

CLUB HEIM

VERANSTALTUNGSMAPPE 2017

CLUB! HEIM | Sternschanze 4 | 20357 Hamburg |
Vermietungen: Tel. 040 - 386 13 202 (Outdoor Cine GmbH)
Gastraum: Tel. 040 - 410 17 02 (ClubHeim)
info@clubheim-schanze.de | www.cluheim-schanze .de

Herzlichen Dank für das Interesse am Club! Heim im Schanzenpark!

Wir würden uns freuen, Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung unterstützen zu dürfen. Wir gewährleisten Ihnen den bestmöglichen Service.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin zur Detailabsprache mit Herrn Herr Darius Thomas Janas unter der Rufnummer: 0172-5236476 (Vermietungen | Mobil)
oder schreiben Sie uns eine E-Mail an: info@clubheim-schanze.de

Wir freuen uns auf eine gelungene Veranstaltung mit Ihnen und Ihren Gästen!
Ihr Club! Heim-Team im Schanzenpark



Nachfolgend finden Sie unsere Angebote für Grillpartys und Festlichkeiten...

Alle Preise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich 19% Umsatzsteuer

Brunch-Buffer

Brunch I ab 20 Personen p.P 34,65 €

Truthahnmedaillons in Gorgonzolasauce mit Bandnudeln

Galia Melone mit Parma Schinken, Carpaccio mit Kräuterdip, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Riesengarnelen in Knoblauchdip, buntes Käsebrett mit Weintrauben, Butterplatte und Brotkorb,

frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu

Brunch II ab 20 Personen p.P. 35,43€

Grüne Pfeffersuppe mit Feigen,

Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, ger. Forellenfilets mit Ei und Kaviar, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen, Königsputenbrust mit Südfrüchten, Mettigel mit Zwiebelstacheln, Galia Melone mit Parma Schinken, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing, indischer Geflügelsalat mit Mango, Waldorfsalat, Remoulade, franz. & ital. Käsesortiment, Butterplatte und Brotkorb,

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat

Buffet III ab 15 Personen p.P. 31,37 €

Zucchini-Süßkartoffelgratin (vegetarisch)

geschmorte Hähnchenkeulen mit Paprikarahmsauce und buntem Reis, Räucherlachskonfekt, ger. Forellenfilets mit Preiselbeersahne, roter Heringssalat, Kasseler mit Früchten, italienische Salami, Putenlachsschinken, kleine Partyfrikadellen mit Chilidip, Mozzarellatorte mit Cherrytomaten und Basilikumcreme, Gemüsestifte mit Kräuterquarkdip, scharfer Geflügelsalat mit Sprossen und Pilzen, Butterplatte und Brotkorb

Quarkspeise mit Frucht

Grillbuffets

Grillbuffet I ab 20 Personen p.P. 23,-€

Putensteaks in Ingwermarinade, Lachssteak in Folie mit Zitronenbutter, marinierte Nackensteaks, Spare Ribs, Thüringer und Schinkenwurst von Salzbrenner, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Krautsalat, mariniertes Gemüse, Pellkartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Käsevariation mit Früchten, Butter & Kräuterbutter, Baguette & Ciabatta

Grillbuffet II ab 30 Personen p.P. 26,90,-€

Lammhufsteak, Putenfiletspitzen mit frischem Ingwer, Thüringer und Schinkenwurst von Salzbrenner, Lachs mit Kräutern in Folie, Rumpsteaks, Steaksauce, Senf und Ketschup, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Gemüsepfanne, gebutterte Maiskolben, Grüner Salat mit zwei Dressings, marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella, Obstkrautsalat, Nudelsalat, Mehlbrotauswahl, Butter und Kräuterbutter, frischer Obstsalat und Tiramisu

Grillbuffet III ab 10 Personen p.P. 18,90,-€

Putenspieße mit Gemüse, Bratwurst, Schweinebauch, Chicken Wings und Nackensteaks mariniert, Grüner Salat mit American Dressing, Nudelsalat, Pellkartoffelsalat, Tzatziki, Remouladensauce, Steaksauce, Ketschup und Senf, Baguette und Kräuterbuttersterne

