

EMPIRE
RIVERSIDE
HOTEL



ST. PAULIS LIFESTYLE-HOTEL

Discover the RIVERstyle



Hotellansicht / hotel view



Zimmer „Riverside“ / rooms



„Conference 3C + 3D“

LAGE

In unmittelbarer Nähe zum Hamburger Hafen und den St. Pauli Landungsbrücken · im Herzen von Hamburgs Szeneviertel St. Pauli · fünf Minuten Fußweg zur S-Bahn Station · 2,5 km Entfernung zum Messegelände · 2,5 km zum Hauptbahnhof

ZIMMER

327 Zimmer · jedes Zimmer bietet mit einer raumhohen Verglasung über eine volle Wandfläche einen unvorstellbaren Blick auf Elbe oder Stadt · funktionale Ästhetik bietet Raum zum Arbeiten und Entspannen · Ausstattung mit warmen Hölzern und freundlichen Farbtönen

TAGUNGSKAPAZITÄTEN

1.200 m² großer Bankett- und Konferenzbereich auf drei Etagen · acht flexibel kombinierbare Räume für Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen · 305 m² großer Ballroom mit einer Kapazität für bis zu 400 Personen · durchgängige, raumhohe Glasflächen · modernste Multi-Media-Tagungstechnik

RESTAURANT & BARS

Restaurant „waterkant“ mit Show-Küche · „DAVID'S“ mit angeschlossener Kamin-Lounge · Bar „20up“ im 20. Obergeschoss mit großzügiger Clubatmosphäre

KONTAKT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 9-

Patrick Siemer -70 706 psiemer@hotel-hamburg.de
Kim-Rachel Reiche -70 707 kreiche@hotel-hamburg.de
Franziska Brandl -70 708 fbrandl@hotel-hamburg.de
Leo F. Hassenstein -70 709 lhassenstein@hotel-hamburg.de
Lea Hecker -70 710 lhecker@hotel-hamburg.de
Ana M. Silva Ringer -70 711 asilva-ringer@hotel-hamburg.de

LOCATION

in immediate vicinity of the harbour and the St. Pauli Landungsbrücken (landing stages) · in the heart of Hamburg's hip St. Pauli district · public transport station within 5-minutes walking distance · 2.5 km away from the exhibition centre · 2.5 km away from the main station

ROOMS

327 rooms · each room has an outsizing glazing spanning an entire wall section for a spectacular view of the river Elbe or the city · functional aesthetics offer space for working and relaxing · interior design with warm wood and friendly colouring

CONFERENCE FACILITIES

1,200 sqm large banquet and conference area on three separate levels · eight rooms which can be flexibly combined for events with up to 1000 participants · 305 sqm large ballroom for any event up to 400 people · universal, generous glass surfaces · equipped with modern conference technology

RESTAURANT & BARS

restaurant „waterkant“ with „show“ kitchen · „DAVID'S“ with fireplace-lounge · Bar „20up“ on the 20th floor with sophisticated, generous club atmosphere

CONTACT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 9-

Patrick Siemer -70 706 psiemer@hotel-hamburg.de
Kim-Rachel Reiche -70 707 kreiche@hotel-hamburg.de
Franziska Brandl -70 708 fbrandl@hotel-hamburg.de
Leo F. Hassenstein -70 709 lhassenstein@hotel-hamburg.de
Lea Hecker -70 710 lhecker@hotel-hamburg.de
Ana M. Silva Ringer -70 711 asilva-ringer@hotel-hamburg.de

Konferenzetagen Conference floors



	Room rental charges in EUR		Rent reductions in EUR		Area (sqm)	Length (m)	Height (m)	Width (m)							
	for conference	for exhibition	50 % discount	100 % discount					Theater	Parlament	U-shape	Block	Reception	Banquet	
Ground Floor															
HIDEAWAY	600,00	-	-	-	82,00	12,10	3,80	7,20	70	57	30	30	100	40	
Second Floor															
BALLROOM	2.500,00	4.000,00	8.500,00	11.000,00	305,00	25,00	5,60	12,20	380	230	-	-	400	300	
CONFERENCE 2A	400,00	-	-	-	62,00	7,00	3,80	8,90	40	30	24	25	80	40	
CONFERENCE 2B	500,00	-	-	-	74,00	11,00	3,80	7,40	65	45	28	26	90	60	
2nd FLOOR (incl. FOYER)	4.000,00	5.400,00	-	-	790,00	-	3,80	-	-	-	-	-	500	-	
2nd & 3rd FLOOR	8.000,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1000	-	
Third Floor															
CONFERENCE 3C	300,00	-	-	-	53,00	7,20	2,80	7,30	40	30	20	26	60	40	
CONFERENCE 3D	700,00	-	-	-	105,00	14,50	2,80	7,30	110	64	35	40	120	90	
CONFERENCE 3C + 3D	1000,00	1.500,00	4.500,00	5.500,00	158,00	21,70	2,80	7,30	160	104	-	-	200	110	
CONFERENCE 3E	300,00	-	-	-	57,00	12,70	2,80	8,70	50	40	17	15	60	-	
HARBOUR KITCHEN	700,00	-	-	-	124,00	14,50	2,80	8,50	-	48	31	30	120	-	

Raubereitstellungskosten werden...

... bei allen Tagungs- und Bankettveranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen bzw. Veranstaltungen, die den festgelegten Mietfreiumsatz erreichen.

Bei den oben genannten Preisen handelt es sich um Mindestpreise.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01.00 Uhr nachts eine zusätzliche Servicepauschale, gestaffelt nach der Personenzahl, pro angefangener Stunde berechnen:
bis 100 Personen: 190,00€ / Stunde
ab 100 Personen: 290,00€ / Stunde

Der Mietfreiumsatz zur Reduzierung der Raummiete...

... bezieht sich auf die realisierten Speisen- und Getränkeumsätze bei einer Veranstaltung. Wird der festgelegte Umsatz erreicht, verringern sich die Raumbereitstellungskosten um 50% bzw. 100%.

Room Rental Charges...

... are assumed for the arrangement of any conference or banquet. Conference and function packages that meet the specified turnover requirements for discount are excluded from this arrangement.

The prices are minimum prices for the room rates.

Please note that there is an additional service charge for each started hour after 1 a.m., graduated according to the number of persons:
up to 100 persons: 190,00€ / hour
from 100 persons: 290,00€ / hour

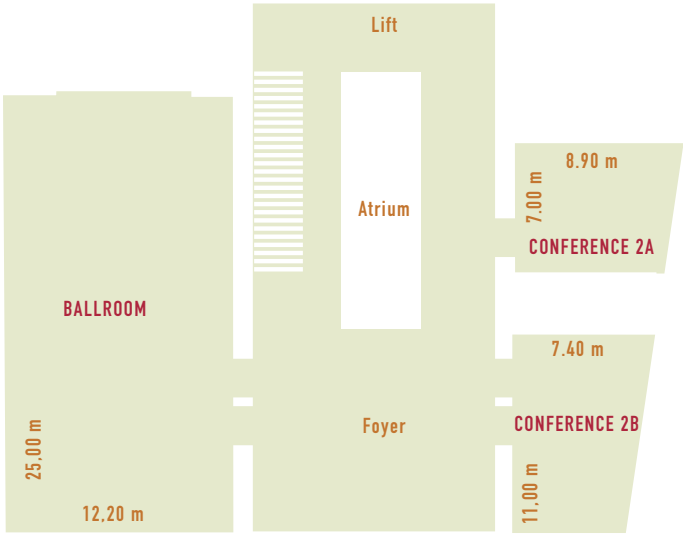
Basis for the calculation of room rental discounts...

... is the total amount expended for meals and drinks during the event. The room hire charges will be reduced by 50% or 100% as applicable, if the required target has been reached.

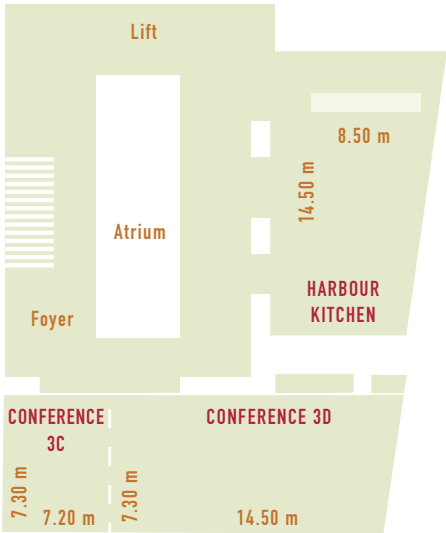
Ground Floor



Second Floor



Third Floor



Tagungspauschalen ab 10 Personen/ Conference packages - min. 10 guests



MEETINGmedium ab EUR 67,00 PRO PERSON

- Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung am Platz
- Pro Teilnehmer Block & Kugelschreiber
- Eine für den Raum geeignete Leinwand & Beamer oder ein Flatscreen
- Ein Flipchart mit Papier & Stiften
- Begrüßungskaffee oder Kaffee/Tee nach dem Business-Lunch
- zwei kalte Tagungsgetränke pro Person im Raum
- eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack
- Business-Lunch inklusive alkoholfreier Softgetränke

