



Ihre Veranstaltung im Restaurant Süßwasser

Buffetvorschläge



Süßwasser
Restaurant & Café



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Buffetvorschläge für Ihre Feier am Elbstrand zu präsentieren.

Ob Sie im Restaurant-Innenraum, auf der idyllischen Terrasse oder in der gemütlichen Kajüte direkt am Elbstrand feiern - wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Team vom Restaurant Süßwasser

Restaurant Süßwasser
Övelgönne 18
22605 Hamburg

Fon 040 - 88 01 242
Fax 040 - 85 19 7428
info@suesswasser-hamburg.de
www.suesswasser-hamburg.de

Für Ihre Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.



Buffet 01 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

Matjesfilet mit Zwiebel-Apfelsauce

Schwarzwälder Schinken mit sauer eingelegtem Gemüse

Räucherforelle mit Meerrettichsauce

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Brot und Brötchenvariation und Butter

Warme Speisen

Scheiben von der Rinderbrust in Sahne-Meerrettichsauce

(alternativ: Saftiger Schmorbraten vom Rind in Rotwein-Jus)

In Butter gebratenes Rotbarschfilet mit Dijon-Senfsauce

Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise

Bouillonkartoffeln und Wildreismischung

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Preis pro Person

EUR 41,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00



Buffet 02 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

Eingelegte Rote-Bete mit Ingwer

Marinierte Champignons in Weißweinsud

Räucherforelle auf pikantem Kichererbsenpüree

Räucherlachs und Matjesfilet auf Apfel-Lauch-Salat

Lammbällchen auf Balsamico-Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Brot und Brötchenvariation mit Butter

Warme Speisen

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Spitzkohl

Perlhuhn Supreme auf sautierten Pilzen

Gnocchi mit Basilikumbutter

Pasta mit Tomatensugo und Fetakäse

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark

Mousse au chocolat dekoriert mit Früchten

Preis pro Person

EUR 42,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00



Buffet 03 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Antipasti (Zucchini, Paprika und Champignons)

Pasta-Salat mit Flusskrebsschwänzen und grünem Spargel

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Coppa und Serrano Schinken

Brot und Brötchenvariation und Butter

Warme Speisen

Tranchen vom Norwegischem Lachsfilet in einer Riesling-Dill-Rahmsauce

Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Marsala-Jus

Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise

Gnocchi und Pasta

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

EUR 44,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00



Buffet 04 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

Eismeergarnelen in leichter Würze auf Couscous-Salat
Bunte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl
Lachs und Forelle an Roten Linsenmousse
Spargel-Weintrauben-Salat mit Grana Padano
Büffel-Mozzarella-Kügelchen auf Tomatensalat
Luftgetrockneter Schinken-Melonen-Salat
Brot und Brötchenvariation mit Butter

Warme Speisen

Gebratenes Filet vom Steinbeißer in Muschel-Cognac-Sauce
Im ganzen geschmortes Entrecôte in Barolo-Jus
(alternativ: Geschmorte Französische Entenkeulen in Maracuja-Jus) Broccoli mit Rübengemüse und Sauce Hollandaise)
Duftreis mit Butterflocken und getrüffeltes Kartoffelpüree

Dessert

Mousse von Belgischer Schokolade mit Himbeeren
Französische Käsevariation mit Schwarzbrot und Feigensenf
Frischkäse-Schicht-Kuchen mit Roter Frucht

Preis pro Person

EUR 51,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00



Buffet 05 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Schmand-Sauce

Roastbeefscheiben mit Remouladen-Sauce

Rote-Beete-Salat mit Meerrettichsauce und Rucola

„Pollo Tonnato“ Hähnchenbrustscheiben mit Thunfisch-Kapern-Creme

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumöl

Graved Lachs mit Senf-Honig-Sauce

Warme Speisen

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Geschmorte Kalbssemmerolle in Estragonrahm

Bunte Schupfnudelpfanne (vegetarisch), Röstkartoffeln, Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce

Preis pro Person

EUR 43,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00



Buffet 06 - ab 20 Personen

Kalte Speisen

„Vitello Tonnato“ - Kalbsfleischröllchen mit Thunfisch-Kapern-Creme

Tomaten-Carpaccio mit Fetakäse und Minze

Rote Bete Salat mit Johannisbeeren

Marinierte Champignons in Balsamicosud

Krabbencocktail mit Avocado und Apfel

Räucherfischvariation mit Meerrettichsauce

Warme Speisen

Geschmorte Barbarie-Entenkeule, dazu Orangen-Cognac-Sauce

Gebrautes Norwegisches Lachsfilet mit Zitronen-Butter

Kartoffel-Kürbis-Püree, Quitten-Rotkohl, Wirsingrahmgemüse

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung und Pesto

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und Sahne

Zitronengras-Crème-Brûlée

Preis pro Person

EUR 48,50

Aufpreis für eine servierte Suppe: EUR 5,00

Getränkepauschale

Weißwein und Rotwein nach vorheriger Auswahl

Carlsberg und Duckstein vom Fass

Erdinger, Erdinger Alkoholfrei und Holsten Alkoholfrei

Secco „Pompette“ - Matthias Gaul, Pfalz

St. Michelis Mineralwasser

Fruchtsäfte von Granini

Cola, Fanta, Sprite

Kaffee-und Teespezialitäten

Preis pro Person

EUR 18,00 (Dauer: 3 Stunden)

EUR 25,00 (Dauer: 4 Stunden)

Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir
mit EUR 5,00 pro Person

Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung mit.
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	Bar oder per EC-Karte am Tag der Feier bzw. am Folgetag; (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir drei Prozent Gebührenaufschlag)
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	Bitte beachten Sie, dass wir die angebotenen Menüs ausschliesslich für Gesellschaften ab 20 Personen und einheitlich zubereiten. Dezente Blumendekoration und Menükarten sind im Preis inbegriffen. Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir angekündigte und eventuell nicht erschienene Gäste berechnen müssen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir EUR 300,- für jede weitere angefangene Stunde. Mit Veröffentlichung dieser Buffetvorschläge, sind alle bisherigen ungültig.