

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Bayern

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen.

Zum Beispiel eine Pilzrahmsuppe mit Buttercroutons
und ausgelassenen Speckwürfeln für 3,80 € p. Pers.
oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen
für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Spanferkelrollbraten "Werdenfels" auf herzhaftem Röstgemüse und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
oder

Wildedelgulasch in Rotweinjus mit hausgemachtem Kartoffelknödel und
Blaukraut

Saiblingsfilets auf geschmortem Sellerie mit Steinpilzrisotto
oder
gedünsteter Waller auf Gemüsestreifen mit Butterkartoffeln

Schupfnudelpfanne mit feinen Gemüsewürfeln

Kalt:

Leberkäse mit bayrischem Senf
kalter Sauerbratenaufschnitt mit Sahnemeerrettich
geräucherte Fischplatte mit Senf-Honig-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Gurkensalat mit Dill-Schmandt-Vinaigrette
Bayrischer Kartoffelsalat mit Radieschen
Brenzelkorb mit gesalzener Butter

Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen,
Shiso-Kresse und bayrischem Dressing

Dessert:

Bayrisch Creme mit roter Fruchtsauce
Himbeermousse mit Schokoladensauce
Germknödel mit Vanillesauce

Preis pro Person 39,00 € inkl. MwSt.

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Deutschland

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen

Zum Beispieleine Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
und Eierstich für 3,80 € p. Pers.
oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen
für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder
Schweinemedallions in der Kräuterkruste an gebuttertem Karottengemüse
mit Kartoffelgratin

gebratener Zander auf Weinsauerkraut mit Dillkartoffeln
und Estragonschaum
oder

gedünsteter Seelachs auf Gurken-Radischengemüse
in Senfrahm mit Kartoffelrösti

Gemüsepfanne mit Marktgemüse, dazu eine fruchtige Tomatensauce

Kalt:

Tafelspitzsülze mit Sahnemeerrettich
Norddeutscher Kartoffelsalat
Speck-Kartoffelsalat
Bohnen-Tomatensalat
Bleichsellerie - Apfelsalt mit Knoblauchcroutons
Matjes in Hausfrauensauce, Matjes mit Apfel-Curryschmandt
Rauchfischplatte mit Forellenfilets, Räucherlachs, hausgebeiztem
Ostseelach und Makrelenvariationen
Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dill-Sauce
Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen
Shiso-Kresse und cremigem Hausdressing

Dessert:

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Bayrisch Creme mit roter Fruchtsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 39,50 € inkl. MwSt.

Das Speisekabinett in den Mozartsälen
Moorweidenstr. 36, 20146 Hamburg
Tel.: 040 - 41 49 70 80 / E-Mail: info@das-speisekabinett.de

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Frankreich

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen

Zum Beispiel eine französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croutons für 3,80 € p. Pers.
oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen
für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Boeuf Bourguignon am Rahmsellerie mit Kartoffelgratin
oder
gefüllte Poulardenbrust an tomatisierten Artischocken
und gebratener Polenta

Seezungenfilets goldbraun gebraten, mit Fenchel-Lauchgemüse und
Schlosskartoffeln
und
gebratener Wolfsbarsch auf Ratatouille mit Röstkartoffeln
und Zitronen-Melissen-Schaum

Mille feuille von den mediterranen Gemüsen

Kalt:

gefüllte Eier mit Keta-Kaviar
rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel mit Sauce Gribiche
baskischer Kartoffelsalat mit Schinken
Meeresfrüchte-Reissalat
pikanter Tomaten-Paprikasalat

Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen
Shiso-Kresse und French-Dressing

Dessert:

Weißes und dunkles Mousse au Chocolate
Creme Karamell mit marinierten Früchten
französische Käsevariation
Orangen-Kokos-Zabaione

Preis pro Person 55,00 € inkl. MwSt.

