



Süßwasser
Restaurant & Café

Ihre Veranstaltung im Restaurant Süßwasser

Buffetuorschläge



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 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 35,50

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

Gebrautes 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 37,50

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 39,50

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 45,50

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

Gebrautes 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 38,50

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 43,50

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 vier 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 150,- für jede weitere angefangene Stunde mit Erscheinen dieser Buffetvorschläge sind alle bisherigen ungültig