

BANKETTMAPPE

BANQUET PORTFOLIO



Willkommen
Welcome

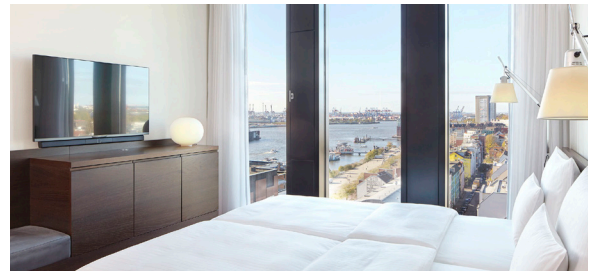


ST. PAULIS LIFESTYLE- & DESIGN-HOTEL

Discover the RIVERstyle



Ballroom mit Hafeblick



Zimmer „Upside“

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 Grill|Fish|Bar“ mit Show-Küche · „DAVID‘S“ mit anliegender Kamin-Lounge · Skyline 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 Reiche	-70 707	kreiche@hotel-hamburg.de
Franziska Brandl	-70 708	fbrandl@hotel-hamburg.de
Leo F. Hassenstein	-70 709	lhassenstein@hotel-hamburg.de
Sina Peters	-70 710	speters@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 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 Grill|Fish|Bar“ with „show“ kitchen · „DAVID‘S“ with fireplace-lounge · Skyline 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 Reiche	-70 707	kreiche@hotel-hamburg.de
Franziska Brandl	-70 708	fbrandl@hotel-hamburg.de
Leo F. Hassenstein	-70 709	lhassenstein@hotel-hamburg.de
Sina Peters	-70 710	speters@hotel-hamburg.de
Ana M. Silva Ringer	-70 711	asilva-ringer@hotel-hamburg.de

FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDEN RÄUME/ THE RIGHT ROOMS FOR EVERY OCCASION

Unsere Veranstaltungs-Etagen/ Our event floors

	Room rental charges in EUR		Rent reductions in EUR		Area (sqm)	Length (m)	Height (m)	Width (m)	Theater	Parlament	U-shape	Block	Reception	Banquet	
	for conference	for exhibition	50 % discount	100 % discount if turnover exceeds											
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	270	
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	18	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	40	30	17	17	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, bei erreichter Mindestteilnehmerzahl, bzw. Veranstaltungen, die den festgelegten Mietfreiumsatz erreichen.

Bei den oben genannten Preisen handelt es sich um Mindestpreise.

Servicepauschale

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01.00 Uhr nachts eine zusätzliche Servicepauschale, gestaffelt nach der Personenzahl, pro angefangene Stunde berechnen:

bis 99 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 rental charges mentioned above are minimum prices for the room rates.

Service package

Please note that there is an additional service charge for each started hour after 1 a.m., graduated according to the number of guests:

up to 99 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.

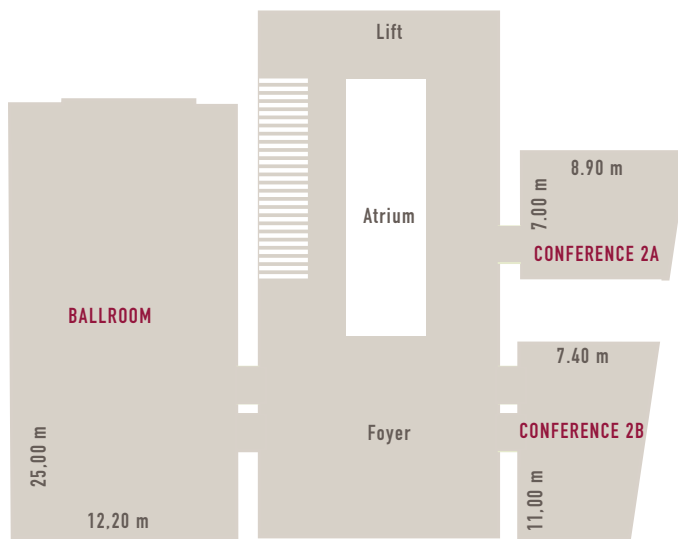
Grundrisse Floor plans



GROUND FLOOR



SECOND FLOOR



THIRD FLOOR





☞ FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDE VERPFLEGUNG / THE RIGHT PACKAGE FOR EVERY OCCASION

Unsere Tagungspauschalen Our conference packages

Unsere Tagungspauschalen gelten ab einer Veranstaltungsgröße von mindestens 10 Personen.

Our conference packages are composed for events starting at a size of 10 people.

MEETING medium ab € 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
- kalte Tagungsgetränke im Raum ohne Begrenzung
- eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Pausensnacks nach Wahl der Küche
- Business-Lunch inklusive alkoholfreier Softgetränke

MEETING medium from € 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 flipchart with paper & pens
- welcome coffee/ tea or coffee/ tea after business lunch
- unlimited soft drinks
- one coffee break with coffee, tea and snacks at kitchen's choice
- business lunch including non-alcoholic drinks

MEETING large ab € 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
- eine Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee und herzhaften und vitalen Snacks nach Wahl der Küche
- Business-Lunch inklusive alkoholfreier Softgetränke
- Kaffee & Tee nach dem Lunch
- eine Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und einem süßen Snack nach Wahl der Küche

MEETING large from € 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 flipchart with paper & pens
- welcome coffee/ tea
- unlimited soft drinks
- one coffee break in the morning with coffee, tea and savoury and vital snacks at kitchen's choice
- business lunch including non-alcoholic drinks
- coffee/ tea after business lunch
- one coffee break in the afternoon with coffee, tea and a sweet snack at kitchen's choice



DIETECHNIK FÜR DEN ERFOLG IHRES EVENTS/ THE TECHNOLOGY FOR THE SUCCESS OF YOUR EVENT

Unsere Veranstaltungstechnik/ Our event technology

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	15,-	<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"/>
• mobile Beschallungsanlage, ab	185,-	<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	15,-	<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"/>
• Portable sound system, from	185,-	<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 im gesamten Hotel bis zu einer Bandbreite von 4 Mbit zur Verfügung. WLAN und/oder LAN-Verbindungen ab 4 Mbit stellen wir Ihnen ab 150,- zur Verfügung. (je nach Bandbreite)

INTERNET

Free internet/ WLAN is available throughout the hotel with a bandwidth of 4 mbit. WLAN and/ or LAN connections from 4 mbps, can be provided you from 150, - (depending on bandwidth).

IHRE NOTIZEN/ YOUR NOTES:

Pausen, Buffets & Menüs
Conference breaks, buffets & menus



∞ DIE KULINARISCHE VERPFLEGUNG IHRER VERANSTALTUNG
THE CULINARY CATERING OF YOUR EVENT

PAUSEN, BUFFETS & MENÜS BREAKS, BUFFETS & MENUS

Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Bankettmappe.
Please find the information about allergens at the end of the banquet portfolio.



Tagungspausen - Snacks

Conference breaks - snacks



IMBISS

Verschieden belegte Bagels*
€ 5,00 pro Person

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

Gegrillte Panini
Schafskäse/ Rucola & Pesto*
€ 8,00 pro Person

Norddeutsche Käsevariation
Trauben & Feigensenf*
€ 12,00 pro Person

RIVERstyle Brotzeit
Landjäger/ Schmalz/ Schwarzwälder Schinken/
gepickeltes Gemüse/ Deichkäse/ Gurkensalat & Radieschen*
€ 14,00 pro Person

SNACK

Different stuffed bagels*
€ 5,00 per person

Grilled sandwiches
grilled pastrami/ white cabbage & cheddar cheese*
€ 8,00 per sandwich

Grilled panini
feta cheese/ rocket & pesto*
€ 8,00 per person

Northern Germany Variation of cheese
grapes & fig mustard*
€ 12,00 per person

RIVERstyle light meal
Landjäger/ lard/ Black Forest ham/ pickled vegetables/
cheese/ cucumber salad & radish*
€ 14,00 per person

FRÜHSTÜCK

(bis 11.00 Uhr am Veranstaltungstag)

Hamburger Frühstück*
Ein Franzbrötchen/ ein Zwiebelmettbrötchen
& ein Fischbrötchen
€ 9,00 pro Person

