



Unsere Menü- & Buffetvorschläge



Saisonale Menüs

Frühling

März – Mai

Ziegenkäsecreme
Oliventapenade | geröstetes Ciabatta

und/oder

Bärlauchschaumsuppe
geröstete Pinienkerne

Gebratenes Doradenfilet
grüner Spargel | Kirschtomaten | Risotto | Wildkräuter

oder

Maispoulardenbrust
glasiertes junges Gemüse | Meersalzkartoffeln

Crème Brûlée
Zitronensorbet

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Sommer

Juni – September

Gebratene Riesengarnelen
geschmolzene Tomaten | Röstbaguette | Aioli

und/oder

Orangen-Fenchelsuppe
Merguez

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Weißweinschaum | Tomaten-Lauchgemüse | Kräuter-Risoni

oder

Rosa gebratenes Kalbshüftsteak
Rosmarinjus | Möhrchen | Cajun-Kartoffelpüree

Passionsfrucht-Törtchen
Kaffeestaub | Vanilleeis

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang



Saisonale Menüs

Herbst

September – Dezember

Geräucherte Entenbrust
Birnen-Fenchel-Salat | alter Balsamico

und/oder

Kürbisschaumsuppe
geröstete Kürbiskerne | Brotchips

Knusprig gebratenes Zanderfilet
Tomatenschaum | geschmorte Rübchen | Fregola

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen
Bratenjus | Pilze | Spitzkohl | Macairekartoffeln

Mohn-Topfenknödel
Beerenragout

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Winter

November – Februar

Feldsalat in Orangen-Vinaigrette
schwarze Walnüsse

und/oder

Maronencremesuppe
Portwein | Serrano

Gebratener Winter-Kabeljau
gestovter Wirsing | Rote Bete
Meerrettich-Kartoffelmousse

oder

Rosa gebratene Entenbrust
Barolojus | Brösel-Rosenkohl | Preiselbeeren
Mandelbällchen

Glühwein-Zabaione
glasierte Pflaumen | Spekulatiuseis

48 € | 3-Gang

56 € | 4-Gang

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.



Individuelles Menü

Apero

Räucherlachscrepe Honig-Senf-Dill	+3€
Riesengarnele Wasabimayonnaise Edamame	+4€
Hähnchenpiccata Tomatenmarmelade Kräuter	+3€
Rinderfiletwürfel alter Balsamico Trüffel-Kartoffelmousse	+4€
Tomate-Mozzarella knusprig Pesto	+3€
Gazpacho Parmesanchip	+3€
Dreierlei Flammkuchen	+8€
Antipasti Elsäßer Art Serrano	

Suppen

Rinderkraftbrühe	+3€
Fleischklößchen Gemüserauten	
Kartoffelschaumsuppe	
Rauchlachsstreifen Schnittlauch	
Tomatencremesuppe	
Grana Padano Basilikum	
Waldpilzcremesuppe	
Ciabatta-Croûtons grünes Öl	

Vorspeisen

Lachstatar	+5€
Avocado Frisée Kartoffelrösti	
Rindercarpaccio	+8€
Dijon-Senf-Mayonnaise marinerte Rauke	
Pumpernickel Grana Padano	
Karamellisierter Ziegenkäse	
Feigenchutney Wildkräutersalat alter Balsamico	
BRABAND Vorspeisenvariation als Tischbuffet	+7€
Antipasti Bruschetta Grana Padano	
Burrata Serrano Garnele Baguette Olivenöl	

Sorbet vor dem Hauptgang

Saisonales hausgemachtes Sorbet	+5€
Champagner-Sorbet	+8€

Hauptspeisen

Fisch	
Knuspriges Loup de mer-Filet	
grüner Spargel Orangenfilets Creme-Polenta	
Seeteufelmedaillons	+7€
Tomatenschaum Peperonata-Gemüse Safranrisotto	
Fleisch	
Gegrilltes Duroc-Schweinerückensteak	
Dijon-Senf-Jus wilder Brokkoli Kartoffelpüree	
Gefüllte Kikok-Hähnchenbrust	
Balsamico-Jus Zuckerschoten Concassée Rosmarin-Röstdrillinge	
Gebratenes Rinderfilet	+8€
Jus Pilze Rahmkraut Macairekartoffeln	
Vegetarisch	
Geröstete Drillinge	
mit Hollandaise gratiniert Concassée wilder Brokkoli Blumenkohl	
Ricotta-Gnocchi	
Gorgonzolasauce geschmolzene Roma-Tomaten Babyspinat	
Linguine	
Rosmarin-Rahm Waldpilze geräucherter Mozzarella Blutampfer	
Risotto	
Trüffel getrocknete Tomaten Frühlauch Salattopping	