Buffets für Feierlichkeiten

Fingerfoodbuffet I (ab 10 Personen) - kalt - p.P. 24,50,-€

Mini-Wraps mit Graved Lachs und Mini-Wraps mit Asia-Hühnchen
Häppchen belegt mit Roastbeef, Gorgonzola und Kasseler,
Zucchini-Putenbrustrollchen mit Feta, gefüllte Gurken mit
Lachscreme und Krabben, Cabanossi-Roulade, Gemüselaibchen
und Antipasti-Spieße mit Joghurt-Kräuterdipp,
Sauerkrautschnecken und kleine Meat Balls mit Zigeunerdipp

Fingerfoodbuffet II (ab 10 Personen) - kalt / warm - p.P.30,90.-€

Gemügestifte im Weidenkorb mit Kräuterdipp, Auberginenröllchen
mit Ricottafüllung, Vitello Tonnatoröllchen, geräucherte Kartoffeln
mit Nordseekrabben, Pumpernickel-Frischkäse Petit Fours, kleine
Meatballs mit Chillidipp und Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze
Warm im Rechaud angerichtet: Datteln im Speckmantel, Sateespieße
mit Erdnusssauce, Lammspieße mit Honig & Thymian, Kleine
Putenschnitzel, Crepsröllchen mit Graved Lachs und
Krabbenkroketten mit Schere

Fingerfoodbuffet III (ab 10 Personen) - kalt / warm - p.P. 27,-€

Lammröllchen mit Dattel, Mini-Rinderoulade traditionell, kleine
Meat Balls mit Chilidipp, Zucchini Cordon Bleu, Krautwickel mit
Hühnchen, Reis und Papaya, würzige Krebsbällchen mit Avocadodipp,
Thunfischröllchen, Caipirinha-Lachstatar auf geröstetem Weißbrot,
kleine geräucherte Kartoffel mit Serrano Schinken, englisches
Gurkensandwich, kleine Windbeutel mit Käsecreme, gerollte
Petersilienfrittatine mit Olivenricotta

Vegetarisches Fingerfoodbuffet (für 10 Personen) - kalt/warm - p.P.24,-€

Auberginenröllchen mit Ricotta, Ajvar-Schnecken mit Chili-Ajvar-Dipp,
Texanisches Bohnenrölchen mit Koriander, Sauerkrautschnecke,
Zwiebelkrüstchen mit Apfelmeerrettich-Dipp, Gemüselaibchen mit
Tzatziki, Thai-Currytaschen mit Gemüse, Peppadew mit Frischkäse-
füllung, geräucherte kleine Kartoffel mit Kräuterquark, Cherry-
tomate mit Babymozzarella und Basilikum, Gemüsekorb „Firenze“
und Käse Petit Fours

Bella Italia

BUFFET VENEDIG (für 20 Pers.) p.P. 25,70,-

Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbfleisch) in pikanter Thunfischsauce, Galia-Melone mit Parma-Schinken, Carpaccio (rohes Rinderfilet) mit Kräuterdipp, Artischockenherzen mit feiner Wildentenpastete, Mozzarella mit Tomate, marinierte Aubergine und Zucchini, Thunfischsalat, Scampis in Knoblauchdipp, italienisches Käsesortiment mit Weintrauben garniert, Kräutercreme mit Staudensellerie, Butter und Ciabatta. Frischer Obstsalat mit Mascarpone

BUFFET "TURIN" (für 20 Pers.) –warm/kalt – p.P. 29,-€³

Galia Melone mit Parmaschinken, Carpaccio mit mildem Kräuterdipp, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Riesengarnelen in Knoblauchdipp, kleine Truthahn-medallions auf Gorgonzolasaucenspiegel mit bunten Bandnudeln - im Rechaud angerichtet - Käsebrett mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, verschiedene Buttersorten. Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu

BUFFET "NEAPEL" (für 12 Pers.) p.P. 28,-€

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten in Gorgonzolasauce, Penne (nach Wahl). Antipasti, marinierte Paprikastreifen, Champignons und Möhren, Mailänder Salami, 1 Platte Rucolasalat mit Parmesanspänen und Vinaigrette, 1 Schale Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Parmaschinken mit Melonenstreifen, Mascarpone mit frischen Früchten, Ciabatta

BUFFET "ROM" (für 30 Pers.) – warm/kalt – p.P. 33,30,-€

Lammkeule auf Rosmarinsaucenspiegel mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin - im Rechaud angerichtet -
Terrine von Lachs und Flußkrebse mit Basilikumcreme, Carpaccio mit Kräuterdipp, Schmetterlinge von Riesengarnelen mit 2 verschiedenen Dipsaucen, Gebirgsforelle mit Preiselbeersahne, marinierte Auberginen, rosa Champignons in Kräuterweindressing, Mozzarella mit Cherry-Tomate und Basilikum, Melonenkugeln mit Crevetten, dreifarbigem Tortellinisalat mit Oreganodressing, verschiedene Sorten Oliven
Käsesortiment mit Früchten und Käsegebäck angerichtet
Großes Brotsortiment und verschiedene Buttersorten
Frische Früchte der Saison mit Mascarponecreme und Eierlikör
Cappuccino-Creme mit Mokka-Bohnen

Deftig, Kräftiges.....

Oktoberfest Buffet ab 12 Personen p.P. 20,90,-€

Weißwurst mit süßem Senf und Radi, feiner Leberkäse von Salzbrenner, Rotkraut und Speck-Kartoffelsalat mit Rucola, Landjäger, Akrobat, Radieschen, Tiroler Schinkenspeck, Mettwurst, Alpenländische Käseauswahl, Erdäpfelkas und Butter, Brezeln und Landbrot
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

BÄUERLICH-DEFTIGES (für 10 Pers.) p.P. 16,20,-€

Holsteiner Landschinken mit Cornichons, Stader Bauernmettwurst, Burgunder Saftschinken, Mettigel mit bunter Zwiebelgarnitur, hausgemachtes Sauerfleisch, Fleischsalat
Apfelgriebenschmalz, Kartoffelspecksalat, Senfgurken süß-sauer, Käsebrett, 1 Butterfaß, verschiedenes Bauernbrot

BAUERNBUFFET "BRAAK" (für 25 Pers.) p.P. 20,-€

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Einlage, im Rechaud angerichtet
Landschinken, Burgunder Saftschinken, Bayrischer Leberkäse mit Radi, Schleswiger Bauernmettwurst, gefüllte Frikadelle mit Gurke und Tomate, gebratene Hähnchenkeulen, Hamburger Mettigel mit bunten Zwiebeln, mageres Sauerfleisch mit Remouladensauce, holländische Matjesfilets in Sahnensauce, hausgemachte Bratheringe mit Zwiebelringen, Rollmöpfe mit Röstzwiebeln

Kartoffelsalat mit Gurken und Tomaten, 1 kleine Schale Maissalat, 1 kleine Schale roter Heringssalat, 1 kleine Schale Fleischsalat, Omas Gurkentopf mit Dill

Rustikales Käsebrett mit Schweizer, Gouda, Harzer und Briekäse
Großes Brotsortiment mit Butterfaß und Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Geburtstag, Hochzeitsfeier & Co.

