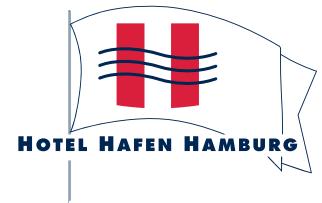


Willkommen
Welcome



HOTELANSICHT / HOTEL VIEW



ZIMMER „KOMMANDANTEN-KLASSE“ / ROOMS



„ELBKUPPEL“

LAGE

Direkt am Hamburger Hafen, oberhalb der St. Pauli Landungsbrücken · Der Fischmarkt, die Speicherstadt und die Reeperbahn sind zu Fuß erreichbar · Fünf Minuten Fußweg bis zur S/U-Bahn Station „Landungsbrücken“ · 2,5 km Entfernung zum Messegelände · 2,5 km zum Hauptbahnhof

ZIMMER

380 Zimmer, entweder im hanseatisch-klassischen Stil oder im modern-lichtdurchfluteten Ambiente

VERANSTALTUNGSRÄUME

Bankett- und Konferenzmöglichkeiten bis 550 Personen für Tagungen, Events oder Familienfeiern · verglaster Konferenzbereich in den Räumen Elbkuppel und Ellipse mit außergewöhnlichem Rundblick über den Hamburger Hafen und die pulsierende Metropole · modernste Multi-Media-Tagungstechnik

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port mit Sommerterrasse · Willi's Bierstube & Lounge · Tower Bar in der 12. Etage mit traumhaftem Blick auf den Hamburger Hafen

HOTELEIGENE & ÖFFENTLICHE PARKPLÄTZE

27 Plätze auf dem hoteleigenen Innenhof · 70 Plätze in der öffentlichen Tiefgarage am Hotel · Zwei weitere öffentliche Parkhäuser befinden sich in wenigen Gehminuten Entfernung von der Hotelanlage.

KONTAKT VERANSTALTUNGSBÜRO

Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Daniela Reichel	-70 706	dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper	-70 707	ctepper@hotel-hamburg.de
Sandra Schulz	-70 708	sschulz@hotel-hamburg.de
Leandra Müller	-70 709	lmuller@hotel-hamburg.de
Lisa Röhrig	-70 710	lroehrig@hotel-hamburg.de

LOCATION

Directly situated at the Port of Hamburg, above the "St. Pauli Landungsbrücken" · the "Fischmarkt", the historical warehouse district "Speicherstadt" and the "Reeperbahn" are all within walking distance · 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

380 en suite guest rooms, either in traditionally Hanseatic style or in a bright and modern atmosphere

MEETING ROOMS

Banquet and conference facilities for conferences, meetings and family parties for up to 550 people · the transparent elegance of the "Elbkuppel" and the "Ellipsen", as well as their location in great height allow a unique and fantastic view of Hamburg and its harbour · equipped with modern technical conference equipment

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port with summer terrace · Willi's Bierstube & Lounge (pub) · Tower Bar with sensational view of the beautiful city of Hamburg and its harbour

HOTEL AND PUBLIC CAR PARKS

27 spaces in the hotel's courtyard · 70 spaces in the public parking garages located directly at the hotel.

CONTACT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Daniela Reichel	-70 706	dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper	-70 707	ctepper@hotel-hamburg.de
Sandra Schulz	-70 708	sschulz@hotel-hamburg.de
Leandra Müller	-70 709	lmuller@hotel-hamburg.de
Lisa Röhrig	-70 710	lroehrig@hotel-hamburg.de

Konferenz- & Veranstaltungsräume

Conference floor



	Bereitstellungskosten in EUR Tagungen und Bankette		Mietfreiumsatz in EUR 50% Reduzierung bei folgendem Umsatz 100% Reduzierung bei folgendem Umsatz		Fläche (qm) Area (sqm)	Höhe (m) Height (m)	Theater Theater	Parlamentarisch Classroom	U-Form U-shape	Block Block	Empfang Reception	Bankett Banquet
	Room rental charges in EUR for conference	for exhibition	50% discount if turnover exceeds	100% discount if turnover exceeds								
Traditionsgebäude												
ELBKUPPEL	2.400,-	-	-	-	290	3,70	350	180	-	82	400	240
FOYER	-	-	4.700,-	5.000,-	225	3,70	-	-	-	-	150	120
ELBKUPPEL & FOYER	2.400,-	3.900,-	7.500,-	10.000,-	515	3,70	-	-	-	-	550	300
KONFERENZRAUM 1	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-
KONFERENZRAUM 2	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-
KLEINES PORT	400,-	-	1.800,-	2.000,-	100	2,85	-	-	30	30	100	-
ELBE	500,-	-	-	-	50	3,50	54	32	20	20	-	24
Turm												
BIBLIOTHEK	270,-	-	-	-	30	3,20	-	-	-	12	25	-
Residenz												
ELLIPSE I	500,-	800,-	2.000,-	2.200,-	67	2,60	50	30	16	16	60	35
ELLIPSE III	850,-	1.000,-	-	-	100	2,60	100	75	26	30	120	60
ELLIPSE II & III	850,-	1.500,-	4.700,-	5.000,-	160	2,60	140	90	-	-	150	100
PIANOBAR & WINTERGARTEN	400,-	-	1.800,-	2.000,-	160	2,65	-	-	-	-	200	-
GALERIE	200,-	-	-	-	95	2,30	-	-	-	20	40	-
BRÜCKE	200,-	-	-	-	20	2,45	-	-	-	8	-	-

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN WERDEN...

... bei allen Tagungs- und Bankettveranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen bzw. Veranstaltungen und Hochzeitspauschalen, die den festgelegten Mietfreiumsatz erreichen. Bitte beachten Sie, dass wir ab 02.00 Uhr nachts zusätzlich eine Nachtkostenpauschale von 229,00 € pro angefangener Stunde berechnen.

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-, function- and wedding packages that meet the specified turnover requirements for discount are excluded from this arrangement.

Please note that there is an additional night charge of 229,00 € for each started hour after 2 a.m.

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.

