rauchlachs
mit Apfelmeerrettich und Pfeffer-Butter

Ganzer Ostseelachs aus dem Backofen mit Dill-Mayonnaise

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

Marinierte Garnelen mit Chili und Limetten

Sonnengereifte Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Frische Antipasti mit gerösteten Pinienkernen und Rosmarin

Frisch vom Grill:

Loup de Mer in Salzbutter gebraten mit Zitronenthymian

Von der Schneidestation:

Rücken vom Husumer Weiderind mit frischem Gemüse vom Vierländer Markt

Aus dem Wok:

Salzwasser-Riesentiefseegarnelen mit asiatischem Gemüse in Ingwer-Chilibutter

Pastastation:

Spaghettini aus dem Parmesanlaib mit Kräuterpesto und Tomatenconfit

Crêpes Station:

Feine Crêpes gefüllt mit:

Schokoladensauce, Erdbeerkonfitüre, Grand Marnier, Staubzucker oder Krokant

Aus unserer Pâtisserie:

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Hamburger Beerengrütze

Heimische und exotische Früchte mit Zitronenminze

Mousse au chocolat von zartbitterer und weißer Schokolade

Eiscreme-Bar, verschiedene Sorten

SPEISEN

Gala Buffet Grand Elysée

(ab 50 Personen) pro Person 63,00 Euro

Vorspeisen

Frischer kanadischer Hummer
mit Senf-Mayonnaise und Cocktailsauce

Sylter Royal Austern

Geräucherter Rücken vom Silberlachs

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 hausgemachte Dressings

Suppe

Suppe vom gerösteten Maine Hummer

Hauptspeisen

Filet vom Loup de Mer mit geschmortem toskanischem Gemüse

Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit glasierten Rotweinschalotten

Gefüllte Teigtaschen mit umbrischem Trüffel und geschmorten Steinchampignons

Gemüse aus der Region und Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen

Desserts

Eisbombe Elysée à la Cassata

Exotisches Obst, frisch geschnitten

Nougatcreme mit Rotweinzwetschgen

Gebackene Apfelringe im Weinteig

Tiramisu mit Amarenakirschen

Italienischer Mandelkuchen mit Vanillecrème

Gereifter und erlesener Käse mit Trauben

PRIVATE FEIERLICHKEITEN

	Euro
EMPFANGSPAUSCHALE	38,00
für einen Zeitraum von max. 3 Stunden	
Sekt oder Wein nach Wahl des Hauses	
6 delikate Häppchen pro Person	
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke	
GETRÄNKEPAUSCHALE	43,00
zum Menu/Buffet für einen Zeitraum von max. 5 Stunden	
Sekt zum Empfang	
Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses	
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke	
Pils vom Fass	
Tee- und Kaffeespezialitäten	
Auswahl an Digestifs	
GEBURTSTAGSPAUSCHALE	84,00
für einen Zeitraum von max. 5 Stunden	
Sekt zum Empfang	
Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses	
Mineralwasser, Säfte und Softgetränke	
Pils vom Fass	
4-Gang Menü oder kalt-warmes Buffet mit drei warmen Hauptgerichten	
Geburtstagsstorte aus der hauseigenen Pâtisserie	
Heißgetränke	
Auswahl an Digestifs	
Menükarten und Blumendekoration	

FEIERLICHKEITEN

HOCHZEITSPAUSCHALE

88,00 Euro

pro Person für einen Zeitraum von max. 5 Stunden, Raummiete inklusive

Sekt zum Empfang

Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses

Mineralwasser, Säfte und Softgetränke

Pils vom Fass

Exklusives 4-Gang Menu oder kalt-warmes Buffet mit drei warmen Hauptgerichten

Hochzeitstorte aus der hauseigenen Pâtisserie

Heißgetränke

Auswahl an Digestifs

Individuelle Menumenü

Gestalten Sie den großen Tag Ihres Lebens ganz nach Ihren Wünschen.

Wir stehen jederzeit als zuverlässiger Ansprechpartner zur Verfügung und unterstützen Sie auch gerne bei den untenstehenden Angeboten:

Hochzeitseinladungen, Tischkarten, Danksagungen

Blumendekoration, Brautstrauß, gewünschte Atmosphäre und Dekoration des Raumes

Make-Up, Frisur, Maniküre, Brautmode, Cut – Smoking – Frack

Pianist, Band, DJ, Künstler, Entertainer

Kutsche, Oldtimer, Limousine, Taxi-Service

Fotoshooting Brautpaar, Gruppenfoto, Hochzeitsbegleitung

Rosenregen, steigende Ballons, fliegende Tauben

Tag- und Nachtbetreuung der Kinder