Desserts

Galliano-Schmand-Törtchen	
Cassisparfait Butterstreusel	
Duo von Schokoladenmousse	
marinierte Beeren Hippe	
Gebrannte Vanillecreme	
Mango-Minzsalat	
Schokokuchen im Glas	
Walnusseis Marillenragout	

48 € | 3-Gang | zzgl. Aufpreise

56 € | 4-Gang | zzgl. Aufpreise

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.

BBQ-Buffer Classic

Vorspeisen

Gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

Tomate-Mozzarella

Pesto

Coleslaw

Gemischte Blattsalate

Caesar- | Balsamico-Dressing

Vom Grill

Loup de mer

getrocknete Tomaten

Garnelen à la **BRABAND**

Entrecôte

Marinierte Schweinenackensteaks

Paprizierte Senfhähnchenbrust

Thüringer Duroc- | Schinkenbratwurst

Gebackener Fetakäse

Kräuter

Dazu

Rosmarinkartoffeln

Sour Cream

Französisches Landbaguette

Kräuterbutter

BBQ-Saucen

Desserts

Beeren-Crumble

Vanillesauce

Limetten-Joghurtcreme

Minze

65 € | ab 25 Personen

BBQ-Buffer Exclusive

Vorspeisen

Antipasti

Balsamico-Pilz-Pfanne

Gebeizte Lachsforelle

Limette | Dill

Rosa Kalbsrücken

Trüffelmayonnaise | Babyspinat

Babyleaf-Salat

Balsamico-Vinaigrette

Tomaten-Basilikum-Salat

Mini-Burrata

Vom Grill

Doradenfilets

Limettenbutter

Große Gambas

Thymian-Öl

Paprizierte Marensin-Hähnchenbrust

Rinderfilet

Knoblauch | Kräuter

Thüringer Duroc- | Schinkenbratwurst

Gebackener Fetakäse

Oliven

Maiskolben

in Honig mariniert

Dazu

Cajun-Kartoffeln

kaltgepresstes Olivenöl

Französisches Landbaguette | Brot

Knoblauch- | Kräuterbutter

BBQ-Saucen

Desserts

Erdbeer-Mascarpone-Creme

Weißer Schokoladen-Panna Cotta

Kaffee-Crumble

85 € | ab 25 Personen

Mediterranes Buffet

Suppe

Tomatensuppe
Basilikum | rosa Pfeffer

Vorspeisen

Antipasti

Bruschetta
geröstetes Ciabatta | Tomatenragout
Cantaloupe Melone
Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Pesto

Vitello tonnato
Rucola

Salat

Fetakäse | Oliven | getrocknete Tomaten | Pinienkerne
Französisches Landbaguette | Ciabatta
Butter | Olivenöl

Hauptspeisen

Gebratene Wolfsbarschfilets
Ragout vom grünen Spargel | Kräutergnocchi
Gegrillte Kalbshüftsteaks
geschmortes Paprika-Gemüse | Rosmarin-Honig-Kartoffeln

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Zitronen-Tarte
Mascarpone
Mediterrane Käsespezialitäten
Grana Padano | Manchego | Taleggio | Tête de Moine

65 € | ab 25 Personen

Blumen

Blumen Hahn
Peter-Marquard-Straße 1
22303 Hamburg

Ansprechpartnerin: Frau Gabriele Berger
Telefon: 040 27 66 50
E-Mail: info@blumenhahn.de

Musik | DJ

Visador Events
Klotzenmoor 31
22453 Hamburg

Ansprechpartner: Herr Kai Kronenwerth
Telefon: 040 51 20 37 48
E-Mail: k.kronenwerth@visador-events.de

