



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus. Das Restaurant WELLINGTON, mitten im schönen Alstertal gelegen, bietet Ihnen mit seinem einzigartigen Ambiente und seinem kreativen, motivierten Team in Küche und Service den perfekten Rahmen für Ihre rundum gelungene Veranstaltung.

Diese Broschüre möchte Ihnen viele Anregungen sowie erste Speisen- und Getränkevorschlüge für Ihre Feier geben. In diesen Vorschlägen sind die Einzelkomponenten zu einem jeweiligen Büffet schon mit Bedacht aufeinander abgestimmt, können aber natürlich auch individuell ganz nach Ihrem Geschmack variiert werden.

Ergänzend zu den Menüs und Buffets bereiten wir Leckereien aus unserem Fingerfood-Angebot für Sie zu. Zum Apéritif mit einem Gläschen Sekt oder auch als Snack in den späten Abendstunden.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen hier auf Ihre Wünsche und Fragen ein, damit auch Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird! Wir stehen Ihnen mit einer Vielzahl weiterer Ideen und Möglichkeiten bei der Gestaltung eines maßgeschneiderten Veranstaltungsablaufes mit Rat und Tat zur Seite.

Unser Veranstaltungsteam freut sich über Ihren Anruf unter **040-527317110** oder Ihrer E-Mail an events@ppug.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr WELLINGTON Team



Unsere Räumlichkeiten

Damit Ihre Feier den perfekten Rahmen erhält, bieten wir passend zu jedem Anlass und zur Personenanzahl Gesellschafts- und Gasträume an.

Der Grüner Salon

Ein klassischer Veranstaltungsraum, der durch eine Glastür zum Restaurantbereich abgetrennt ist. Der grüne Salon bietet bis zu 30 Gästen Platz.

Wintergarten

Ein lichtdurchfluteter Raum, mit direkten Zugang zur Terrasse und einer individuellen Bestuhlung. Dieser Raum bietet bis zu 34 Gästen Platz.

Kaminzimmer

Ein gemütlich, über Eck angeordneter Bereich, der vom übrigen Restaurant separiert gelegen und mit einem eigenen Kamin ausgestattet ist. Hier finden bis zu 55 Gäste Platz.

Restaurant

Das gesamte Wellington bietet bis zu 170 Gästen sitzend Platz; mit Stehmöglichkeiten sind bis zu 220 Gäste möglich. Im Sommer steht die Terrasse, zum Wasser hin gelegen, mit zur Verfügung und ist ideal für den Empfang oder beispielsweise für ein Barbecue Buffet nutzbar.



Kleiner Veranstaltungsfaden

Büffet

Die vorliegenden Büffetvorschläge sind ein Angebot zusätzlich zur jeweils aktuellen Speisekarte. Das bedeutet, die ausgewählten Speisen werden extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Aus diesem Grund ist es nicht möglich, mehrere Büffets für eine Veranstaltung zu wählen. Selbstverständlich können Sie vorab in Absprache mit uns Gerichte austauschen oder eigene Speisenfolgen zusammenstellen. Die dadurch erforderliche Neukalkulation der Speisenpreise nehmen wir gerne für Sie vor!

Die Büffetvorschläge gelten für Reservierungen **ab 30 Personen** (Kinder exklusive), d. h. dies ist die Mindest-Personenanzahl für eine Bestellung. Sollten Sie sich für ein Büffet entscheiden, werden Kinder gesondert berechnet:

Kinder 0-6 Jahre = ohne Berechnung

Kinder 6-12 Jahre = 50% des Büffetpreises

Damit wir Ihre Wünsche in bestmöglicher Qualität erfüllen können bitten wir Sie, uns Ihre Speisen- und Getränkeauswahl sowie die Anzahl der Gäste spätestens **zwei Wochen** vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Bis zu **5 Werktagen** vor Veranstaltungsbeginn muss uns dann die genaue Gästeanzahl mitgeteilt werden, da wir anschließend die entsprechenden Bestellungen bei unseren Zulieferern aufgeben müssen. Insofern ist die dann genannte Gästezahl die verbindliche Grundlage für die spätere Rechnungsstellung.

