

**K** | **KRÖGERS**  
TRADITION & EVENT

E V E N T M A P P E

Gültig ab dem 1. Januar 2023

## Event - Informationen

Moin sehr geehrte Gäste,  
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause!

Gern nehmen wir uns die Zeit, Ihnen für Ihr anstehendes Event auch persönlich Fragen zu beantworten und / oder Ihnen auch mit unserer langjährigen Erfahrung, Anregungen und Ideen bei der weiteren Planung zur Seite zu stehen. Jeder besondere Anlass sollte individuell auf die Wünsche und Vorlieben des Gastgebers abgestimmt sein.

Die Veranstaltung wird dann hoffentlich noch lange in schöner Erinnerung bleiben.

Die hier aufgeführten Beispiele sollen Ihnen als „Ideegeber“ und für ein preisliches Gefüge als Leitfaden eine Übersicht vermitteln. Sie können versichert sein, dass wir uns im höchsten Maße um einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung bemühen werden, um Ihnen und Ihren Gästen eine schöne und entspannte Zeit in unserem Hause zu bereiten.

Ab einem Mindestumsatz von 1.500,00 € werden wir an allen Tagen der Woche, auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten, Ihre Firmen- oder Familienveranstaltung für Sie ausrichten.

Gern übernehmen wir für Sie Tischdekoration / Stuhlhussen und schreiben eine Menükarte. Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen die uns bekannten Musiker und Discjockeys .

*Brautpaare (das gilt selbstverständlich auch für Silberpaare und insbesondere für Goldpaare) übernachten in unserem Hause kostenfrei.*

Wir bitten dafür sofort nach Buchung der Räumlichkeit auch ein Zimmer über uns im Hotel für Sie zu reservieren. Nähere Informationen über Preise und Ausstattung unserer Hotelzimmer finden Sie auf unserer Website: [www.hotel-kastanie.de](http://www.hotel-kastanie.de)

Sollten Sie bereits Ihren besonderen Tag mit einer festen Buchung bei uns abgestimmt haben, werden wir Sie ca. 6 Wochen vor der Veranstaltung zu einer persönlichen Menüabsprache einladen. Sollten Ihnen vorher Fragen oder organisatorische Wünsche auf der „Seele brennen“ sind wir selbstverständlich auch vorher für Sie da.

Wir würden uns freuen, Sie zu Ihrem besonderen Anlass zu begleiten um für Sie diesen Tag zu einem tollen Erlebnis werden zu lassen.

Ihr Team vom  
Krögers, Tradition und Event

Vorab...

Seit einigen Jahren müssen wir alle immer stärker auf Besonderheiten hinsichtlich Allergien und weiterer ernährungs- und gesundheitsgefährdender Inhaltsstoffe achten.

Bitte sprechen Sie uns gern auf die entsprechenden Zutaten und Inhalte der Speisen an, wir reichen Ihnen gern eine entsprechende Liste nach.

“Flying Start“ - Fingerfood ( Service im Stehen )

- Flammkuchen - mit Ziegenkäse, Zwiebeln, Ruccola	3,50€
- Flammkuchen "klassisch" - Speck, Zwiebel, Sauerrahm	3,50€
- Flammkuchen - mit pikantem Münsterkäse, Zwiebeln, Sauerrahm	3,90€
- Rindertatar - angemacht, auf Schwarzbrot	4,50€
- Lachstatar - auf geröstetem Weißbrot mit Dill-Sauerrahm	4,50€
- Thunfischtatar - auf geröstetem Weißbrot mit Avocadodipp	5,30€
- Tempura Garnele, Chilipopper ( Schafskäse ), Lachstatar "asiatisch" Rindertatar angebraten auf geröstetem Schwarzbrotthaler	11,20€

Vorspeisen:

- Zweierlei Bauernbrot mit Butter, Datteldipp, Tomatenrelish	3,80€
- gemischte Saisonsalate mit Hausdressing, Parmesan, Crôutons	8,60€
- Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Schafskäse	9,20€
- Datteln im Speckmantel an kleinem Salatbouquet, Balsamessig	9,80€
- Sherry Tomaten mit Burata und Basilikum	12,20€
- flambierter Ziegenkäse mit Mango Salsa und Wildkräutersalat	12,20€
- Anti Pasti " nach Wahl " als Plattenvariation eingesetzt	14,90€
- gebackene Tempura Garnele, Thunfischtatar, mit Guacamole	15,90€
- kleines Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust	16,90€
- hausgebeizter "Rote Beete-Lachs" an Kartoffelpuffer, Sauerrahm	16,90€
- Räucher- und Graved Lachs, Nordseekrabben an Kartoffelrösti	18,90€
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccola Bett mit Parmesanhobel	18,90€
- Tatar vom Thunfisch mit Sesam Crostini und Gurkenrelish	21,20€

Suppen:

- Topinambur Crème mit Süßkartoffelchips	8,00€
- die klassische "Hochzeitsuppe" - Brühe mit Klößchen, Gemüse Hühnerfleisch und Eierstich	Tasse. 8,90€ Terrine p. P. 11,50€
- Kresserahmsuppe, Würfel vom frischen Lachs	8,90€
- grüne Pfeffersuppe mit Feige	8,90€
- Holsteiner Erdapfelsuppe mit Graved Lachsstreifen	8,90€
- Steinpilzkraftbrühe mit Trüffelklößchen	10,10€

Sommersuppen:

- |  |        |
|--|--------|
| - Kalte Basilikum-Joghurtsuppe mit Tomatensalsa                | 8,50€  |
| - "Andalusische Gazpacho" von Gurke, Tomate, Sellerie, Paprika | 8,90€  |
| - Geeiste Avocado-Gurkensuppe mit Garnelenspieß                | 11,50€ |

Zwischengerichte:

- |   |        |
|---|--------|
| - Quiche - nach Saison und Geschmack - mit Kräuter Schmand und Bauernkresse | 8,90€  |
| - Zanderpraline mit Zitronenvinaigrette und Wildkräutersalat                | 11,90€ |
| - Gedünsteter Saibling auf sautiertem Gurkengemüse                          | 12,80€ |
| - Lachsfilet mit Sesamkruste auf Zucchini Nudeln dazu Dillschaum            | 16,90€ |
| - Rotbarben Filet auf Sellerie Mousse mit Belugalinsengemüse                | 16,90€ |
| - Dorschfilet auf Safranrisotto mit grünem Spargel                          | 18,20€ |
| - Seeteufel Medaillon auf Steinpilzrisotto mit Tomaten-Dill Chutney         | 19,90€ |

Sorbets:

- |   |       |
|---|-------|
| - Zitronensorbet auf beschwipsten Früchten der Saison | 7,90€ |
| - Feigensorbet mit Riesling                           | 8,20€ |
| - Kaktusfeigensorbet mit Tequila                      | 9,80€ |

Hauptgerichte:

**Wir servieren alle Hauptgerichte mit Nachservice!**

- |  |        |
|--|--------|
| - Putenrollbraten mit Tomaten-Basilikumfüllung dazu Lauchrahmsauce                               | 22,30€ |
| - Hähnchen-Mangoldroulade auf Tomatensahnesauce  | 22,30€ |
| - Jungschweinbraten - vom Nacken - mit Rahmsauce und Rinderschmorbraten, Champions, Rotweinsauce | 24,60€ |
| - Holsteiner Kalbsbraten mit Rahmsauce<br>Wildschweinkeulenbraten, Champions, Preiselbeerrahm    | 28,50€ |
| - Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus   | 28,50€ |
| - Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise   | 32,80€ |
| - Perlhuhn, Brüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung dazu Barolo Jus                                    | 26,60€ |
| - Damhirsch Braten mit Wacholderrahmsauce und Holsteiner Mastkalbsbraten, Champions              | 32,30€ |
| - Barbarie Entenbrust mit Orangen- oder Fliederbeer Sauce  | 34,90€ |
| - Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus   | 36,50€ |
| - Kalbsrücken mit Pilzgemüse und Rahmsauce   | 38,60€ |
| - Hirschrücken mit gefüllter Birne und Wacholderrahmsauce  | 43,50€ |
| - Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise                                       | 43,50€ |

Zu allen Hauptgerichten gehört selbstverständlich eine Auswahl von frischem Saisongemüse sowie zwei unterschiedliche Sättigungsbeilagen.