MEETINGmedium from EUR 67,00 PER PERSON

- conference room suitable for the number of participants
- a small surprise for each participant in the room
- Note pad and pencils for each participant
- A projection screen & beamer or a TV screen suitable for the room
- A flipboard with paper & pens
- welcome coffee/ tea or coffee/ tea after business lunch
- two soft drinks per person in the room
- one coffee break with coffee, tea and a snack
- business lunch including non-alcoholic drinks

MEETINGlarge ab EUR 80,00 PRO PERSON

- Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung am Platz
- Pro Teilnehmer Block & Kugelschreiber
- Eine für den Raum geeignete Leinwand & Beamer oder ein Flatscreen
- Ein Flipchart mit Papier & Stiften
- Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- kalte Tagungsgetränke im Raum ohne Begrenzung
- zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je einem Pausensnack
- Business-Lunch inklusive alkoholfreier Softgetränke
- Kaffee & Tee nach dem Lunch

MEETINGlarge from EUR 80,00 PER PERSON

- conference room suitable for the number of participants
- a small surprise for each participant in the room
- Note pad and pencils for each participant
- one projection screen & beamer or a TV screen suitable for the room
- one flipboard with paper & pens
- welcome coffee/ tea
- unlimited soft drinks
- two coffee breaks with coffee, tea and one snack
- business lunch including non-alcoholic drinks
- coffee/ tea after business lunch



HAUSEIGENE VERANSTALTUNGSTECHNIK

• Statischer Video-Beamer (20.000 Ansi Lumen)	600,- <input type="checkbox"/>
• Mobiler Video-Beamer, ab	200,- <input type="checkbox"/>
• Installierte Leinwand	150,- <input type="checkbox"/>
• Mobile Leinwand, ab	150,- <input type="checkbox"/>
• Installierter Flatscreen Conference 3E	150,- <input type="checkbox"/>
• Laptop	165,- <input type="checkbox"/>
• Beamertisch	25,- <input type="checkbox"/>
• Beschallungsanlage Ballroom	200,- <input type="checkbox"/>
• Beschallungsanlage Conference 3C+D	150,- <input type="checkbox"/>
• Handmikrofon mit Boden- oder Tischstativ	90,- <input type="checkbox"/>
• Anstecksteckmikrofon oder Headset	90,- <input type="checkbox"/>
• CD Player	30,- <input type="checkbox"/>
• DVD Video-Player	35,- <input type="checkbox"/>
• Laserpointer/ Presenter	10,- <input type="checkbox"/>
• Moderatorenkoffer	30,- <input type="checkbox"/>
• Pinnwand	25,- <input type="checkbox"/>
• Pinnwand mit Papier	30,- <input type="checkbox"/>
• Flipchart mit Papier & Stiften	25,- <input type="checkbox"/>
• Rednerpult	65,- <input type="checkbox"/>
• Bühnenpodest, Element 100x200 cm, je	60,- <input type="checkbox"/>
• Technikerstunde für Auf- & Abbau, ab	65,- <input type="checkbox"/>
• Tanzfläche, inkl. Auf- & Abbau	150,- <input type="checkbox"/>

OWN TECHNICAL EQUIPMENT

• Static video projector (20.000 Ansi Lumen)	600,- <input type="checkbox"/>
• Portable video projector, from	200,- <input type="checkbox"/>
• Installed projection screen	150,- <input type="checkbox"/>
• Portable projection screen	150,- <input type="checkbox"/>
• Installed screen Conference 3E	150,- <input type="checkbox"/>
• Laptop	165,- <input type="checkbox"/>
• Projector table	25,- <input type="checkbox"/>
• Sound system Ballroom	200,- <input type="checkbox"/>
• Sound system Conference 3C+D	150,- <input type="checkbox"/>
• Handheld microphone with floor or table stand	90,- <input type="checkbox"/>
• Wireless clip-on microphone or headset	90,- <input type="checkbox"/>
• CD Player	30,- <input type="checkbox"/>
• DVD player	35,- <input type="checkbox"/>
• Laser pointer/ presenter	10,- <input type="checkbox"/>
• Presentation case	30,- <input type="checkbox"/>
• Pinboard	25,- <input type="checkbox"/>
• Pinboard with paper	30,- <input type="checkbox"/>
• Flipchart with paper & pens	25,- <input type="checkbox"/>
• Speaker's desk	65,- <input type="checkbox"/>
• Stage platform, size 100x200 cm, each	60,- <input type="checkbox"/>
• Wages for setup & dismantling, from	65,- <input type="checkbox"/>
• Dance floor, incl. setup & dismantling	150,- <input type="checkbox"/>

Für die Bereitstellung der Konferenztechnik arbeiten wir mit einer externen Firma zusammen.

For required technical equipment, we cooperate with an external partner.

INTERNET

Kostenfreies Internet/WLAN steht Ihnen bis zu einer Bandbreite von 4 Mbit zur Verfügung.

WLAN und/oder LAN-Verbindungen ab 4 Mbit stellen wir Ihnen ab 150,- (je nach Bandbreite) zur Verfügung.

INTERNET

Free internet/ WLAN is available to you with a bandwidth of 4 Mbit.

WLAN and/ or LAN connections from 4 Mbps, we provide you from 150,- (depending on bandwidth).

IHRE NOTIZEN/ YOUR NOTES:



BAGEL-AUSWAHL

New York-Bagel
Rinderpastrami/ Krautsalat & Senf-Feigen-Dip*

Mohn-Bagel
geräucherter Lachs/ Lollo Rosso
& Apfel-Meerrettich-Dip*

Zwiebel-Käse-Bagel
Roastbeef/ Lollo Rosso & Mixed-pickles-Crème*

Vitalkorn-Bagel
gegrillte Hähnchenbrust/ Romanasalat
& Curry-Mango-Crème*

Kürbiskern-Bagel
gekochtes Ei/ Eisbergsalat & Schnittlauch-Dip*

Tomaten-Bagel
Mozzarella/ Rucola & Balsamico-Crème*

Mehrkorn-Bagel
Thunfisch/ Gurke & Oliven-Thymian-Crème*

EUR 4,50 pro Bagel

SUPPE

Curry-Mango-Suppe/ Geflügel
& Zuckerschoten*
EUR 8,00 pro Person

Weißer Bohnensuppe & Chorizo*
EUR 8,00 pro Person

Süßkartoffel-Suppe & Kürbis*
EUR 7,00 pro Person

Rinderbouillon & Einlage zur Wahl*
Backerbsen/ Flädle/ Eierstich/ Frühlingslauch/
Schnittlauch/ Gemüsejulienne
EUR 7,00 pro Person

IMBISS

Gegrillte Sandwiches
Rinderpastrami/ Weißkrautsalat & Cheddar*
EUR 8,00 pro Sandwich

Gegrillte Panini
Schafskäse/ Rucola/ getrocknete Tomaten & Pesto*
EUR 8,00 pro Person

Gebackene Süßkartoffelsticks & Koriander-Dip*
EUR 8,00 pro Person

Norddeutsche Käsevariation/ Trauben
& Feigensenf*
EUR 12,00 pro Person

CHOICE OF BAGELS

New York bagel
Beef pastrami/ coleslaw & mustard fig dip*

Poppy seed bagel
Smoked salmon/ Lollo Rosso
& apple horse radish dip*

Onion cheese bagel
Roastbeef/ lollo rosso & mixed pickles cream*

„Vitalkorn“ bagel
Grilled chicken breast/ cos lettuce
& curry mango cream*

Pumpkin seed bagel
Boiled egg/ iceberg salad & chives dip*

Tomato bagel
Mozzarella/ rocket salad & balsamic cream*

Multi-grain bagel
Tuna/ cucumber & olives thyme cream*

EUR 4,50 per bagel

SOUP

Curry mango soup/ poultry
& sugar snaps*
EUR 8,00 per person

White beansoup & chorizo*
EUR 8,00 per person

Sweet potato soup & pumpkin*
EUR 7,00 per person

Beef bouillon & side dish for your choice*
Baked peas/ „flaedle“/ scrambled egg/ young leaf
chives/ julienne of vegetables
EUR 7,00 per person

SNACKS

Grilled Sandwiches
Beef pastrami/ white cabbage salad & cheddar*
EUR 8,00 per sandwich

Grilled Sandwiches
Feta/ rocket salad/ dried tomatoes & pesto*
EUR 8,00 per person

Baked sweet potato sticks & coriander dip*
EUR 8,00 per person

Cheese variation „North Germany“/ grapes
& fig mustard*
EUR 12,00 per Person

Kaffeepausen/ Coffee breaks



Kaffee oder Tee
EUR 2,00 pro Portion

Auswahl an Softgetränken
EUR 3,00 pro 0,2 Liter

Zwei halbe, verschieden belegte Brötchen
EUR 4,50 pro Person

Zwei halbe, verschieden belegte Bagels
EUR 4,50 pro Person

Verschieden belegte Stullen
EUR 4,50 pro Person

Focaccia mit italienischem Schinken & Rucola
EUR 4,50 pro Person

Frisch geschnittenes Obst im Glas
EUR 4,50 pro Person

Frisches Obst aus dem Obstkorb
EUR 4,00 pro Person

Kuchenauswahl
EUR 4,50 pro Person

Muffins
EUR 4,50 pro Person

Franzbrötchen
EUR 4,00 pro Person

Mini Windbeutel, gefüllt mit Vanillesahne
EUR 4,00 pro Person

Belgische Butterwaffeln mit Hagelzucker
EUR 4,00 pro Person

Je nach Tagesangebot werden die einzelnen Inhaltsstoffe der oben aufgeführten Speisen während der jeweiligen Tagung in den Kaffeepausen ausgewiesen.