VERANSTALTUNGSTECHNIK

<input type="checkbox"/> Statischer Video Beamer, Raum Elbkuppel	240,00 €
<input type="checkbox"/> Variabler Video Beamer, ab	110,00 €
<input type="checkbox"/> Notebook	165,00 €
<input type="checkbox"/> CD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Mikrophon mit Boden- oder Tischstativ	30,00 €
<input type="checkbox"/> Drahtloses Hand- od. Ansteckmikrofon	30,00 €
<input type="checkbox"/> VHS Video Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> DVD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Laserpointer	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flatscreen (55 Zoll)	50,00 €
<input type="checkbox"/> Overheadprojektor, Folie & Stifte	30,00 €
<input type="checkbox"/> Moderatorenkoffer	-
<input type="checkbox"/> Metaplanwand	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flipchart mit Papier & Stiften	15,00 €
<input type="checkbox"/> Faltleinwand, ab	35,00 €
<input type="checkbox"/> Bühnenpodest, Element 100x200 cm, je	25,00 €
<input type="checkbox"/> Technikerstunde für Auf- u. Abbau, ab	75,00 €
<input type="checkbox"/> ISDN-Anschluss, Telefongebühr n. Verbrauch	
<input type="checkbox"/> Internetzugang, WLAN & LAN (Passwort geschützt)	
<input type="checkbox"/> Flaggenmast vor dem Hotel	0,00 €

Für die Bereitstellung zusätzlicher Konferenztechnik arbeiten wir mit einer externen Firma zusammen.

TECHNICAL EQUIPMENT

<input type="checkbox"/> Static video projector room Elbkuppel	240,00 €
<input type="checkbox"/> Portable video projector, from	110,00 €
<input type="checkbox"/> Notebook	165,00 €
<input type="checkbox"/> CD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Microphone with floor or table stand	30,00 €
<input type="checkbox"/> Wireless handheld or clip-on microphone	30,00 €
<input type="checkbox"/> VHS video recorder	30,00 €
<input type="checkbox"/> DVD player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Laser pointer	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flatscreen (55 inch)	50,00 €
<input type="checkbox"/> Overhead projector, transparencies and pens	30,00 €
<input type="checkbox"/> Presentation case	-
<input type="checkbox"/> Metaplan pinboard	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flipchart with paper and pens	15,00 €
<input type="checkbox"/> Foldable projection screen, from	35,00 €
<input type="checkbox"/> Stage platform, size 100x200 cm, each	25,00 €
<input type="checkbox"/> Wages for setup and dismantling, from	60,00 €
<input type="checkbox"/> ISDN connection, telephone charges as consumed	
<input type="checkbox"/> Internet access WLAN & LAN (password-protected)	
<input type="checkbox"/> Flagpole in front of the hotel	0,00 €

For further required technical equipment we cooperate with an external partner.

Ihre Notizen / your notes

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Conference packages



ECONOMY

p.P. 49,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ ein kaltes Tagungsgetränk pro Person im Raum
- ~ eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

BUSINESS

p.P. 57,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ zwei kalte Tagungsgetränke pro Person im Raum
- ~ zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

FIRST CLASS

p.P. 63,00 €

- ~ Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ kalte Tagungsgetränke im Raum ohne Begrenzung
- ~ zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je zwei Pausensnacks Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

ECONOMY

p.p. 49,00 €

- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ Standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ one soft drink per person
- ~ one coffee break with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

BUSINESS

p.p. 57,00 €

- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ two soft drinks per person
- ~ two coffee breaks with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

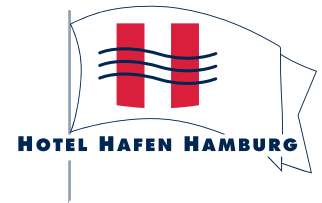
FIRST CLASS

p.p. 63,00 €

- ~ welcome coffee or tea
- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ unlimited soft drinks
- ~ two coffee breaks with coffee, tea and two snacks of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

Individuelle Pausen und Imbisse

Individual breaks and snacks



TAGUNGSPAUSEN

Kaffee oder Tee, pro Einheit (Tasse)	2,00 €
Verschiedene alkoholfreie Getränke	3,00 €
Auswahl an buntem Feingebäck, p. Portion	1,50 €
Frische Obstspieße mit Fruchtyoghurt	5,50 €
Gemüsesticks mit Kräuterquark	3,50 €
Verschieden belegte halbe Brötchen	4,50 €
Verschieden belegte Sesam-Bagels	5,00 €
Süße Croissants	4,50 €
Dänisches Plundergebäck	3,50 €
Mini Berliner	3,00 €
Mini Gugelhupf, verschiedene Sorten	3,00 €
Obstblechkuchen	4,50 €

SUPPENPAUSEN

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	p.P. 4,50 €
Karotten-Ingwersüppchen mit frischem Koriander	p.P. 5,00 €
Klare Geflügelbrühe mit Wurzelgemüse und Reismudeln	p.P. 5,50 €
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	p.P. 6,00 €
Holsteiner Kartoffelsuppe	p.P. 5,50 €
Waldpilzcrèmesüppchen	p.P. 5,00 €

Zu allen Suppen servieren wir einen gemischten Brotkorb und Blütenbutter.

CONFERENCE BREAKS

Coffee or tea, per unit	2,00 €
Softdrinks, per unit	3,00 €
Selection of mixed pastries, per serving	1,50 €
Fruit skewers with fruit yogurt	5,50 €
Vegetable sticks with herbal curd	3,50 €
Variously topped rolls	4,50 €
Variously topped sesame bagels	5,00 €
Sweet Croissants	4,50 €
Danish pastry	3,50 €
Mini doughnuts	3,00 €
Different mini gugelhupf	3,00 €
Fruit cake	4,50 €

SOUPS

Cream soup of tomato with croûtons	p.p. 4,50 €
Carrot ginger soup with fresh coriander	p.p. 5,00 €
Poultry consommé with root vegetables and rice noodles	p.p. 5,50 €
Cream soup of cheese and leek with mincemeat	p.p. 6,00 €
„Holstein“ potato soup	p.p. 5,50 €
Creamy wild mushroom soup	p.p. 5,00 €

With all our soups we serve a basket of bread and butter.

