

Leuchtturm

RESTAURANT HAMBURG-HARBURG

Hochzeitsarrangement



Bausteine

Auf den kommenden Seiten finden Sie ein paar Arrangements, das wir Ihnen aus den Erfahrungen der letzten Jahre zusammengestellt haben.

Wir haben auch eine größere Bankettmappe, die noch weitere Informationen und Möglichkeiten Ihrer Feier beinhaltet. Dort können Sie Ihr Wunschangebot für Ihre Feier ganz individuell zusammenstellen.

Übersicht der Bausteine

Hochzeitsarrangement

[Seite 03](#)

Fingerfood-Auswahl

[Seite 04](#)

Buffet-Bausteine

[Seite 05 – 09](#)

Zusatzbuchungen

[Seite 10](#)



Hochzeitsarrangement „Nordlicht“

Unsere Favoriten der letzten Jahre für Sie zusammengefasst:

Empfang mit zweierlei Fingerfood [lt. Auswahl](#)
sowie Begrüßungscocktail

Klassikbuffet je nach [Wunschkomponenten](#)

Hochzeitstorte

Mitternachtsimbiss:

Currywurst in hausgemachter Sauce und Käseauswahl

Getränkepauschale

„Gold“ für bis zu 9 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,

3 Digestifs & 4 Longdrinks bzw. Aperitifs (Aperol Spritz, Lillet, Déjà-Vu, HUGO)

Mineralwasser, Softgetränke,

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Weißer Stuhlhussen

Menü- und Getränkekarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung
vor und während der Feier

Samstag im Sommer: 198,50 € pro Person

Von Oktober-April & an Freitagen das ganze Jahr, außerhalb dieser Zeit

183,50 € pro Person (ab 100 vollzahlenden Personen)

188,50 € pro Person (ab 50 vollzahlenden Personen)

193,50 € pro Person (ab 30 vollzahlenden Personen)

*Alternativ können Sie sich Ihr Wunschangebot mit der Bankettmappe
bausteinartig zusammen stellen.*

Fingerfood - Arrangements

FINGERFOOD – EMPFANG - parallel zum Aperitif beim Gäste-Empfang

KALTES FINGERFOOD im Gläschen

Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“
auf Salat von grünem und weißem Spargel „Asiastyle“
Kräuter-Jakobsmuschel „slow steamed“ auf Antipasti-Ratatouille-Salat
Mediterraner Seafoodsalat auf Tomaten-Chili-Gurken-Salat
Eismeer-Lachs-Forellen-Stücke mit Kräutern „slow&low“ gegart
auf Kartoffel-Pesto-Salat
Rosa Kalbfleischtatar á la Vitello tonnato
mit Tuna-Limonen-Creme, Kapern und Parmesan
Zartrosa Angus Beef-Hüft-Tranchen auf Coleslaw-Salat und Sauce Tartar
Salat von Baby-Mozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum-Pesto
CousCous-Salat mit Avocado-Mango-Tatar (vegan)

FINGERFOOD – WRAPS

Caesar-Salat mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce
Norweger-Lachs-Stücke mit Salat und Cocktail-Kräuter-Sauce
Avocado, Römersalat und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (auch vegan möglich)
CousCous oriental mit Gemüse (auch vegan möglich)
Kichererbsen mit Teriyaki-Tomatensauce (auch vegan möglich)

FINGERFOOD – CANAPÉS...

Dinkel, Vollkorn und Sauerteig mit...
Rauchlachs und Sahne-Meerrettich
Graved Lachs und Honig-Senf-Dill-Dip
Feinem Matjestatar und Apfel, Schalotte und Dill
Eismeer-Shrimp-Cocktail
Zarte Beef-Hüft-Tranchen mit Sauce Tartar
Italienischem Landschinken und Oliven
Brie, Feigensenf und Nüssen
Avocadotatar mit gelbem Rettich

Unsere Klassik Buffet

Auswahlbuffet:

1 Suppe
3 Vorspeisen
3 Hauptgänge
3 Beilagen
3 Desserts

Suppenauswahl (1 x):