Kuchen- & Tortensortiment

Kuchenstücke | Tartes

Kuchenstücke	+4,50€
Bienenstich	
Butterkuchen	
Donauwelle	
Käse-Aprikosenkuchen	
Mohnkuchen	
Pflaumenkuchen	
Apfelschnitte	
Erdbeerschnitte	
Himbeerschnitte	
Vanilleschnitte	
Pufferschnitte Apfel	
Pufferschnitte Rhabarber	
Pufferschnitte Schokokirsch	
Pufferschnitte Pflaume	
Tartes	+5,50€
Apfel	
Birne	
Cheesecake	
Erdbeere	
Blaubeere	
Heidelbeere	
Himbeere	
Limone	
Mango	
Schokosahne	
Johannisbeere-Baiser	
Limone-Baiser	

Torten

Torten á 12 Stücke	+49€
Cheesecaketorte	
Erdbeertorte	
Gedeckte Apfeltorte	
Mohntorte	
Rüblitorte	
Waldfruchttorte	
Torten á 14 Stücke	+59€
Erdbeersahnetorte	
Lübecker Nusstorte	
Moccasahnetorte	
Sachertorte	
Schokosahnetorte	
Schwarzwälder Kirschtorte	

Getränkepauschale

Aperitif

Prosecco Frizzante DOC
Terra Serena
Prosecco di Treviso | Italien

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke
Magnus Mineralwasser
still | feinperlig
Fruchtsäfte

Biere

Ratsherrn Pils
vom Fass
Herrnbräu Hefe Weißbier
aus der Flasche

Weine

Weißwein
nach Absprache
Rotwein
nach Absprache

Heißgetränke

Kaffee
Milchkaffee
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
EILLES Tee-Auswahl

Digestive

Averna
Baileys
Helbing Kümmel
Jubiläums Aquavit
1 pro Person

59 € | bis 6 Stunden | zzgl. Aufpreise
69 € | bis 8 Stunden | zzgl. Aufpreise

Aperitif

Rhabarber Spritz Weingut Daniel Mattern Rheinessen Deutschland	+2€		
Spumante DOC Cecilia Beretta Veneto Italien	+2€	Spumante Rosé Cecilia Beretta Veneto Italien	+2€
Crémant de Bourgogne Brut Cave de Lugny Bourgogne Frankreich	+5€	Crémant de Bourgogne Brut Rosé Cave de Lugny Bourgogne Frankreich	+5€

Weißweine

Chardonnay Canyon Road USA, Kalifornien, Canyon Road		Grauburgunder Hillview Weingut Stefan Winter Rheinessen Deutschland	
Grauburgunder Weingut Geisser Pfalz Deutschland	+2€	Sauvignon Blanc Dreisatz Weingut Kitzler Rheinessen Deutschland	+2€
Lugana DOC Ca`Nova Cecilia Beretta Veneto Italien	+4€	Riesling „Knyp“ Weinmanufaktur Knyphausen Rheingau Deutschland	+4€

Roséweine

Dreisatz Rosé Weingut Kitzler Rheinessen Deutschland		Roséweincuvée STRANDGUT Weingut Geisser Pfalz Deutschland	+2€
--	--	---	-----

Rotweine

Merlot Prodigio del Sole Latentia Puglia Italien		Shiraz Promised Land Wakefield South Australia Australien	+1,50€
Soraie Rosso IGT Cecilia Beretta Veneto Italien	+4€	Spätburgunder Weingut Geisser Pfalz Deutschland	+2€
Malbec Barrel Selection Bodegas Salentein Mendoza Argentinien	+5€	Primitivo di Manduria DOC Costarossa Surani Puglia Italien	+4€