GEBURTSTAGSBUFFET I (für 15 Pers.) – warm/kalt – p.P. 31,-€

Putenmedaillons in feiner Geflügelrahmsauce mit frischen Champignons, Zuckerschoten und Kartoffelgratin – im Rechaud angerichtet –
 1 Fischplatte mit Forellen, Gambas, Lachs und Sahnemeerrettich,
 1 kleine Platte Galia-Melone mit Parmaschinken, 1 kleine Platte Tranchen von Vierländer Flugentenbrust mit Orangensauce,
 1 kleine Platte Rinderfiletmedaillons mit frischen Früchten,
 1 Butterplatte dekoriert, 1 buntes Käsesortiment mit Weintrauben angerichtet, 1 kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Eiersalat, 1 große Schale Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,

GEBURTSTAGSBUFFET II (ab 16 Personen) – warm/kalt – p.P. 35,-€

Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit wildem Reis – im Rechaud angerichtet –
 Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream und Krabben
 Geräucherter Schwertfisch (Marlin) mit Kräuterpesto
 Cherrytomaten mit Schafskäse und grünen Oliven
 Roastbeef, engl. gebraten, mit Remoulade
 Meatballs mit Zigeunerdipp, Peppadew mit Frischkäsefüllung
 Verschiedene frische Salate mit Italian-Dressing
 Scampis in Ayoli, Flußkrebssalat mit Dillspitzen
 Indischer Geflügelsalat
 Käseauswahl mit Weintrauben, Butter und Brot

POLTERABEND-BUFFET I (ab 50 Personen) p.P. 17,70,-€

Lasagne al Forno, Chicken Wings, Pfannengyros mit Tzatziki (warm im Rechaud angerichtet) Krautsalat und Fladenbrot, marinierte Paprika und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsorten, Gemüsestifte mit Kräuterdipp, Wrapscheiben von den Sorten Lachs, Huhn oder Garnele, Pestoöhrchen, Mozzarellasticks, Holsteiner Kartoffelsalat, Russischer Eiersalat, Nudelsalat mit Schinkenstreifen, frischer Salat mit Tomate, Radieschen und American Dressing, verschiedene Buttersorten und Brotauswahl

POLTERABEND-BUFFET II (ab 50 Personen) p.P. 19,10,-€

Altenländer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, milder Fleischleberkäse mit Speckkartoffelsalat, Putenrahmgeschneitztes mit frischen Champignons und buntem Reis (warm im Rechaud angerichtet), geräucherte Königsputenbrust mit Früchten garniert, Holsteiner Schinkenbrett mit sauren Beilagen, marinierte Karotten, Auberginen, Zucchini, Geflügelsauerfleisch, verschiedene Sorten Heringsdips, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Mexikanischer Bohnensalat, Frankfurter Wurstsalat, buntes Käsesortiment, verschiedene Buttersorten, buntes Brotsortiment

POLTERABEND-BUFFET III (ab 50 Personen) p.P. 15,90,-€

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet:

Kasseler im Schlafrock

Geräucherte Putenbrust geschnitten in einer Geflügelrahmsauce

Burgunder Schinken geschnitten in einer Champignonrahmsauce

Karottenstifte und Brokkoliröschen, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Großes Käsebrett mit Weintrauben, Fladenbrot,

Butter und Schwarzbrot

POLTERABEND-BUFFET IV (ab 50 Personen) p.P. 16,10,-€

Spanferkelkeule, geschnitten, warmer Speckkartoffelsalat und Ananaskraut, Bohnengemüse, bunte Nudelpfanne mit Poulardenbrust und Champignons in Rahmsauce, Cevapcici mit Ajvar-Reis und Knoblauchquark (warme Speisen im Rechaud angerichtet), Käseauswahl,

Fladenbrot und Schwarzbrot, Buttertraube

POLTERHOCHZEITS-BUFFET I (ab 50 Pers.) p.P. 27,20,-€

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Kampener Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben,

Currykalbgeschnetzeltes mit Mandelreis, grüne Bandnudeln mit milder Lachssahnesauce.