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumpesto
Steinpilzcremesuppe mit Tomatenwürfel und Schnittlauch
Paprika-Orangen-Suppe mit Kräutercreme-Sauerrahm
Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen und Eierstich
Hummercremesuppe mit Eismeershrimps und Frühlingslauch
Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl (saisonal)
Spargelcremesuppe mit Basilikumpesto (saisonal)
Frisches Ciabattabrot

Vorspeisen (3 x):

(Fisch + Fleisch + Vegetarisch ODER 2 x Fleisch + 1 x Vegetarisch
ODER 2 x Fisch + 1 x Vegetarisch ODER 3 x Vegetarisch)

Fleisch Auswahl:

Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonensauce, Kapernäpfel,
Antipasti-Rispen Tomaten und Grana Padano
Maispouardenbrust Tranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise mit Balsamicopilzen
und Salatspitzen
Zartrosa Angus Beeftranchen „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade,
gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano
Mediterraner Landschinken mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten
und Ciabatta Croûstillons

Unsere Klassik Buffet

Fisch und Meeresfrüchte Auswahl:

Seafood-Antipasti mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln
an Gurken-Melonensalat „spicy“

Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat

Brat-Doradenfilets mediterran und süß-sauer eingelegt mit Schalotten,
getrockneten Tomaten und Oliven

Leuchtturms Limonen Graved-Lachs mit Ingwer-Gurkensalat und Sahne Meerrettich

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven
und Römersalat

Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico,
Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto

Antipasti-Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Balsamicopilzen, Fenchel,
karamellisierten Zwiebeln, Ofen Tomaten, Oliven und Grana Padano

„Saftig & pikant“ oriental CousCous-Salat mit Curry, Gemüse an Avocado
und Salatspitzen

Rote Bete-Carpaccio mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch,
gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen

Mediterraner Linsensalat „süß und sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern
und Ziegenfrischkäse

Kichererbsen Teriyaki-Salat mit Gemüsewürfeln gerösteten Cashewkernen
und Curry-Fenchel

*Gegen Aufpreis können auch Vorspeisen mit z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Pulpo,
Filet-Medaillons, Lachs oder Saiblings Ceviche, Rindercarpaccio, Fisch-Medaillons u.s.w
bestellt werden.*

Unsere Klassik Buffet

Hauptgänge (3 x):

(Fisch + Fleisch + Vegetarisch ODER 2 x Fleisch + 1 x Vegetarisch
ODER 2 x Fisch + 1 x Vegetarisch)

Fleisch Auswahl:

Zart geschmorte Schweineschulter „slow und low“ im Tomaten-Honig-Sud gegart
an Pilzrahmragout

Saftiger Rinderbraten vom Tafelspitz im Zwiebel-Sud gegart an Rotwein-Schmorsauce

Zartrosa Kalbstafelspitz-Braten auf der Schwarte gegrillt in Tranchen
mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrust à la Toskana mit Tomaten und Mozzarella überbacken
auf pikanter Tomatensauce

Rosa Schweinefilet-Medaillons pikant gewürzt in Pfefferrahmsauce mit Frühlingslauch

Zartrosa Tranchen von der Angus Beef Hüfte auf Champignon à la Creme

Erweiterungen mit Aufpreis:

Brust und Keule von der Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce
und Preiselbeer-Chutney
(Aufpreis 5,50 € pro Person)

Zartrosa Rinderrücken oder Kalbsrücken im Ganzen auf der Schwarte gegrillt
am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 15 € pro Personen)

Zartrosa Rinderfilet oder Kalbsfilet im Ganzen mit Kräuterbutter gebraten
am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 20 € pro Person)

Alle Preise inkl. Personal, Raummiete, Tischwäsche & Reinigung

Unsere Klassik Buffet

Fisch und Meeresfrüchte Auswahl:

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten auf sautiertem Pak Choi und Hummersauce

Black Tiger Garnelen-Curry mit Gemüse in Curry-Rahm-Sauce frischem Frühlingslauch