FINGERFOOD-AUSWAHL

- ~ Rauchlachs im Kräutercrepe mit grünem Spargel
- ~ Gelber Linsensalat mit geräucherter Barbarie Entenbrust
- ~ Rauchaalmousse auf Pumpernickel
- ~ Gebackene Blutwurst auf Apfel-Kartoffelpüree
- ~ Spargelsalat mit Parmaschinkenstreifen
- ~ Gebrannter Ziegenkäse mit Birnenragout
- ~ Orientalischer Couscous mit Minzjoghurt

- ~ Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen
- ~ Pikante Tomatengazpacho

- ~ Gebackene Basilikum-Gnocchi mit Paprika-Limetten-Pesto
- ~ Gebackene Garnele im Kartoffelmantel mit Rucola-Aioli
- ~ Rosa Rehrücken mit Portwein-Zwiebel-Marmelade
- ~ Gegrillte Jakobsmuschel auf Glasnudelsalat
- ~ Hähnchen Safran-Soufflé mit Cranberry-Chutney
- ~ Paprika-Quiche mit Frischkäse

- ~ Verschiedene Petit Fours
- ~ Bananensplit „mal anders“
- ~ Himbeer-Mascarpone-Schnitte
- ~ Tropischer Fruchtsalat im Glas

5 Gänge: p. P. 21,00 €
8 Gänge: p. P. 29,00 €
12 Gänge: p. P. 41,00 €

Aufpreis Flying Buffet : p. P. 4,00 €

FINGERFOOD

- ~ *Smoked salmon in a herbal crêpe and green asparagus*
- ~ *Yellow lentil salad with smoked duck*
- ~ *Smoked eel mousse on pumpernickel*
- ~ *Baked black pudding on apple carrot puree*
- ~ *Asparagus salad with strips of parma ham*
- ~ *Grilled goat cheese with pear ragout*
- ~ *Oriental couscous with minted yogurt*

- ~ *Cold cucumber soup with arctic sea shrimps*
- ~ *Spicy tomato gazpacho*

- ~ *Baked basil gnocchi with pepper lime pesto*
- ~ *baked shrimp in a potato cover and rocket salad aioli*
- ~ *Pink saddle of venison with port wine onion marmelade*
- ~ *Grilled scallop on a glass noodle salad*
- ~ *Chicken saffron soufflé with cranberry chutney*
- ~ *Pepper quiche with cream cheese*

- ~ *Several petit fours*
- ~ *Banana split "served in a different way"*
- ~ *Raspberry mascarpone slice*
- ~ *Tropical fruit salad, served in a glass*

5 courses: p. p. 21,00 €
8 courses: p. p. 29,00 €
12 courses: p. p. 41,00 €

Upcharge flying buffet p. p. 4,00 €

Individuelle Pausen und Imbisse

Individual breaks and snacks



MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brotauswahl	p. P. 6,50 €
Currywurst mit Baguettebrötchen	p. P. 5,50 €
Käsebrett mit Trauben und Feigensenf	p. P. 7,50 €
Feurige Chili Cheese Nuggets und Kartoffelecken mit Kräuterquark	p. P. 6,50 €
Verschieden belegte Pizzabaguettes	p. P. 4,00 €
Geflügelfrikadellen mit Pfefferschmand	p. P. 3,50 €

MIDNIGHT SNACK

Goulash soup with bread variation	p. p. 6,50 €
Curry sausage with baguette roll	p. p. 5,50 €
Cheese variation with grapes and fig mustard	p. p. 7,50 €
Spicy chili cheese nuggets and potato wedges with herbal curd	p. p. 6,50 €
Different kinds of mini pizza baguettes	p. p. 4,00 €
Poultry meatballs with pepper sour cream	p. p. 3,50 €

„IMBISS 1“

p.P. 14,50 €

- ~ Verschiedene Fischbrötchen belegt mit...
 - ... gebeiztem Fjordlachs und Senf-Dillsauce
 - ... geräuchertem Heilbutt
und Gurken-Meerrettichcrème
 - ... Backfisch und Remouladensauce
 - ... Matjesfilet und Zwiebelringen
- ~ „Büsumer“ Krabbensuppe

„SNACK 1“

p.p. 14,50 €

- ~ Different kinds of sandwichs with...
 - ... pickled salmon with mustard dill sauce
 - ... smoked halibut
with cucumber horseradish cream
 - ... fried fish with remoulade
 - ... filet of matie with onion rings
- ~ “Büsum” shrimps soup

„IMBISS 2 (VITAL IMBISS)“

p.P. 17,50 €

- ~ Krautsalat, Gurkensalat und Tomatensalat
- ~ Vollkornfrischkäse-Bagel
mit Salat
- ~ Pochiertes Lachsfilet mit Risi Bisi
- ~ Buntgeschnittenes Gemüse mit Putenstreifen
- ~ Obstsalat
- ~ Erdbeerjoghurt

„SNACK 2 (VITALITY SNACK)“

p.p. 17,50 €

- ~ Coleslaw, cucumber salad and tomato salad
- ~ Whole grain bagel with cream cheese
and salad
- ~ Poached salmon with risi bisi
- ~ Pan-cooked vegetables with strips of turkey
- ~ Fruit salad
- ~ Strawberry yogurt

„IMBISS 3 (MEDITERRAN)“

p.P. 19,50 €

- ~ Antipasti-Auswahl
mit nativem Olivenöl und Balsamico-Essig
- ~ Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- ~ Thunfischsalat mit Oliven-Ciabatta
- ~ Spaghetti mit sautierten Kirschtomaten
und Grana Padano
- ~ Spinat-Lasagne mit Ricotta
- ~ Schokoladen Profiteroles
- ~ Zitronen-Baiser-Schnitte

„SNACK 3 (MEDITERRANEAN)“

p.p. 19,50 €

- ~ Assortment of Antipasti
with native olive oil and balsamic vinegar
- ~ Tomato mozzarella with basil pesto
- ~ Tuna salad with olive ciabatta
- ~ Spaghetti with sautéed cherry
tomatoes and grana padano
- ~ Spinach lasagne with ricotta
- ~ Chocolate profiteroles
- ~ Lemon meringue slice

Buffetvorschläge Buffet suggestions



Im Anschluss finden Sie einige verlockende Buffets, die unser Küchenchef in einem Beratungsgespräch noch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen kann. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets **erst ab 25 Personen** anbieten.

Following you will find some attractive buffets, which will conform to your wishes after the counseling interview with our Chef de Cuisine. Please note that we offer our buffets **for more than 25 people**.