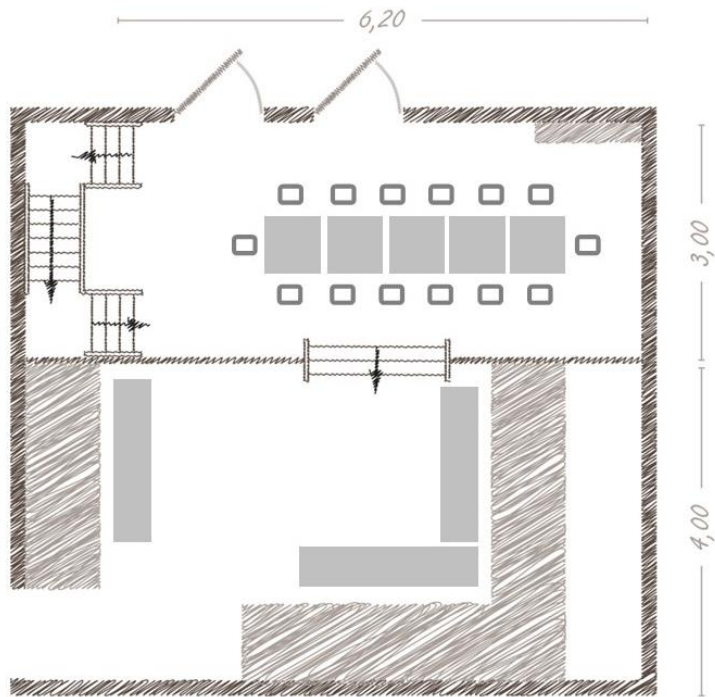
Longdrinks

Longdrinks inklusive Softgetränke Absolut Vodka Bombay Sapphire Gin Havana Club Rum Johnnie Walker Black Label Whisky			+20€
---	--	--	------