Coffee or tea
EUR 2,00 per unit

Softdrinks
EUR 3,00 per 0,2 liter

Two various topped rolls (half rolls)
EUR 4,50 per person

Two various topped bagels (half bagels)
EUR 4,50 per person

Various topped „Stullen“*
EUR 4,50 per person

Focaccia with Italian prosciutto & rocket
EUR 4,50 per person

Freshly sliced fruits, served in a glass
EUR 4,50 per person

Fresh fruits out of the basket
EUR 4,00 per person

Choice of cakes
EUR 4,50 per person

Muffins
EUR 4,50 per person

„Franzbrötchen“
EUR 4,00 per person

Mini profiterole, filled with vanilla cream
EUR 4,00 per person

Belgian butter waffle with sugar crystals
EUR 4,00 per person

According to daily offer the ingredients of this dishes are recognized in the coffee breaks during each session.

Zusatz Angebote Extra offers



„GESUND & MUNTER“

VITALE

Der gesunde Energie-Schub:

Verschiedene Smoothies (0,125l) (Kokos/ Mango/ Erdbeer)
EUR 9,00 pro Person (3 Stück)

CANDYBAR

Das etwas andere Knabbererlebnis:

Gemüsechips (250g)/ Früchtemix (700g)/
getrocknete Früchte in Schokolade (800g)
EUR 69,00

SPECIALS ZUM FRÜHJAHR

(von Januar bis April)

Süß gefüllte Macarons (3 pro Person)
EUR 5,00 pro Person

SPECIALS ZUR SOMMERZEIT

(von Mai bis August)

Frische Erdbeeren & Limettencreme im Glas
EUR 5,00 pro Person

SPECIALS ZUR HERBSTZEIT

(von August bis Oktober)

Marinierte Zwetschgen & Vanillesahne im Glas
EUR 5,00 pro Person

SPECIALS ZUR WINTERZEIT

(von November bis Dezember)

Variationen vom Christstollen
EUR 5,00 pro Person

NORDISCHES FRÜHSTÜCK

(bis 11.00 Uhr am Veranstaltungstag)

Franzbrötchen/ Rührei mit Büsumer Krabben/
Brot & Butter
EUR 9,00 pro Person

BAYRISCHES FRÜHSTÜCK

(bis 11.00 Uhr am Veranstaltungstag)

Krosse Semmeln/ hausgemachte Marmelade/
Weißwürste mit Brez'n & süßem Senf

EUR 9,00 pro Person

„ALIVE & KICKING“

VITAL

The healthy power boost:

Different smoothies (0,125l) (coconut/ mango/ strawberry)
EUR 9,00 per person (3 pieces)

CANDYBAR

The special snack adventure:

Vegetable Crisps (250g)/ different fruits (700g)/
dried fruits in chocolate (800g)
EUR 69,00

SPECIALS FOR THE SPRING TIME

(from January to April)

Sweet filled Macarons (3 per person)
EUR 5,00 per person

SPECIALS FOR THE SUMMER TIME

(from May to August)

Fresh Strawberries & lime cream, served in a glass
EUR 5,00 per person

SPECIALS FOR THE AUTUMN TIME

(from August to Oktober)

Marinated plums & vanilla cream, served in a glass
EUR 5,00 per person

SPECIALS FOR THE WINTER TIME

(from November to December)

Two kinds of stollen
EUR 5,00 per person

NORDIC BREAKFAST

(until 11.00 pm on event day)

Franzbrötchen/ scrambled eggs with shrimps/ bread
& butter
EUR 9,00 per person

BAVARIAN BREAKFAST

(until 11.00 pm on event day)

Cross roll/ homemade marmelade/
Bavarian veal sausage with pretzel
& sweet mustard
EUR 9,00 per person

Fingerfood/ Finger food



Kräutercrêpes/ Mimolette & Römersalat*

Büffelmozzarella/ schwarze Oliven/ Rucola
& Pinienkerne*

Rindertatar & gebackene Kapernbeeren*

Flusskrebssalat/ Staudensellerie/ Paprika
& Sauce Rouille*

Curry-Sandwich/ Thunfisch
& Teriyaki-Sauce*

Gefülltes Rindercarpaccio/ Frischkäse
& Kirschtomaten*

Gebeizter „Caipirinha-Lachs“/
marinierte Buchenpilze & Zuckerschoten*

Mini Caesar Salad/ Wachtelei
& Parmesandressing*

Gelbes Paprikasüppchen aus der Ploppflasche*

Safranrisotto-Praline & Garnelenragout*

Gegrillter Schweinebauch/ Kartoffel-Wasabi-
Püree & Miso*

Pulled Pork/ Sesambrötchen/ Avokado
& Yuzu*

Hähnchen-Masala/ Couscous & Minzjoghurt*

Gebackenes vom Kaninchen/ Bohnen
& Knoblauchschaum*

Gegrillte Jakobsmuschel
& Paprika-Kapern-Sugo*

Zitronengras-Crème Brûlée*

Apple Pie & Nuss-Karamel*

Obst- & Schokoladentartelettes*

Knuspriges Schokoladenmousse*

5 Komponenten: EUR 28,00 pro Person
8 Komponenten: EUR 39,00 pro Person
12 Komponenten: EUR 56,00 pro Person

Aufpreis Flying Buffet: EUR 4,00 pro Person

Herbs crêpes/ Mimolette & romaine lettuce*

Buffalo mozzarella/ black olives/ rocket
& pine nuts*

Beef tatar & baked capers*

Salad of crayfish/ celery/ capsicum
& sauce Rouille*

Curry sandwich/ tuna & teriyaki sauce*

Filled beef carpaccio/ cream cheese
& cherry tomatoes*

Stained „Caipirinha-salmon“/
marinated mushrooms & sugar snaps*

Mini caesar salad/ quail's egg
& Parmesan dressing*

Yellow pepper soup out of a bottle*

Saffron risotto praline & scampi ragout*

Grilled pork belly/ potato wasabi mash
& miso*

Pulled pork/ sesame roll/ avocado
& Yuzu*

Chicken masala/ cous cous & mint yoghurt*

Baked rabbit/ beans & garlic foam*

Grilled scallop
& pepper capers sugo*

Crème Brûlée lemon grass*

Apple pie & nut caramel*

Fruit & chocolate tartelettes*

Crispy chocolate mousse*

5 courses: EUR 28,00 per person
8 courses: EUR 39,00 per person
12 courses: EUR 56,00 per person

Upcharge flying buffet: EUR 4,00 per person

QUICKLUNCH

Vorspeisen

Romanasalat/ Kirschtomaten/ Croûtons
& Parmesan-Dressing

Wrap/ Hähnchen/ Chinakohl & Currycrème

Flusskrebssalat/ Bleichsellerie/ Fenchel
& Limette

Mini-Mozzarella/ Kirschtomaten & Kaperpesto

Suppen

Petersiliensuppe & marinierte Rüben

Maiscrèmesuppe & geräucherte Paprika

Rote Linsensuppe/ Zitronengras & Chili

Hauptgänge Fleisch

Hähnchen Tikka Massalah/ Süßkartoffel
& Couscous

Gezupfte Rinderbrust/ Baked Beans/
Ofengemüse & Sour cream

Hauptgänge Fisch

Paella de Mariscos/ Spitzpaprika/
Estragon & Aioli

St. Pierre-Filet/ Thymian-Gnocchi/ Artischocken
& eingelegte Zitrone

Hauptgänge Vegetarisch

Casareccia/ Tomatenconfit/ Mozzarella/
Kapern & Salsa Verde

Bratreis/ Tofu/ Wokgemüse/ Ei & Erdnuss

Desserts

Rote Grütze & Vanillesauce

Weißes Schokoladenmousse/ Avocado
& Granatapfel

Haselnussküchlein & Beeren

Lemonencreme/ Mango & Passionsfrucht

QUICK LUNCH

Starter

Cos lettuce/ cherry tomatoes/ croûtons
& parmesan dressing

Wrap/ chicken/ Chinese leaves & curry cream

Crayfish salad/ celery/ fennel & lime

Baby Mozzarella/ cherry tomatoes & capers pesto

Soups

Parsley soup & marinated turnips

Corn cream soup & smoked pepper

Red lintel soup/ lemon grass & chili

Main courses meat

Chicken Tikka Massalah/ sweet potatoes
& cous cous

Pulled breast of beef/ Baked Beans/
baked vegetables & sour cream

Main courses fish

Paella de Mariscos/ pepper/ tarragon & aioli

St. Pierre fillet/ thyme gnocchi/ artichokes
& marinated lemon

Main courses vegetarian

Casareccia/ tomato confit/ mozzarella/
capers & salsa verde

Roasted rice/ tofu/ wok vegetables/
egg & peanut

Desserts

Red berry compote & vanilla sauce

White chocolate mousse/ avocado
& pomegranate

Hazelnut cake & berries

Lime cream/ mango & passion fruit

Unser Quicklunch beinhaltet:
2 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgänge & 2 Desserts.
Viel Spaß bei der Auswahl

Our quick lunch includes:
2 starter, 1 soup, 2 main courses & 2 desserts.
Happy choice