„FERNÖSTLICH“

p.P. 34,00 €

- ~ Glasnudelsalat mit gebratenen Shrimps und Koriander
- ~ Rindfleischsalat „Chop Suey“ mit Basmatireis
- ~ Trio vom marinierten Hähnchen am Spieß mit Wasabicrème
- ~ Gegrillte Garnelen auf Sesam-Algensalat
- ~ Gebeizter Lachs im Bananenblatt mit Soja und Zitronengras
- ~ Asiatische Nudelsuppe mit Zuckererbsen und Kropoek
- ~ Mariniertes Schweinefleisch mit Wok-Gemüse und gebratenen Reismudeln
- ~ Filet vom Knurrhahn auf pikanten Ingwerkarotten und Mango, dazu Wan Tan
- ~ Kokosbällchen mit Ananas-Chiliragout
- ~ Gebackene Bananen mit Honig
- ~ Süße Sushivariation

„NORDISCH“

p.P. 36,50 €

- ~ Gurken-Dillsalat mit Crème Fraîche
- ~ Matjessalat mit Äpfeln und Zwiebeln
- ~ Rauchfischvariation „Royal“ mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce
- ~ Kartoffel-Lauchsalat mit gebratenen Shrimps
- ~ Holsteiner Backschinken und Hamburger Gekochte mit Kräuterquark
- ~ Saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette und süß-sauer eingelegtem Gemüse
- ~ Frisch gebackene Brotvariation
- ~ Rote Betesüppchen mit Wurzelgemüse und Kümmel
- ~ Gebratenes Zander- und Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dillsauce
- ~ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ~ Spanferkelrollbraten mit Ofengemüse und Honig
- ~ Kleine Backkartoffeln
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Milchreis mit warmen Knubberkirschen
- ~ Birnentarte

„FAR EAST“

p.p. 34,00 €

- ~ Fine chinese noodle salad with baked shrimps and coriander
- ~ Beef salad “Chop Suey” with basmati rice
- ~ Trilogy of marinated chicken sate with wasabi crème
- ~ Grilled shrimps on sesame seaweed salad
- ~ Pickled salmon on a banana leaf with soya and lemongrass
- ~ Asian noodle soup with sugar peas and Kropoek
- ~ Marinated pork with wok vegetables and fried rice noodles
- ~ Filet of gurnard on spicy ginger potatoes and mango with wan tan
- ~ Coconut balls with pineapple chili ragout
- ~ Baked bananas with honey
- ~ Sweet assortment of sushi

„NORDIC“

p.p. 36,50 €

- ~ Cucumber dill salad with crème fraîche
- ~ Matie salad with apples and onions
- ~ Smoked fish variation “Royal” with horseradish and mustard honey dill sauce
- ~ Potato leek salad with baked shrimps
- ~ Cooked ham from “Holstein” and sausage with herbal curd
- ~ Seasonal salads with herbal vinaigrette and sweet sour pickled vegetables
- ~ Freshly baked bread assortment
- ~ Beet root soup with root vegetables and caraway
- ~ Baked pikeperch and filet of salmon on leaf spinach with mustard dill sauce
- ~ Roast potatoes with ham and onions
- ~ Roast of pig with oven vegetables and honey
- ~ Small baked potatoes
- ~ Red berry compote with vanilla sauce
- ~ Rice pudding with warm cherries
- ~ Pear tart

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„MEDITERRAN“

p.P. 38,50 €

- ~ Weichkäsesalat „Treviso“
- ~ Spirelli-Pestosalat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen
- ~ Pikanter Bohnensalat mit frischem Estragon
- ~ Gegrillte Meeresfrüchte auf Rucola mit Tomatensalsa
- ~ Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln
- ~ Antipasti Variation
- ~ Frisch gebackenes Focaccia, Ciabatta und Grissini

- ~ Tomaten-Melonen-Gazpacho mit gehackten Oliven und jungem Knoblauch

- ~ Gegrilltes Doradenfilet auf Balsamicozwiebeln und gebratenen Zucchini
- ~ Gebratene Maishähnchenbrust mit Paprika-Thymiancrème
- ~ Tagliatelle-Nester mit glasiertem grünen Spargel und Pesto
- ~ Grillkartoffel mit Rosmarin und Petersilien-Ricotta

- ~ Himbeer-Limetten-Tiramisu
- ~ Schokoladen Profiteroles
- ~ Orangen Panna Cotta Schnitte

„À LA FRANÇAISE“

p.P. 49,00 €

- ~ Salat von Meeresfrüchten mit Cracker „Côte d'Azur“
- ~ Gebrannter Ziegenkäse auf Endiviensalat mit schwarzen Walnüssen und eingelegten Feigen
- ~ Salat von Riesenbohnen mit Apfel, Fenchel und rosa Entenbrust
- ~ Hauchdünne Tranchen vom Rinderfilet mit französischem Hartkäse und Cidre-Senfdip
- ~ Kalbsfleischpastete mit Blätterteig
- ~ Marinierte Meerbarbenfilets auf gebratenen Limonensaiblingen, frischem Porree und Bärlauchcrème
- ~ Frisch gebackenes Baguette

- ~ Bouillabaisse mit gebratenen Jakobsmuscheln

- ~ In Rotwein geschmorte Lammschulter
- ~ Zweierlei Linsen und Rahmwirsing
- ~ Kartoffel-Brokkoli-Gratin
- ~ Loup de Mer mit Zitronen-Thymianschaum, Schwarzwurzeln in Meerrettichrahm und Bouillonkartoffeln

- ~ Französische Käseauswahl mit Quittensenf
- ~ Aprikosen-Crème Brûlée
- ~ Auswahl an Petit Four
- ~ Walnuss-Mousse mit Schokosplittern

„MEDITERRANEAN“

p.p. 38,50 €

- ~ Soft cheese salad „Treviso“
- ~ Pasta-pesto-salad with dried tomatoes and roasted pine nuts
- ~ Spicy bean salad with fresh tarragon
- ~ Grilled seafood on rocket salad with tomato salsa
- ~ Vitello tonnato with tuna crème and capers
- ~ Selection of Antipasti
- ~ Freshly baked focaccia, ciabatta and grissini

- ~ Tomato melon gazpacho with chopped olives and garlic

- ~ Grilled filet of gilthead on pickled onions and zucchini
- ~ Baked corn poulard with pepper thyme crème
- ~ Tagliatelle with glazed green asparagus and pesto
- ~ Grilled potatoes with rosemary and parsley ricotta

- ~ Raspberry lime tiramisu
- ~ Chocolate profiteroles
- ~ Orange panna cotta slice

„À LA FRANÇAISE“

p.p. 49,00 €

- ~ Salad of seafood with cracker „Côte d'Azur“
- ~ Grilled goat cheese on endive salad with black walnuts and pickled figs
- ~ Salad of beans with apple, fennel and pink duck breast
- ~ Thin tranche of beef filet with french cheese and cider mustard sauce
- ~ Veal pâté with puff pastry
- ~ Marinated mullet on baked lemon chars, fresh leek and bear leek crème
- ~ Fresh baked baguette