Graved Lachs mit Dillsenfauce, Bachforellenfilet mit Ei und Kaviar angerichtet,

geräuchertes Heilbuttfilet mit Ei, Tournedos vom Schwein mit frischen Früchten garniert,

Parmaschinken mit Melonenkugeln, junge gegrillte Poulardenbrüste mit Orangensauce,

Mettigel mit bunten Zwiebeln, Hirtensalat, Indonesischer Geflügelsalat mit Kokos-

raspeln, Hamburger Heringssalat, verschiedene Buttersorten, buntes Käsesortiment,

Brotsortiment, frischer Obstsalat, Limettencreme mit feinem Himbeermark

POLTERHOCHZEITS-BUFFET II (ab 50 Pers.) p.P. 28,90,-€

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Gebundene Tomatensuppe mit Kalbfleischklößchen, Schweine- und Truthahnmedaillons

in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Ratatouillegemüse, Bechamelkartoffeln.

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Scampis in Joghurtdressing, verschiedene Sorten

Schwedenhappen, Pfeffermakrele mit Karambola, Roastbeef – engl. gebraten – mit Spargelspitzen

und Remouladensauce, Tranchen von Vierländer Flugentenbrust mit frischen

Früchten, Pariser Lachsschinken mit Cornichons, geräucherte Königsputenbrust mit Remouladensauce,

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Geflügelsalat mit Spargelspitzen,

Chicoreesalat mit Orangenspalten, verschiedene Buttersorten, großes Brotsortiment, internationales

Käsebrett, frische Früchte mit Mascarponecreme,

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

HOCHZEITS-BUFFET I (ab 30 Pers.) p.P. 40,30,-€

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Austernpilzrahmsuppe mit Cherrytomaten und feiner Sahnehaube, Schweinelendchen gebraten in Steinpilzsauce mit wildem Reis, Kanadischer Hummer mit Zitronenbutter, Graved Lachs mit feiner Senfsauce, Stremel Lachs mit Sahnemeerrettich, Räucheraal auf Kräuterrührei, Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Spargelspitzen, gefüllte Poulardenbrüstchen, Parma-Schinken auf Melone, Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten, Staudensellerie Salat, Indischer Geflügelsalat, Büsumer Krabbensalat, Großes Käsebrett mit Weintrauben garniert, Kräuterbuttersterne, Buttertraube und Brotkorb, exotischer Obstsalat, Tiramisu

HOCHZEITS-BUFFET II (ab 30 Pers.) p.P. 35,90,-€

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Kampener Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabbenfleisch, geschnetzeltes Kaninchenfilet in Calvadosauce mit buntem Reisrand, Gambas mit feiner Cognacdipsauce, Stremel Lachs mit Sahnemeerrettich, Regenbogenforellenfilets mit Brombeer-Sahnemeerrettich, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Parma-Schinken mit Melonenkugeln, marinierte Auberginen, Paprika und Champignons, Flugentenbrustfilet mit Cumberlandsauce, Geflügelsalat mit feinen Kräutern, Pariser Gemüsesalat, bunter Flußkrebssalat, internationales Käsebrett garniert mit Weintrauben und Bleichsellerie, Mousse au Vanille, Rote Grütze mit Vanillesauce, Butter- und Kräuterbuttersterne, Brotsortiment

BUFFET "SÜDSEETRAUM" (ab 20 Personen) p.P. 30,50,-€

Gebratenes Lachsfilet auf Dijonsensauce mit Gnocchis im Rechaud angerichtet
 Ostsee Aal mit Ei und Kaviar garniert · Geschnittener Heilbutt garniert mit
 feinen Dillspitzen · Junge Poulardenbrüste mit feiner Lebercreme garniert
 Galia-Melone mit Parma-Schinken · Mozzarella/Tomaten mit Basilikum
 Büsumer Krabbensalat mit feinen Dillspitzen · Pikanter Ostasiensalat mit
 Bambussprossen · Französischer Brikäse · Butterplatte · Brotsortiment
 Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce · Creme Karamell

