BRABAND

BISTRO & WEIN

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

49 € | 3-Gang
57 € | 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

49 € | 3-Gang
57 € | 4-Gang

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.
Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.

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

***

Haselnuss-Mousse
Törtchen | Beerenragout

49 € | 3-Gang
57 € | 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

49 € | 3-Gang
57 € | 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

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

Suppen

Minestrone
Tomate | Gemüse | weiße Bohnen

Kartoffelschaumsuppe
Rauchlachsstreifen | Schnittlauch

Tomatencremesuppe
Grana Padano | Basilikum

Waldpilzcremesuppe
Ciabatta-Croûtons | grünes Öl

Vorspeisen

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

Sorbet vor dem Hauptgang

Saisonales hausgemachtes Sorbet	+5€
Mit Aufguss: Prosecco, Gin oder Limoncello	+8€

Hauptspeisen

Fisch

Knuspriges Loup de mer-Filet
grüner Spargel | Orangenfilets | Creme-Polenta

Heilbuttfilet
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 +9€
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

Himbeer-Tiramisu
Fruchtspiegel | Schokocrunch

Duo von Schokoladenmousse
marinierte Beeren | Hippe

Gebrannte Vanillecreme
Mango-Minzsalat

Schokokuchen im Glas
Haselnusseis | Marillenragout

49 € | 3-Gang | zzgl. Aufpreise
57 € | 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.

Buffets

BBQ-Buffet Classic

Vorspeisen

Gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

Tomate-Mozzarella
Pesto

Mediterraner Nudelsalat

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

Himbeer-Tiramisu
Fruchtspiegel | Schokocrunch

Limetten-Joghurtcreme
Minze

65 € | ab 25 Personen

BBQ-Buffet 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

Dazu

Geschmortes Saisongemüse

Cajun-Kartoffeln
kaltgepresstes Olivenöl

Französisches Landbaguette | Brot
Knoblauch- | Kräuterbutter

BBQ-Saucen

Desserts

Erdbeer-Mascarpone-Creme

Weiße Schokoladen-Panna Cotta
Himbeercoulis

85 € | ab 25 Personen

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.
Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.

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

Käseauswahl mit
Trauben | Grissini | Feigensenf

67 € | 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

Konditorei

Pritsch GmbH
Papenhuder Str. 39
22087 Hamburg
Telefon: 040-22 22 98

Saisonale Kuchen und Tortenauswahl:

Fragen Sie nach unseren saisonalen Angeboten!

Torten

Kuchenstücke	4,50 €
Tartes	5,50 €
Torten á 12 Stücke	57 €
Torten á 14 Stücke	65 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.
Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.