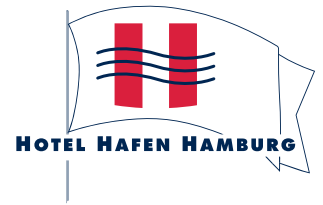
- ~ Bouillabaisse with fried scallops

- ~ lamb shoulder braised in red wine
- ~ Two kinds of lentils and cream savoy cabbage
- ~ Potato broccoli gratin
- ~ Loup de mer with lemon thyme foam, salsifys in horseradish cream and bouillon potatoes

- ~ French cheese assortment with quince mustard
- ~ Apricot crème brûlée
- ~ Selection of petit four
- ~ Walnut mousse with chocolate chips

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„KLASSISCH“

p.P. 43,50 €

- ~ Heringstopf mit Nordseekrabben
- ~ Kartoffel-Speck-Salat mit Petersilie
- ~ Pikanter Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln
- ~ Salat von grünen Brechbohnen und Schalotten
- ~ Rauchfischvariation (Buttermakrele, Stremellachs und Rauchlachs) und Zitronen-Pfefferschmand
- ~ Schwarzwälder Schinken, Honigschinken und Burgunder Schinken mit eingelegten Rotweibirnen
- ~ Frischer Kopfsalat mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Karottenstroh mit Erdbeervinaigrette
- ~ Krustenbrot und Speckbrot

- ~ Kartoffel-Sauerkraut-Süppchen mit Majoran

- ~ Kleine Pfeffer-Rumpsteaks vom Weiderind, Brechbohnen und Röstkartoffeln mit frischem Frühlingslauch
- ~ Auf der Haut gebratener Kabeljau, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Mandelbrokkoli
- ~ Salzendl auf Bayrisch Kraut

- ~ Marmorierter Schokoladenpudding
- ~ Obstsalat mit Vanillesauce
- ~ Apfelzimtuchen mit Sahne
- ~ Bayrisch Crème mit Himbeeren

„CLASSIC“

p.p. 43,50 €

- ~ Herring pot with North Sea crabs
- ~ Potato bacon salad with parsley
- ~ Savory beef salad with pickled onions
- ~ Salad of green beans and shallots
- ~ Variation of smoked fish (mackerel, hot and cold smoked salmon) and lemon pepper sour cream
- ~ Black Forest ham, honey ham and Burgundy ham with pickled red wine pears

- ~ Fresh lettuce with tomatoes, cucumbers, radicchio, carrots and strawberry vinaigrette
- ~ Crusty- and ham bread

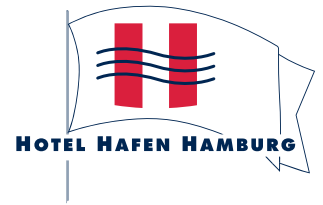
- ~ Potato sauerkraut soup with majoram

- ~ Small peppered rumpsteak from field beef with green beans and roasted potatoes and fresh leek
- ~ Skin side baked cod, potato puree with roasted onions and almond broccoli
- ~ Salted chicken on Bavarian cabbage

- ~ Marbled chocolate pudding
- ~ Fruit salad with vanilla sauce
- ~ Apple cinnamon cake with whipped cream
- ~ Bavaria crème with raspberries

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„GOURMET“

p.P. 65,00 €

- ~ Ziegenkäse auf Radicchio im Glas mit Vanille Paprika und gehackten Pinienkernen
- ~ Lila Kartoffelsalat mit Serranoschinken und Parmesancreme
- ~ Gänseleber Lollis im Glas mit einem Portwein-Schalotten-Kick
- ~ Lachs- und Heilbutt-Pralinen im Kräutercrepe mit Limetten-Frischkäse
- ~ Involtini vom Kalbsfilet und Wirsing auf Wildkräutersalat
- ~ Oktopus-Carpaccio auf Rucola mit einer Yuzu-Vinaigrette
- ~ Spargelsalat mit Jakobsmuscheln und jungem Spinat
- ~ Brotvariation „Hafen Hamburg“ und Kräuterquark

- ~ Oxtail mit Sherry und Ochsenchwanz-Ravioli

- ~ Pommersches Rinderfilet, Karotten-Pastinakengemüse und getrüffeltes Kartoffel-Sahnepüree
- ~ Gratinierte Langustenschwänze mit Sauce Choron, glasierter Mangold und Spinat mit Schwarzwurst Raviolis
- ~ Gelackter Seeteufel mit konfierten Kirschtomaten, Paprika-Limonenpesto und Erbsenpüree

- ~ Variation von hausgemachten Trüffelpralinen
- ~ Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeerspiegel und Chillifäden
- ~ Gebrannte Eisbombe
- ~ Mini Früchte Tarteletts

„GOURMAND“

p.p. 65,00 €

- ~ Goat cheese and radicchio in a glass with vanilla pepper and chopped pine nuts
- ~ Pink potato salad with Serrano ham and parmesan crême
- ~ Foie gras on a stick with port wine shallot sauce, served in a glass
- ~ Praline of salmon and halibut in a herbal crêpe with lime cream cheese
- ~ Involtini of veal filet and savoy cabbage on a wild herbal salad
- ~ Octopus carpaccio on rocket salad with "yuzu" vinaigrette
- ~ Asparagus salad with scallops and young spinach
- ~ Bread assortment "Hafen Hamburg" and herbal curd

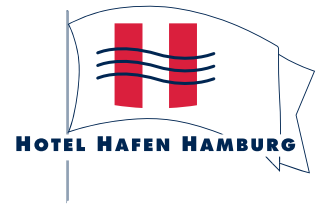
- ~ Oxtail with sherry and ravioli

- ~ Pommeranian beef filet, carrot parsnip vegetables and truffles potato puree
- ~ Spiny lobster gratinée with sauce choron, glazed mangold and spinach with black sausage ravioli
- ~ Monkfish with confit cherry tomatoes, pepper lemon pesto and pea puree

- ~ Assortment of homemade truffle praline
- ~ Two kinds of chocolate mousse with strawberry sauce and chili
- ~ Ice cream bomb
- ~ Mini fruit tartlets

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menu suggestions



„MENÜ 1“

p.P. 32,50 €

Rote Bete Süsspchen mit Crème Fraîche
und Schwarzkümmel
6,00 €

Zander- und Doradenfilet
auf Risotto von getrockneten Tomaten
und Spargel-Speckbündchen
19,00 €

Pistazien-Krokant-Cannelloni,
gefüllt mit Haselnusscrème
und Mango-Pfeffersorbet
7,50 €