BUFFET "KARIBIK" (ab 20 Personen) p.P. 29,90,-€

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und Pernod verfeinert*
 Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich · Bachforellenfilet garniert mit Ei und Kaviar
 Milder Butterfisch mit Dillspitzen
 Tournedos vom Rind mit Kiwi garniert · Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und feiner
 Remouladensauce · Königsputenbrust "Südsee" mit Pfirsichfächern · Riesengarnelen in
 Knoblauchsauce · Melone mit luftgetrocknetem Schinken
 Geflügelsalat "Bombay" mit Mango · Hirtensalat mit Schafskäse
 Internationales Käsebrett mit Weintrauben garniert
 Großes Brotsortiment · Butterplatte
 Mousse au Chocolat · Frischer Obstsalat mit Mascarpone

BUFFET "HAWAII" (ab 20 Personen) p.P. 34,10,-€

Tomatenconsommé mit Fleischklößchen*
 King Prawns mit pikanter Cognacsauce · Stremel-Lachs mit Sahnemeerrettich
 Bornholmer Lachs mit Karambola
 Entenbrustfilet mit Cumberlandsauce · Rehrücken "Baden-Baden" mit gefüllten Birnen
 Geflügelleberparfait mit Senfrüchten · Gegrillter Kalbsrücken mit Tomatenrosen und
 Thunfischsauce · Filet "Wellington" mit Pfirsichfächern · Italienischer Käse ·
 Mozzarella, Tomate, Basilikum
 Frischer Tomatensalat · Geflügelsalat "Hawaii" · Sylter Krabbensalat
 Verschiedene Sorten Butter · Großes Brotsortiment
 Moussevariationen

HUMMERPLATTE (für 6 Personen) p.P. 47,20,-€

6 Hummer à 700g Frischgewicht, ausgebrochen, tranchiert und dekoriert, dazu reichen
 wir Butter, Zitronenbutter, Cocktailsauce und Französisches Stangenbrot

BUFFET BREMEN (für 18 Personen) p.P. 26,20,-€

Roastbeef/Kasselerplatte mit Südfrüchten, gemischte Fischplatte
 Bornholmer Lachs, Pfeffermakrele und Forellenfilets, angerichtet mit Hummer-
 krabben und Kaviar, Königsputenbrust geschnitten und dekoriert, gekochte
 Schinkenröllchen gefüllt mit Farmersalat, gemischtes Käsebrett mit Weintrauben
 ausdekoriert, Butterplatte garniert, 1 Schale Waldorfsalat, 1 Schale Geflügelsalat,
 1 kleine Schale Remouladensauce, großes Brotsortiment,
 1 Schale Obstsalat mit Creme fraiche

BUFFET DIPLOMAT (für 20 Pers.) p.P. 22,80,-€

Truthahnfilet mit Kiwi garniert, Hasenrückenfilet mit Preiselbeeren, Kasseler auf Knochen mit Spargel angerichtet, Mettigel mit bunten Zwiebeln, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Holsteiner Schweinebraten kalt mit Gelee, gekochte Schinkenröllchen gefüllt, Norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets mit Zitronengarnitur, Käseplatte mit Weintrauben garniert, Butterplatte, 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Waldorfsalat, 1 Schale Matjessalat, 1 kleine Schale Remouladensauce, buntes Brotsortiment

BUFFET EXCLUSIV (für 25 Pers.) p.P. 32,-€

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Gambas mit feiner Cognacsauce, Avocadofächer mit Krabbenfleisch, Schweinefilet mit frischen Erdbeeren, Roastbeef englisch gebraten, Truthahnfilet mit Südfrüchten garniert, geräucherte Enten- und Gänsebrust mit Karambola, gefüllte Tomaten mit Krabbensalat, 1 Käse-Igel auf Ananas, franz.-italienische Käseplatte mit Weintrauben, Buttertraube, 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Scampis in Dilldressing, 1 Schale Waldorfsalat, 1 kleine Schale Remouladensauce, 1 Schale frische Früchte mit Mascarpone, 1 Schale Tiramisu, großes Brotsortiment

