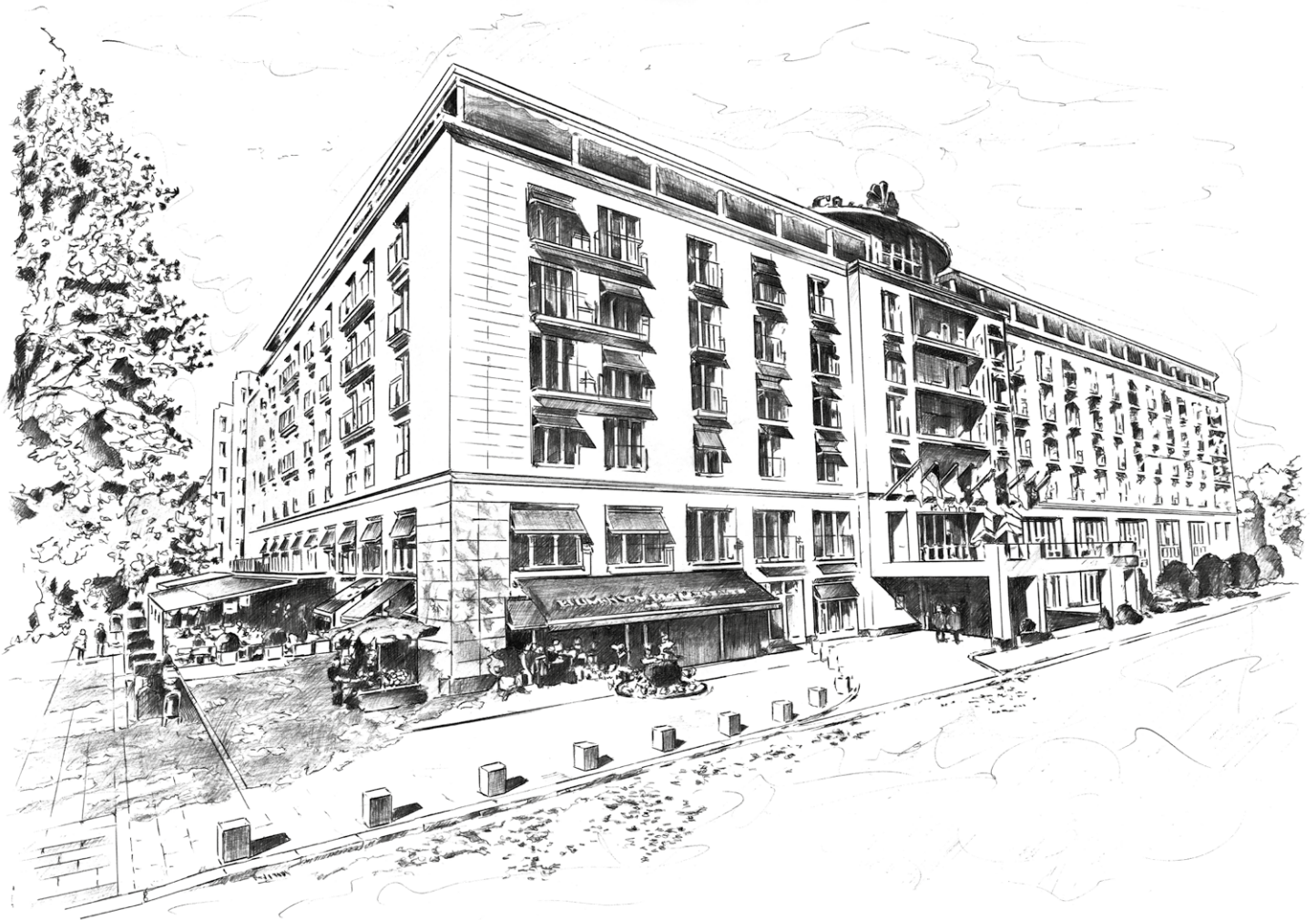




PERFEKT TAGEN

in der großen Hotelwelt




GRAND ELYSEE
HAMBURG

GRAND ELYSEE HAMBURG | ROTHENBAUMCHAUSSEE 10 | 20148 HAMBURG
T+49 (0)40 41 41 2-888 | EVENTS@GRAND-ELYSEE.COM | WWW.GRAND-ELYSEE.COM