„MENU 1“

p.p. 32,50 €

Beet root soup with crème fraîche
and black cumin
6,00 €

Filet of pikeperch and codfish
on risotto of dried tomatoes and
asparagus bacon bundle
19,00 €

Pistachio brittle cannelloni
filled with hazelnut crème
and mango pepper sorbet
7,50 €

„MENÜ 2“

p.P. 48,50 €

Büsumer Krabben auf Kartoffelrösti
an Spinatsalat mit Sesamvinaigrette
und Gurkenschmand
11,50 €

Kartoffel-Lauchsüsspchen
mit Schwarzwälder Schinkenchip
und Orangensahne
7,00 €

Geschmortes vom Weiderind
mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Champignons und gespießten Ofenkartoffeln
22,50 €

Mandelsauerrahmeis
an Birnentartelette
7,50 €

„MENU 2“

p.p. 48,50 €

Shrimps "Büsum style" on hash browns,
spinach salad with sesame vinaigrette
and cucumber sour cream
11,50 €

Potato leek soup with ham from the Black Forest
and orange cream
7,00 €

Braised field beef
on herbal mushroom vegetables
and baked potatoes
22,50 €

Almond sour cream ice cream
on a small pear tart
7,50 €

MENÜKOMPONENTEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

SUPPEN

Klare Suppen:

Geflügelconsommé
mit geräucherter Entenbrust und Kirschtomaten
7,50 €

Spanische Fischsuppe mit Stockfischbällchen
und mediterranem Gemüse
6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Steinpilztortellini
und Wurzelgemüse
7,00 €

Hochzeitsuppe „Klassisch“
6,00 €

Gebundene Suppen:

Kokos-Zitronengrassüppchen
mit Hähnchensaté
5,50 €

Getrüffeltes Spinatsüppchen
mit gerösteten Pinienkernen
6,00 €

Krustentierschaumsüppchen
mit glasierter Jakobsmuschel
8,00 €

Weißes Tomatensüppchen
mit gebackenem Basilikumgnocchi
5,50 €

SOUPS

Consommés:

*Poultry consommé with smoked duck breast
and cherry tomatoes*
7,50 €

*Spanish fish soup with fish balls
and mediterranean vegetables*
6,50 €

*Consommé with yellow boletuses
and root vegetables*
7,00 €

Classic wedding soup
6,00 €

Creamsoups:

*Cocos lemongras soup
with chicken saté*
5,50 €

*Truffled spinach soup
with roasted pine nuts*
6,00 €

Shellfish soup with glazed scallop
8,00 €

*White tomato soup
with baked basil gnocchi*
5,50 €

MENÜKOMPONENTEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

VORSPEISEN

Pikantes Rindertatar mit Endiviensalat
und Speckbrot-Crostini
8,00 €

Tranchen vom Rauchlachs auf Blini
mit gebratener Garnele und Kaviar Crème Fraîche
10,00 €

Taleggio auf geröstetem Tramezini
mit Honig-Nusspesto und Portweifeige
9,00 €

Entenstopflebermousse
an Trauben-Schalottenragout und Brioche
14,50 €

Wildlachs an lauwarmem Kartoffel-Lauchsalat
und Limonen-Chili-Hollandaise
12,00 €

Kalbsragout in Blätterteigpastete
mit konfierten Kirschtomaten
10,00 €

HAUPTGANG FISCH

Gebrautes Seeteufelmedaillon
auf schwarzen Linguini mit Artischockenragout
und Chorizomarmelade
24,00 €

Bachsaiibling auf Gurkenrisotto, Gemüseperlen
und Senfsauce
18,50 €

Gebackener Langustenschwanz
auf Brunnenkresse-Perl Couscous
und Tomatensalsa
29,50 €

STARTERS

*Spicy beef tatar with endive salad
and bacon crostini
8,00 €*

*Tranche of smoked salmon on blini
with fried shrimp and caviar crème fraîche
10,00 €*

*Taleggio cheese on roasted tramezini bread
with honey nut pesto and port wine fig
9,00 €*

*Foie gras mousse on grape shallot ragout
and brioche
14,50 €*

*Wild salmon on lukewarm potato leek salad
and lemon chili hollandaise sauce
12,00 €*

*Veal ragout filled puff pastry
with confit cherry tomatoes
10,00 €*

MAIN COURSE FISH

*Baked medaillon of monkfish
on black linguini noodles, artichoke ragout
and chorizo marmelade
24,00 €*

*Brook trout on cucumber risotto,
vegetable pearls and mustard sauce
18,50 €*

*Baked spiny lobster on watercress couscous
and tomato salsa
29,50 €*

MENÜKOMPONENTEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

HAUPTGANG FLEISCH

Rinderfiletsteak an Grillgemüse
mit getrüffeltem Kartoffel-Frischkäse-Gratin
und einer Tomaten-Pfeffer-Hollandaise
26,50 €

Lammrücken unter einer Honig-Pfefferkruste
mit Knoblauchpolenta, dreierlei Bohnengemüse
und Lavendeljus
21,50 €

Mit Serrano Schinken gefüllte Maispoulardenbrust
an Ratatouille und wildem Reis
17,50 €

DESSERT

Crème Fraîche-Törtchen mit Waldbeerenragout
und weißem Schokoladeneis
10,00 €

Zweierlei Parfait von Himbeer und Rose
mit Pistazien an Holundersüppchen
8,50 €

Sorbetvariation
7,00 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein
an Erdbeer-Ingwerchutney
8,00 €

Zweierlei Tiramisu
8,50 €

MAIN COURSE MEAT

*Beef filet steak on grilled vegetables
with truffled potato cream cheese gratiné
and tomato pepper hollandaise sauce
26,50 €*

*Roasted saddle of lamb
covered with a honey pepper crust, garlic polenta,
sorts of beans and lavender sauce
21,50 €*

*With serrano ham stuffed corn poulard
on ratatouille vegetables and wild rice
17,50 €*

DESSERT

*Crème fraîche tartlet with wild berry ragout
and white chocolate ice cream
10,00 €*

*Two sorts of parfait of raspberry and rose
with pistachios in an elderflower soup
8,50 €*

*Sorbetvariation
7,00 €*

*Lukewarm chocolat cake
with strawberry ginger chutney
8,00 €*

*Two kinds of tiramisu
8,50 €*

WEISSWEINE UND ROSÉ / WHITE WINES AND ROSÉ

Deutschland / Germany

<i>Grauer Burgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz</i>	25,00 €
<i>Weißburgunder, Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden</i>	27,00 €
<i>Sauvignon Blanc, Lergenmüller, Pfalz</i>	26,00 €
<i>Rivaner, K.H. Johner, Baden</i>	26,00 €
<i>Chardonnay, Kirchner, Pfalz</i>	27,00 €
<i>Riesling, Spiess, Rheinhessen</i>	26,00 €