Dessert:

- |   |        |
|---|--------|
| - Hamburger Rote Grütze mit Vanille Eis oder Vanille Sauce oder flüssiger Sahne     | 8,90€  |
| - 2 Kugeleis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce | 8,20€  |
| - Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten                                   | 10,40€ |
| - Orangen-Vanille mousse mit Himbeersauce und Minz-Crunch                           | 10,40€ |
| - Limetten-Minz-Mascarpone auf Frucht-Ragôut nach Saison                            | 10,40€ |
| - Sanddorn Parfait mit Preiselbeersauce und Schokoladengitter                       | 10,60€ |
| - Zweierlei vom Schokomousse mit Mango Sauce und Pistazien Crumble                  | 11,30€ |

Käsedessert:

- |  |        |
|--|--------|
| - Käsevariationen auf Brettern am Tisch eingesetzt | 12,40€ |
|--|--------|

Es besteht die Möglichkeit, Reste der Speisen nach der Veranstaltung, durch eigenes Geschirr/Behältnisse oder Einweggeschirr des Restaurants ( gegen Aufpreis ), mitzunehmen.

Ab 120 Personen bis zu 200 Personen können Sie das komplette Restaurant buchen und wir organisieren eine Küchenparty ganz nach Ihren Wünschen! Eine Küchenparty, Flying Büffet, Vorspeisen und Hauptgerichte „frisch vor Ihren Augen zubereitet“ ist für Veranstaltungen ab 20 Personen möglich. Im Sommer organisieren wir Ihnen gern auch ein Grillbüffet auf unserer Terrasse

### Büffet 1

geräuchertes Forellenfilet mit Cocktailsauce  
Rauchlachs und Makrelenfilet mit Meerrettichsahne  
Shrimps Salat, Matjesfilet „Hausfrauen Art“,  
Honigmelone mit Katenschinken  
Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
Tomaten- und Gurkensalat  
Schweinefilet - im Ganzen gebraten - mit Sauce Béarnaise oder Gorgonzolasauce  
Poulardenbrüstchen im Schinkenmantel gebraten mit Tomatensauce  
Broccoliröschen und Blattspinat  
Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln  
Käseauswahl mit Obst  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne  
Zitronen Crème  
aromatisierter Quark  
frischer Obstsalat  
frisches Brot und Butter

**49,80 Euro pro Person**

### Büffet 2

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
Rauchlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Nordseekrabben und Tiefseeshrimps mit Cocktailsauce  
zweierlei Melone mit Parmaschinken  
3 Sorten Anti Pasti nach Wahl  
Wildschwein- und Kalbskeulenbraten mit  
Wacholderrahmsauce  
Champignons in Rahm, Gemüse der Saison  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin  
Käseauswahl mit Obst  
braunes Mousse au Chocolat  
frischer Obstsalat  
Mohncrème  
frisches Brot und Butter

**53,50 Euro pro Person**

Büffet`s bereiten wir gern ab 20 Personen zu!

Büffet 3

klare Ochsenschwanzsuppe - serviert

~

4 Anti Pasti nach Wahl

Forellenfilet geräuchert und Büsumer Krabben mit Cocktailsauce

Rauchlachs und Heilbutt Filet mit Meerrettich-Sahne

Matjessalat mit Apfel und Rote Beete

zweierlei Honigmelone mit Tiroler Schinken

Roastbeef warm mit Pfeffer Sauce

Rehkeule mit Preiselbeer Rahmsauce

Lachsfilet mit Kräuter Kruste dazu Riesling Sauce

3 Sorten Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Käseplatte mit frischen Früchten

weißes Mousse au Chocolat

frischer Obstsalat

Crème Brûlée

frisches Brot und Butter

**62,90 Euro pro Person**

Büffet 4

pochiertes Lachsfilet (kalt)

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Rauchlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Variation von Melone mit Parmaschinken und Tiroler Schinken

Anti Pasti nach Wahl

Atlantikzungenfilet auf Blattspinat mit Hummersauce

Ochsenlende - im Ganzen gebraten - mit Sauce Béarnaise

Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - mit Orangensauce

gemischte Pilze

Broccoliröschen

grüne Stangenbohnen und Karottenstäbchen

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Käseauswahl mit Obst

frisches Brot und Butter

~

Dessertauswahl nach Art des Küchenchefs - am Platz serviert

**68,90 Euro pro Person**

Büffet`s bereiten wir gern ab 20 Personen zu!