INHALT

TAGUNGSPAUSCHALE	01
FRÜHSTÜCK / SNACKS	02
CANAPES UND FINGERFOOD	03
ROLL-IN LUNCH	04
MENÜVORSCHLÄGE	
· 3-Gang-Menü	05
· 4-Gang-Menü	06
MENÜBAUSTEINE	
· Vorspeisen / Suppen	07
· Zwischengerichte / Hauptgänge	08
· Dessert / Cheese & Wine	09
THEO'S	10
UNSERE BUFFETAUSWAHL	
· Mediterranes Buffet	11
· Flying Menü	12
· Norddeutsches Buffet	14
· Asia & Amerika	15
LIVECOOKING BUFFET	16
GALA BUFFET / KOCHKURSE	17
GETRÄNKE	18

TAGUNGSPAUSCHALE*

ENTSPANNT TAGEN!

GANZTAGESPAUSCHALE

80,00 Euro p. P.

- Bereitstellung des Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl
- Persönliche Betreuung vor Ort durch unseren Bankett Concierge
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- Schreibblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
- Leinwand, Beamer**, Flipchart, Pinnwand, Telefon
- Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum
- Mittagessen: 3-Gang Menu oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs, dazu 1 Glas Wein, Softgetränke sowie Kaffee und Tee
- zwei Kaffeepausen nach Wahl des Küchenchefs mit süßen & herzhaften Snacks, Kaffee & Tee

HALBTAGESPAUSCHALE

70,00 Euro p. P.

- Bereitstellung des Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl
- Persönliche Betreuung vor Ort durch unseren Bankett Concierge
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- Schreibblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
- Leinwand, Beamer**, Flipchart, Pinnwand, Telefon
- Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum
- Mittagessen: 3-Gang Menu oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs, dazu 1 Glas Wein, Softgetränke sowie Kaffee und Tee
- eine Kaffeepause nach Wahl des Küchenchefs mit süßen & herzhaften Snacks, Kaffee & Tee

**buchbar ab zehn Personen **für Räume bis 174 m²*





SPEISEN

BÄCKER FRÜHSTÜCK *25,00 Euro p. P.* **ab 10 Personen**

- Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten
- Frisch gepresster Orangensaft
- Angemachtes Birchermüsli und Knuspermüsli
- Natur- und Fruchtjoghurt, Natur- und Vanillequark
- Auswahl an exklusiven Marmeladen und Honig
- Verschiedene Hausmacher Wurst- und Käsespezialitäten
- Ofenfrische Brötchen, Brot und Landbutter
- Früchte, mundgerecht geschnitten

KONFERENZSNACKS

Falls Sie ihre Tagungspauschale noch erweitern möchten oder Ihre eigene, individuelle Kaffeepause zusammenstellen möchten bieten wir Ihnen weitere Snacks zur Auswahl an.

TRADITIONELL

- Mini-Croissants, ofenfrisch 2,00
- Plundergebäck, verschieden gefüllt 3,00
- Feiner Gebäcksteller aus unserer Patisserie 3,50
- Obst-Etagere mit Handobst der Saison pro Person, ab 10 Personen 5,00

LEICHT UND GESUND

- Gemischte Auswahl an Joghurt Frucht-Smoothies 3,00
- Hamburger Korn an Korn Brot mit Schnittlauch-Frischkäse, Räucherlachs oder Putenbrust mit Mango 4,00
- Gefüllte Wraps mit knackigem Salat und Avocadocreme oder pikantem Thai-Beefsalat, pro Stück 4,00
- Elysée Frischkornbrei mit geriebenem Boskoop Apfel, gerösteten Haselnüssen und Honig 4,50

HERZHAFT

- Elsässer Flammkuchen-Baguette 3,50
- Hamburger Korn an Korn mit Rindermett und roten Zwiebeln 4,00
- Schnittlauch-Frischkäse, Matjeshappen oder Putenbrust mit Mangorelish 4,00
- Hamburger Rundstücke, verschieden belegt 4,00
- Laugengebäck mit Salzbuter und Frischkäsedip 4,50
- Elysée Currywurst mit Baguette 6,50



SPEISEN

CANAPES UND FINGERFOOD

EMPFANGSPAUSCHALE *24,00 Euro p. P.*

Ideal für Ihren Empfang vor Ihrer Veranstaltung oder zum Ausklang eines Tages.