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON HAMBURG NACH MÜNCHEN“

Blattsalate aus dem Alten Land
& Kartoffel-Schnittlauch-Dressing*

Kopfsalat/ saure Sahne & Gartenkresse*

Räucherlachstatar/ Gurkengelee
& Wacholder*

Katenschinken/ marinierte Drillinge
& Petersilie*

Sherry-Matjes/ Pumpernickel & rote Zwiebeln*

Marinierter Kalbstafelspitz/ Rote Bete
& Cornichons*

Wurstsalat/ rote Zwiebeln & Emmentaler*

Obazda/ Radieschen & Laugengebäck*

Zwiebelkuchen/ Birnen & Speck*

Steckrübensüppchen & Frühlingslauch*

Filet vom Landschwein/ Butterspätzle
& Schneidebohnen*

Rosa gebratene Kalbssteaks/ Rosmarinkartoffeln
& Tomaten-Ragout*

Geschmorte Rinderbrust/ Schupfnudeln
& Wurzelgemüse*

Pochierter Kabeljau/ Kräuterkartoffeln/
Blattspinat & Senfschaum*

Lachsfilet/ kleine Ofenkartoffeln
& Altländer Rüben*

Gratiniertes Blumenkohl/ Brokkoli/ gebratene
Pilze & Weißweinvelouté*

Butterkuchen & Rahm*

Hamburger Rote Grütze & Vanillesauce*

Topfen-Mohn-Mousse & weißer Süßwein*

Zitronenschaum-Crème
& Walnuss-Honig-Streusel*

Holunder-Birnen-Ragout*

„FROM HAMBURG TO MUNICH“

„Altlaender“ green salad
& potato chives dressing*

Lettuce/ sour cream & garden cress*

Tatar of smoked salmon/ cucumber jelly
& junipers*

Smoked ham/ marinated potato
& parsley*

Sherry matie/ pumpernickel & red onions*

Marinated prime boiled of veal/ beetroot
& cornichons*

Sausage salad/ red onions & Emmentaler cheese*

„Obazda“/ radishes & pumpernickel*

Onion cake/ pears & bacon*

Soup of turnips & spring onion*

Filet of pork/ butter spaetzle
& string beans*

Pink roasted steaks of veal/ rosemary potatoes
& tomato ragout*

Beef brisket/ finger noodles
& root vegetables*

Poached codfish/ herbal potatoes/ leaf spinach
& mustard foam*

Fillet of salmon/ small baked potatoes
& „Altlaender“ turnips*

Gratinated cauliflower/ broccoli/ roasted
mushrooms & white wine velouté*

Butter cake & cream*

Hamburger red berry compote & vanilla sauce*

Quark poppyseed mousse & white wine*

Lemon foam cream
& walnut honey streusel*

Elderberry pear compote*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON ITALIEN NACH SPANIEN“

Romanasalat/ Kirschtomaten/ Pinienkerne
& Parmesan-Dressing*

Anti Pasti & gefülltes Gemüse*

Gegrillter Pulpo/ Zitrone/ Oliven „Terre Liguri“
& Petersilie*

Salat „Nicoise“/ Sardellen/ grüne Bohnen/
Tomaten & Kartoffeln*

Fenchelsalami/ Artischockensalat & Rucola*

Büffelmozzarella/ Tomatenbisquit & Basilikum*

Gebatene Auberginenröllchen & Fetakäse*

Bretonische Austern/ Chesterbrot/
gesalzene Butter & Zitrone*

Boeff Stroganoff-Salat/ Pilze/ Rote Bete
& Senf-Sauerrahm-Dressing*

Französische Zwiebelsuppe/ Blätterteig
& Estragon*

Gebatene Lammhüftsteaks/ Tomatenrisotto/
geschmorte Paprika & Thymian*

Paella mit Huhn/ Kaninchen & Meeresfrüchten*

Involtini vom Kalb/ Thymianpolenta/ Taleggio/
getrocknete Tomaten & Artischocken*

Gebatenes St. Pierre-Filet/ Sepia-Pasta/
Fenchel & Tomaten*

Nudelrisotto/ Rucola & Kirschtomaten*

„Parma“ Schweinefilet/ Gnocchi in
Tomatensauce/ Ricotta & Blattspinat*

Espressocrème auf Portwein-Feigen*

Joghurtmousse/ Nüsse & Honigsirup*

Zitronenkuchen/ Kondensmilch & Zimt*

Tiramisu/ Kaffeelikör & Himbeerkaramell*

Crème Brûlée & Cantuccini*

„FROM ITALY TO SPAIN“

Cos lettuce/ cherry tomatoes/ pine nuts
& parmesan dressing*

Anti Pasti & filled vegetables*

Grilled pulpo/ lemon/ olives „Terre Liguri“
& parsley*

Salad „Nicoise“/ anchovies/ green beans/
tomatoes & potatoes*

Fennel salami/ artichokes salad & rocket*

Buffalo mozzarella/ tomato bisquit & basil*

Roasted aubergine rolls & feta*

Breton oyster/ chester bread/ salted butter/
& lemon*

Boeff stroganoff salad/ mushrooms/ beetroot
& mustard sour cream dressing*

French onion soup/ flaky pastry & tarragon*

Roasted point steak of lamb/ tomato risotto/
braised pepper & thyme*

Paella with chicken/ coney & sea fruits*

Involtini of calf/ thyme polenta/ Taleggio/ dried
tomatoes & artichokes*

Roasted fillet of St. Pierre/ sepia pasta/
fennel & tomatoes*

Noodles risotto/ rocket & cherry tomatoes*

Filet of „Parma“ pork/ gnocchi in tomato sauce/
ricotta & leaf spinach*

Espresso cream on port wine figs*

Yoghurt mousse/ nuts & honey syrup*

Lemon cake/ milk & cinnamon*

Tiramisu/ coffee liqueur & raspberry caramel*

Crème Brûlée & cantuccini*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON JAPAN NACH ARABIEN“

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele/
Wakame & Teriyaki-Sauce*

Glasnudelsalat mit Hähnchen/ Sojabohnen
& Ingwer*

Gedämpfte Dim Sum & Soja-Sauce*

Gebackene Frühlingssrollen & süße Chili-Sauce*

Tandoorihähnchen/ Mangochutney/ Minze
& Naan-Brot*

Bulgursalat/ Rosinen/ Tomaten & Petersilie*

Gratinierter Ziegenkäse & Portwein-Feigen*

Scharfer Kichererbsensalat
& Korianderjoghurt*

Pikante Hühnersuppe/ Paprika
& Shiitake-Pilze*

Yakitori Spieße & Nudeln aus dem Wok*

Gebratener Tofu & Szechuanpfeffer*

Kokosnuss-Curry/ Garnelen/ Basmatireis
& Wokgemüse*

Lammragout/ Falafel / Aprikosen & Pistazien*

Hähnchenschenkel/ rote Linsen/ Kreuzkümmel
& Petersilie*

Gebackene Entenbrust/ Pak Choy/
Erdnussauce & Kaffir-Limetten-Reis*

Baklava*

Mandarinen-Mousse*

Litschi im Grünen-Tee-Sud & Kardamomcrème*

Exotischer Fruchtsalat mit Granatapfel
& Orangenblütenwasser*

Feigen in Mandelmilch*

„FROM JAPAN TO ARABIA“

Sashimi of greater amberjack/ sour marinated
vegetables & teriyaki sauce*

Glass noodle salad/ chicken/ soybeans
& ginger*

Steamed Dim Sum & soy sauce*

Fried springrolls & sweet chili sauce*

Tandoori chicken/ mango chutney/ mint
& Naan bread*

Bulgur salad/ raisins/ tomatoes & parsley*

Gratinéed goat cheese & port wine figs*

Hot chick peas salad
& coriander yoghurt*

Spicy chicken soup/ peppers
& shiitake mushrooms*

Yakitori sticks & noodles*

Fried tofu & Szechuan pepper*

Coconut-curry/ scampis/ basmati rice
& vegetables*

Lamb stew/ falafel/ apricots & pistachios*

Chicken drumstick/ red lentils/ cumin
& parsley*

Fried chicken breast/ pak choy/peanut dip
& kaffir lime rice*

Baklava*

Mandarins mousse*

Lychee in green-tea-liqueur & cardamom cream*

Exotic fruit salad/ pomegranate
& orange flower water*

Figs in almond milk*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON RIO NACH VANCOUVER“