**Büffet 5**

Thunfisch- oder Rinder-Carpaccio - am Platz serviert  
~  
8 Anti Pasti nach Wahl  
Melone und Feigen mit Parmaschinken und Bündner Fleisch  
Vitello Tonato  
Garnelen-Pfanne mit italienischen Gemüsen  
Schweinefilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken  
Lammrückenfilet mit Kräuter-Oliven-Kruste  
Blattspinat mit Pinienkernen  
Broccoliröschen  
Tomaten-Paprika-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi  
italienische Käseauswahl  
frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Mascarpone Crème  
frisches Brot und Butter

**68,60 Euro pro Person**

**Büffet 6**

Anti Pasti nach Wahl  
pochierter Lachs mit Cocktailsauce  
Terrine von Heilbutt und Krabben mit Kräutersauce  
Rauchlachs und Graved Lachs  
Aal, Forellenfilet und Krabben  
Melone und Feigen mit dreierlei Schinken  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Lammrücken im Ganzen gebraten mit Kräuterjus  
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise  
Seeteufelfilet auf Lauchgemüse mit Safransauce  
Gemüse der Saison und Pilzgemüse  
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti  
Rohmilchkäseauswahl  
Nougat Mousse  
Orangen Crème  
frischer Obstsalat  
Tiramisu  
frisches Brot und Butter

**74,80 Euro pro Person**

**Büffet`s bereiten wir gern ab 20 Personen zu!**



Auszug aus unserer Getränkete Karte

<u>Aperitif:</u>	Flasche Sekt	31,50€
	Flasche Prosecco	31,50€
	Flasche Cremant	36,50€
	Orangensaft Ltr.	16,20€
	Fruchtcocktail Ltr.	21,50€
	Flasche Sherry	42,00€
<u>Weine:</u>	Weißweine "Kategorie I"	31,50€
	Weißweine "Kategorie II"	ab 39,50€
	Roséwein	31,50€
	Rotwein "Kategorie I"	31,50€
	Rotwein "Kategorie II"	ab 39,50€
<u>Biere:</u>	König Pils 0,25 Ltr.	3,50€
	König Pils 0,4 Ltr.	5,10€
	König Pils alkoholfrei ( Flasche )	3,80€
<u>Softdrinks:</u>	Cola, Limonade	3,40€
	Magnus 0,75 Ltr.	8,30€
	Fruchtsäfte	3,20€
	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3,40€
<u>Schnäpse:</u>	Korn	2,60€
	Wodka	2,80€
	Malteser	3,30€
	Fernet Branca	3,10€
	Jubiläumsaquavit	3,30€
	Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	5,10€
<u>Getränkepauschalen:</u>		
<u>Tagesveranstaltungen:</u>	In der Zeit von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr	42,00€
	Aperitif, Weine der "Kategorie I", Wasser, Biere, Softdrinks	
	Säfte, Kaffee und ein Schnaps nach dem Essen	
<u>Abendveranstaltung mit Tanz: "Kleine Getränke Pauschale"</u>		63,00€
	18.00 Uhr bis 3.00 Uhr ( Ender der Veranstaltung )	
	Alle üblichen Getränke wie Aperitif, Weine der "Kategorie I",	
	Wasser, Biere, Softdrinks, Säfte, Kaffee und ein Schnaps	
	nach dem Essen ( keine Longdrinks )	
<u>Abendveranstaltung mit Tanz: "Große Getränke Pauschale"</u>		75,00€
	18.00 Uhr bis 3.00 Uhr ( Ende der Veranstaltung )	
	Alle üblichen Getränke wie Aperitif, Weine der "Kategorie I"	
	Wasser, Biere, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Schnäpse	
	und Longdrinks	

Für Kinder gelten Staffelpreise nach Alter

**Wir bereiten KEINE alkoholischen Cocktails zu!**  
**Ende alle Veranstaltungen ist auf 3.00 Uhr begrenzt**

**K** | **KRÖGERS**  
TRADITION & EVENT

Specksaalredder 14  
22397 Hamburg  
Tel.: 040 / 607 25 25  
[event@kroegers-kastanie.de](mailto:event@kroegers-kastanie.de)  
[www.kroegers-kastanie.de](http://www.kroegers-kastanie.de)