Wir servieren Ihnen 6 verschiedene Canapés und Fingerfood-Teilchen aus unserem vielfältigen Angebot. Bitte wählen Sie Ihre Favoriten.

Für jedes weitere Teilchen aus unserem Angebot berechnen wir einen Stückpreis von *4,00 Euro*

KLASSISCHE BAGUETTE-CANAPES MIT GESALZENER BUTTER UND GURKE

- Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladen-Dip
- Crevette rose mit Safran-Mayonnaise
- Lachstatar mit Kresse und Zwiebeln
- Matjeshappen mit Boskoop
- Strauchtomate mit Büffelmozzarella
- Hass-Avocado mit roter Pfefferschote

SCHWARZBROTSCHEIBEN MIT SCHNITTLAUCHBUTTER

- Wacholder geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- Tatar vom Rinderfilet mit gesalzenen Kapern
- Frischkäse mit Paprika
- Cremiger Brie mit konfierten Trauben

WARMES FINGERFOOD

- Hähnchen-Spieß vom Holzkohlegrill
- Scampi mit Reismudelpanade
- Vegetarische Frühlingsrolle
- Gebackene Ciabatta Teilchen belegt mit italienischer Salami, Mozzarella und geräucherter Entenbrust
- Kleine Rinderroulade „Traditionell“
- Mini-Quiche, verschieden gefüllt

IN DER ESPRESSO TASSE SERVIERT

- Essenz vom Steinpilz
- Hummer Bisque
- Kokos-Curry-Suppe



SPEISEN

UNSER ROLL-IN LUNCH

Während der Tagung unkompliziert vor
oder im Konferenzraum serviert

26,00 Euro

ab 10 Personen

HAMBURGER ROLL-IN LUNCH

- **Kartoffelsuppe** mit Lauch und Schinkenwurst
- **Gurkensalat** mit süß-saurem Schmand und Dill
- **Hamburger Rundstücke**, verschieden belegt
- **Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce**

INTERNATIONALER ROLL-IN LUNCH

- **Minestrone** Gemüsesuppe mit Pesto und Parmesan
- **Rucola Salat** mit Balsamico-Oliven Dressing und gerösteten Knoblauch-Baguette
- **Gefüllte Wraps** mit Avocado und Thunfisch
- **Creme Brûlée**

ENGLISCHER ROLL-IN LUNCH

- **„Bull soup“** Rinderbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage
- **Salatherzen mit Senfdressing und Brotchips**
- **Sandwiches** mit Rauchlachs, Hinterschinken und Gurke mit Kräutersalat
- **Scones** mit Orangenmarmelade und Clotted Cream



MENÜVORSCHLÄGE

3-GANG MENÜ

MENÜ 1 *43,00 Euro p. P.*

- **Tomatencremesuppe** mit Basilikum-Pesto
- **Rumpsteak vom argentinischen Weiderind** mit sautierten Perlzwiebeln in grüner Pfeffersauce und Schmorgemüse
- **Hamburger Beerengrütze** mit Bourbon Vanilleeis

MENÜ 2 *43,00 Euro p. P.*

- **Kokos-Curry-Suppe** mit Hühnchen-Yakitorispieß
- **Schottisches Bio-Lachsfilet** mit asiatischen Gemüse aus dem Wok, Wasabi-Sesam, Gewürzen aus dem Kontor und Basmatireis
- **Dreierlei von der Mango:** Parfait, Mousse & Kompott

MENÜ 3 *46,00 Euro p. P.*

- **Carpaccio vom argentinischen Weiderind** mit Rucola-Pesto und Parmesan
- **Barbarie-Entenbrust** zart rosa gebraten mit Cranberry Jus und Hamburger Bohnen in Schalotten Butter
- **Nougatcremetörtchen** mit Zimtpflaumen und Vanilleeis