BUFFET BADEN-BADEN (ab 20 Pers.) p.P. 41,-€

Steinpilzrahmsuppe, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Galantine vom schottischen Lachs umlegt mit Hummermedaillons Bellevue, Gambas mit feiner Cognacsauce, Räucheraal auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonenkugeln in Portwein, Kalbslende Wellington mit Florenzer Salat, Hasenrücken mit Kronsbeeren, Nordsee Krabbensalat, Hirtensalat, Auswahl von internationalem Käse, Frische Früchte mit Mascarpone, Buttertraube, verschiedene Brotsorten

BUFFET EXQUISIT (für 30 Pers.) p.P. 38,50,-€

Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen
6 Hummer à 800 gr. tafelfertig angerichtet mit geschlagener Zitronenbutter, Ostsee Aal mit Dillspitzen, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Bachforellenfilet mit Zitronenecken, Rehrücken "Lukullus" mit Preiselbeeren, Filet Wellington mit gefüllten Birnen, geräucherte Königsputenbrust "Florida" mit Südfrüchten, Kalbsmedaillons mit Senfrüchten, Stremellachs mit Limettenscheiben, italienisch-französische Käseplatte mit Weintrauben, Buttertraube garniert, 1 Schale Büsumer Krabbensalat, 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Remouladensauce, Moussevariationen mit Früchten und Likörcreme
großes Brotsortiment

SCHLEMMERPLATTE (für 10 Pers.) p.P 18,90,-€

Graved Lachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert, mit Dill und Kaviar, Schwarzwälder Schinken-Taschen mit Spargelspitzen gefüllt, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Roastbeef mit Spargelspitzen, 5 Schweinemedallions, 5 Kasselermedallions auf Früchten garniert, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Remoulade, Käsebrett, dekorierte Butter, € 165,00
1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben

GROSSE THEATER-PLATTE (für 10 Pers.) p.P. 24,-€

Feiner Ostsee Aal mit Ei und Kaviar, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Kräutermakrele mit Carambola, 5 Rindermedallions und 5 Truthahnmedallions auf Ananas, Kasseler mit Südfrüchten, Mozzarella mit Tomate, Pariser Lachsschinken mit Cornichons, Roastbeef englisch gebraten, geräucherte Königsputenbrust mit Pfirsichfächern, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Eiersalat, 1 Käsebrett, 1 Butterplatte, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 5 Schwarzbrotsscheiben

FEINSCHMECKERPLATTE (für 10 Pers.) p.P. 25,60,-€

Geräucherter norwegischer Lachs, Ostsee Aal mit Sahnemeerrettich und Kaviar auf Ei garniert, Heilbutt geschnitten, Altenländer Katenschinken, geräucherte Königsputenbrust "Florida", Roastbeef-Röllchen mit Spargelspitzen, Kasseler mit Südfrüchten, 5 Wildmedallions mit Senffrüchten, 5 Kalbsmedallions mit Früchten, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Büsumer Krabbensalat, Käsebrett mit Weintrauben, 1 Butterplatte, 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben

KLEINE FEIERTAGSPLATTE (für 6 Pers.) p.P. 18,50,-€

Holst. Schweinebraten mit Gelee, Forellenfilet mit Zitronengarnitur, Putenbrust mit Südfrüchten, norwegischer Lachs mit Meerrettich, gekochte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat, Tiefseekrabbensalat, Brikäse, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben

KLEINE THEATERPLATTE (für 6 Pers.) p.P. 20,30,-€

Geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Kasseler mit Kiwi, Roastbeef mit Cornichons, Putenfilet auf Ananas, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Landschinken gerollt mit Spargel gefüllt, geschnittener Heilbutt, Remouladensauce, 1 Butterplatte, 1 Sesambrot, 4 Schwarzbrotsscheiben

KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET (für 6 Pers.) p.P. 22,80,-€

Kasseler Medallions auf Ananas mit Senffrüchten, Lachsschinken vom Truthahn, Stremel Lachs mit Meerrettich, Nordseekrabbensalat, Flugentenbrust mit Orangenspalten, gefüllte Tomate mit Fleischsalat, franz. Brikäse, Butter, Obstsalat mit Creme Fraiche
1 Ciabatta, 4 Schwarzbrotsscheiben

