



Süßwasser
Restaurant & Café

Ihre Veranstaltung im Restaurant Süßwasser

Menüvorschläge



Süßwasser
Restaurant & Café



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Menüvorschläge 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.



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 01 - ab 20 Personen

Vorspeise

Fischsuppe „Süßwasser“
mit Büsumer Krabben, Garnele und Fischfiletstückchen, dazu dunkles Baguette

Zwischengang

Gebrautes Filet von der Nordseescholle mit Schinkenwürfeln auf Blattspinat

Hauptgang

Entrecôte vom Holsteiner Rind im ganzen gegart, auf Kartoffel-Schnittlauchpüree, Portweinjus
und Romanescoröschen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Eierlikör und Vanilleeis

Preis pro Person

EUR 45,00

EUR 39,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 02 - ab 20 Personen

Vorspeise

Krustentierrahmsüppchen mit Büsumer Krabben

Zwischengang

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete-Apfel-Salat

Hauptgang

Sanft geschmorte Ochsenbacke mit gebackenem Risotto, Rotweinjus und Vanille-Tomaten

Dessert

Vanilleparfait auf Erdbeer-Minzsalat

Preis pro Person

EUR 45,50

EUR 39,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 03 - ab 20 Personen

Vorspeise

Kokoscrèmesüppchen mit Satéspießchen von der Poularde

Zwischengang

Rote Bete-Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, Wildkräutersalat und Holunderdressing

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Tagliatelle und Safran-Shrimpsauce

Dessert

Schokoladenravioli mit Holunder-Vanillesauce und gerösteten Mandeln

Preis pro Person

EUR 41,50

EUR 35,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 04 - ab 20 Personen

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse auf Pfeffer-Erdbeeren und Babyleafsalat

Zwischengang

Zwei gebratene Riesengarnelen auf Roquefortsauce und Zuckerschotensprossen

Hauptgang

Gebratenes Seeteufelfilet auf Zuckerschoten, Steinpilzsauce und Kräuter-Kartoffelpüree

Dessert

Crème Brûlée mit Pfirsicheis

Preis pro Person

EUR 49,50

EUR 42,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengänge

Menü 05 - ab 20 Personen

Vorspeise

Doradenfilet auf Wakamesalat mit geröstetem Sesamöl und süß-saurer Marinade

Zwischengang

Tranche von der Maispoulade auf weißem Bohnenpüree und Salsa Verde

Hauptgang

Duett von Wolfsbarsch und Lachs auf würzigem Blattspinat mit Rieslingsauce und gebratener Polentaschnitte

Dessert

Tahiti-Vanille-Parfait, Mousse au chocolat und Pekannuss-Brownie

Preis pro Person

EUR 46,50

EUR 39,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 06 - ab 20 Personen

Vorspeise

Blumenkohl-Curry-Süppchen

Zwischengang

Gebratene Lachspraline auf pikantem Püree von schwarzen Bohnen und gelbem Paprikaschaum

Hauptgang

Gebratene Perlhuhnbrust auf grünem Spargel, Morchelrahmsauce und Herzoginkartoffeln

Dessert

Tortellini mit Johannisbeer-Honig-Füllung, Schokoladensauce und weißer Schokoladenspäne

Preis pro Person

EUR 39,50

EUR 34,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang

Menü 07 - ab 20 Personen

Vorspeise

Gazpacho mit würzigen Croutons

Zwischengang

Romasalat mit Kräuterdressing, frischer Mango, gerösteten Mandeln und Büffelmozzarella

Hauptgang

Rinderfilet auf Zuckerschoten mit Steinpilz-Rahmsauce und gelbem Kürbis-Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladenküchlein mit weichem Kern, Erdbeersalat und Joghurteis

Preis pro Person

EUR 49,50

EUR 44,50 als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang

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 für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen mit Erscheinen dieser Menüvorschläge sind alle bisherigen ungültig