MENÜVORSCHLÄGE

4-GANG MENÜ

MENÜ 4 *53,00 Euro p. P.*

- **Ostseelachs und weißer Heilbutt** roh mariniert mit Ingwer, Chili und Kräutersalat
- **Essenz von der Rispentomate**
- **Getrüffelte Maispoulardenbrust** mit geschmorten Steinchampignons und Gemüse vom Vierländer Markt
- **Elysée Eisbombe** mit Beerenkompott

MENÜ 5 *54,00 Euro p. P.*

- **Römersalatherzen** mit Senfdressing, Parmesanblättchen und marinierten Crevette Roses mit ligurischen Oliven
- **Petit Bouillabaisse** mit Nordseekabeljau
- **Kalbsbäckchen** mit Merlot-Schalotten und gerahmtem Wirsing
- **Himbeerparfait** auf Amarettini und konfierten Himbeeren

MENÜ 6 *54,00 Euro p. P.*

- **Parmaschinken** mit Zweierlei von der Hass-Avocado und Chilimarmelade
- **Steinpilz-Consommé** mit Pilzkonfit und Wachtelei
- **Loup de Mer Filet**, Schaum von Krustentieren mit Sellerie und gerahmtem Blattspinat
- **Helles Schokoladenmousse** mit Kompott und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren



MENÜ BAUSTEINE

VORSPEISEN

- **Avocado**, mariniert und **Tatar** mit Meerrettich-Kressesalat 12,00
- **Römersalat** und **Crevette rosé** mariniert mit Senfdressing, ligurischen Oliven und Parmesanblättchen 12,00
- **Carpaccio vom argentinischen Weiderind** mit Rucola-Pesto und Parmesan 12,00
- **Parmaschinken** mit Zweierlei von der Hass-Avocado und Chilimarmelade 12,00
- **Tatar vom Silberlachs** mit roten Zwiebeln, kleinem Gurkensalat und Senf-Honig-Dillsauce 12,00
- **Ostseelachs** und **weißer Heilbutt** roh mariniert mit Ingwer, Chili und Kräutersalat 14,00
- **Büffelmozzarella**, getrüffelt mit Ofentomaten, Basilikum und schwarzem Pfeffer 14,00
- **Thunfischcarpaccio** mit Wasabi-Zwerggurken-Vinaigrette und Salat von verschiedenen Kräutern 16,00
- **Ostsee Blank Aal**, geräuchert auf Schnittlauch-Schwarzbrot und Rettich-Ingwersalat 16,00

SUPPEN

- **Rinder-Consommé** mit Wurzelgemüse und Kräuterpfannkuchen 6,00
- **Essenz von der Rispentomate** 6,00
- **Kokos-Curry-Suppe** mit **Hähnchen-Yakitorispieß** 6,00
- **Tomatencremesuppe** mit Basilikum-Pesto 6,00
- **Kartoffel-Lauchsuppe** mit steirischem Kürbiskern-Öl 6,00
- **Steinpilz-Consommé** mit Pilzkonfit und Wachtelei 7,00
- **Petit Bouillabaisse** mit Nordseekabeljau 8,00
- **Cremesuppe vom gerösteten Hummer** mit Hummertatar 11,00



MENÜ BAUSTEINE

ZWISCHENGERICHTE

- **Wachtelbrust in Wasabi-Sesam** gebraten,
Avocadocreme und grüne Spargelspitzen 16,00
- **Saibling und Salzwassergarnelen** auf
sautiertem Pak Choi und Zitronengras-Currysauce 16,00
- **Jakobsmuscheln** auf geschmolzenem Blumenkohl
und Bouillabaisse-Sud 18,00
- **Atlantikhummer** mit Selleriepüree und einer
Sauce vom gedörrten Steinpilz 19,00