Business Frühstück* (ab 15 Personen)
Kaffee & Tee
Brötchen/ Brot & Mini-Coissants
Butter/ Waldhonig & hausgemachte Marmelade
Käse- & Wurstaufschnitt
Räucher- & Gravedlachs/ Senf-Dill-Soße
Joghurt/ Müsli & Obst
gekochte Bio-Eier (medium)
€ 22,00 pro Person

BREAKFAST

(until 11.00 a.m. at event day)

Hamburger breakfast*
One franzbrötchen/ one roll with raw minced pork
& one fish sandwich
€ 9,00 per person

Business breakfast* (from 15 guests)
coffee & tea
rolls/ bread & mini coissants
butter/ wild honey & homemade jam
cheese & cold cuts
smoked & "graved" salmon/ mustard dill sauce
yogurt/ cereals & fruits
cooked organic eggs (medium)
€ 22,00 per person

Fingerfood

Finger food



Büffelmozzarella/ schwarze Oliven/ Rucola & Pinienkerne*

Rindertatar/ gebackene Kapernbeeren/ Brioche & Eigelbcrème*

Caesar Salad/ Weißbrot/ Sardelle/ Kirschtomatenkonfit & Parmesandressing*

Gratinierter Picandou/ bunte Bete & Feige*

Ceviche vom Schwertfisch/ Kokosblütencurry & Papaya-Paprika-Salat*

Geröstetes Ciabatta/ Avocadosalat/ Amore-Tomaten & rote Zwiebeln*

Flambierter Lachs/ geröstetes Graubrot & Kräuter-Crème fraîche*

Getrüffeltes Parmesansüppchen aus der Ploppflasche*

Zanderfilet/ Pommes Rissolée/ Erbsenpüree & Tomaten-Senf-Konfit*

Garnele/ Ponzu/ Wasabipüree & Zuckerschotensalat*

Sous-vide gegartes Kalb/ Kartoffel-Zitrus-Stampf & Kürbischutney*

Ossobuco/ Kartoffelgnocchi/ Artischocke & Orangengremolata*

Labskaus/ Gewürzgurken-Perlen & Kartoffel-Meerrettich-Schaum*

Ramen/ Entenbrust/ Udon/ Pak Choi/ geschmorter Knoblauch & Erdnuss*

Gratinierter Ofengemüse/ Bergkäse/ Zitronenthymian & rote Zwiebelmarmelade*

Falafel/ Auberginenpüree/ geräucherte Paprika & Mini-Mais*

Schokoladentartelette/ Walnusskrokant & Beeren*

Scones/ Clotted Cream & Orangenmarmelade*

Mini-Windbeutel & Nougatmousse*

Nussbaïser/ Erdbeermousse & Basilikum*

Lemon Curd/ Kaffeebrot & Zimt*

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

Aufpreis Flying Buffet: € 4,00 pro Person

Buffalo mozzarella/ black olives/ rocket & pine nuts*

Beef tartar/ fried capers/ brioche & egg yolk cream*

Caesar salad/ white bread/ anchovies/ cherry tomato confit & parmesan dressing*

Gratinéed Picandou/ various beets & fig*

Ceviche of swordfish/ coconut blossom curry & papaya pepper salad*

Roasted ciabatta/ avocado salad/ „Amore“ tomatoes & red onions*

Flaméed salmon/ roasted brown bread & herbal crème fraîche*

Truffled parmesan soup out of the bottle*

Pikeperch fillet/ Pommes Rissolée/ pea mash & tomato mustard confit*

Prawns/ Ponzu/ wasabi mash & sugar snap salad*

Sous-vide braised veal/ potato lemon mash & pumpkin chutney*

Ossobuco/ potato gnocchi/ artichoke & orange gremolata*

Lobscouse/ pickled cucumber pearls & potato horseradish foam*

Ramen/ duck breast/ udon/ bok choy/ braised garlic & peanuts*

Gratinéed vegetables/ cheese/ lemon thyme & red onion jam*

Falafel/ eggplant mash/ smoked pepper & mini corn*

Chocolate tartlet/ walnut brittle & berries*

Scones/ clotted cream & orange jam*

Mini profiterole & nougat mousse*

Nut meringue/ strawberry mousse & basil*

Lemon curd/ coffee bread & cinnamon*

5 components: € 28,00 per person
8 components: € 39,00 per person
12 components: € 56,00 per person

Extra charge flying buffet: € 4,00 per person

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



HAMBURG

Kopfsalat aus dem Alten Land
Radieschen/ Gartenkresse/ Brotchip & Saure Sahne*

Birne/ Bohne & ohne Speck
Bunter Bohnensalat/ Ziegenkäse/ Walnuss & Birnenchutney*

Labskaus
Rindertatar/ Rote Bete Salat/
Merrettich & Gurken-Zwiebel-Relish*

Sauerfleisch
Gepökelt Eisbein/ lila Kartoffel/
marinierter Spitzkohl & Kümmel*

Rosa gebratenes Roastbeef
Gepickeltes Gemüse & Sauce Tatar*

Matjes
Pellkartoffelsalat/ Pumpnickel & Hausfrauensoße*

Fischbrötchen
Schruppe/ Räucherlachs/ Gewürzgurke/
rote Zwiebel & Senf-Dill-Schmand*

Räucherofen
Fischfilets/ Scarmorza & Schinken*

Hamburger Aalsuppe
Hechtklößchen/ Ankerbrot & Senf-Kümmel-Butter*

Kartoffel-Lauch-Süppchen
Mettenden/ Dinkelbrot & Majoranbutter*

Hamburger Pannfisch
Gebratene Fischfilets/ gebutterte Drillinge/
Blattspinat & Senfsoße*

Geschmorte Rinderschaukel
Kartoffel-Sellerie-Stampf & Wurzeln*

Gegrillter Apfelschweinrücken
Serviettenknödel & Rahmsauerkraut*

Zanderfilet vom Kutter
Perlgraupenrisotto/ bunte Beete & Dillschaum*

„Vom Acker ins Rohr“
Kümmelkartoffel/ Pastinake/ gegrillter Kürbis/
Grünkohl & Frischkäse*

„Grünzeug & Käse“
Rote Bete-Klößchen/ Erbsen/ gebratene Pilze & Deichkäse*

Rote Grütze & Vanillesoße*

Kaffeebrot/ weißes Schokoladenmousse & Rumtopf*

„Friesentorte“ Blätterteig/ Pflaumenmousse & Sahne*

Hamburger Gewürzkuchen/ Milchreis/
Birnenkompott & Erdbeer coulis*

Finkenwerder Apfelkuchen & Franzbrötchencreme*

4 Vorspeisen/1 Suppe/3 Hauptgänge/3 Desserts € 42,00 p.p.
6 Vorspeisen/1 Suppe/4 Hauptgänge/4 Desserts € 52,00 p.p.

HAMBURG

Lettuce from "Alten Land"
radishes/ garden cress/ bread chip & sour cream*

Pear/ bean & without bacon
colorful bean salad/ goat cheese/ walnuts & pears chutney*

Lobscouse
beef tartar/ beetroot salad/
horseradish & cucumber onion relish*

Vinegar-marinated meat
cured knuckle of pork/ purple potatoes/
marinated pointed cabbage & caraway seed*

Pink roast beef
pickled vegetables & tatar sauce*

Matie
jacket potato salad/ pumpnickel & "Hausfrauensauce"*

Fish sandwich
bread roll/ smoked salmon/ pickled cucumber/
red onions & mustard dill sour cream*

Smoked oven
fish fillets/ Scarmorza & ham*

Hamburger eel soup
Pike dumplings/ Anker bread & mustard caraway seed butter*

Potato leek soup
grand pork/ spelt bread & marjoram butter*

Hamburger pannfish
roasted fish fillet/ buttered potatoes/
leaf spinach & mustard sauce*

Braised shoulder piece of beef
potato celery mash & roots*

Grilled saddle of apple pork
bread dumplings & creamy sauerkraut*

Fillet of pikeperch
pearl barley risotto/ various beets & dill foam*

"From field to flue"
caraway seed potatoes/ parsnips/ grilled pumpkin/
kale & cream cheese*

"Greens & cheese"
beetroot dumplings/ peas/ roasted mushrooms & cheese*

Red berry compote & vanilla sauce*

Coffee bread/ white chocolate mousse & rum pot*

"Friesentorte" flaky pastry/ plum mousse & cream*

Hamburger Bunbury cake/ rice pudding/
pear compote & strawberry coulis*

"Finkenwerder" apple pie & franzbrötchen cream*

4 starters/1 soup/3 main courses/3 desserts € 42,00 p.p.
6 starters/1 soup/4 main courses/4 desserts € 52,00 p.p.