Ganze Fjord-Lachs-Seiten „dick und saftig“ im Ofen gebacken
mit mediterraner Kräuterhaube, Schalotten, Orangen- & Zitronen-Aromen,
französischem Senf und Olivenöl

Seelachs-Rückenfilet „gekräutert“ mit Eismeersshrimps und Curry-Kokos-Limonensauce

Doradenfilets „Royal“ in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten an Zitronen-Aioli

Wolfsbarschfilets „Loup de Mer“ vom Grill mit Tomaten-Knoblauch-Pesto

Erweiterungen mit Aufpreis:

Ganzer Schwarzer Heilbutt im Ofen mit Kräutern, Knoblauch, Zitrone
und Olivenöl gebacken und am Buffet tranchiert mit Zitronen-Aioli, Basilikumpesto
und Cocktail-Mangosauce
(Aufpreis 15 € pro Person)

Ganze Seeteufelfilets mit Curry-Kräuterhaube am Buffet Tranchiert
mit Knoblauch-Zitronen-Oliven Salsa
(Aufpreis 20 € pro Person)

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Orecchiette Pasta de Cecco mit Sugo di pomodoro und Grana Padano

Gnocchi-Pfanne mit Spinat, Pilzen, Tomaten, gerösteten Kernen
und Kräuter-Sour-Cream

Kichererbsen Hummus mit Feta, Roter Bete, Avocado und Sesam

Gemüse-Curry „saisonal“ mit Tofu-Stücken, Ceshewkernen und Teriyakisauce

Oriental CousCous Gemüsepfanne mit Pak Choi, Tomate und Avocado

Vegisteak-Frikadelle auf Wok-Gemüse mit Teriyakisauce

Unsere Klassik Buffet

Beilagen 3x:

Kartoffelgratin mit Grana Padano gebacken
Petersilien Salzkartoffeln mit Butter
Mediterrane Rosmarinkartoffeln mit Zitronen-Aioli
Butter-Pfannen-Spätzle mit Petersilie
Kartoffelpüree mit Frühlingslauch
Kartoffelrösti im Ofen gebacken mit Zwiebelschmelz
Kartoffelklöße mit Petersilien-Bröselbutter
Wirsing leicht à la Crème mit Speck-Zwiebel-Stippe
Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl
Zwiebel-Speckbohnen pikant gewürzt
Ofengemüse „saisonal“ (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)
Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen, rote Zwiebel, Fenchel
Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne
Gemüse Wildreis-Mix mit Curry-Mangomarinade und Pak Choi

Desserts (3x)

Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille-, Zitrone-, Orangen-Aromen
und Rohrzucker gebrannt
Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott
Blaubeer-Tiramisu mit Mokka-Biskuit
Passionsfruchtcreme mit Himbeersauce
Orangen-Grießflammerie mit Erdbeersauce
Weißes Schokoladenmousse mit Johannisbeer-Kompott
Grill-Ananas mit Himbeer-Zabaione und Honig
Frisches Obst geschnitten mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben
und Beeren

Zusatzbuchungen

Speisen:

Suppe serviert anstatt vom Buffet	6,50 € pro Person
Grillbuffet anstatt Buffet „Klassik“	10,00 € pro Person

Dekoration & Ausstattung:

Menü- & Getränkekarten	3,50 € / Stk.
Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel <i>(nur bis 40 Personen)</i>	1,50 € / Stk.
Tischkarten mit Namensliste	6,00 € / Stk.
A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei	45,00 €
Roter Teppich für Trauung	125,00 €

Lichtinszenierungen (Indoor & Outdoor):

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)	89,50 € / Stk.
LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales	19,50 € / Stk.
Fackel inkl. Lampenöl für ca. 6-7 Std.	9,00 € / Stk.
Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.	110,00 € / Stk.

Technik:

Beschallungsanlage	ab 150,00 €
Mobile Anlage <i>(beispielsweise für die Trauungen, leise Hintergrundmusik oder Reden)</i>	75,00 €
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 €
Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm	120,00 €
Leinwand, 196 x 147 cm	75,00 €
Kleine mobile Leinwand und Beamer für kurze Präsentation	100,00 €
Pinnwand / Metaplanwand	35,00 €