HAUPTGÄNGE

- **Getrüffelte Maispoulardenbrust** mit geschmorten
Steinchampignons und Gemüse vom Vierländer Markt 25,00
- **Barbarie-Entenbrust** zart rosa gebraten mit
Cranberryjus und Hamburger Bohnen in Schalotten-Butter 25,00
- **Loup de Mer Filet**, Schaum von Krustentieren
mit Sellerie und gerahmtem Blattspinat 25,00
- **Schottisches Bio-Lachsfilet** mit asiatischem Gemüse
aus dem Wok, Wasabi-Sesam, Gewürzen aus dem
Kontor und Basmatireis 25,00
- **Rumpsteak vom argentinischen Weiderind** mit sautierten
Perlzwiebeln in grüner Pfeffersauce und Schmorgemüse 29,00
- **Kalbsbäckchen mit Merlot-Schalotten**
und gerahmtem Wirsing 29,00
- **Lammkarree** unter Kräuter-Senf mit ligurischen
Oliven und Bohnengemüse 32,00
- **Dorade Royal** (ausgelöst) mit halbgetrockneten
Kirschtomaten in Basilikum Pesto und glasierten
gelben Rübchen 36,00
- **Kotelette vom Oldenburger Bio Kalb** mit
Salbeibutter und Schmelzkohlrabi 36,00
- **Filet vom argentinischen Weiderind**
mit Trüffeljus und Hamburger Bohnen 39,00
- **Seeteufel Medaillons** mit glasierten Trauben
in Riesling und jungem Blattspinat 42,00



MENÜ BAUSTEINE

DESSERT

· Hamburger Beerengrütze mit Bourbon Vanilleeis	8,00
· Elysée Eisbombe mit konfierten Beeren	9,00
· Schokoladen-Nuss Brownie mit Walnusseis und konfierten Kirschen	9,00
· Schokoladensoufflé mit Sauerrahmeis und Orangenkompott	9,00
· Nougatcremetörtchen mit Zimtpflaumen und Vanilleeis	9,00
· Himbeerparfait auf Amarettini und konfierten Himbeeren	9,00
· Tiramisu classico mit Sauvignontrauben und Pistazieneis	9,00
· Dreierlei geöltes cremiges Vanilleeis	9,00
· Grand Marnier-Parfait mit karamellisierter Walnuss und Kompott von Zitrusfrüchten	9,00
· Dreierlei von der Mango: Parfait, Mousse & Kompott	10,00
· Helles Schokoladenmousse mit Kompott und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren	10,00
· Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtebrot	13,50

CHEESE & WINE

36,00 Euro p. P.

- **Rohmilchkäse vom Brett** mit Trauben, Obst, Hamburger Korn an Korn, Baguette und Laugengebäck
- **Weiß- und Rotwein** nach Empfehlung des Hauses und Wasser für eine Stunde



EST. **THEO'S** 2015

Die THEO'S Erfahrung können sie jetzt auch im Bankettbereich erleben. Für Ihre Feier ab 30 Personen bieten wir Ihnen eine feine Auswahl aus unserem Prime Beef Restaurant an. Gerne beraten wir Sie individuell und unterstützen Sie bei der begleitenden Weinauswahl.

VORSPEISE

- **Crab Cake von der Königskrabbe**
mit Chili-Welschkraut und Safranmayonnaise
- **Sashimi vom Ōra King Salmon**
mit süß-saurer Soja-Sauce, Ingwer und konfierten Zwiebeln
- **Cocktail vom Massachusetts Lobster**
mit Sesam-Mayonnaise und Thai-Mango-Salat

HAUPTGANG

Uckermärker Weiderind aus eigener Zucht, 40 Tage Dry Aged in unserem besonderen Southbend Ofen mit 800° C gegrillt und Spezialgewürz

- Rumpsteak, Sirloin, 280 g
- Rib-Eye, 350 g
- Filetsteak 200g

Zu den Hauptgängen servieren wir **getrüffeltes Kartoffelpüree, regionales Gemüse** und unsere **THEO'S Steaksauce**.