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



EUROPA

Italienische Klassiker

Rucola-Bitter-Salate/ Pecorino/ Pinienkerne & Pfefferbalsamico*
Burrata/ Amore-Tomaten/ Tarallini & Basilikumpesto*
Olivenfocaccia/ Fenchelsalami/ mariniertes Spitzkohl & Aioli*

Französische Spezialitäten

„Salade niçoise“/ Thunfisch/ Kartoffeln/ Bohnen & Artischocke*
„Quiche Lorraine“/ Zupfsalat & Rieslingvinaigrette*

Spanische Sonne

Kartoffeltortilla/ Chorizo & Pimentos*
Gebratener Pulpo/ Fenchelsalat/ Orange & Anis*

Griechisches Flair

Fetakäse/ Oliven/ rote Zwiebeln/ gegrillte Aubergine & Pita*
„Bifteki“/ Tomaten-Bohnen-Salat/ Metaxa-Joghurt & Honig*

Minestrone

Ciabatta & Rosmarinöl*

Maiscrèmesüppchen

Weißbrot & Chiliöl*

Mediterran gebraten

Doradenfilet/ Fregola Sarda/ Grilltomate & Zitronenthymian*

„Calameretti/ Garnele/ Chorizo aglio e olio“
Polenta & Paprika-Kapern-Sugo*

Lammhüfte/ Kartoffelgratin/ Ratatouille & Mimolette*

Gemüsepiccata/ getrüffeltes Nudelrisotto/
Rucola & eingelegte Amalfizitrone*

Klassisch geschmort

Coq au vin/ La Ratte Kartoffeln/ Artischocken & Perlzwiebeln*

Ossobuco/ Kartoffelgnocchi/
Tomaten-Zwiebel-Konfit & Gremolata*

Tarte Tatin & Salzbuttermarmelade*

Mini-Sachertorte & Aprikosenkonfitüre*

Scones/ Clotted Cream & Orangenmarmelade*

Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas*

Amalfizitronen-Panna Cotta & Pistazienkrokant*

4 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 3 Hauptgänge/ 3 Desserts € 42,00 p.P.
6 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 4 Hauptgänge/ 4 Desserts € 52,00 p.P.

EUROPE

Italian classics

Rocket watercress salad/ Pecorino/ pine nuts & pepper balsamic*
Burrata/ „Amore“ tomatoes/ Tarallini & basil pesto*
Olive focaccia/ fennel salami/ marinated pointed cabbage & aioli*

French specialities

„Salade niçoise“/ tuna/ potatoes/ beans & artichokes*
„Quiche Lorraine“/ lettuces & Riesling vinaigrette*

Spanish sun

Potato tortillas/ chorizo & pimentos*
Roasted octopus/ fennel salad/ orange & anise*

Greek flair

Feta cheese/ olives/ red onions/ grilled eggplants & pita*
„Bifteki“/ tomato bean salad/ Metaxa yogurt & honey*

Minestrone

Ciabatta & rosemary oil*

Corn cream soup

White bread & chili oil*

Mediterranean roasted

Gilthead fillet/ Fregola Sarda/ grilled tomato & lemon thyme*

„Calameretti/ prawns/ chorizo aglio e olio“
polenta & peppers caper sugo*

Lamb shank/ gratinéed potatoes/ ratatouille & Mimolette cheese*

Vegetable piccata/ truffled noodle risotto/
rocket & marinated „Amalfi“ lemons*

Classic braised

Coq au vin/ La Ratte potatoes/ artichokes & pearl onions*

Ossobuco/ potato gnocchi/
tomato onion confit & gremolata*

Tarte Tatin & salted butter caramel*

Mini „Sacher torte“ & apricot confiture*

Scones/ clotted cream & orange jam*

Black Forest cherry cake in jelly jar*

„Amalfi“ lemon panna cotta & pistachio brittle*

4 starters/ 1 soup/ 3 main courses/ 3 desserts € 42,00 p.p.
6 starters/ 1 soup/ 4 main courses/ 4 desserts € 52,00 p.p.

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„DIE WELT ENTDECKEN“

„Born in the USA“

Gegrilltes Sandwich/ Pastrami/ Cheddar & Weißkrautsalat*

Chicken Wings/ Cole Slaw/ spicy BBQ-Dip & Sour Cream*

Caesar Salad/ Hähnchenbrust/ Ei/
Weißbrot & Tomaten-Senf-Chutney*

Südamerikanische Leidenschaft

Burrito/ schwarze Bohnen/ „Chipotle“ & Guacamole*

Ceviche/ Süßkartoffel/ gerösteter Mais/ Chili & Limette*

Garnelen in scharfer Tomatensoße/ Nachos & grüne Paprika*

Orientalische Verführung

Tabouleh/ Humus & gegrillte Aubergine*

Japanische Originalität

Sommerrolle/ Schweinebauch/ Gurken-Rettich-Salat/
geröstete Erdnüsse & Miso-Mayonnaise*

Thunfischtatar/ Wakame-Salat/ Sesam & Yuzu*

Ramen

Udon/ Enoki Pilze/ Pak Choi & Koriander*

Tom Kha Gai

Hühnchen/ Kokosnuss & Chili*

US Amerikanisches „Know how“

Gegrillte Steakhüfte

Süßkartoffeln/ Bohnenchili & Cranberry-Ketchup*

„Mac & Cheese“

Jalapeños/ Cheddar & rote Zwiebeln*

Argentinisches Feuer

„Mini Rodizio“

Lammhüfte/ argentinische Chorizo/ Ofengemüse & Chimichurri*

Schwertfischsteak

Wildreis/ geräucherte Paprika/ Mais & Limette*

Asiatische Mentalität

Gelbes Fischcurry

Kokosreis/ Zuckerschoten & Mangochutney*

Grünes Kichererbsencurry

Falafel/ Naan Brot & Soja-Minz-Joghurt*

Amerikanischer „S'Mores“ Blaubeer-Marshmallow/
Butterkeks & Schokolade*

US-Cheesecake im Weckglas & Kekscrumble*

Japanischer Tapiokapudding/ Kokosblütenzucker
& Kirschblüten-Gel*

Brasilianische „Brigadeiros“/ gesüßte Kondensmilch
& Schokoladenraspeln*

Peruanisches Limettenmousse/
Cachaça & Muscovadozucker*

4 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 3 Hauptgänge/ 3 Desserts € 42,00 p.P.

6 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 4 Hauptgänge/ 4 Desserts € 52,00 p.P.

“DISCOVER THE WORLD”

“Born in the USA“

Grilled sandwich/ pastrami/ cheddar cheese & white cabbage salad*

Chicken Wings/ coleslaw/ spicy BBQ dip & sour cream*

Caesar salad/ chicken breast/ egg/
white bread & tomato mustard chutney*

South american passion

Burrito/ black beans/ chipotle & guacamole*

Ceviche/ sweet potato/ roasted corn/ chili & lime*

Prawns in spicy tomato sauce/ nachos & green pepper*

Oriental seduction

Tabouleh/ hummus & grilled eggplants*

Japanese authenticity

“Sommerrolle“/ pork belly/ cucumber radish salad/
roasted peanuts & miso mayonnaise*

Tuna tartar/ wakame salad/ sesame & Yuzu*

Ramen

Udon/ enoki mushrooms/ bok choy & coriander*

Tom Kha Gai

Chicken/ coconut & chili*

US american “Know how“

Grilled point steak

sweet potatoes/ chili of beans & cranberry ketchup*

“Mac & Cheese“

jalapeños/ cheddar cheese & red onions*

Argentinian fire

“Mini Rodizio“

lamb shank/ argentinian chorizo/ vegetables & chimichurri*

Swordfish fillet

wild rice/ smoked peppers/ corn & lime*

Asian mentality

Yellow curry of fish

coconut rice/ sugar snaps & mango chutney*

Green curry of chick peas

falafel/ naan bread & soja mint yoghurt*

American “S'Mores“ blueberry marshmallow/
butter biscuit & chocolate*

US cheese cake in jelly jar & biscuit crumbles*

Japanese tapioca pudding/ coconut blossom sugar
& cherry blossom gel*

Brazilian “Brigadeiros“/ sweetened condensed milk
& chocolate flakes*

Peruvian lime mousse/
cachaça & muscovado sugar*

4 starters/ 1 soup/ 3 main courses/ 3 desserts € 42,00 p.p.