Getränke & Wein

Unser Weinangebot umfasst zahlreiche Positionen aus ausgewählten Anbaugebieten Europas und der neuen Welt. Entsprechend Ihrer Speisenauswahl können wir Ihnen gerne die korrespondierenden Weine dazu empfehlen. Einen kleinen Auszug aus der Weinkarte mit den beliebtesten Weinen für Feiern und Veranstaltungen finden Sie in dieser Mappe.

Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein **Korkgeld** pro ausgeschenkte 0,75l-Flasche. Dieses beträgt ab 18,00 € für Wein & Sekt, sowie ab 60,00 € für Spirituosen. Mit diesem Korkgeld werden die Aufwendungen und Kosten für das Servieren, Lagern und Kühlen der entsprechenden Getränke, sowie Gläsergestellung inklusive deren Reinigung weiterberechnet.

Speisen- & Menükarten

Individuelle Menü- und Speisekarten fertigen wir auf Wunsch. Hierfür halten wir 2 Varianten vor: Menüröllchen à 2,50 € oder Menükarten à 6,00 €. Sonderformate und -ausführungen werden nach Aufwand berechnet zuzüglich eventueller Materialkosten.



Dekorationen

Gern platzieren wir die Namenskartchen gemäß Ihrer Tischordnung und übernehmen das Verteilen der Gastgeschenke oder selbst mitgebrachter Menükarten. Wir freuen uns, wenn wir diese 1 bis 2 Tage vor dem Fest, tischweise sortiert, erhalten. Bitte vermerken Sie auf dem Tischplan auch die Kinder (Hochstühle), Veganer, Vegetarier, Allergiker oder sonstige Besonderheiten, die dabei helfen, den Ablauf Ihrer Feier reibungslos zu gestalten.

Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Dekorationswünsche. Grundsätzlich können Sie natürlich die Tischdekoration auch in Eigenregie bei jedem Floristen oder Stylisten Ihrer Wahl bestellen, wir empfehlen aus guter Erfahrung unsere Partner:

Floristik und Pflanzen Frey
Harksheider Str. 51
22399 Hamburg
Tel: 040/60228 01
Fax: 040/6069876
blumen@frey-floristik.de

Kinderpost Poppenbüttel
Poppenbüttler Hauptstraße 1
22399 Hamburg
Tel.:040/60298860
Fax: 040/60298862
heike.m.post@web.de

Für das Arrangieren privater von Ihnen eingebrachter Dekorationselemente wie: Girlanden, PomPoms, Dekorationsstoffe, Bänder, Luftballons mit Gas füllen oder aufhängen, Blumenarrangements, Vasen, Fensterdekorationen etc. erlauben wir uns pro Mitarbeiter und angefangener Std. **49,00 €** zu berechnen.

Zusätzliche Ausstattungsmöglichkeit

Stuhlhussen in Weiß mit Schleife p. Stuhl ab **9,50 €** (inklusive Bereitstellung und Reinigung)

Tischfeuerwerk & Wunderkerzen

Das Anzünden von Wunderkerzen, Dekorationen mit Tischfeuerwerken und anderen brennbaren Gegenständen darf aus versicherungstechnischen Gründen ausschließlich durch unser Servicepersonal vorgenommen werden.



Künstlerauftritte & Darbietungen

Falls Fremdunternehmen (Künstler, Musiker, Dekorateure, etc.) mit dem Tätigwerden in unseren Räumlichkeiten unmittelbar durch den Gastgeber oder Veranstalter beauftragt werden sollen, so ist dies nur nach vorheriger Rücksprache mit der Restaurantleitung und entsprechender Genehmigung möglich. Der Abbau hat direkt nach Veranstaltungsende zu erfolgen.