Caesar Salad/ Hähnchenbrust/ Croûtons
& Parmesan*

Salat von weißen Bohnen/ Nachos & grüne Salsa*

Tomaten-Paprika-Salat/ Avocado & frischer Chili*

Chicken Wings & Coleslaw*

Waldorfsalat/ Rauchschinken & Walnusspesto*

Ceviche vom Seeteufel/ Passionsfrucht/
Avocado & Koriander*

Flusskrebssalat/ Äpfel & Lauch*

Pastrami Sandwiches/ Weißkraut & Cheddar*

Wrap/ Eisbergsalat/ Mais & Cheddar*

Kürbis-Chili-Süppchen & Curry-Popcorn*

Gemüse-Jambalaya*

Steaks vom US-Beef/ Süsskartoffelpüree/
schwarze Bohnen & Ahorn-Thymian-Jus*

Red Snapper/ gestampfte Kartoffeln mit Pecan-
nüssen/ gegrillter Mais & Paprika*

Shortribs/ Ofenkartoffeln/ Sourcream
& Barbecuesauce*

Putenbrust/ Erdnusssauce & Cranberries*

Lachsfilet & Kürbiskruste/ „Dirty“ Reis
& Pimentos*

Apple Pie*

Weißes Kaffeemousse & Gewürznelken-Schaum*

Cheesecake im Weckglas*

Bananen-Eiscreme & Macadamia*

Karamellbrownie & Erdnussbutter*

„FROM RIO TO VANCOUVER“

Caesar salad/ chicken breast/ croûtons
& parmesan*

Salad of white beans/ nachos & green salsa*

Tomato pepper salad/ avocado & fresh chili*

Chicken wings & coleslaw*

„Waldorf“-salad/ smoked ham & walnut pesto*

Ceviche of monk fish/ passion fruit/ avocado
& coriander*

Crawfish salad/ apple & leek*

Pastrami sandwiches/ white cabbage & cheddar*

Wrap/ lettuce/ corn & cheddar cheese*

Pumpkin chili soup & curry popcorn*

Vegetable jambalaya*

Steaks from US beef/ mashed sweet potatoes/
black beans & maple thyme jus*

Red Snapper/ mashed potatoes with pecan nuts/
grilled corn & pepper*

Shortribs/ baked potatoes/ sour cream
& barbecue sauce*

Turkey breast/ peanut dip & cranberries*

Fillet of salmon & pumpkin crust/ „dirty“ rice
& pimentos*

Apple Pie*

White coffee mousse & cloves foam*

Cheese cake in jelly jar*

Banana ice cream & macadamia*

Caramel brownie & peanutbutter*

4 Vorspeisen/1 Suppe/3 Hauptgänge/3 Desserts EUR 39,00 p.p.
6 Vorspeisen/1 Suppe/4 Hauptgänge/4 Desserts EUR 49,00 p.p.
9 Vorspeisen/1 Suppe/6 Hauptgänge/5 Desserts EUR 89,00 p.p.

4 starters/1 soup/3 main courses/3 desserts EUR 39,00 p.p.
6 starters/1 soup/4 main courses/4 desserts EUR 49,00 p.p.
9 starters/1 soup/6 main courses/5 desserts EUR 89,00 p.p.

Menüvorschläge/ Menu suggestions



„DEUTSCHLAND“

Terrine & Gebackenes vom Kalb/
Altländer Blattsalate & Kräuter-Vinaigrette*

Kartoffelsüppchen/ Afillakresse & Erbsenschaum*

Zanderfilet/ bunte Rüben & Rieslingschaum*

Rosa gebratener Kalbsrücken/ Serviettenknödel
& Rahmwirsing*

Warmer Schokoladenkuchen/
Galliano-Krokant-Parfait & Beerenkompott*

Dazu servieren wir:
Krustenbrot mit Kräuterbutter*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

„EUROPA“

„Calzone vom Rind“/ schwarzer Knoblauch/
Kresse & Kirschtomaten-Vinaigrette*

Weißes Bohnensüppchen/ Chorizo & Paprika*

Doradenfilet/ Spaghetti/ braisierter Babyfenchel
& Bouchet-Muschel-Sud*

Lammhüftsteak/ Tomatenrisotto/
rotes Zwiebelconfit & Auberginen*

Feigentarte & Ziegenfrischkäse-Eis*

Dazu servieren wir:
Brioche & Focaccia mit gesalzener Butter*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef
René Bruno ein Menü oder Buffet ganz nach
Ihren Vorstellungen.

„GERMANY“

Terrine & baked of veal/
„Altlaender“ leaf lettuce & herbal vinaigrette*

Potato soup/ „Afilla“ cress & peas foam*

Fillet of pikeperch/ turnips & Riesling foam*

Pink roasted saddle of veal/ „Serviettenknödel“
& cream savoy cabbage*

Warm chocolate cake/ galliano cracknel parfait
& stewed fruits*

Additionally we serve:
crusts bread with herbal butter*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

„EUROPE“

„Calzone of beef“/ black garlic/ cress
& cherry tomato vinaigrette*

White beans soup/ chorizo & pepper*

Fillet of gilthead/ spaghetti/ braised baby fennel
& „Bouchet“ mussel brew*

Steak of lamb shank/ tomato risotto/
red mashed onions & eggplants*

Fig cake & ice cream of soft goat cheese*

Additionally we serve:
Brioche & Focaccia with salted butter*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

Our head chef René Bruno will also create
a menu or buffet according to your wishes.

Menüvorschläge/ Menu suggestions



„AMERIKA“

Ceviche vom Seeteufel/ Passionsfrucht/
Avocado & Koriander*

Kürbis-Chili-Süppchen & Cranberry*

Gebratene Jakobsmuscheln/ Quinoa/
Chili & gelber Paprikaschaum*

Rosa gebratenes „Bavette“/
Kartoffel-Rosmarin-Kuchen/ Blumenkohl
& Perlzwiebeln*

Apple Pie/ Marshmallow
& salziges Erdnuss-Eis*

Dazu servieren wir:
Brötchenkonfekt mit gesalzener Butter*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

„ASIEN“

Gebackene Garnele/ Avocado/ Limette
& Shiso*

Asiatische Consommé/ Rinderfilet/
Shiitake-Pilzen & Zuckerschoten*

Buttermakrele, gratiniert mit Ingwer & Sesam/
Edamame & Shimeji-Pilze*

Gebratene Entenbrust/ Jasminreis/ Pak Choi/
Tamarinde & Sprossen*

Litschi im Sud vom grünen Tee
& Kardamom-Crème*

Dazu servieren wir:
Naan Brot & Papadums mit Kräuterjoghurt*

3-Gang-Menü EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü EUR 42,00 pro Person

5-Gang-Menü EUR 49,00 pro Person

Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef
René Bruno ein Menü oder Buffet ganz nach
Ihren Vorstellungen.

„AMERICA“

Ceviche of monk fish/ passion fruit/
avocado & coriander*

Pumpkin chili soup & cranberry*

Roasted scallops/ quinoa/ chili
& yellow pepper foam*

Pink roasted „Bavette“ beef/
potato rosemary cake/ cauli flower
& pearl onions*

Apple pie/ marshmallow
& salty peanut ice cream*

Additionally we serve:
dinner roll with salted butter*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

„ASIA“

Baked prawn/ avocado/ lime & shiso*

Asian consommé/ fillet of beef/
shiitake mushrooms & sugar snaps*

Gratinated escolar with ginger sesame crust/
„edamame“ & shimeji mushrooms*

Roasted breast of duck/ jasmine rice/ pak choi/
tamarind & sprouts*

Lychee in brew of green tea
& kardamom cream*

Additionally we serve:
Naan bread & papadums with herbal yoghurt*

3 course menu EUR 37,00 per person

4 course menu EUR 42,00 per person

5 course menu EUR 49,00 per person

Our head chef René Bruno will also create
a menu or buffet according to your wishes.

Allergen-Kennzeichnung/ Allergen exposure



Buffetvorschläge/ Buffet suggestions

„VON HAMBURG NACH MÜNCHEN“

Blattsalate aus dem Alten Land & Kartoffel-Schnittlauch-Dressing
Kopfsalat/saure Sahne & Gartenkresse
Räucherlachstatar/Gurkengelee & Wacholder
Katenschinken/marinierte Drillinge & Petersilie
Sherry-Matjes/Pumpernickel & rote Zwiebeln
Marinierter Kalbstafelspitz/Rote Bete & Cornichons
Wurstsalat/rote Zwiebeln & Emmentaler
Obazda/Radieschen & Laugengebäck
Zwiebelkuchen/Birnen & Speck

Steckrübensüppchen & Frühlingslauch

Filet vom Landschwein/Butterspätzle & Schneidebohnen
Rosa gebratene Kalbssteaks/Rosmarinkartoffeln & Tomaten-Ragout
Geschmorte Rinderbrust/Schupfnudeln & Wurzelgemüse
Pochierter Kabeljau/Kräuterkartoffeln/Blattspinat & Senfschaum
Lachsfilet/kleine Ofenkartoffeln & Amländer Rüben
Gratinierter Blumenkohl/Brokkoli/gebratene Pilze & Weißweinvelouté

Butterkuchen & Rahm
Hamburger Rote Grütze & Vanillesauce
Topfen-Mohn-Mousse & weißer Süßwein
Zitronenschaum-Crème & Walnuss-Honig-Streusel
Holunder-Birnen-Ragout

„VON ITALIEN NACH SPANIEN“

Romanasalat/Kirschtomaten/Pinienkerne & Parmesan-Dressing
Anti Pasti & gefülltes Gemüse
Gegrillter Pulpo/Zitrone/Oliven „Terre Liguri“ & Petersilie
Salat „Nicoise“/Sardellen/grüne Bohnen/Tomaten & Kartoffeln
Fenchelsalami/Artischockensalat & Rucola
Büffelmozzarella/Tomatenbisquit & Basilikum
Gebratene Auberginenröllchen & Fetakäse
Bretonische Austern/Chesterbrot/gesalzene Butter & Zitrone
Boeff Stroganoff-Salat/Pilze/Rote Bete
& Senf-Sauerrahm-Dressing

Französische Zwiebelsuppe/Blätterteig & Estragon

Gebratene Lammhüftsteaks/Tomatenrisotto/
geschmorte Paprika & Thymian
Paella mit Huhn/Kaninchen & Meeresfrüchten
Involtini vom Kalb/Thymianpolenta/Taleggio/getrocknete Tomaten
& Artischocken
Gebratenes St. Pierre-Filet/Sepia-Pasta/Fenchel & Tomaten
Nudelrisotto/Rucola & Kirschtomaten
„Parma“ Schweinefilet/Gnocchi in Tomatensauce/
Ricotta & Blattspinat