6 starters/ 1 soup/ 4 main courses/ 4 desserts € 52,00 p.p.

Menüvorschläge

Menu suggestions



„SOMEWHERE BEYOND THE SEA“ - UNSER MARITIMES FISCHMENÜ

Carpaccio vom Glen Douglas Lachs
Rucola/ Oliven-Chili-Öl & Schalottenvinaigrette*

Bouillabaise
Sauce Rouille-Ravioli & Garnelencroustillant*

Wolfsbarschfilet
Zitronenrisotto/ Tomaten-Meeresspargel-Salat
& Estragon*

Gegrillter Schwertfisch
Kartoffel-Wasabi-Püree/ Pak Choi
& getrüffeltes Ponzubutter*

Ananas-Dill-Salat
Joghurteis & Noriblatt*

3-Gang-Menü € 46,00 pro Person
4-Gang-Menü € 53,00 pro Person
5-Gang-Menü € 61,00 pro Person

„KLASSISCH & MODERN“ - UNSER ZEITLOSES MENÜ

Rindertatar
geröstetes Graubrot/ gebackene Kapern
& geräucherte Eigelbcrème*

Hummersuppe
Tomatenconcassé/ Estragon & Cognacsahne*

Pochierter Kabeljau
Blattspinat/ Senfkaviar/ Kartoffelschaum
& Beurre Blanc*

Kalbsrücken im Brotmantel
Selleriepüree/ Porree & Morcheljus*

Crème Brûlée
weißes Kaffeeeis/ Kirschragout/ Kakaohippe & Brösel*

3-Gang-Menü € 46,00 pro Person
4-Gang-Menü € 53,00 pro Person
5-Gang-Menü € 61,00 pro Person

“SOMEWHERE BEYOND THE SEA“ - OUR MARITIME FISH MENU

Carpaccio of Glen Douglas salmon
rocket/ olive chili oil & shallot vinaigrette*

Bouillabaise
sauce rouille ravioli & prawn croustillant*

Sea bass fillet
lemon risotto/ tomato passe pierre salad
& tarragon*

Grilled swordfish
potato wasabi mash/ bok choy
& truffled ponzu butter*

Pineapple dill salad
yogurt ice cream & nori*

3 course menu € 46,00 per person
4 course menu € 53,00 per person
5 course menu € 61,00 per person

“CLASSIC & MODERN“ - OUR TIMELESS MENU

Beef tartar
roasted brown bread/ fried capers
& smoked egg yolk cream*

Lobster bisque
tomato concassé/ tarragon & cognac cream*

Poached codfish
leaf spinach/ mustard caviar/ potato foam
& beurre blanc*

Saddle of veal with bread crust
celery mash/ leek & morel jus*

Crème brûlée
white coffee ice cream/ cherry ragout/
cacao crunch & crumble*

3 course menu € 46,00 per person
4 course menu € 53,00 per person
5 course menu € 61,00 per person

Menüvorschläge

Menu suggestions



„ALLES AUSSER FLEISCH & FISCH“ - UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Ceviche Veganista
Gegrillte Tomate/ Mango/ Rauchmandel
& schwarzer Knoblauch*

Pochiertes Bio Ei
Kartoffelmousseline/ Blattspinat
& gepuffte Perlgraupe*

Tagliatelle
Pilze/ grüner Spargel & Gorgonzolaschaum*

„Granola“- Schnitte
Sanddorn-Aprikosen-Sorbet & Tahiti Vanille*

3-Gang-Menü € 41,00 pro Person

4-Gang-Menü € 47,00 pro Person

Die drei Menüs entsprechen nicht Ihren Vorstellungen ?

Unsere Lösung:
Gerne können einzelne Komponenten innerhalb dieser Menüs getauscht werden.

„WENIGER IST MEHR“ - UNSER RIVERSTYLE MENÜ

Fenchel-Curry-Süppchen
Gemüsepiccata & Focaccia*

Zander
Erbsenpüree & Champagnerkraut*

Gegrillter Rücken vom Duroc-Schwein
Macaire-Kartoffeln & Bohnencassoulet*

„`n Appel & `n Ei“
Eierschecke/ Apfelragout/ gebackene Apfelkugeln
& Sauerrahmeis*

3-Gang-Menü € 43,00 pro Person

4-Gang-Menü € 49,00 pro Person

Das RIVERstyle Menü ist in den einzelnen Komponenten nicht tauschbar.

“EVERYTHING EXCEPT MEAT & FISH“ - OUR VEGETARIAN MENU

Ceviche Veganista
grilled tomato/ mango/ smoked almonds
& black garlic*

Poached organic egg
potato mousseline/ leaf spinach
& puffed pearl barley *

Tagliatelle
mushrooms/ green asparagus & gorgonzola foam*

“Granola“ cake
seabuckthorn apricot sorbet & Tahiti vanilla*

3 course menu € 41,00 per person

4 course menu € 47,00 per person

These three menus are not what you expected ?

Our solution:
You will get the chance to combine single elements within these menus.

“LESS IS MORE“ - OUR RIVERSTYLE MENU

Fennel curry soup
vegetable piccata & focaccia*

Pikeperch
pea mash & champagne cabbage*

Grilled saddle of „Duroc“ pork
macaire potatoes & cassoulet of beans*

“`n Appel & `n Ei“
“Eierschecke“/ apple ragout/ baked apple strudel
& sour cream ice cream*

3 course menu € 43,00 per person

4 course menu € 49,00 per person

The components of the RIVERstyle menu are unexchangeable.

Menüvorschläge

Menu suggestions



„DAS BESTE ZUM SCHLUSS“ - UNSER EMPIRE MENÜ

Amuse Bouche
Osietra Kaviar/ Kartoffelblini & Crème fraîche*

Kalte Vorspeise
Gebeizter Heilbutt
sous-vide gegarte Bete & Bottarga*

Suppe
Beef Tea
Kalbsravioli & Gemüsejulienne*

Warmer Fischgang
Seeteufelmedaillon
Maispüree/ Pancetta & Estragon-Nage*

Sorbet
Champagnersorbet/ Cassisgranité & Knallbrause*

Hauptgang
Gefülltes Rinderfilet mit bretonischem Hummer
kleine gegrillte Gemüsevariation/ Morcheljus
& Krustentier-Bernaise*

Dessert
Honigmousse im Schokoladenmantel/ Trüffelöleis/
Mandelfinancier & marinierte Feigen*

Käsevariation
Getrübelter Ziegenkäse & Tomaten-Aprikosen-Chutney
Brie de Meaux/ Früchtebrot & Birne
24 Monate gereifter Parmesan & Balsamico*

Petits Fours
White Russian Praline & Opera Schnitte*

“LAST BUT NOT LEAST“ - OUR EMPIRE MENU

Amuse Bouche
Osietra caviar/ potato blinis & crème fraîche*

Cold starter
Marinated halibut
sous-vide cooked beets & bottarga*

Soup
Beef tea
ravioli of veal & julienne vegetables*

Warm fish course
Monkfish medallion
corn mash/ pancetta & tarragon nage*

Sorbet
Champagne sorbet/ cassis granité & pop rocks*

Main course
Filet of beef stuffed with Breton lobster
mini variation of grilled vegetables/ morel jus
& crustacean béarnaise*

Dessert
Honey mousse covered with chocolate/ truffle oil ice
cream/ almond cake & marinated figs*

Variation of cheese
Truffled goat cheese & tomato apricot chutney
Brie de Meaux/ fruit bread & pears
24 months matured parmesan & balsamic*

Petits Fours
White russian chocolate & “Opera Schnitte”*

 Der Preis des Empire Menüs variiert
je nach Auswahl & Anzahl der Gänge.