Weitere Kontakte

Um Ihre Veranstaltung von A-Z planen zu können, stehen wir Ihnen gerne bei der Vermittlung von DJs, Fotografen, Trauredner, Zauberer und vielen mehr zur Verfügung.

Sperrstunde, Lautstärke & Nachzuschlag Personal

Eine Sperrstunde gibt es bei uns generell nicht. Wenn alle Voraussetzungen stimmen, können Sie bei uns feiern bis 3 Uhr früh ! Feiern Sie und Ihre Gäste länger als 9 Stunden, berechnen wir aus Personalkostengründen eine Serviceabgabe. Auf der Terrasse und im Garten sind wir verpflichtet, spätestens ab ca. 22 Uhr auf unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen. Musik und Darbietungen aller Art oder sonstige laute Programmpunkte sind ab dieser Uhrzeit daher nicht mehr möglich. Daher würde sich ab dieser Uhrzeit der Schwerpunkt Ihrer Feier in den Innenbereich verlagern, insbesondere, bei Musik & Tanz. Ab 23 Uhr ist aufgrund behördlicher Vorgaben das Servieren von Speisen und Getränken im Außenbereich nur noch eingeschränkt möglich. Selbstverständlich kann die Terrasse aber weiterhin von frischluftsuchenden Gästen und Rauchern genutzt werden.

Trinkgeld

Als Ihre Gastgeber ist es uns eine Herzensaufgabe, Sie und Ihre Gäste glücklich und zufrieden zu stellen. Unsere Preise beinhalten kein Trinkgeld. Daher freut sich unser Service- und Küchenteam über eine Wertschätzung Ihrer Arbeit vor Ort.



Brunch Buffet

(Ab 30 Personen zum Beispiel von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr)

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce,
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Geflügelsalat, Eiersalat, Eismeergarnelensalat,
gemischte Auswahl an Aufschnitt und Frühstückskäse,
Naturjoghurt mit knusprigem Müsli

Frisches Brot, Brötchen & Croissants
Marmelade, Honig, Nutella & Butter

Warme Speisen

Rührei oder gekochte Eier
Boeuf Bourguignon mit gebratenen Champignons
Gebratene Lachsmedaillons auf Gemüsestreifen mit Kräutersauce

dazu servieren wir Tagliatelle und Basmatireis

Desserts

Mousse au Chocolat mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

39,00 € pro Person



Norddeutsches Buffet

(Ab 30 Personen)

Suppe

(am Tisch serviert)

Kartoffel-Lauchsuppe mit krossen Speckwürfeln

Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs und Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Gurkensalat in Rahm mit Dill, Heringsalat, Kartoffel-Specksalat

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und eingelegten Gurken

Kleine hausgemachte Frikadellen mit Senf

Holsteiner Landschinken & geräucherte Landwurst

Frische Brotauswahl und Butter

Hauptgerichte

Burgunderschinken im Ganzen gebraten mit Thymianjus

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

Beilagen: Wurzelgemüse, Butter- und Röstkartoffeln

Desserts & Käse

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Ostfriesische Teecrème und Lübecker Plettenpudding

Auswahl vom Holsteiner Landkäse mit Trauben, Feigen und Orangensenf

45,00 € pro Person



Mediterranes Buffet

(Ab 30 Personen)

Vorspeisen

Verschiedene Antipasti, in Essig und Öl mariniert, mit frischen Kräutern
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum
Knackiger Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing
Garnelensalat mit Tomaten, Avocado in einer leichten Cocktailsauce
Hausmarinierter Basilikumlachs mit geschrotetem Pfeffer
Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Melone mit Parma-Landschinken
Toskanischer Brotsalat

Hauptgerichte

Gnocchi in Tomatensauce mit Basilikum
Saltimbocca alla Romana mit Salbei und Parmaschinken
Gebratenes Kabeljaufilet auf Paprikagemüse und Pestosauce

Beilagen:

Gebratenes toskanisches Gemüse in Olivenöl
Frische Brotauswahl und Rosmarinkartoffeln

Desserts & Käse

Tiramisu
Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Gebrannte Rosmarincrème mit Orangensalat
Obstsalat mit kandierten Nüssen
Italienische Käseauswahl

49,00 € pro Person



Europäisches Buffet

(Ab 30 Personen)

Vorspeisen

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
Griechischer Bauernsalat würzig mariniert mit Oliven
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Garnelensalat mit Zitrusfrüchten in Cocktailsauce
Französische Entenbrust mit Cous-Cous-Salat und Cumberlandsauce
Schinkenauswahl mit Charentais Melone
Feldsalat mit Weintrauben, krossem Speck, gehacktem Ei und Senfdressing
Frische Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte

Zürcher Geschnetzeltes mit Pilzen
Gebratenes Lachsfilet auf Rieslingsauce
Vegetarischer Ratatouille Auflauf

Beilagen:

Gartengemüse in Butter geschwenkt
Petersilienkartoffeln und Kräuterspätzle

Desserts & Käse

Dreierlei Mousse au Chocolat
Creme Brûlée mit Himbeermark
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
Käsevariation vom Käsehof Backensholz mit Weintrauben

59,00 € pro Person



Barbecue Buffet

(Ab 80 Personen)

Vorspeisen

Ceasar´s Salad mit Croutons und gehobeltem Parmesan
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Verschiedenes gegrilltes Gemüse in Essig und Öl
Honigmelone mit Parmaschinken
Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Karottensalat
Gurkensalat, Bohnensalat, Cole Slaw

Dressing zum Salat:

Essig-Öldressing, Orangen-/Joghurtdressing, French Dressing

Frische Brotauswahl und Butter

Barbecue

Gegrillte Garnelen

Marinierte Huftsteaks und Putenmedaillons

Spare Ribs, Chicken Wings und Thüringer Bratwürstchen

Dips, Barbequesauce, Chicken-Chilisauce, Pfeffersauce

Beilagen:

Knoblauch-Kräuterbrote aus dem Ofen

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Grüne Bohnen und Toskanisches Gemüse

Desserts & Käse

Ananassalat mit Minze

Joghurt Mousse mit Mango Mark

Luftige Schokoladen Crème mit frischen Erdbeeren

Internationale Käseauswahl

Mitternachtssnack

Kalbscurrywurst mit frischem Baguette

65,00 € pro Person



Kindergерichte

Natürlich bieten wir auch spezielle Kinderessen an, wie z.B.:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat **9,90 €**

Spaghetti à la Mama mit Tomatensauce **9,90 €**

Kleines Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse und Twister **11,90 €**

Fingerfood & Häppchen

zur Begrüßung oder einfach nur Zwischendurch...

Geräucherte Entenbrust auf Balsamicolinsen 3,00 €/ pro Stück

Bruschetta mit Tomate oder Oliventapenade 2,50 €/ pro Stück

Gedörrte Dattel im Speckmantel 2,00 €/ pro Stück

Mozzarellaspießchen mit Kirschtomate und Basilikum 2,50 €/ pro Stück

Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung 2,00 €/ pro Stück

Räucherlachs im Crêpemantel mit Kräuterschmand 3,50 €/ pro Stück

Reibeküchlein mit Räucherlachs und Dillschmand 3,50 €/ pro Stück

Riesengarnele im Knuspermantel 4,00 €/ pro Stück

Gefüllte Auberginenröllchen 2,50 €/ pro Stück

Kalbfleisch-Hackbällchen in pikanter Salsa 2,00 €/ pro Stück

Jakobsmuschel auf Mangochutney 4,00 €/ pro Stück

Parmaschinken mit Zuckermelone 2,50 €/ pro Stück

und noch vieles, vieles mehr...!

(Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück)

Hochzeitstorte & Candybar

Gern können Sie unterschiedlichste Hochzeitstorten ganz individuell bei uns bestellen.