Espresso crème auf Portwein-Feigen
Joghurtmousse/Nüsse & Honigsirup
Zitronenkuchen/Kondensmilch & Zimt
Tiramisu/Kaffeelikör & Himbeerkaramell
Crème Brûlée & Cantuccini

„FROM HAMBURG TO MUNICH“

„Altleaender“ green salad & potato chives dressing D,L
Lettuce/sour cream & garden cress D
Smoked salmon salad/cucumber jelly & junipers B,D,G
Smoked ham/marinated potatoe & parsley L
Sherry matie/pumpernickel & red onions B,D,E,G,I
Marinated prime boiled of veal/beetroot & cornichons E,L
Sausage salad/red onions & Emmentaler cheese D,E,I,L
„Obazda“/radishes & pumpernickel D,I
Onion cake/pears & bacon A,D,E,F,I

Soup of turnips & spring onion D,E

Filet of pork/butter spaetzle & string beans A,D,E,I
Pink roasted steaks of veal/rosemary potatoes & tomato ragout E
Beef brisket/finger noodles & root vegetables A,D,E,G,I
Poached codfish/herbal potatoes/leaf spinach & mustard foam B,D,E,I,L
Fillet of salmon/small baked potatoes & „Altleaender“ turnips B,D,E
Gratinated cauliflower/broccoli/roasted mushrooms D,E,G
& white wine velouté

Butter cake & cream A,D,I,K
Hamburger red berry compote & vanilla sauce A,D,G
Quark poppyseed mousse & white wine A,D,G
Lemon foam cream & walnut honey streusel A,D,I,K
Elderberry pear compote

„FROM ITALY TO SPAIN“

Cos lettuce/cherry tomatoes/pine nuts & parmesan dressing A,B,D,I,L
Anti Pasti & filled vegetables D,E,L,G
Grilled pulpo/lemon/olives „Terre Liguri“ & parsley E,G,N
Salad „Nicoise“/anchovies/green beans/tomatoes & potatoes B,E,L
Fennel salami/artichokes salad & rocket
Buffalo mozzarella/tomato bisquit & basil A,D,I,K
Roasted aubergine rolls & feta D,K
Breton oyster/chester bread/salted butter & lemon D,I,N
Boeff stroganoff salad/mushrooms/ beetroot D,E,G,I,L
& mustard sour cream dressing

French onion soup/flaky pastry & tarragon A,D,E,G,I

Roasted point steak of lamb/tomato risotto/
braised pepper & thyme D,E,G
Paella with chicken/coney & sea fruits B,C,D,E,N
Veal Involtini/thyme polenta/Taleggio/dried tomatoes A,D,E,G,I
& artichokes
Roasted fillet of St. Pierre/sepia pasta/fennel & tomatoes D,B,M
Noodle risotto/rocket & cherry tomatoes D,E,G,I
Filet of „Parma“ pork/gnocchi in tomato sauce/
ricotta & leaf spinach A,D,E,G,I

Espresso cream with port wine figs A,D,G
Yoghurt mousse/nuts & honey syrup A,D,F,H,I,K
Lemon cake/milk & cinnamon A,D,E,H,I,K
Tiramisu/coffee liqueur & raspberry caramel A,D,F,H,I,K
Crème Brûlée & cantuccini A,D,F,H,I,K

Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können wir keine Kreuzkontamination ausschließen.
Despite careful preparation of the dishes, we cannot exclude cross-contamination.

Allergen-Kennzeichnung/ Allergen exposure



Buffetvorschläge/ Buffet suggestions

„VON JAPAN NACH ARABIEN“

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele/Wakame & Teriyaki-Sauce

Glasnudelsalat mit Hähnchen/Sojabohnen & Ingwer

Gedämpfte Dim Sum & Soja-Sauce

Gebackene Frühlingsrollen & süße Chili-Sauce

Tandoorihähnchen/Mangochutney/Minze & Naan-Brot

Bulgursalat/Rosinen/Tomaten & Petersilie

Gratinierter Ziegenkäse & Portwein-Feigen

Scharfer Kichererbsensalat & Korianderjoghurt

Pikante Hühnersuppe/Paprika & Shiitake-Pilze

Yakitori Spieße & Nudeln aus dem Wok

Gebratener Tofu & Szechuanpfeffer

Kokosnuss-Curry/Garnelen/Basmatireis & Wokgemüse

Lammragout/Falafel/Aprikosen & Pistazien

Hähnchenschienkel/rote Linsen/Kreuzkümmel & Petersilie

Gebackene Entenbrust/Pak Choy/
Erdnussauce & Kaffir-Limetten-Reis

Baklava

Mandarinen-Mousse

Litschi im Grünen-Tee-Sud & Kardamomcrème

Exotischer Fruchtsalat mit Granatapfel & Orangenblütenwasser

Feigen in Mandelmilch

„VON RIO NACH VANCOUVER“

Ceasar Salad/Hähnchenbrust/Croûtons & Parmesan

Salat von weißen Bohnen/Nachos & grüne Salsa

Tomaten-Paprika-Salat/Avocado & frischer Chili

Chicken Wings & Coleslaw

Waldorfsalat/Rauchschinken & Walnusspesto

Ceviche vom Seeteufel/Passionsfrucht/Avocado & Koriander

Flusskrebssalat/Äpfel & Lauch

Pastrami Sandwiches/Weißkraut & Cheddar

Wrap/Eisbergsalat/Mais & Cheddar

Kürbis-Chili-Süppchen & Curry-Popcorn

Gemüse-Jambalaya

Steaks vom US-Beef/Süßkartoffelpüree/
schwarze Bohnen & Ahorn-Thymian-Jus

Red Snapper/gestampfte Kartoffeln mit Pecannüssen/
gegrillter Mais & Paprika

Shortribs/Ofenkartoffeln/Sourcream & Barbecuesauce

Putenbrust/Erdnussauce & Cranberrys

Lachsfilet & Kürbiskruste/„Dirty“ Reis & Pimentos

Apple Pie

Weißes Kaffeemousse & Gewürznelken-Schaum

Cheesecake im Weckglas

Bananen-Eiscreme & Macadamia

Karamellbrownie & Erdnussbutter

„FROM JAPAN TO ARABIA“

Sashimi of greater amberjack/
sour marinated vegetables & teriyaki sauce

Glass noodle salad/chicken/soybeans & ginger

Steamed Dim Sum & soy sauce

Fried springrolls & sweet chili sauce

Tandoori chicken/mango chutney/mint & Naan bread

Bulgur salad/rosins/tomatoes & parsley

Gratinéed goat cheese & port wine figs

Hot chick peas salad & coriander yoghurt

Spicy chicken soup/peppers & shiitake mushrooms

Yakitori sticks & noodles

Fried tofu & Szechuan pepper

Coconut-curry/scampis/basmati rice & vegetables

Lamp stew/falafel/apricots & pistachios

Chicken drumstick/red lentils/cumin & parsley

Fried chicken breast/pak choy/
peanut dip & kaffir lime rice

Baklava

Mandarins mousse

Lychee in green-tea-liqueur & cardamom cream

Exotic fruit salad/pomegranate & orange flower water

Figs in almond milk

„FROM RIO TO VANCOUVER“

Caesar salad/chicken breast/croûtons & parmesan

Salad of white beans/nachos & green salsa

Tomato pepper salad/avocado & fresh chili

Chicken wings & coleslaw

„Waldorf“-salad/smoked ham & walnut pesto

Ceviche of monk fish/passion fruit/avocado & coriander

Crawfish salad/apple & leek

Pastrami sandwiches/white cabbage & cheddar

Wrap/lettuce/corn & cheddar cheese

Pumpkin chili soup & curry popcorn

Vegetable jambalaya

Steaks from US beef/mashed sweet potatoes/
black beans & maple thyme jus

Red Snapper/mashed potatoes with pecan nuts/
grilled corn & pepper

Shortribs/baked potatoes/sour cream & barbecue sauce

Turkey breast/peanut dip & cranberries

Fillet of salmon & pumpkin crust/„dirty“ rice & pimentos

Apple Pie

White coffee mousse & cloves foam

Cheese cake in jelly jar

Banana ice cream & macadamia

Caramel brownie & peanutbutter

Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können wir keine Kreuzkontamination ausschließen.
Despite careful preparation of the dishes, we cannot exclude cross-contamination.