The price of the Empire menu depends on
your selection & number of courses.

Getränkepauschalen & Getränkekarte
Beverage packages & menu



UNSERE LÖSUNG FÜR DIE LIQUIDE VERPFLEGUNG/OUR SOLUTION FOR LIQUID CATERING

GETRÄNKEPAUSCHALEN & GETRÄNKEKARTEN
BEVERAGE PACKAGES & BEVERAGE MENUS



Bankett Getränkepauschalen Banquet beverage packages



UNSERE PAUSCHALEN SIND DIE EINFACHE LÖSUNG FÜR IHRE VERANSTALTUNG

BANKETT - GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:

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

PAUSCHALE 1 (begrenzt auf 5 Stunden): € 38,00 pro Person

PAUSCHALE 2 (Open End/ ab 8 Stunden): € 52,00 pro Person

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

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Weißer Burgunder Sommerwein/ Weingut Beck/ Rheinhessen
Riesling QbA trocken/ Weingut Beck/ Rheinhessen

ITALIEN

Chardonnay/ Viticoltori Ponte/ Venetien

FRANKREICH

Sauvignon & Gros Manseng/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Triologie (Spätburgunder/ Dornfelder/ Portugieser)/ Weingut Beck/ Rheinhessen

FRANKREICH

Merlot & Tannat/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest

ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo/ Cantina Tollo/ Abruzzen

SÜD AFRIKA

Shiraz/ Exelsior Estate/ Robertson

Eine Verlängerung der PAUSCHALE 1 ist ebenfalls möglich.

Diese wird pro Stunde und Gast berechnet.

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

VERLÄNGERUNGS-PAUSCHALE: € 13,00 pro Person & Stunde

Bankett Getränkepauschalen

Banquet beverage packages



OUR PACKAGES ARE THE SIMPLE SOLUTION FOR YOUR EVENT

BANQUET BEVERAGE PACKAGE

Our beverage package includes the following services:

- reception with Prosecco
- corresponding beverages for the entire evening recommended by our sommeliers (wine/ beer & softs)
- coffee specialities
- one digestif

PACKAGE 1 (limited to 5 hours): € 38,00 per person

PACKAGE 2 (Open End/ from 8 hours): € 52,00 per person

The wines listed below are included in our beverage package.
The choice (a white wine / a red wine) we leave you.

WHITE WINE

GERMANY

Pinot blanc „Sommerwein“/ vineyard Beck/ Rhinehessen
Riesling QbA dry/ vineyard Beck/ Rhinehessen

ITALY

Chardonnay/ Viticoltori Ponte/ Venetien

FRANCE

Sauvignon & Gros Manseng/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest

RED WINE

GERMANY

Triologie (Spätburgunder/ Dornfelder/ Portugieser)/ vineyard Beck/ Rhinehessen

FRANCE

Merlot & Tannat/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest

ITALY

Montepulciano d'Abruzzo/ Cantina Tollo/ Abruzzen

SOUTH AFRICA

Shiraz/ Exelsior Estate/ Robertson

It is also possible to extend PACKAGE 1.
This is calculated per hour and per guest.

- corresponding beverages for the entire evening recommended by our sommeliers (wine/ beer & softs)
- coffee specialities

EXTENSION PACKAGE: € 13,00 per person & hour

Bankett Getränkepauschalen

Banquet beverage packages



LONGDRINK- & SPIRITUOSEN-PAUSCHALE

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

- Tanqueray London Dry Gin
- Wodka Russian Standard
- Whiskey Evan Williams
- Rum Abuelo Añejo

Mischen Sie ganz nach Ihrem Geschmack mit:

- diversen Säften
- diversen Softgetränken

Spirituosen:

- Grappa Nonino
- Helbing Kümmel
- Jägermeister
- Baileys

PREIS PRO PERSON: € 28,00
(begrenzt auf 5 Stunden)

LONG DRINK & SPIRITS PACKAGE

You would like to offer your guests long drinks and spirits? Therefor we have a long drink package which includes:

- Tanqueray London Dry Gin
- Wodka Russian Standard
- Whiskey Evan Williams
- Rum Abuelo Añejo

Mix to your own taste with:

- several juices
- several softs

Spirits:

- Grappa Nonino
- Helbing Kümmel
- Jägermeister
- Baileys

PRICE PER PERSON: € 28,00
(limited to 5 hrs)

COCKTAILPAUSCHALE

Auch Cocktails dürfen bei einem munteren Abend nicht fehlen.

Daher ist eine Open-Bar-Pauschale genau das Richtige.

Diese beinhaltet gängige Longdrinks, sowie drei Cocktails nach Wahl.

Wählen Sie Ihre Lieblingscocktails!

- Caipirinha
- Mojito
- Moscow Mule
- Tequila Sunrise
- Hugo
- Aperol Sprizz

PREIS PRO PERSON: € 38,00
(begrenzt auf 5 Stunden)

COCKTAIL PACKAGE

Cocktails should not be missing on a cheerful evening.

That is why an open bar package is just the right thing.

This includes common long drinks as well as three cocktails to your choice.

Choose your favorite cocktails!

- Caipirinha
- Mojito
- Moscow Mule
- Tequila Sunrise
- Hugo
- Aperol Sprizz

PRICE PER PERSON: € 38,00
(limited to 5 hrs)

Bankett Getränkearte

Banquet beverage menu



BANKETT GETRÄNKEKARTE

BANQUET BEVERAGE MENU

APERITIF-KLASSIKER/ CLASSIC APPETIZER

Champagner Barons de Rothschild/ brut	0,75 l	€	79,00
Sekt Geldermann SUPERB/ brut	0,75 l	€	38,00
Secco Bianco Frizzante	0,75 l	€	28,00
Bellini Cipriani	0,75 l	€	42,00
Kir Royal Cassis/ mit Champagner aufgefüllt	0,1 l	€	14,00

WEISSWEIN/ WHITE WINE

DEUTSCHLAND/ GERMANY

Weißer Burgunder Sommerwein/ Weingut Beck/ Rheinhessen	0,75 l	€	30,00
Riesling QbA trocken/ Weingut Beck/ Rheinhessen	1,0 l	€	32,00
Riesling VDP Gutswein/ Weingut von Oetinger/ Rheingau	0,75 l	€	35,00

ITALIEN/ ITALY

Chardonnay/ Viticoltori Ponte/ Venetien	0,75 l	€	26,00
Vermentino/ Tyrso/ Sardinien	0,75 l	€	34,00

FRANKREICH/ FRANCE

Sauvignon & Gros Manseng/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest	0,75 l	€	34,00
---	--------	---	-------

ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

ITALIEN/ ITALY

Rosato Pinot Grigio/ Viticoltori Ponte/ Venetien	0,75 l	€	28,00
--	--------	---	-------

ROTWEIN/ RED WINE

DEUTSCHLAND/ GERMANY

Triologie (Spätburgunder/ Dornfelder/ Portugieser)/ Weingut Beck/ Rheinhessen	0,75 l	€	34,00
---	--------	---	-------

FRANKREICH/ FRANCE

Merlot & Tannat/ Le Vignerons du Brulhois/ Comté Toloson/ Sud-ouest	0,75 l	€	30,00
---	--------	---	-------

ITALIEN/ ITALY

Merlot/ Viticoltori Ponte/ Venetien	0,75 l	€	26,00
Montepulciano d'Abruzzo/ Cantina Tollo/ Abruzzen	0,75 l	€	30,00
Primitivo Nero di Troia Infinitum/ Torrevento/ Apulien	0,75 l	€	32,00
Belpasso - Ripasso - der Mini Amarone/ Allegrini/ Venetien	0,75 l	€	38,00

SÜDAFRIKA/ SOUTH AFRICA

Shiraz/ Exelsior Estate/ Robertson	0,75 l	€	34,00
------------------------------------	--------	---	-------