DESSERT

- **New York Cheesecake**
mit Sauerrahmeis & konfierten Blaubeeren
- **Key Lime Pie**
mit Orangenkompott und Eis von kalifornischen Walnüssen
- **Espresso Crème Brûlée**
mit Eis von der weißen Schokolade



SPEISEN

UNSERE BUFFETAUSWAHL

MEDITERRANES BUFFET *40,00 Euro p. P.*
ab 30 Personen

- **Römische Salatherzen**
mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- **Sonnengereifte San Marzano Tomaten**
mit Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum
- **„Antipasta alla Romana“**
(Gegrillte Zucchini, gebratener grüner Spargel und gratinierte Aubergine)

- **Bolitto vom Kalb, Rind und Huhn** nach Piemonter Art
mit Salsa verde
- **Ceviche vom Silberlachs** mit Rucolaspitzen und Limonenöl
- **Bergschinken** mit süß-saurem Gemüse und Chiabatta-Chips

- **Italienische Gemüsesuppe**
mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto

- **Doradenfilet vom Grill**
mit jungem Blattspinat, Kapern und Zitronenbutter
- **Involtini** (Putenbrustrollchen mit Weißwein und Paprika geschmort)
- **Panzerotti** mit Ricotta und Jus von ligurischen Oliven

- **Frisch geschnittene Früchte**
- **Mascarpone-Amaretto-Schnitte** mit Amarenakirschen
- **Crema Catalan** mit eingelegten Orangen
- **Schokoladen Panna Cotta**
- **Warme Crêpes** mit karamellisierten Äpfeln



SPEISEN

UNSERE BUFFETAUSWAHL

FLYING MENÜ

36,00 Euro p. P.

ab 30 Personen

VOM TABLETT:

- **Bruschetta** mit kaltgepresstem Olivenöl
- **Korn an Korn** mit Matjeshappen und Apfelschmand
- **Crostini** mit pikantem Thai-Beefsalat
- **Wraps** mit Frischkäse und Räucherlachs

AUS DER ESPRESSOTASSE:

- **Kartoffelsuppe** mit Kürbiskernöl

VOM TABLETT:

- **Ofenfrisches Foccacia**, verschieden belegt
- **Kleine Kalbfleischfrikadelle** mit Pfeffersenf
- **Hähnchenspieß** mit Soja und roter Pfefferschote

IM GLÄSCHEN:

- **Panna Cotta** mit Himbeeren
- **Frisch geschnittene Früchte** mit gerösteten Mandeln
- **Schokoladenmousse** mit eingelegten Sauerkirschen



SPEISEN

UNSERE BUFFETAUSWAHL

FLYING BUFFET

43,00 Euro p. P.

ab 30 Personen

AUF CROSTINIS:

- **Beefstatar** mit Kapern und Meerrettich
- **Lachstatar** mit Kresse und Senf-Dill-Sauce
- **Avocadotatar** mit roter Pfefferschote und Koriander
- **Büffelmozzarella** mit Ofentomaten und Basilikum
- **Grüner Spargel** mit Parmaschinken und Parmesan

AUS DER ESPRESSOTASSE:

- **Nordische Bouillabaisse** mit Safran und Dorschfilet

AUF KLEINEN TELLERN:

- **Pannfisch vom Eismeersaibling** aus der Butterpfanne mit gerösteten Kartoffeln und körniger Senfsauce
- **Kleine Rinderrouladen** mit Apfelrotkohl und Rotweinjus
- **Gefüllte Teigtaschen** mit asiatischem Gemüse und Ingwerbutter

IM GLÄSCHEN:

- **Nougatflan** mit karamellisierten Macadamia-Nüssen
- **Weißes Schokoladenmousse** mit Grand Marnier-Orangen
- **Creme von Waldbeeren** mit Vanillesahne



SPEISEN

UNSERE BUFFETAUSWAHL

NORDDEUTSCHES BUFFET *49,00 Euro p. P.*

ab 30 Personen

- **Kopfsalatherzen** mit gerahmter Zitrone
- **Holsteiner Salat** mit gegrilltem Sellerie, Rübchen und Welschkraut
- **Birnen, Bohnen und Specksalat**

- **Vom Hamburger Fischmarkt**
(Kieler Sprotte, Heilbutt und Pfeffermakrelen)
- **Ganzer Ostseelachs** mit Pfefferbutter
- **Geräucherte Vierländer Entenbrust** mit Radieschen-Vinaigrette
- **Hamburger Nagelfleisch** mit Senfgurkenrelish und Frühlingslauch

- **Hamburger Krebsuppe** mit Flußkrebssen

- **Steakstreifen vom Uckermärker Rind**
mit Champignons in grüner Pfefferrahmsauce
- **Zanderfilet in Mandelbutter gebraten** mit gerahmtem Kohlrabi
- **Gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse** und Schnittlauchbutter