Diese kostet je nach Aufwand **ab 7,00 €** pro Person

Für selbst mitgebrachte Torten berechnen wir **2,50 € Tellergeld pro Gast**.

Dies berechnen wir ebenso für Kuchen und selbst eingebrachte Candy-Bars.

Unsere Candybar beinhaltet Süßigkeiten wie Fruchtgummi, Marshmallows, Schokolade, Muffins und anderen Leckereien. Selbstverständlich lässt sich die Candybar auch mit herzhaften Snacks ergänzen. In der Basic-Ausstattung erhalten sie eine individuelle Papeterie passend zum Anlass **ab 9,90 €** pro Person. *(Mindestbestellmenge 10 Personen)*

Mitternachtssnack

Kleine Frikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat **5,90 €** pro Person

Kalbscurrywurst **ab 6,90 €** pro Person

Mitternachtssuppe mit Knoblauchbrot **ab 6,00 €** pro Person

z.B Curry- Kokos Eintopf mit Wok Gemüse, Hühnchen oder Vegetarisch

Herzhaftes Gulaschsuppe mit Paprika und Schmand

Chili Con Carne mit Kidney Bohnen und Mais

Stand der Angebotsmappe: Mai 2019. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Saisonale Änderungen sind vorbehalten



Weißweinempfehlung

2017er Rivaner Weingut Kauer Nahe, Deutschland	0,75l	24,00 €
2017er Sauvignon Blanc Weingut Hofmann Rheinhessen, Deutschland	0,75l	29,50 €
2017er Riesling "Lösslehm" Weingut von Oetinger Rheingau, Deutschland	0,75l	29,50 €
2018er Weißer Burgunder** Alexander Laible Baden, Deutschland	0,75l	34,50 €
2018er Grauburgunder Weingut Kauer Nahe, Deutschland	0,75l	27,00 €
2017er Grüner Veltliner Hirschvergnügen Johannes Hirsch Kamptal, Österreich	0,75l	28,00 €
2017er Gavi "Fornaci" Castellari Bergaglio Piemont, Italien	0,75l	29,00 €
2018er Little James' Basket Press Viognier & Sauvignon Saint Cosme Rhone, Frankreich	0,75l	25,50 €
2017er Chardonnay Alois Lageder Südtirol, Italien	0,75l	31,50 €
2017er Sauvignon Blanc Coastal Cuvée Delaire Graff Estate Stellenbosch, Süd Afrika	0,75l	31,00 €

-Jahrgangsänderung vorbehalten-

*Stand der Angebotsmappe: Mai 2019. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Saisonale Änderungen sind vorbehalten*



Roséweinempfehlung

2018er Rossi Rosé 0,75l 25,00 €
Weingut Hofmann
Rheinhessen, Deutschland

Rotweinempfehlung

2015er Spätburgunder Aufwind 0,75l 29,50 €
Thomas Hensel
Pfalz, Deutschland

2016er Cuvée Aufwind 0,75l 29,50 €
Cabernet Sauvignon & Merlot
Thomas Hensel
Pfalz, Deutschland

2017er Blaufränkisch "Kalkstein" unfiltriert 0,75l 29,50 €
Claus Preisinger
Burgenland, Österreich

2016er Libertá 0,75l 32,50 €
Sangiovese, Merlot & Syrah
Colazzi
Toskana, Italien

2015er Vina Diezmo Crianza 0,75l 28,50 €
Bodegas Primicia
Rioja, Spanien

2017er Argentum Silver Myn 0,75l 27,00 €
Merlot – Cabernet Franc
Zorgvliet
Stellenbosch, Süd Afrika

2018er DADÁ 0,75l 23,50 €
Bonarda - Malbec
Finca Las Moras
Mendoza, Argentinien

-Jahrgangsänderung vorbehalten-

*Stand der Angebotsmappe: Mai 2019. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Saisonale Änderungen sind vorbehalten*