Bankett Getränkekarte

Banquet beverage menu



UNSERE GETRÄNKEKARTE/ OUR BEVERAGE MENU

HEISSGETRÄNKE/ HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee/ cup of coffee	€	2,50
Café Crème/ café cream	€	3,00
Cappuccino/ cappuccino	€	4,00
Milchkaffee/ café au lait	€	4,00
Latte Macchiato/ latte macchiato	€	4,00
Espresso/ espresso	€	3,00
Doppelter Espresso/ espresso double	€	4,00
Tasse Tee/ cup of tea	€	2,50

SOFTGETRÄNKE/ SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser medium/ mineral water medium	0,25 l	€	3,00
	0,75 l	€	7,00
Gerolsteiner Mineralwasser still/ mineral water still	0,25 l	€	3,00
	0,75 l	€	7,00
Coca Cola/ Cola light/ Cola Zero	0,2 l	€	3,00
Fanta/ Sprite	0,2 l	€	3,00
Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	€	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€	3,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€	3,00
Apfelsaft naturtrüb/ apple juice bionic	1,0 l	€	11,00
Orangensaft/ orange juice	1,0 l	€	11,00
Maracujasaft/ passion fruit juice	1,0 l	€	11,00
Cranberrysaft/ cranberry juice	1,0 l	€	11,00

BIER/ BEER

ASTRA vom Fass/ ASTRA (draft beer)	0,25 l	€	3,50
ERDINGER Weizen (Flasche)/ wheat beer (bottled beer)	0,5 l	€	5,50
ERDINGER Weizen alkoholfrei (Flasche)/ wheat beer non alcoholic (bottled beer)	0,5 l	€	5,50
HOLSTEN alkoholfrei (Flasche)/ non alcoholic beer (bottled beer)	0,33 l	€	4,00
ASTRA (Flasche)/ ASTRA (bottled beer)	0,33 l	€	4,00

LONGDRINKS/ LONG DRINKS

ab € 8,00

Allergene Pausen, Buffets & Menüs
Allergen exposure
Conference breaks, buffets & menus



**ALLERGEN-KENNZEICHNUNG
PAUSEN, BUFFETS & MENÜS**
**ALLERGEN EXPOSURE
BREAKS, BUFFETS & MENUS**



Allergen-Kennzeichnung Pausen

Allergen exposure conference break



IMBISS

Verschieden belegte Bagels
Gegrillte Sandwiches
Gegrillte Panini
Norddeutsche Käsevariation
RIVERstyle Brotzeit

SNACK

Different stuffed bagels
Grilled sandwiches
Grilled panini
North German variation of cheese
RIVERstyle light meal

ADFGIJK
ADLIKG
DLIKG
DGJL
DEGIL

FRÜHSTÜCK

Hamburger Frühstück
Business Frühstück

BREAKFAST

Hamburger breakfast
Business breakfast

ABDFIJKLM
ABDFIJKLM

FINGERFOOD

Büffelmozzarella/schwarze Oliven/Rucola & Pinienkerne
Rindertatar/gebackene Kapernbeeren/Brioche & Eigelbcrème
Caesar Salad/ Weißbrot/ Sardelle/ Kirschtomatenkonfit & Parmesandressing
Gratinierter Picandou/bunte Bete & Feige
Ceviche vom Schwertfisch/Kokosblütencurry & Papaya-Paprika-Salat
Geröstetes Ciabatta/Avocadosalat/Amore-Tomaten & rote Zwiebeln
Flambierter Lachs/geröstetes Graubrot & Kräuter-Crème fraîche
Getrüffeltes Parmesansüppchen aus der Ploppflasche
Zanderfilet/ Pommes Rissolée/Erbsenpüree & Tomaten-Senf-Konfit
Garnele/Ponzu/Wasabipüree & Zuckerschotensalat
Sous-vide gegartes Kalb/Kartoffel-Zitrus-Stampf & Kürbischutney
Ossobuco/Kartoffelgnocchi/Artischocke & Orangengremolata
Labskaus/ Gewürzgurken-Perlen & Kartoffel-Meerrettich-Schaum
Ramen/Entenbrust/Udon/Pak Choi/ geschmorter Knoblauch & Erdnuss
Gratiniertes Ofengemüse/Bergkäse/ Zitronenthymian & rote Zwiebelmarmelade
Falafel/ Auberginenpüree/geräucherte Paprika & Mini-Mais
Schokoladentartelette/Walnusskrokant & Beeren
Scones/ Clotted Cream & Orangenmarmelade
Mini-Windbeutel & Nougatmousse
Nussbaiser/ Erdbeermousse & Basilikum
Lemon Curd/ Kaffeebrot & Zimt

FINGERFOOD

Buffalo mozzarella/black olives/rocket & pine nuts
Beef tartar/fried capers/brioche & egg yolk cream
Caesar salad/ white bread/anchovies cherry tomato confit & parmesan dressing
Gratinéed picandou/various beets & fig
Ceviche of swordfish/coconut blossom curry & papaya pepper salad
Roasted ciabatta/avocado salad/"Amore" tomatoes & red onions
Flaméed salmon/roasted brown bread & herbal crème fraîche
Truffled parmesan soup out of the bottle
Pikeperch fillet/ Pommes Rissolée/pea mash & tomato mustard confit
Prawns/ponzu/wasabi mash & sugar snaps salad
Sous-vide cooked veal/potato lemon mash & pumpkin chutney
Osso buco/potato gnocchi/artichoke & orange gremolata
Lobscouse/pickled cucumber pearls & potato horseradish foam
Ramen/duck breast/udon/bok choy/ braised garlic & peanuts
Gratinéed vegetables/cheese/ lemon thyme & red onion jam
Falafel/eggplant mash/smoked pepper & mini corn
Chocolate tartlet/walnut brittle/berries
Scones/clotted cream & orange jam
Mini profiterole & nougat mousse
Nut meringue/strawberry mousse & basil
Lemon curd/coffee bread & cinnamon

DGLKM
ADGLM
ABDGIKLM
DGLM
BDGLM
AGILM
BDGILM
ADEG
BDEGIL
BCDEFGHI
DEGL
ADEGI
DEGL
ABDEFGHILM
DEGIL
DEFHIM
ADIKM
ADIK
ADIKM
AD
ADIK

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

Allergen-Kennzeichnung Buffet

Allergen exposure buffet



HAMBURG

Kopfsalat aus dem Alten Land
Radieschen/Gartenkresse/Brotchip & Saure Sahne

Birne/ Bohne & ohne Speck
Bunter Bohnensalat/Ziegenkäse/Walnuss & Birnenchutney

Labskaus
Rindertatar/Rote Bete Salat/Merrettich
& Gurken-Zwiebel-Relish

Sauerfleisch
Gepökeltes Eisbein/lila Kartoffel/
marinierter Spitzkohl & Kümmel

Rosa gebratenes Roastbeef
Gepickeltes Gemüse & Sauce Tatar

Matjes
Pellkartoffelsalat/Pumpernickel & Hausfrauensoße

Fischbrötchen
Schrippe/Räucherlachs/Gewürzgurke/
rote Zwiebel & Senf-Dill-Schmand

Räucherofen
Fischfilets/Scarmorza & Schinken

Hamburger Aalsuppe
Hechtklößchen/ Ankerbrot & Senf-Kümmel-Butter

Kartoffel-Lauch-Süppchen
Mettenden/Dinkelbrot & Majoranbutter

Hamburger Pannfisch
Gebratene Fischfilets/gebutterte Drillinge/
Blattspinat & Senfsoße

Geschmorte Rinderschaukel
Kartoffel-Sellerie-Stampf & Wurzeln

Gegrillter Apfelschweinrücken
Serviettenknödel & Rahmsauerkraut

Zanderfilet vom Kutter
Perlgraupenrisotto/bunte Bete & Dillschaum

„Vom Acker ins Rohr“
Kümmelkartoffel/Pastinake/gegrillter Kürbis/
Grünkohl & Frischkäse