HANSEATENPLATTE (für 6 Pers.) p.P. 26,-€

Graved Lachs mit Senfsauce, Bachforellenfilets mit Ei und Kaviar garniert, Heilbuttfilet, Gänseleberpastete, Roastbeef engl. gebraten, Parmaschinken mit Melone, Rinderfiletmedallions garniert mit Südfrüchten, Indischer Geflügelsalat, Eiersalat, Käsebrett mit Weintrauben, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben

Geschäftsbedingungen

**Allgemeine Geschäftsbedingungen der
Outdoor Cine Einzelunternehmung
- Inhaber Dirk Evers -
Eduardstraße 46-48, 20257 Hamburg**

1. Geltungsbereich

Die Geschäftsbedingungen gelten für: Verträge und Aufträge betreffend der Überlassung bzw. Nutzung oder Anmietung von Räumlichkeiten im Club! Heim im Sternschanzen Park, Verträge und Aufträge über die Durchführung von Veranstaltungen (Bankette, Seminare, Tagungen, Feierlichkeiten aller Art, etc.) sowie der damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen.

2. Vertragsabschluss

Wird ein Raum angemietet oder eine Leistung bestellt so erhält der Besteller von Outdoor Cine einen alle Vereinbarungen enthaltenden Vertrag. Erst nach Rückkehr des unterschriebenen Dokumentes und nach nach Kontoeingang der vereinbarten Vorkasse gelten die Absprachen für Outdoor Cine als bindend.

3. Leistungen

Outdoor Cine ist verpflichtet, die vom Besteller bestellten und von Outdoor Cine zugesagten Leistungen zu erbringen. Der Besteller ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise zu zahlen.

Die Getränkepreise bestimmen sich nach der zum des Vertragsabschlusses gültigen Preisliste.

Liegen zwischen Vertragsabschluss und der Leistungserbringung durch Outdoor Cine aber mehr als 6 Monate, so ist Outdoor Cine berechtigt Preisänderungen vorzunehmen.

4. Abrechnung

Bei Zahlungen durch Rechnung, ist diese innerhalb von 8 Tage ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug ist Outdoor Cine berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über den jeweiligen Eckzins der Deutschen Bundesbank zu berechnen, sowie die die Daten an Dritte weiterzugeben.

Die Zahlung einer vereinbarten Vorauszahlung wird unmittelbar mit der Vertragsunterzeichnung fällig. Werden vereinbarte Vorauszahlungen nicht oder unvollständig geleistet, so entbindet dies Outdoor Cine unmittelbar von der getroffenen Vereinbarung.

5. Rücktritt des Kunden

Der Vertrag ist für den Besteller bindend. Er bleibt auch dann in der Zahlungspflicht, wenn er die vereinbarten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

Bei Absagen berechnen wir die folgenden Stornierungskosten, welche sich auf den vereinbarten Festpreis oder den vereinbarten Mindestumsatz zuzüglich aller vereinbarten Sonderleistungen beziehen:

- 90. bis 60. Tag vor Veranstaltungstermin = 40% des vereinbarten Preises
- 59. bis 45. Tag vor Veranstaltungstermin = 60% des vereinbarten Preises
- 44. bis 30. Tag vor Veranstaltungstermin = 80% des vereinbarten Preises
- 29. bis 0. Tag vor Veranstaltungstermin = 100% des vereinbarten Preis

6. Rücktritt durch Outdoor Cine

Outdoor Cine ist berechtigt, aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise im Falle höherer Gewalt oder andere von Outdoor Cine nicht zu vertretende Umstände oder falls Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen über die Identität des Bestellers oder den Zweck der Veranstaltung gebucht werden. Eine Haftung leistet Outdoor Cine in diesem Fall nicht.

7. Gerichtsstand

Es gilt das deutsche Recht. Als Gerichtsstand wird Hamburg vereinbart.

8. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder nichtig sein oder werden, so berührt dies nicht die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen.