Getränke

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

64 € | bis 6 Stunden
76 € | bis 8 Stunden

Aperitif

Rhabarber Spritz +2€
Weingut Daniel Mattern
Rheinhessen | Deutschland

Spumante DOC +2€
Cecilia Beretta
Veneto | Italien

Crémant de Bourgogne Brut +5€
Cave de Lugny
Bourgogne | Frankreich

Spumante Rosé +2€
Cecilia Beretta
Veneto | Italien

Crémant de Bourgogne Brut Rosé +5€
Cave de Lugny
Bourgogne | Frankreich

Weißweine

Chardonnay Canyon Road
USA, Kalifornien, Canyon Road

Grauburgunder +2€
Weingut Geisser
Pfalz | Deutschland

Lugana DOC Ca`Nova +6€
Cecilia Beretta
Veneto | Italien

Grauburgunder Hillview
Weingut Stefan Winter
Rheinhessen | Deutschland

Sauvignon Blanc Dreisatz +2€
Weingut Kitzer
Rheinhessen | Deutschland

Riesling „Knyp" +4€
Weinmanufaktur Knyphausen
Rheingau | Deutschland

Roséweine

Dreisatz Rosé
Weingut Kitzer
Rheinhessen | Deutschland

Roséweincuvée STRANDGUT +2€
Weingut Geisser
Pfalz | Deutschland

Rotweine

Merlot Prodigio del Sole
Latentia
Puglia | Italien

Portillo Cabernet Sauvignon +4€
Bodegas Salentein Portillo
Mendoza | Argentinien

Malbec Barrel Selection +6€
Bodegas Salentein
Mendoza | Argentinien

Shiraz Promised Land
Wakefield
South Australia | Australien

Spätburgunder +2€
Weingut Geisser
Pfalz | Deutschland

Primitivo di Manduria DOC Costarossa +4€
Surani
Puglia | Italien

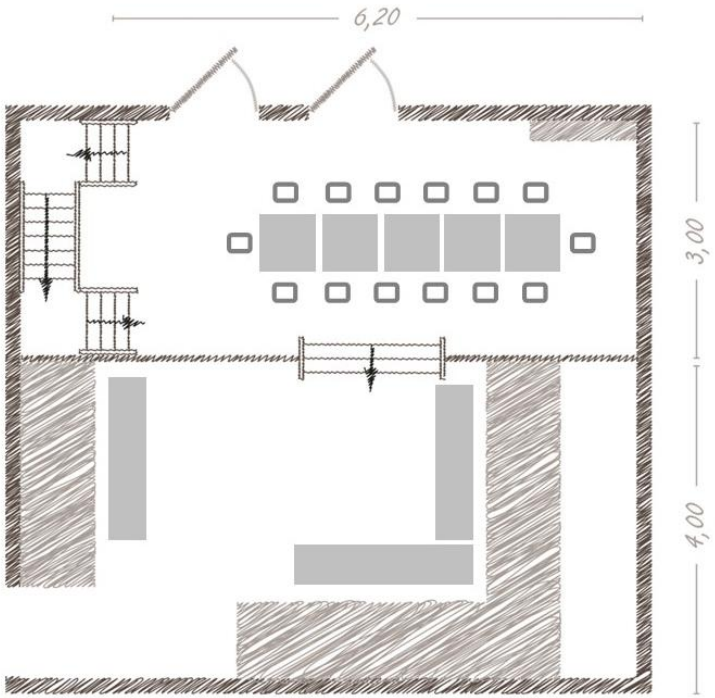
Longdrinks

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

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.
Bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten zu Preisanpassungen kommen kann.