„Grünzeug & Käse“
Rote Bete Klößchen/Erbsen/gebratene Pilze & Deichkäse

Rote Grütze & Vanillesoße

Kaffeebrot/weißes Schokoladenmousse & Rumtopf

„Friesentorte“ Blätterteig/Pflaumenmousse & Sahne

Hamburger Gewürzkuchen/Milchreis
Birnenkompott & Erdbeercoulis

Finkenwerder Apfelkuchen & Franzbrötchencreme

HAMBURG

Lettuce from "Alten Land"
radishes/garden cress/bread chip & sour cream

Pear/bean & without bacon
colorful bean salad/goat cheese/walnuts & pears chutney

Lobscouse
beef tartar/beetroot salad/horseradish
& cucumber onion relish

Vinegar-marinated meat
cured knuckle of pork/purple potatoes/
marinated pointed cabbage & caraway seed

Pink roast beef
pickled vegetables & tatar sauce

Matie
jacket potato salad/pumpernickel & "Hausfrauensauce"

Fish sandwich
bread roll/smoked salmon/pickled cucumber/
red onions & mustard dill foam

Smoked oven
fish fillets/Scarmorza & ham

Hamburger eel soup
pike dumplings/Anker bread & mustard caraway seed butter

Potato leek soup
grand pork/spelt bread & marjoram butter

Hamburger pannfish
roasted fish fillets/buttered potatoes/
leaf spinach & mustard sauce

Braised shoulder piece of beef
potato celery mash & roots

Grilled saddle of apple pork
bread dumpling & creamy sauerkraut

Fillet of pikeperch
pearl barley risotto/various beets & dill foam

"From field to flue"
caraway seed potatoes/parsnips/grilled pumpkin/
kale & cream cheese

"Greens & cheese"
beetroot dumplings/peas/roasted mushrooms & cheese

Red berry compote & vanilla sauce

Coffee bread/white chocolate mousse & rum pot

"Friesentorte" flaky pastry/plum mousse & cream

Hamburger Bunbury cake/rice pudding
pear compote & strawberry collis

"Finkenwerder" apple pie & franzbrötchen cream

D G L I

D G H L K

A B G L M

G L

B D G L M

B D G L I

A B D G I L

B G L M

B D E G I J L

D E G I J L

B D E G I L

D E G L

A D E F G I J K L M

B D E G I

D E L

A D E G I

A D G

A D I K M

A D I

A D G I K

A D 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 Buffet

Allergen exposure buffet



EUROPA

Italienische Klassiker Rucola-Bitter-Salate/Pecorino/ Pinienkerne & Pfefferbalsamico	Burrata/Amore-Tomaten/Tarallini & Basilikumpesto	Olivenfocaccia/Fenchelsalami/ marinierter Spitzkohl & Aioli	Französische Spezialitäten „Salade niçoise“/Thunfisch/Kartoffeln/ Bohnen & Artischocke	„Quiche Lorraine“/Zupfsalat & Rieslingvinaigrette	Spanische Sonne Kartoffeltortilla/Chorizo & Pimentos	Gebratener Pulpo/Fenchelsalat/Orange & Anis	Griechisches Flair Fetakäse/Oliven/rote Zwiebeln/ gegrillte Aubergine & Pita	„Bifteki“/Tomaten-Bohnen-Salat/ Metaxa-Joghurt & Honig	Minestrone Ciabatta & Rosmarinöl	Maiscrèmesüppchen Weißbrot & Chiliöl	Mediterran gebraten Doradenfilet/Fregola Sarda/Grilltomate & Zitronenthymian	„Calameretti/Garnele/Chorizo aglio e olio“ Polenta & Paprika-Kapern-Sugo	Lammhüfte/Kartoffelgratin/Ratatouille & Mimolette	Gemüsepicatta/getrüffeltes Nudelrisotto/Rucola & eingelegte Amalfizitrone	Klassisch geschmort Coq au vin/La Ratte Kartoffeln/ Artischocken & Perlzwiebeln	Ossobuco/Kartoffelgnocchi/ Tomaten-Zwiebel-Konfit & Gremolata	Tarte Tatin & Salzbuttermarmelade	Mini-Sachertorte & Aprikosenkonfitüre	Scones/ Clotted Cream & Orangenmarmelade	Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	Amalfizitronen-Panna Cotta & Pistazienkrokant
--	--	--	--	---	---	---	--	---	-------------------------------------	---	---	---	---	--	---	--	-----------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------	---

EUROPE

Italian classic Rocket water cress salad/Pecorino/ pine nuts & pepper balsamic	Burrata/„Amore“ tomatoes/tarallini & basil pesto	Olive focaccia/fennel salami/ marinated pointed cabbage & aioli	French specialities “Salade niçoise“/tuna/potatoes/ beans & artichoke	“Quiche Lorraine“/lettuce & Riesling vinaigrette	Spanish sun Potato tortillas/chorizo & pimentos	Roasted octopus/fennel salad/orange & anise	Greek flair Feta cheese/olives/red onions/ grilled eggplants & pita	“Bifteki“/tomato bean salad/ Metaxa yoghurt & honey	Minestrone ciabatta & rosemary oil	Corn cream soup white bread & chili oil	Mediterranean roast Gilthead fillet/Fregola Sarda/grilled tomato & citrus thyme	“Calameretti/prawns/chorizo aglio e olio“ polenta & peppers capers sugo	Lamb shank/gratinéed potatoes/ratatouille & mimolette cheese	Vegetable picatta/truffled noodle risotto/rocket & marinated “Amalfi“ lemons	Classic braised Coq au vin/La Ratte potatoes/ artichokes & pearl onion	Osso buco/potato gnocchi/ tomato onion confit & gremolata	Tarte Tatin & salt butter caramel	Mini “Sacher torte“ & apricot confit	Scones/clotted cream & orange jam	Black Forest cherry cake in jelly jar	„Amalfi“ lemon panna cotta & pistachio brittle
--	--	--	---	--	--	---	---	--	---------------------------------------	--	--	--	--	---	--	--	-----------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	--

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

Allergen-Kennzeichnung Buffet

Allergen exposure buffet



„DIE WELT ENTDECKEN“

„Born in the USA“ Gegrilltes Sandwich/Pastrami/ Cheddar & Weißkrautsalat	Chicken Wings/Cole Slaw/spicy BBQ-Dip & Sour Cream	Caesar Salad/Hähnchenbrust/Ei/Weißbrot & Tomaten-Senf-Chutney	Südamerikanische Leidenschaft Burrito/schwarze Bohnen/„Chipotle“ & Guacamole	Ceviche/Süßkartoffel/gerösteter Mais/Chili & Limette	Garnelen in scharfer Tomatensoße/ Nachos & grüne Paprika	Orientalische Verführung Tabouleh/ Humus & gegrillte Aubergine	Japanische Originalität Sommerrolle/Schweinebauch/Gurken-Rettich-Salat/ geröstete Erdnüsse & Miso-Mayonnaise	Thunfischtatar/Wakame-Salat/Sesam & Yuzu	Ramen Udon/Enoki Pilze/Pak Choi & Koriander	Tom Kha Gai Hähnchen/Kokosnuss & Chili	US Amerikanisches „Know how“ Gegrillte Steakhüfte Süßkartoffeln/Bohnenchili & Cranberry-Ketchup	„Mac & Cheese“ Jalapeños/Cheddar & rote Zwiebeln	Argentinisches Feuer „Mini Rodizio“ Lammhüfte/argentinische Chorizo/Ofengemüse & Chimichurri	Schwertfischsteak Wildreis/geräucherte Paprika/Mais & Limette	Asiatische Mentalität Gelbes Fischcurry Kokosreis/Zuckerschoten & Mangochutney	Grünes Kichererbsencurry Falafel/Naan Brot & Soja-Minz-Joghurt	Amerikanischer „S'Mores“ Blaubeer-Marshmallow- Butterkeks & Schokolade	US-Cheesecake im Weckglas & Kekscrumble	Japanischer Tapiokapudding/Kokosblütenzucker & Kirschblüten-Gel	Brasilianische „Brigadeiros“/gesüßte Kondensmilch & Schokoladenraspeln	Peruanisches Limettenmousse/ Cachaça & Muscovadozucker
--	--	--	---	--	---	---	--	--	--	---	---	---	---	--	--	---	---	---	--	---	---