Österreich / Austria

<i>Luftikus, Toni Hartl, Burgenland</i>	24,00 €
<i>Grüner Veltliner „Pur“, Stiegelmar, Burgenland</i>	25,00 €

Frankreich / France

<i>Sauvignon Touraine, Le Petiot, Vincent Ricard, Loire</i>	30,00 €
<i>Pinot Blanc, Josmeyer, Alsace</i>	34,00 €
<i>Chardonnay, Château Pesquié, Rhône</i>	26,00 €

Italien / Italy

<i>Pinot Grigio DOC, Castel Firmian, Trentino</i>	27,00 €
<i>Sauvignon Blanc, DOC, Castel Firmian, Trentino</i>	28,00 €
<i>Gavi di Gavi DOCG, La Broglia, Piemont</i>	33,00 €
<i>Vermentino di Sardegna “Donnikalia”, Ferruccio Deiana, Sardinien</i>	28,00 €

Südafrika / South Africa

<i>Chardonnay Jackals River, Raoul's Beaumont, Walker Bay</i>	28,00 €
<i>Sauvignon Blanc, Spice Route, Darling</i>	26,00 €

Neuseeland / New Zealand

<i>Sauvignon Blanc, Sileni, Marlborough</i>	26,00 €
<i>Chardonnay, Sileni, Marlborough</i>	26,00 €

ROSÉ

<i>Shiraz Rosé, Beaumont, Walker Bay, Südafrika</i>	28,00 €
---	---------

ROTWEINE / RED WINES

Deutschland / Germany

<i>Pinot Noir QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz</i>	27,00 €
<i>Merlot „Herrenhaus“, Lergenmüller, Pfalz</i>	25,00 €
<i>„Quarterra“ Cuvée, trocken, Krebs-Grode, Rheinhessen</i>	30,00 €

Österreich / Austria

<i>„Wien 2“ Blauer Zweigelt, Pinot Noir, Pfaffl, Weinviertel</i>	26,00 €
<i>Zweigelt „Pur“, Stiegelmar, Burgenland</i>	25,00 €

Frankreich / France

<i>Aussières Rouge, Baron de Rothschild, Bordeaux</i>	29,00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Domaine de Brescou, Côtes de Thonque</i>	30,00 €
<i>Château St. Aubin, Cru Bourgeois, Medoc, Bordeaux</i>	35,00 €

Italien / Italy

<i>„Tre“ Sangiovese-Merlot-Cabernet, Brancaia, Toskana</i>	32,00 €
<i>Sangiovese IGT, Caparzo, Toskana</i>	26,00 €
<i>Chianti Classico DOCG, Borgo Scapeto, Toskana</i>	35,00 €
<i>Barbera D'Asti DOC, „Costalunga“, Bersano, Piemont</i>	28,00 €

Spanien / Spain

<i>Crianza, Heredad Ugarte, Rioja</i>	27,00 €
<i>Tempranillo „Sembro Tinto“, El Quinon, Ribera del Duero</i>	29,00 €

Südafrika / South Africa

<i>Shiraz-Cabernet, Raoul's Beaumont, Walker Bay</i>	29,00 €
<i>Barista Pinotage, Val de Vie, Western Cape</i>	28,00 €

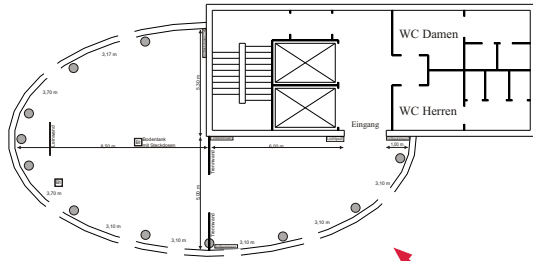
Australien / Australia

<i>Shiraz-Cabernet, Rawson's Retreat, Penfolds</i>	26,00 €
--	---------

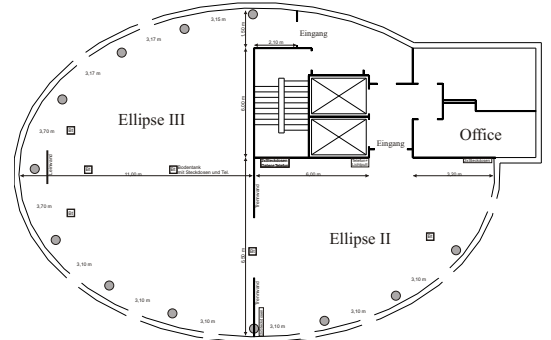
Argentinien / Argentina

<i>Alamos Malbec, Catena, Mendoza</i>	28,00 €
---------------------------------------	---------

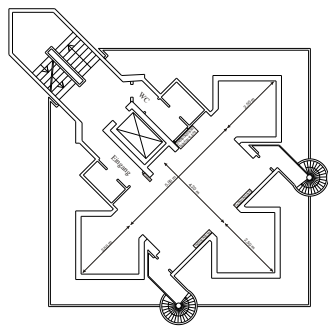
Tagungsräume gesamt
Overview of conference rooms



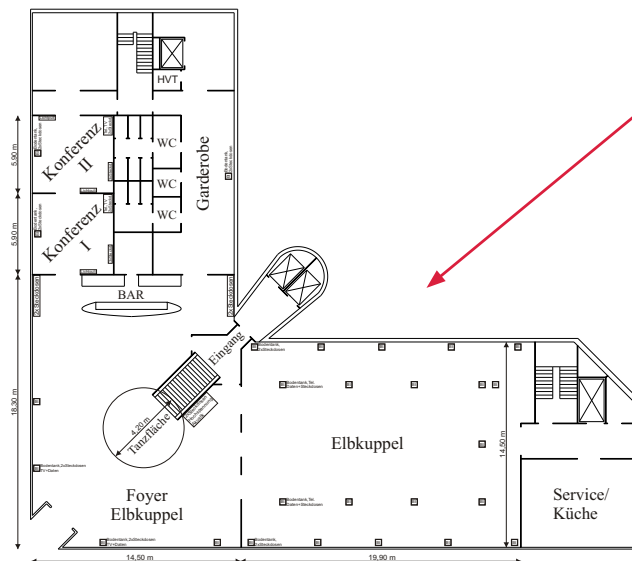
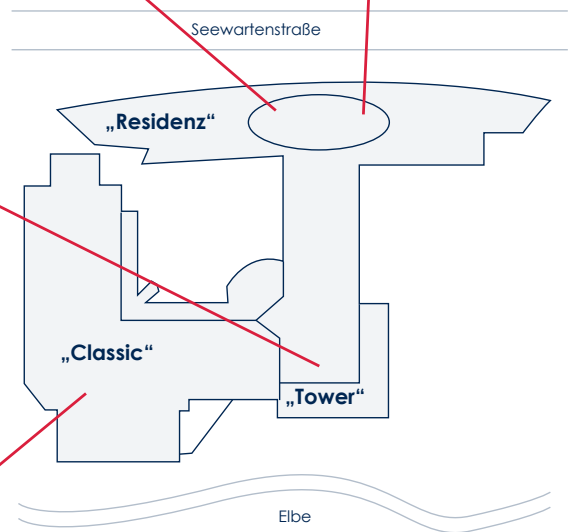
Ellipse I in der 7. Etage
Ellipse I / 7th floor