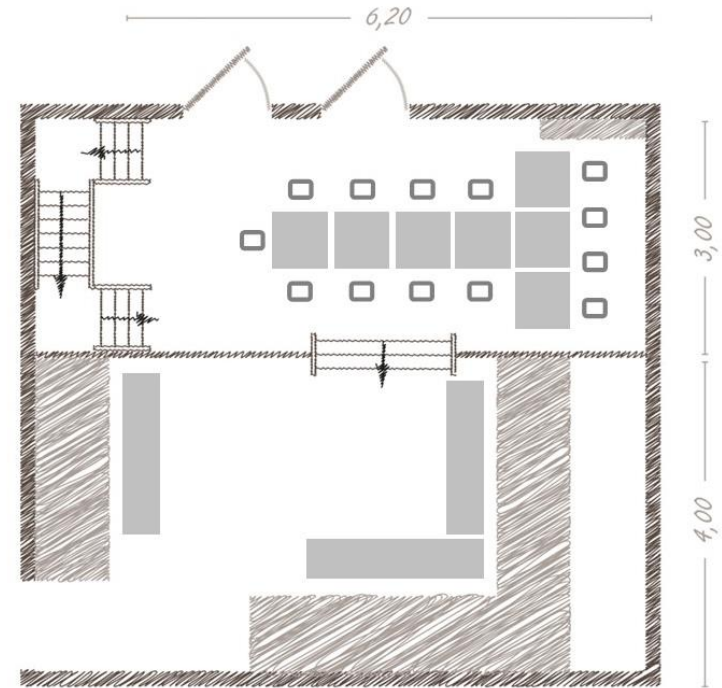
Bestuhlungsbeispiele

Erdgeschoss



Tafel

Erdgeschoss

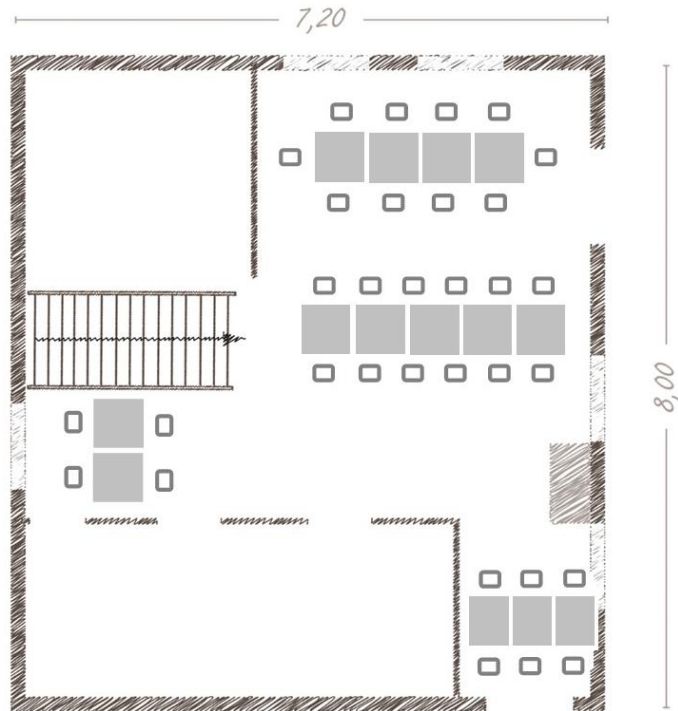


T-Form



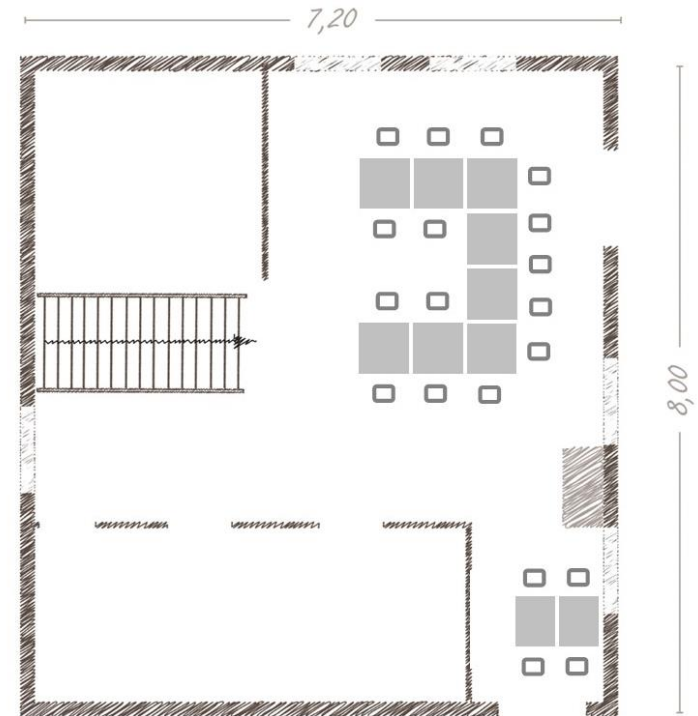
Bestuhlungsbeispiele

Obergeschoss



Maximalbestuhlung

Obergeschoss



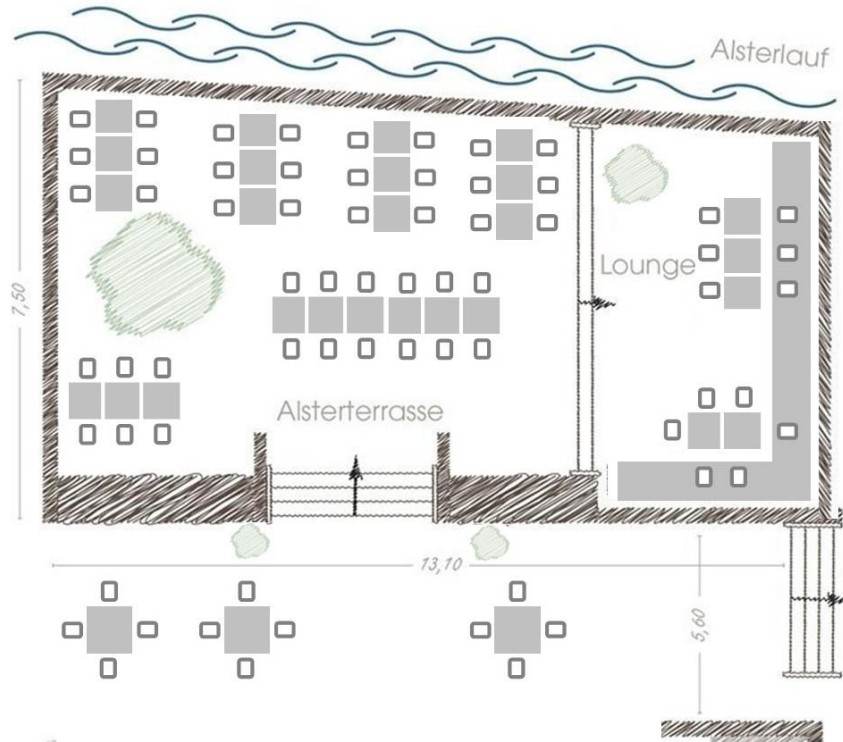
U-Form



Bestuhlungsbeispiele

Terrasse

Bestuhlungsbeispiel 66 Personen



Terrasse

Bestuhlungsbeispiel 72 Personen

