

Ihre Veranstaltung im Restaurant Süßwasser

Menüvorschläge



Liebe Gäste,

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

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

Telefon: 040 – 88 01 242
Telefax: 040 – 85 19 7428
info@suesswasser-hamburg.de
www.suesswasser-hamburg.de

Menü /

Ab 10 Personen

Vorspeise

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

Zwischengang

Gebratenes 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

52,00 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

46,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 2

Ab 10 Personen

Vorspeise

Parmesan-Schaumsüppchen mit würzigem Lachstatar

Zwischengang 1

Gebratenes Kabeljaufilet auf süß-saurem Belugalinsensalat und Hummersauce

Zwischengang 2

Knusprig gebackene Enten-Praline auf warmen Paprika-Mandarinen-Bett und Kirsch-Pfeffer-Chutney

Hauptgang

Sanftig geschmorte Ochsenbacke auf Butternut-Kürbis-Püree, getrüffeltes Portwein-Jus und gebratene Austernpilze

Dessert

„Schokoladentraum“ - Schokoladenparfait, Mousse au chokolat und Schokoladenbrownie an Brombeer-Lavendel-sauce

Preis pro Person

Als 4-Gang-Menü
Als 3-Gang Menü

74,50 €

61,50 €

50,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü

Ab 10 Personen

Vorspeise

Kokoscrèmesüppchen mit Satéspeißchen von der Poularde

Zwischengang

Rote Bete-Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, Wildkräutersalat und Holunderdressing

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Tagliatelle und Safran-Shrimpsauce

Dessert

Zweierlei vom Mousse au Chocolat mit Rum-Pflaumen

Preis pro Person

48,50 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

42,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 4

Ab 10 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

56,50 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

49,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 5

Ab 10 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

53,50 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

46,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 6

Ab 10 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

Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person

46,50 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

41,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 7

Ab 10 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

56,50 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang

51,50 €



Süßwasser
Restaurant & Café

Getränkeparaschale

(optional)

Weißwein / Rotwein

Nach vorheriger Auswahl

Biere

Carlsberg und Duckstein vom Fass
Erdinger, Erdinger Alkoholfrei und Holsten Alkoholfrei

Prickelndes Secco

Secco „Pompette“ - Matthias Gaul, Pfalz

Säfte und Nektare

Fruchtsäfte von Granini 

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite
St. Michelis Mineralwasser
Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person

18,00 €

(Dauer: 3 Stunden)

Preis pro Person

25,00 €

(Dauer: 4 Stunden)

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



Süßwasser
Restaurant & Café

Informationen zu Ihrer 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	<p>Bitte beachten Sie, dass wir die angebotenen Menüs ausschliesslich für Gesellschaften ab 10 Personen und einheitlich zubereiten.</p> <p>Dezente Blumendekoration und Menükarten sind im Preis inbegriffen.</p> <p>Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl an, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir angekündigte und eventuell nicht erschienene Gäste berechnen müssen.</p> <p>Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir EUR 300,- für jede weitere angefangene Stunde.</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen.</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge sind alle bisherigen Vorschläge ungültig.</p>
Hinweise	<p>Bitte beachten Sie, dass es ohne vorherige Rücksprache mit uns nicht gestattet ist, Feuerwerkskörper, Konfetti, Konfettikanonen, gefüllte Luftballons etc. zu Ihren Feierlichkeiten mitzubringen.</p> <p>– Wir möchten Sie freundlichst darauf hinweisen, dass entsprechende Reinigungskosten an Sie weiterberechnet werden.</p>

Stand 07/2020



Süßwasser
Restaurant & Café