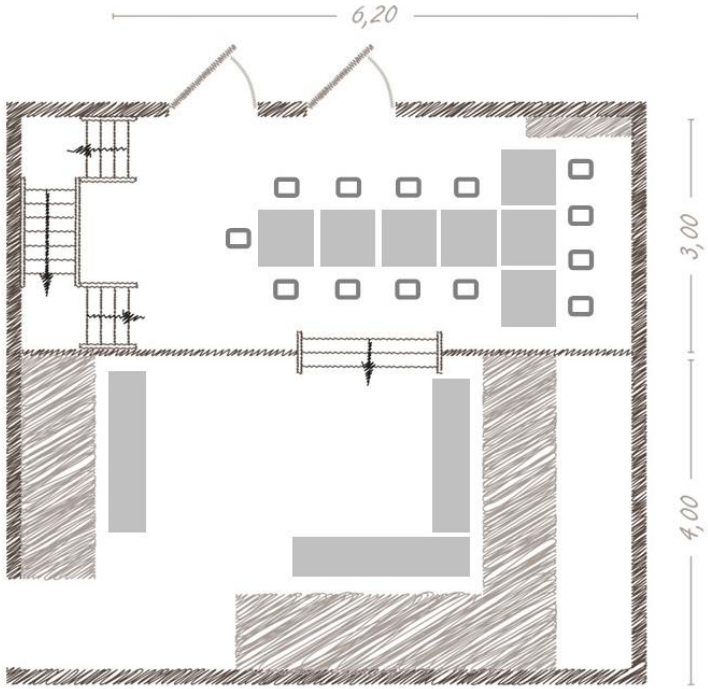
Bestuhlungsbeispiele

Erdgeschoss



Tafel

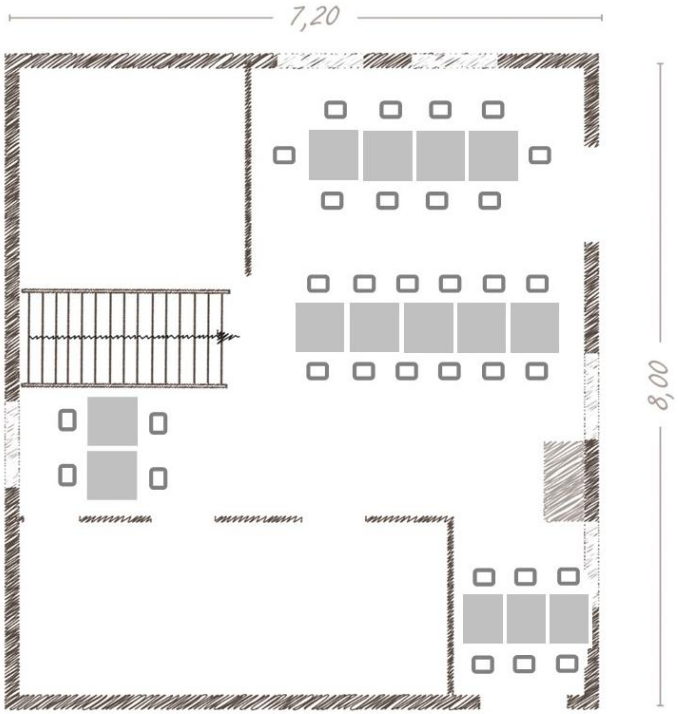
Erdgeschoss



T-Form

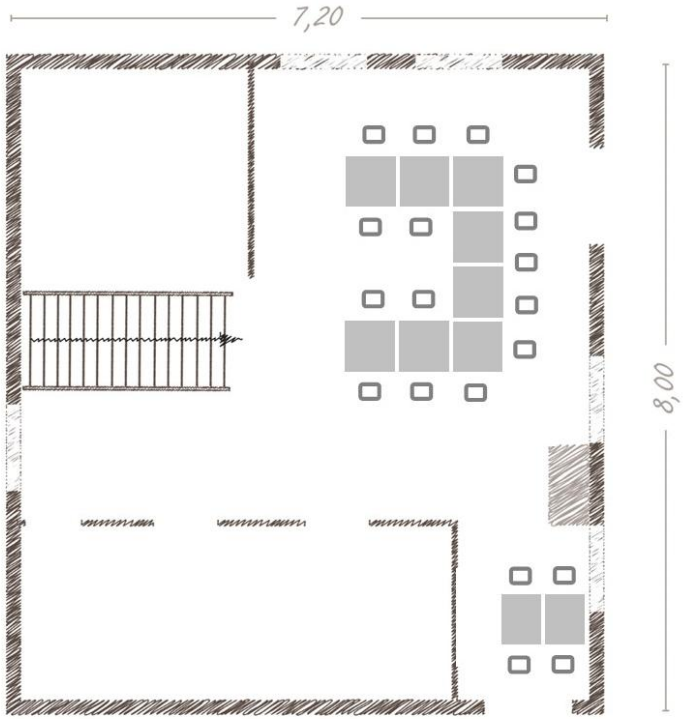
Bestuhlungsbeispiele

Obergeschoss