Ellipse II & III in der 8. Etage
Ellipse II & III / 8th floor



Bibliothek in der 11. Etage
Bibliothek / 11th floor

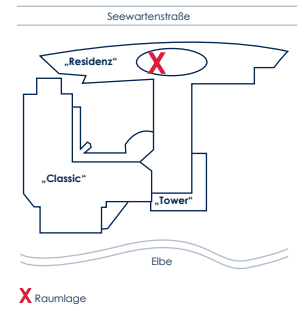
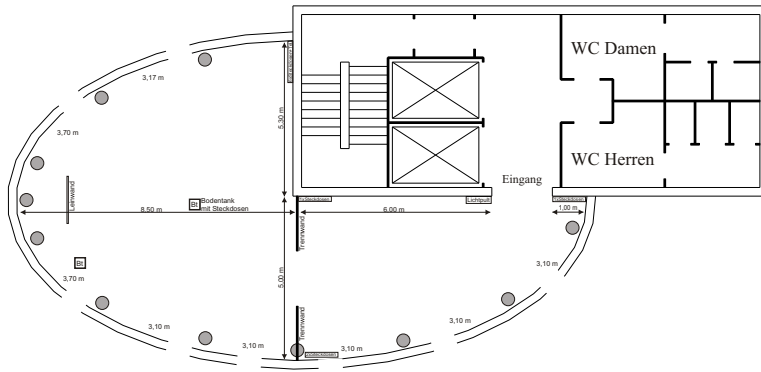


Elbkuppel in der 5. Etage
Elbkuppel / 5th floor

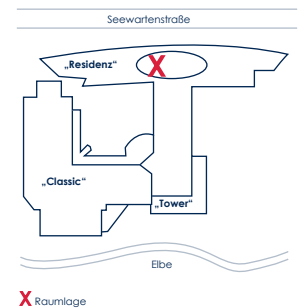
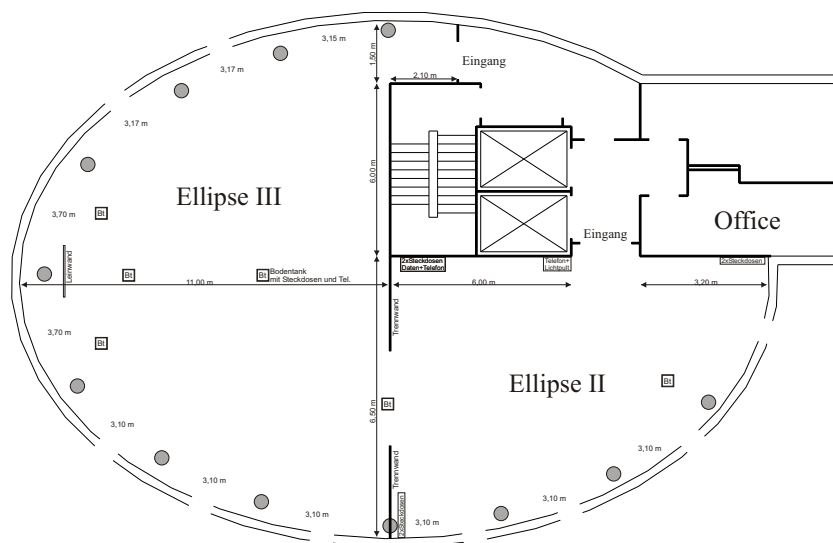
Tagungsräume / Ellipse I - III
 Conference rooms / Ellipse I - III



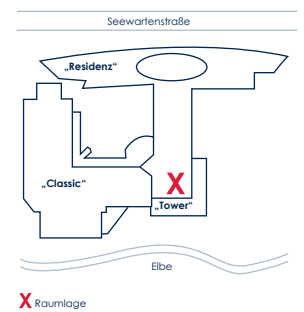
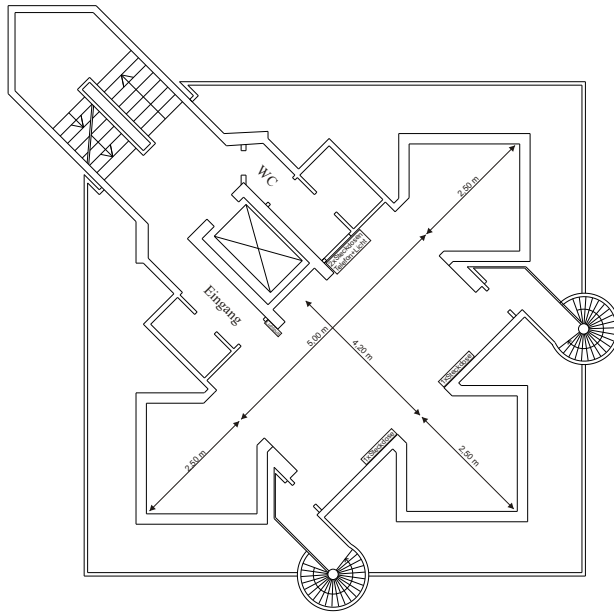
ELLIPSE I / 7. ETAGE ELLIPSE I / 7TH FLOOR



ELLIPSE II & III / 8. ETAGE ELLIPSE II & III 8TH FLOOR



BIBLIOTHEK / 11. ETAGE BIBLIOTHEK / 11TH FLOOR



Tagungsraum Elbkuppel
Conference room / Elbkuppel



ELBKUPPEL / 5. ETAGE ELBKUPPEL / 5TH FLOOR

