

**K** | KRÖGERS  
TRADITION & EVENT

EVENTMAPPE

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 „Ideengeber“ 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 Schwarzbrottaler	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 “Hochzeitssuppe“ - 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 28,50€
- Wildschweinkeulenbraten, Champions, Preiselbeerrahm 28,50€
- rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus 32,80€
- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise 26,60€
- Perlhuhn, Brüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung dazu Barolo Jus 32,30€
- Damhirsch Braten mit Wacholderrahmsauce und Holsteiner Mastkalbsbraten, Champions 34,90€
- Barbarie Entenbrust mit Orangen- oder Fliederbeer Sauce 36,50€
- Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus 38,60€
- Kalbsrücken mit Pilzgemüse und Rahmsauce 43,50€
- Hirschrücken mit gefüllter Birne und Wacholderrahmsauce 43,50€
- Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise

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 Kugeln Eis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen  
oder heißer Schokoladensauce 8,20€
- hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten 10,40€
- Orangen-Vanillemousse 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  
Mohncreme  
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 Getränkekarte

<u>Aperitif:</u>	Flasche Sekt	35,50€
	Flasche Prosecco	33,50€
	Flasche Cremant	59,00€
	Orangensaft Ltr.	16,20€
	Fruchtcocktail Ltr.	21,50€
	Flasche Sherry	47,00€
<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 0,1 Ltr.	1,60€
	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	2,90€
	Magnus 0,75 Ltr.	8,30€
	Flatrate Brunnenwasser still / sprudel p.P.	7,50€
	Fruchtsäfte	3,20€
	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	4,00€
<u>Schnäpse:</u>	Korn	2,90€
	Wodka	3,20€
	Maltaser	3,70€
	Fernet Branca	3,20€
	Jubiläumsaquavit	3,90€
	Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	4,60€
	Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	6,50€
<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 ( Ende 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 aller 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)