Allergen-Kennzeichnung/ Allergen exposure



Menüvorschläge/ Menue suggestions

„DEUTSCHLAND“

Terrine & Gebackenes vom Kalb/Altländer Blattsalate & Kräuter-Vinaigrette

Kartoffelsüppchen/Afillakresse & Erbsenschaum

Zanderfilet/bunte Rüben & Rieslingschaum

Rosa gebratener Kalbsrücken/Serviettenknödel & Rahmwirsing

Warmer Schokoladenkuchen/Galliano-Krokant-Parfait & Beerenkompott

Krustenbrot mit Kräuterbutter

„EUROPA“

„Calzone vom Rind“/schwarzer Knoblauch/Kresse & Kirschtomaten-Vinaigrette

Weißes Bohnensüppchen/Chorizo & Paprika

Doradenfilet/Spaghetti/braisiertes Babyfenchel & Bouchet-Muschel-Sud

Lammhüftsteak/Tomatenrisotto/rotes Zwiebelconfit & Auberginen

Feigentarte & Ziegenfrischkäse-Eis

Brioche & Focaccia mit gesalzener Butter

„AMERIKA“

Ceviche vom Seeteufel/Passionsfrucht/Avocado & Koriander

Kürbis-Chili-Süppchen & Cranberry

Gebratene Jakobsmuscheln/Quinoa/Chili & gelber Paprikaschaum

Rosa gebratenes „Bavette“/Kartoffel-Rosmarin-Kuchen/Blumenkohl & Perlzwiebeln

Apple Pie/Marshmallow & salziges Erdnuss-Eis

Brötchenkonfekt mit gesalzener Butter

„ASIEN“

Gebackene Garnele/Avocado/Limette & Shiso

Asiatische Consommé/Rinderfilet/Shiitake-Pilzen & Zuckerschoten

Buttermakrele, gratiniert mit Ingwer & Sesam/Edamame & Shimeji-Pilze

Gebratene Entenbrust/Jasminreis/Pak Choi/Tamarinde & Sprossen

Litschi im Sud vom grünen Tee & Kardamom-Crème

Naan Brot & Papadums mit Kräuterjoghurt

„GERMANY“

Terrine & baked of veal/„Altlaender“ leaf lettuce & herbal vinaigrette

Potato soup/„Afilla“ cress & peas foam

Fillet of pikeperch/turnips & Riesling foam

Pink roasted saddle of veal/„Serviettenknödel“ & cream savoy cabbage

Warm chocolate cake/galliano cracknel parfait & stewed fruits

Crusts bread with herbal butter

„EUROPE“

„Calzone of beef“/black garlic/cress & cherry tomato vinaigrette

White beans soup/chorizo & pepper

Fillet of gilthead/spaghetti/braised baby fennel & „Bouchet“ mussel brew

Steak of lamb shank/tomato risotto/red mashed onions & eggplants

Fig cake & ice cream of soft goat cheese

Brioche & Focaccia with salted butter

„AMERICA“

Ceviche of monk fish/passion fruit/avocado & coriander

Pumpkin chili soup & cranberry

Roasted scallops/quinoa/chili & yellow pepper foam

Pink roasted „Bavette“ beef/potato rosemary cake/cauli flower& pearl onions

Apple pie/marshmallow & salty peanut ice cream

Dinner roll with salted butter

„ASIA“

Baked prawn/avocado/lime & shiso

Asian consommé/fillet of beef/shiitake mushrooms & sugar snaps

Gratinated escolar with ginger sesame crust/„edamame“ & shimeji mushrooms

Roasted breast of duck/jasmine rice/pak choi/tamarind & sprouts

Lychee in brew of green tea & kardamom cream

Naan bread & papadums with herbal yoghurt

Fingerfood

Kräutercrêpes/Mimolette & Römersalat

Büffelmozzarella/schwarze Oliven/Rucola & Pimienkerne

Rindertatar & gebackene Kapernbeeren

Flusskrebssalat/Staudensellerie/Paprika & Sauce Rouille

Curry-Sandwich/Thunfisch & Teriyaki-Sauce

Gefülltes Rindercarpaccio/Frischkäse & Kirschtomaten

Gebeizter „Caipirinha-Lachs“/marinierte Buchenpilze & Zuckerschoten

Mini Caesar Salad/Wachtelei & Parmesandressing

Gelbes Paprikasüppchen aus der Ploppflasche

Safranrisotto-Praline & Garnelenragout

Gegrillter Schweinebauch/Kartoffel-Wasabi-Püree & Miso

Pulled Pork/Sesambrötchen/Avokado & Yuzu

Hähnchen-Masallah/Couscous & Minzjoghurt

Gebackenes vom Kaninchen/Bohnen & Knoblauchschaum

Gegrillte Jakobsmuschel & Paprika-Kapern-Sugo

Zitronengras-Crème Brûlée

Apple Pie & Nuss-Karamel

Obst- & Schokoladentartelletes

Knuspriges Schokoladenmousse

Herbal crêpes/Mimolette & romaine lettuce

Buffalo mozzarella/black olives/rocket & pine nuts

Beef tatar & baked capers

Salad of crayfish/celery/pepper & sauce Rouille

Curry sandwich/tuna & teriyaki sauce

Filled beef carpaccio/cream cheese & cherry tomatoes

Stained „Caipirinha-salmon“/marinated mushrooms & sugar snaps

Mini caesar salad/quail's egg & Parmesan dressing

Yellow pepper soup out of a bottle

Praline of saffron risotto & scampi ragout

Grilled pork belly/potato wasabi mash & miso

Pulled pork/sesame roll/avocado & Yuzu

Chicken Masallah/cous cous & mint yoghurt

Baked rabbit/beans & garlic foam

Grilled scallop & pepper capers sugo

Crème Brûlée of lemon gras

Apple pie & nut caramel

Tartlets of fruit & chocolate

Crispy chocolate mousse

Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können wir keine Kreuzkontamination ausschließen.
Despite careful preparation of the dishes, we cannot exclude cross-contamination.

Allergen-Kennzeichnung/ Allergen exposure



Tagungspausen/Conference breaks

BAGEL-AUSWAHL

NEW YORK-BAGEL/Rinderpastrami/Krautsalat & Senf-Feigen-Dip
MOHN-BAGEL/geräucherter Lachs/Lollo Rosso
& Apfel-Meerrettich-Dip
ZWIEBEL-KÄSE-BAGEL/Roastbeef/Lollo Rosso & Mixed-pickles-Crème
VITALKORN-BAGEL/gegrillte Hähnchenbrust/Romanasalat
& Curry-Mango-Crème
KÜRBISKERN-BAGEL/gekochtes Ei/Eisbergsalat & Schnittlauch-Dip
TOMATEN-BAGEL/Mozzarella/Rucola & Balsamico-Crème
MEHRKORN-BAGEL/Thunfisch/Gurke & Oliven-Thymian-Crème

SUPPE

Curry-Mango-Suppe/Geflügel & Zuckerschoten
Weiße Bohnensuppe & Chorizo
Süßkartoffel-Suppe & Kürbis
Rinderbouillon
Backerbsen
Flädle
Eierstich
Frühlingslauch/Schnittlauch/Gemüsejulienne

IMBISS

GEGRILLTE SANDWICHES/Rinderpastrami/Weißkrautsalat
& Cheddar
GEGRILLTE PANINI/Schafskäse/Rucola/getrocknete Tomaten & Pesto
Gebackene Süßkartoffelsticks & Koriander-Dip
Norddeutsche Käsevariation/Trauben & Feigensenf

CHOICE OF BAGELS

NEW YORK BAGEL/Beef pastrami/coleslaw & mustard fig dip A,D,E,F,I,K,L,M
POPPY SEED BAGEL/Smoked salmon/Lollo Rosso
& apple horse radish dip A,B,D,E,F,I,M
ONION CHEESE BAGEL/Roastbeef/Lollo rosso & mixed pickles cream A,D,I,L,M
„VITALKORN“ BAGEL/Grilled chicken breast/cos lettuce A,D,I,J,K
& curry mango cream
PUMPKIN SEED BAGEL/Boiled egg/iceberg salad & chives dip A,D,I,J,K
TOMATO BAGEL/Mozzarella/rocket salad & balsamic cream A,D,G,I,J,K,M
MULTI-GRAIN BAGEL/Tuna/cucumber & olives thyme cream A,D,F,H,I,M

SOUP

Curry mango soup/poultry & sugar snaps D,E,F,H,M,N
White beansoup & chorizo D,E
Sweet potato soup & pumpkin D,E
Beef bouillon E
Baked peas A,D,I
“Flädle“ A,D,I
Scrambled egg A,D
Young leaf/chives/julienne of vegetables

SNACKS

GRILLED SANDWICHES/Beef pastrami/white cabbage salad A,D,E,F,I,K,L,M
& cheddar
GRILLED SANDWICHES/Feta/rocket salad/dried tomatoes & pesto D,I
Baked sweet potato sticks & coriander dip A,F,M
Cheese variation „North Germany“/grapes & fig mustard D,K

Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können wir keine Kreuzkontamination ausschließen.
Despite careful preparation of the dishes, we cannot exclude cross-contamination.

A - Eier

B - Fisch

C - Krebstiere

D - Milch

E - Sellerie

F - Sesamsamen

G - Schwefeldioxid & Sulphite

H - Erdnüsse

I - Glutenhaltiges Getreide

J - Lupine

K - Schalenfrüchte

L - Senf

M - Sojabohne

N - Weichtiere

A - eggs

B - fish

C - crab animals

D - milk

E - celery

F - sesame

G - sulphur dioxide

H - peanuts

I - glutenous cereal

J - lupin

K - edible nuts

L - mustard

M - soy

N - molluscs



Bankett - Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- Empfang mit Prosecco
- Korrespondierende Getränke, auf Empfehlung unseres Sommeliers, für den gesamten Abend (Wein/ Bier & Softgetränke)
- Kaffeespezialitäten

Pauschale 1 (begrenzt für 5 Std): € 36,00 p.P.

Pauschale 2 (Open End): € 49,00 p.P.