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Hamburg

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen

Zum Beispiel eine Kartoffel-Lauchsuppe
mit Nordseekrabben für 3,80 € p. Pers.
oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen
für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Lammrollbraten mit Birnen-Bohnen-Speck und Schalotten-Jus
und
rosa gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel auf Pilzgemüse mit
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Hamburger Pannfisch auf Schmorgurken mit Bratkartoffeln und
Remoulade
und

Seeteufelmedaillons im Speckmantel auf Rahmsauerkraut mit
Schupfnudeln und Safransauce

vegetarische Bouillonkartoffeln mit frisch gerieben Meerrettich

Kalt:

Karotten-Sellerie-Salat
Süß-Sauer angemachte Pastinaken
rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce
eingelegter Brathering mit Apfel-Zwiebel-Schmandt
geräucherte Fischplatte mit Senf-Honig-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Gurkensalat mit Dill-Schmandt-Vinaigrette

Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen,
Shiso-Kresse und Sylter Dressing

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit roten Früchten
norddeutsche Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 58,00 € inkl. MwSt.

Preis pro Person bei **einem** Fisch- und Fleischgericht 52,00 € inkl. MwSt.

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Italia

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen

Zum Beispiel eine klassische Minestrone mit Salsiccia 3,80 € p. Pers.

Oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen

für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Piccatta Milanese von der Pute auf Spaghetti
mit Tomatensauce

oder

mit Salbeifarce gefüllter Kalbsbraten auf Auberginegemüse
mit Polenta und Perlzwiebel-Jus

gebratene Dorade an tomatisierten weißen Bohnen
mit Pasta und Fenchelrahm

oder

gebratener Steinbeißer auf Fenchelgemüse
mit Polenta und Chilirahmsauce

vegetarische Lasagne

Kalt:

Salat "Caprese" mit frischem Basilikum und Kräuterpesto

Vitello Tonnato mit Kapern

Meeresfrüchtesalat mit Aioli

gegrillte Zucchini mit rosa Pfeffer

Auberginescheiben al arrabiata mit Parmesansplitter

sautierte Pilze mit Kirschtomaten und Rucola

Fenchel-Orangensalat mit hausgebeiztem Ostseelachs

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und dunkler Balsamicovinaigrette

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu mit frischen Beeren

Weinschaumcreme mit Rhabarbergelee

Preis pro Person 37,50 € inkl. MwSt.

Das Speisekabinett in den Mozartsälen

Moorweidenstr. 36, 20146 Hamburg

Tel.: 040 - 41 49 70 80 / E-Mail: info@das-speisekabinett.de

Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



Buffet Monaco

Zusätzlich zum Buffet können Sie sich gerne eine Suppe servieren lassen

Zum Beispiel eine spanische weiße Bohnensuppe
mit Chorizo für 3,80 € p. Pers.
oder Sie können eine Suppe mit in das Buffet aufnehmen
für 2,00 € p. Pers.

Warm:

Bardierte Medaillons der Schweinelende auf sautierten Waldpilzen mit
geschmolzenen Cherry-Tomaten und Zwiebel – Bohnengemüse
und

Rosa gebratene Lammkrone mit Lammjus, jungem Blattspinat und
Rosmarin-Kartöffelchen

Gegrillte Hummerkrabbenschwänze auf mediterranem Gemüse
und

Steinbeißerfilet unter der Zucchini-Kartoffelkruste
auf bunten Gemüwestreifen und Butter-Safransauce

Kalt:

Tomaten mit Mozzarellascheiben,
dazu frischer Basilikum und Kräuterpesto
Carpaccio von der Roten Beete mit Schafskäsebruch und Olivenöl
Vitello Tonnato mit Kapern
Spanischer Serano-Schinken mit Melonenbällchen
gegrillte Zucchini mit rosa Pfeffer
Auberginescheiben al arrabiata mit Parmesansplitter
sautierte Pilze mit Kirschtomaten, Fenchel-Orangensalat, Rucolasalat mit
gerösteten Pinienkernen und dunkler Balsamico Vinaigrette
Sommerliches Salatbouquet mit allerlei Kernen und Sprossen
Shisokresse und cremigem Hausdressing

Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtmark
Kokos-Mango-Tiramisu mit frischem Beerenkompott
Creme Brûlée unter der gebrannten Zuckerhaube
Mousse von der Valrhonachokolade

Preis pro Person 56,50 € inkl. MwSt.

Preis pro Person bei **einem** Fisch- und Fleischgericht 42,00 €