“DISCOVER THE WORLD“

„Born in the USA“ Grilled sandwich/pastrami/ cheddar cheese & white cabbage salad	Chicken Wings/coleslaw/spicy BBQ dip & sour cream	Caesar salad/chicken breast/egg/white bread & tomato mustard chutney	South american passion Burrito/black beans/chipotle & guacamole	Ceviche/sweet potato/roasted corn/chili & lime	Prawns in spicy tomato sauce/ nachos & green peppers	Oriental seduction Tabouleh/humus & grilled eggplants	Japanese authenticity “Sommerrolle“/pork belly/cucumber radish salad/ roasted peanuts & miso mayonnaise	Tuna tartar/wakame salad/sesame & Yuzu	Ramen Udon/enoki mushrooms/pak choy & corinader	Tom Kha Gai chicken/coconut & chili	US american “Know how“ Grilled point steak sweet potatoes/chili of bean & cranberry ketchup	“Mac & Cheese“ jalapeños/cheddar cheese & red onions	Argentinian fire „Mini Rodizio“ lamb shank/argentinian chorizo/vegetables & chimichurri	Swordfish fillet wild rice/smoked peppers/corn & lime	Asian mentality Yellow curry of fish coconut rice/sugar snaps & mango chutney	Green curry of chick peas falafel/ naan bread & soja minz yoghurt	American “S'Mores“ blueberry marshmallow butter biscuit & chocolate	US cheese cake in jelly jar & biscuit crumbles	Japanese tapioca pudding/coconut blossom sugar & cherry blossom gel	Brazilian “Brigadeiros“/sweetened condensed milk & chocolate flakes	Peruvian lime mousse/ cachaça & muscovado sugar
---	---	---	--	--	---	--	---	--	--	--	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--

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

Allergen-Kennzeichnung Menü

Allergen exposure menu



„SOMEWHERE BEYOND THE SEA“ - UNSER MARITIMES FISCHMENÜ

Carpaccio vom Glen Douglas Lachs
Rucola/Oliven-Chili-Öl & Schalottenvinaigrette

Bouillabaise
Sauce Rouille-Ravioli & Garnelencroustillant

Wolfsbarschfilet
Zitronenrisotto/Tomaten-Meeresspargel-Salat
& Estragon

Gegrillter Schwertfisch
Kartoffel-Wasabi-Püree/Pak Choi
& getrüffelte Ponzubutter

Ananas-Dill-Salat
Joghurteis & Noriblatt

“SOMEWHERE BEYOND THE SEA” - OUR MARITIME FISH MENU

Carpaccio of Glen Douglas salmon
rocket/olive chili oil & shallot vinaigrette
**** BDEGL

Bouillabaise
sauce rouille ravioli & prawns croustillant
**** ABCDEGILMN

Sea bass fillet
lemon risotto/ tomato passe pierre salad
& tarragon
**** ABDEG

Grilled swordfish
potato wasabi mash/bok choy
& truffled ponzu butter
**** BDEGIM

Pinapple dill salad
yoghurt ice cream & nori
**** AD

„KLASSISCH & MODERN“ - UNSER ZEITLOSES MENÜ

Rindertatar
geröstetes Graubrot/gebackene Kapern
& geräucherte Eigelbcrème

Hummersuppe
Tomatenconçassé/Estragon & Cognacsahne

Pochierter Kabeljau
Blattspinat/Senfkeviar/Kartoffelschaum
& Beurre Blanc

Kalbsrücken im Brotmantel
Selleriepüree/Porree & Morcheljus

Crème Brûlée
weißes Kaffeeis/Kirschragout/Kakaohippe
& Brösel

“CLASSIC & MODERN” - OUR TIMELESS MENU

Beef tartar
roasted brown bread/fried capers
& smoked egg yolk cream
**** ADEGIJL

Lobster bisque
tomato concassé/ tarragon & cognac cream
**** BCDEGLMN

Poached codfish
leaf spinach/mustard caviar/potato foam
& beurre blanc
**** BDEGIL

Saddle of veal with bread crust
celery mah/ leeks & morel jus
**** DEGIJKL

Crème brûlée
white coffee ice cream/cherry ragout/cacao crunch
& crumble
**** ADGIM

„ALLES AUSSER FLEISCH & FISCH“ - UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Ceviche Veganista
Gegrillte Tomate/Mango/Rauchmandel
& schwarzer Knoblauch

Pochiertes Bio Ei
Kartoffelmousseline/Blattspinat
& gepuffte Perlgraupe

Tagliatelle
Pilze/grüner Spargel & Gorgonzolaschaum

„Granola“- Schnitte
Sanddorn-Aprikosen-Sorbet & Tahiti Vanille

“EVERYTHING EXCEPT MEAT & FISH” - UNSER VEGETARIAN MENU

Ceviche Veganista
grilled tomato/mango/smoked almond
& black garlic
**** BDEGKLM

Poached organic egg
potato mousseline/leaf spinach
& puffed pearl barley
**** ADEGIL

Tagliatelle
mushrooms/green asparagus & gorgonzola foam
**** ADEGI

“Granola“ cake
seabuckthorn apricot sorbet & Tahiti vanilla
**** ADHIJKM

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

Allergen-Kennzeichnung Menü

Allergen exposure menu



„WENIGER IST MEHR“ - UNSER RIVERSTYLE MENÜ

Fenchel-Curry-Süppchen
Gemüsepiccata & Focaccia

Zander
Erbsenpüree & Champagnerkraut

Gegrillter Rücken vom Duroc-Schwein
Macaire-Kartoffeln & Bohnencassoulet

„`n Appel & `n Ei“
Eierschecke/ Apfelragout/ gebackene Apfelkugeln
& Sauerrahmeis

“LESS IS MORE“ - OUR RIVERSTYLE MENU

Fennel curry soup
vegetable piccata & focaccia
**** ADEGI

Pikeperch
pea mash & champagne cabbage
**** BDEGIL

Grilled saddle of „Duroc“ pork
macaire potatoes & cassoulet of beans
**** ADEGIL

“`n Appel & `n Ei“
“Eierschecke“/apple ragout/baked apple strudel
& sour cream ice cream ADGIK

„DAS BESTE ZUM SCHLUSS“ - UNSER EMPIRE MENÜ

Amuse Bouche
Osietra Kaviar/Kartoffelblini & Crème fraîche

Kalte Vorspeise
Gebeizter Heilbutt
sous-vide gegarte Beete & Bottarga

Suppe
Beef Tea
Kalbsravioli & Gemüsejulienne

Warmer Fischgang
Seeteufelmedaillon
Maispüree/Pancetta & Estragon-Nage

Sorbet
Champagnersorbet/Cassisgranité & Knallbrause

Hauptgang
Gefülltes Rinderfilet mit bretonischem Hummer
kleine gegrillte Gemüsevariation/Morcheljus
& Krustentier-Bernaïse

Dessert
Honigmousse im Schokoladenmantel/Trüffelöleis
Mandelfinancier & marinierte Feigen

Käsevariation
Getrüffelter Ziegenkäse & Tomaten-Aprikosen-Chutney
Brie de Meaux/Frühgebrot & Birne
24 Monate gereifter Parmesan & Balsamico

Petits Fours
White Russian Praline & Opera Schnitte

“LAST BUT NOT LEAST“ - OUR EMPIRE MENU

Amuse Bouche
Osietra caviar/potato blini & crème fraîche
**** ABDEGI

Cold starter
Marinated halibut
sous-vide cooked beets & bottarga
**** BDEG

Soup
Beef tea
ravioli of veal & julienne vegetable
**** ADEGIL

Warm fish course
monkfish medaillon
corn mash/pancetta & tarragon nage
**** BDEGL

Sorbet
Champagne sorbet/cassis granité & pop rocks
**** G

Main course
Filet of beef stuffed with Breton lobster
mini variation of grilled vegetables/morel jus
& crustacean bernaïse
**** ABCDEGIJKL

Dessert
Honey mousse with chocolate/truffle oil ice cream/
almond cake & marinated figs
**** ADGIM

Variation of cheese
Truffled goat cheese & tomato apricot chutney
Brie de Meaux/fruit bread & pear
24 month matured parmesan & balsamic
**** ADGIJKL

Petits Fours
White russian chocolate & “Opera Schnitte“
**** ADIKM

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