Die unten aufgeführten Weine sind Bestandteil unserer Getränkepauschale. Die Auswahl (Weißwein/ Rotwein/ Roséwein) überlassen wir Ihnen.

Weißweine

Deutschland

„Fundament“ Riesling trocken/ Wageck/ Pfalz
Grauer Burgunder/ Königschaffhauser Vulkanfels/ Baden

Frankreich

Chardonnay „L“/ Michel Laroche/ Pays d'Oc
Sauvignon Blanc/ Les Jamelles/ Pays d'Oc

Italien

Aurora Gavi D.O.C.G./ Roberto Sarotto/ Piemont

Roséwein

Deutschland

„Fundament Rosé“/ Wageck/ Pfalz

Rotwein

Deutschland

Spätburgunder trocken/ Königschaffhauser Vulkanfels/ Baden

Frankreich

Merlot/ Les Jamelles/ Pays d'Oc
Syrah/ Les Jamelles/ Pays d'Oc

Italien

Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G./ Ruffino/ Toskana
Cabernet Sauvignon D.O.C./ Feudo Arancio/ Sizilien



Longdrink-Spirituosenpauschale

Sie möchten Ihren Gästen auch Longdrinks anbieten? Hierfür haben wir eine Longdrink-Pauschale mit folgenden Getränken für Sie:

Beefeater London Dry Gin

Wodka Russian Standard

Whiskey Ballantines

Havana 3 Jahre

Mischen Sie ganz nach Ihrem Geschmack mit:
diversen Säften/ Coca Cola/ Coca Cola light/ Red Bull/
Thomas Henry Bitter Lemon/ Thomas Henry Ginger Ale/
Thomas Henry Tonic Water/ Thomas Henry Spicy Ginger

Preis pro Person: € 26,00

Cocktailpauschale

Auch Cocktails dürfen bei einem munteren Abend nicht fehlen. Daher ist eine Open-Bar-Pauschale genau das Richtige.

Diese beinhaltet, neben den gängigen Longdrinks auch drei Cocktails. Wählen Sie Ihren Lieblingscocktail!

Caipirinha

Mojito

Ramazotti Rosato Mio

Ramazotti Rosato Vento

Tee Radler

Cherry Beer

Kosmic Koi

Hugo

Aperol Sprizz

Preis pro Person: € 38,00



Bankett - Aperitife

DIE KLASSIKER

Champagner Barons de Rothschild/ brut	0,7 l	EUR 75,00
Champagner Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru	0,7 l	EUR 85,00
Sekt Ohlig Privat Brut	0,7 l	EUR 38,00
Prosecco Feudo Arancio Frizzante	0,7 l	EUR 28,00
Bellini „RIVERstyle“ Pfirsichnektar/ mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	EUR 9,50
Kir Royal Cassis/ mit Champagner aufgefüllt	0,1 l	EUR 11,50

ALKOHOLISCHE APERITIFE

Ramazzotti Rosato Mio Prosecco/ Ramazzotti Aperitivo Rosato & Basilikum		EUR 9,00
Ramazzotti Rosato Bella Thomas Henry Tonic Water/ Ramazzotti Aperitivo Rosato & Zitrone		EUR 8,50
Ramazzotti Rosato Vento Rhabarberschorle & Ramazzotti Aperitivo Rosato		EUR 8,50
Rosé & Tonic Belsazar Rosé & Schweppes Dry Tonic Water		EUR 8,00
Cream Orange Cream Orange Tee/ Prosecco & Zuckersirup		EUR 7,50
BonBon Vegefeuer & Kirschsafft/ mit Champagner aufgefüllt		EUR 11,00
Tee Radler Kombucha Quitte/ Astra Bier & Limette		EUR 7,50
Quitten Spritzer Kombucha Quitte/ Prosecco & Limette		EUR 8,50

ALKOHOLFREIE APERITIFE

Wachmacher Kirschnektar/ Thomas Henry Ginger Ale & Lime Juice		EUR 8,00
Virgin Bellini Pfirsichnektar/ Thomas Henry Soda Water & Zitronensaft		EUR 8,00
Summerfeeling Ananassaft/ Erdbeerpüree & Zitronensaft		EUR 8,00



Weißwein/ White wine

Deutschland/ Germany

Riesling trocken/ Robert Weil/ Rheingau	0,75 l	EUR 48,00
Weißburgunder „Sternenglanz“ trocken/ Gysler/ Rheinhessen	0,75 l	EUR 30,00
„Tertiär“ Grauburgunder trocken/ Wageck/ Pfalz	0,75 l	EUR 32,00
„Tertiär“ Sauvignon Blanc trocken/ Wageck/ Pfalz	0,75 l	EUR 28,00

Frankreich/ France

Chardonnay/ Nicolas Potel/ Burgund	0,75 l	EUR 32,00
Pouilly-Fumé/ Domaine Laporte/ Loire	0,75 l	EUR 48,00
Sancerre blanc/ Domaine Laporte/ Loire	0,75 l	EUR 52,00

Österreich/ Austria

Grüner Veltliner/ Bründlmayer/ Kamptal	1,00 l	EUR 25,00
--	--------	-----------

Italien/ Italy

Pinot Grigio IGT/ Valoro/ Venetien	0,75 l	EUR 24,00
Lugana DOC/ Zenato/ Venetien	0,75 l	EUR 38,00

Südafrika/ South Africa

Sauvignon Blanc WO/ Cederberg/ Cederberg	0,75 l	EUR 47,00
Chenin Blanc „Steen op Hout“/ Mulderbosch Vineyards/ Stellenbosch	0,75 l	EUR 40,00

Neuseeland/ New Zealand

Sauvignon Blanc/ Sileni Estates/ Marlborough	0,75 l	EUR 32,00
--	--------	-----------

USA

Viognier/ Gnarly Head/ Kalifornien	0,75 l	EUR 35,00
------------------------------------	--------	-----------

Chile/ Chile

Chardonnay/ Vina Los Vascos/ Colchagua Valley	0,75 l	EUR 32,00
---	--------	-----------



Rotwein/ Red wine

Deutschland/ Germany

„Kalkmergel“ Spätburgunder trocken/ Wageck/ Pfalz	0,75 l	EUR 45,00
„Cuvée Wilhelm“ trocken/ Wageck/ Pfalz	0,75 l	EUR 54,00

Frankreich/ France

Pinot Noir/ Nicolas Potel/ Burgund	0,75 l	EUR 38,00
„Parallèle 45 rouge“/ Paul Jaboulet Aîné/ Rhône	0,75 l	EUR 32,00

Österreich/ Austria

Zweigelt „Classic“ trocken/ Esterházy/ Burgenland	0,75 l	EUR 28,00
---	--------	-----------

Italien/ Italy

Lagrein DOC/ Castel Firmian/ Trentino	0,75 l	EUR 24,00
Ripassa DOC/ Zenato/ Venetien	0,75 l	EUR 48,00
Lodola Nuova DOCG/ Ruffino/ Toskana	0,75 l	EUR 42,00
„No Name“ Langhe D.O.C./ Giacomo Borgogno & Figli/ Piemont	0,75 l	EUR 65,00

Spanien/ Spain

Marqués de Alvarez „Reserva“/ Marqués de Alvarez/ Calatayud/ Carinena	0,75 l	EUR 35,00
Gran Feudo „Reserva“ DO/ Bodegas Gran Fuedo/ Navarra	0,75 l	EUR 28,00
Altos „R“ Crianza/ Altos de Rioja/ Rioja	0,75 l	EUR 28,00

Südafrika/ South Africa

Shiraz/ Cederberg/ Cederberg	0,75 l	EUR 58,00
Cabernet Sauvignon/ Helderberg Winery/ Stellenbosch	0,75 l	EUR 28,00

USA

Merlot/ Gnarly Head/ Kalifornien	0,75 l	EUR 38,00
Old Vine Zinfandel/ Gnarly Head/ Kalifornien	0,75 l	EUR 38,00

Argentinien

„Aruma“ Malbec/ Bodegas Caro/ Mendoza	0,75 l	EUR 35,00
---------------------------------------	--------	-----------



Bankett - Cocktails

Dark Raspberry Himbeerpüree & Rotwein	EUR 8,50
Cherry Beer Astra/ Sprite & Kirschnektar	EUR 6,00
Blue Cosmopolitan Wodka/ Blue Curaçao/ Cranberrysaft & Limettensaft	EUR 9,50
Rosewater Tea Roséwein/ Ayuvera Tee/ Zuckersirup & frisch gepresster Zitronensaft	EUR 6,00
Samt & Seide Weinbrand/ schwarzer Johannisbeersaft/ Galliano & Grenadine	EUR 6,50
Devils Fruit Vegefeuer/ Ananassaft/ Grapefruitsaft & Lime Juice	EUR 9,00
Full of Spirit Vegefeuer/ Gin & Dom Benedictine	EUR 9,50
Kosmic Koi Kombucha Cranberry/ Gin & Himbeerpüree	EUR 8,50
Caipirinha Cachaça/ Lime Juice/ Rohrzucker & Limette	EUR 10,00
„Hastings 66“ Calvados/ Thymian-Zitronenmelissensirup/ Zitronensaft/ Zuckersirup & Basilikum	EUR 10,00
„Art of Oil“ - Orange Basil Smash Bombay Sapphire Gin/ Orange Basil Olivenöl/ Orangen- & Zitronensaft/ Zuckersirup & Basilikum	EUR 11,50