- **Frisch geschnittene Früchte**
- **Altländer Kirschgrütze** mit Vanille-Zimtsauce
- **Gebackener Pudding** vom Hamburger Franzbrötchen
- **Punschcreme** mit eingelegten Pflaumen
- **Vanilleflan** mit konfierten Beeren



SPEISEN

UNSERE BUFFETAUSWAHL

ASIA & AMERIKA

59,00 Euro p. P.

ab 30 Personen

- **Pak-Choi-Salat** mit Wakame-Algen und Wasabi
- **Avocado** mit Thai-Gurken und frischer Limette
- **Rübchen-Weißkraut-Salat** in Cole Slaw Dressing

- **Roh marinierter Lachs** mit Honig-Sojasauce und Ingwer
- **Beefsalat „Pho“** mit roter Pfefferschote und Koriander
- **Pastrami von der Ochsenbrust** mit süßem Senf und Zwiebelmarmelade

- **Pikante Rindfleischsuppe** mit Zitronengras

- **US Prime Beef**
- **Roastbeef, am Buffet geschnitten**
mit kleiner Baked Potatoe und Sour Cream
- **Salzwassergarnelen** mit Chinakohl, Paprika und Schlangenbohnen aus dem Wok
- **Mie-Nudeln** mit Shi-Take-Pilzen und Sojasprossen

- **Frisch geschnittene Früchte**
- **Warmer Schokoladen-Bananenkuchen** mit Safran
- **Gebrannte Zitronengrascrème** mit braunem Zucker
- **Kokoscrème** mit konfierten Lychees
- **Key Lime Pie**



SPEISEN

LIVECOOKING BUFFET

UNSER KLASSIKER!

64,00 Euro p. P.

ab 50 Personen

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

AM VORSPEISENBUFFET:

- **Frische Felsenaustern** mit Zitrone und Chesterbrot
- **Ganzer, geräucherter und gebeizter Silberlachs**
- **Roh marinierter Kabeljau** mit süß-saurem Gemüse
- **Carpaccio vom Weiderind** mit Rucola und Parmesan
- **Senfsalatherzen und Raukespitzen**
mit gehobeltem Deichkäse und Ceasardressing
- **Avocado-Fenchelsalat**
mit frischer Blatt Petersilie, Chili und Limettensaft

FRISCH VOM GRILL:

- **Gambas al ajillo** mit frischer Blatt Petersilie, geröstetem Knoblauch und spanischem Brandy

AUS DEM WOK:

- **„Peking“ Entenbrust**
mit Wasabi-Sesam, Pak Choi und Shi-Take-Pilzen

PASTA STATION:

- **Linguine aus dem Parmesanlaib** nach Art der umbrischen Bauern

AUS UNSERER PÂTISSERIE:

- **Warmer Pralinenkuchen** mit Vanillesahne
- **Heimische und exotische Früchte** mundgerecht geschnitten
- **Zweierlei Crème Brûlée** (nach Jahreszeit)
- **Sahne-Windbeutel** mit Waldfruchtsauce
- **Eisbombe Grand Elysée** mit geblähtem Baiser



SPEISEN

GALA BUFFET

KULINARISCHE REISE *76,00 Euro p. P.*
durch unser Grand Elysée Hamburg
ab 50 Personen

THEO'S

- **Caesarsalat** mit Biosardinen, Parmesan und Buttercroûtons
- **Roastbeef vom Uckermärker Weiderind**,
live für Sie tranchiert mit THEO'S Steaksauce,
„Spezialgewürz“ und getrüffeltem Kartoffelstampf
- **New York Cheesecake** mit konfierten Blaubeeren

PIAZZA ROMANA

- **Marinierte Hass-Avocado** mit Meerrettich-Kressesalat
- **Carpaccio vom Rind** mit ligurischem Olivenöl,
gerösteten Pinienkernen und Pecorino al Pepe
- **Minestrone Classico** mit Kräuter-Olivenpesto
- **Gegrillte Garnelen** mit Peperonata und geröstetem Knoblauch
- **Meersalzkartoffeln** mit Rosmarin und Olivenöl
- **Panzerotti** gefüllt mit Büffelricotta, jungem Blattspinat
und Salbeibutter
- **Tiramisu**