Maximalbestuhlung

Obergeschoss

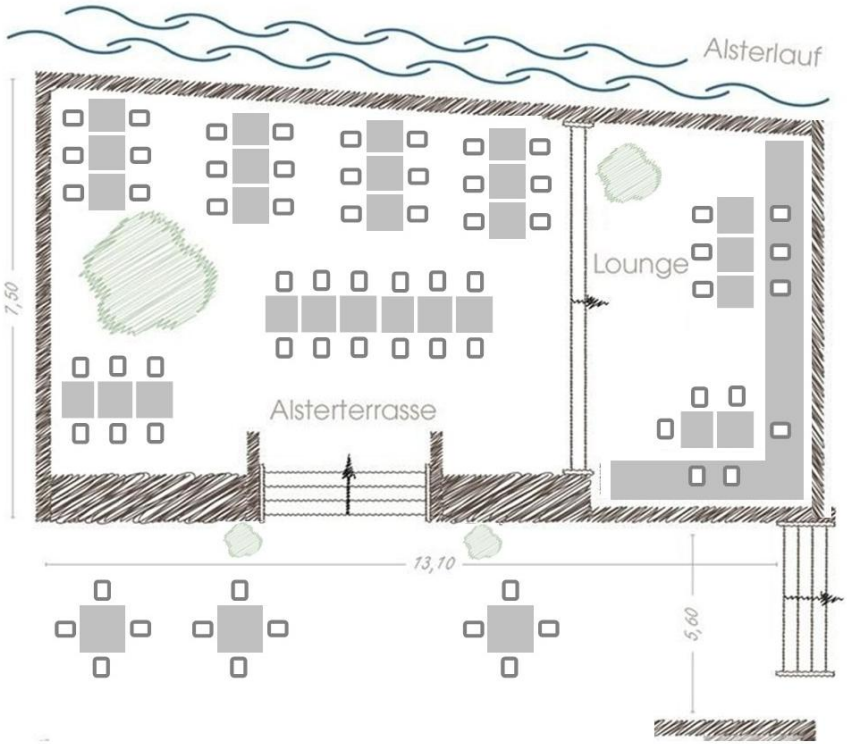


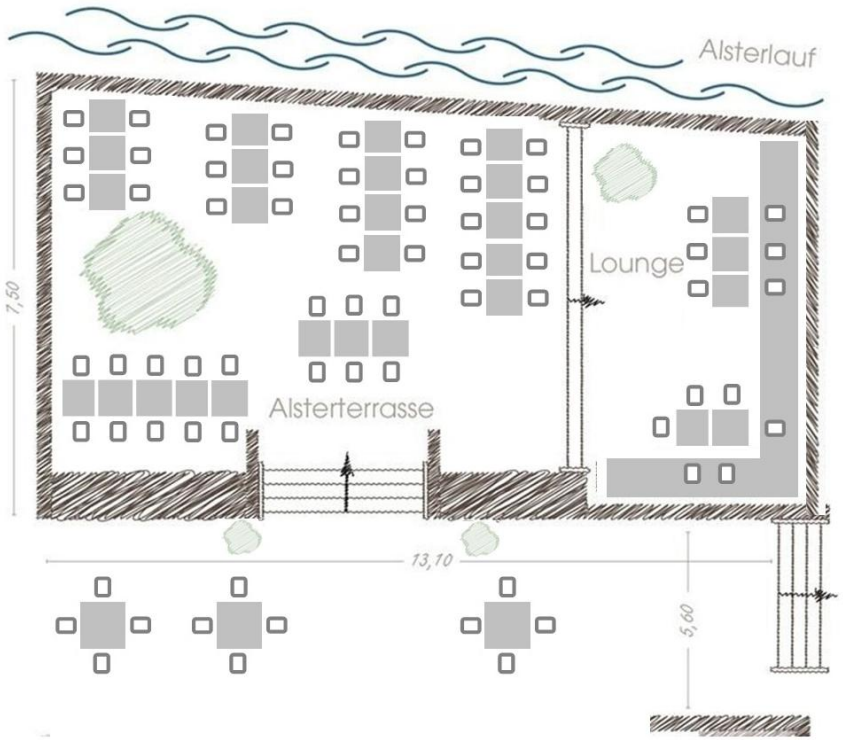
U-Form

Bestuhlungsbeispiele

Terrasse

Bestuhlungsbeispiel 66 Personen



Terrasse

Bestuhlungsbeispiel 72 Personen