BRASSERIE FLUM

- **Haricot vert**
mit Thunfisch, gebratenen Kartoffeln und Oliven-Pesto
- **Steak Tartare**
mit gesalzenen Kapern, gegrilltem Lauch und Meerrettich
- **Plateau de fruits de mer**
(Kaisergranat, Atlantik-Rotgarnelen, Crevette Roses)
- **Petit Bouillabaisse** mit Nordseekabeljau und Safran
- **Boeuf Bourguignon** Rinderfiletwürfel mit Pfefferrahmsauce,
geschmorter Paprika, Zucchini, Champignons und Brasserie-Kartoffeln
- **Crème Brûlée**
Valrhona-Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

KOCHKURSE

Preis auf Anfrage

bis zu 12 Personen

Haben Sie einen unvergesslichen Abend bei einem individuellen
Kochkurs mit unserem Küchenchef.



GETRÄNKE

AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

APERITIFS		
	0,10 l	0,75 l
Hauschampagner, Brut, Frankreich	10,50	80,00
Prosecco San Simone, Italien	5,00	30,00
Chardonnay Brut		49,00
Menger-Krug, Pfalz, Deutschland		
Sherry, trocken, Don Zoilo	5 cl	6,00
Portwein, Niepoort Ruby	5 cl	6,50
Aperol Spritz		8,50
Campari Soda / Orange		12,00
Gin Tonic		12,00
Käsegebäck	Portion	3,00
Erdnüsse	Portion	3,00
Mandeln	Portion	4,00

MINERALWASSER UND SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Medium / Stille Quelle	0,25 l / 0,75 l	3,50 / 7,50
Apfelschorle Granini	0,20 l	3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	4,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	4,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l / 0,75 l	3,50 / 8,00
Orangensaft	0,20 l / 1,0 l	3,50 / 8,00
Johannisbeersaft	0,20 l / 1,0 l	3,50 / 15,00
Tomatensaft	0,20 l / 1,0 l	3,50 / 15,00

Frisch gepresste Säfte: Orange, Grapefruit 0,25 l / 1,0 l 4,50 / 19,00



GETRÄNKE

AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

BIERE

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

WEINE

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

DIGESTIFS

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

HEISSE GETRÄNKE

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



TAGUNGSTECHNIK

AUSZUG AUS UNSEREM TECHNIKANGEBOT

Dies ist ein Auszug aus unserem Technikangebot. Gerne stellen wir Ihnen gemäß Ihren Vorstellungen und Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Die mit * gekennzeichneten Artikel sind in der Tagungspauschale enthalten. Die genannten Preise gelten pro Gerät und Tag inkl. Auf- und Abbau.

Highspeed-Internet (WLAN)	kostenfrei
Leinwand (im Raum integriert) *	kostenfrei
Leinwand zusätzlich	ab 40,00
Flipchart inkl. Papier und Stifte	25,00
Pinnwand *	25,00
Laserpointer *, Präsenter	15,00
Moderatorenkoffer	50,00
Overheadprojektor	60,00
Telefaxgerät	60,00
Notebook	100,00
Wireless Mouse	kostenfrei
PC Lautsprecher	15,00
CD Player	40,00
DVD Player	40,00
Mikrofon / Knopfmikrofon	75,00
Daten-Video-Beamer 4500 ANSI Lumen *	230,00
Daten-Video-Beamer 5500 ANSI Lumen (nur im Spiegelsaal)	550,00
Daten-Video-Beamer 7500 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	750,00
Daten-Video-Beamer 20 000 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	1.750,00
Rednerpult	kostenfrei
Podium im Ballsaal 11,00 x 4,00 x 0,67 m	kostenfrei
Podium (andere Räume), je Element 1,00 x 2,00 m	12,00
Tanzfläche, je m ²	5,00
Stuhlhusse Grand Elysée – weiß, je Stück	12,00
Absperrständer, chrom, Ausziehband 230 cm mit Elysée-Logo, je	12,00
Techniker pro Stunde (wochentags)	60,00
Techniker pro Tag	400,00