

Courtyard by Marriott Hamburg Airport
Flughafenstrasse 47
22415 Hamburg
Tel. +49.40.53102.0
Fax +49.40.53102.304

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

Hamburg Airport

First Class Feiern



Wir sind für Sie da

Wir organisieren Ihre Veranstaltungen von der privaten Feier, über große Firmenevents - vom Fingerfood Empfang bis hin zum Gala-Buffer!

Wir übernehmen die gesamte Planung und Koordination. Bei Catering-Anfragen recherchieren wir für Sie exklusive Outside-Locations ganz nach Ihren Vorstellungen (ob zu Lande oder zu Wasser, ob modern oder rustikal). Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser professionelles Veranstaltungs- & Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Courtyard by Marriott Hamburg Airport
Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Ansprechpartner Bankettverkauf:

Elke Becker
E-mail:

Bankettverkaufsleiterin / Stellv. F & B Manager
e.becker@airporthh.com

Telefon +49 (0)40 53 10 23 88 / 89
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04

Ansprechpartner Sales & Marketing

Shaila Schwarz
E-Mail:

Verkaufsleiterin
s.schwarz@airporthh.com

Telefon +49 (0)40 53 10 23 70
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04

www.courtyardhamburgairport.de
www.restauranthorizon.de

Feierlichkeiten-Arrangement

Für jeden Anlass, ob private Festlichkeiten, Hochzeiten, Trauerfeiern oder auch Firmenjubiläen bzw. Betriebs - & Weihnachtsfeiern, von 2 - 280 Personen bieten unsere 12 eleganten und modern ausgestatteten Veranstaltungsräume den idealen Rahmen.

Landhaus-Arrangement

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer
oder bei schönem Wetter auf unserer Bankettterrasse

○○○○○

Erlesenes kalt-warmes Buffet

○○○○○

Korrespondierender Weiß- und Rotwein

○○○○○

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

○○○○○

Bitburger Premium Pilsener

○○○○○

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

○○○○○

Festlich eingedeckter Saal

○○○○○

Menükarten

○○○○○

€ 69,00 pro Person

ab 25 Personen (für 5 Stunden)

Unser Landhaus-Bufferet
im Rahmen dieses Arrangements

Vorspeisen und Salate

Variation von Rauchfischen mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Vitello-Tonnato mit Rucola und Kapernbeeren
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Blattsalate der Saison
mit Streifen von gekochtem Schinken und Käse,
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Kartoffel-Gurkensalat, marinierte Champignons mit Balsamico
Baguette, Brot und Butter

Hauptgänge

Pochiertes Kabeljaufilet mit leichter Dijon-Senfsauce
Geschmorte Gurken und Salzkartoffeln

Maispouardenbrust mit Thymianjus
mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Nüssen und Basmati-Reis

Desserts

Panna Cotta mit Mango und frischer Minze
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Grand Marnier

„First-Class“ Arrangement

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer
oder bei schönem Wetter auf unserer Bankettterrasse

ooooo

Flying Fingerfood mit drei kleinen Köstlichkeiten

ooooo

Großzügiges kalt-warmes First-Class-Buffet

ooooo

Korrespondierender Weiß- und Rotwein

ooooo

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

ooooo

Bitburger Premium Pilsener

ooooo

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

ooooo

Festlich eingedeckter Saal

ooooo

Menükarten

ooooo

€ 89,00 pro Person

Ab 25 Personen (für 7 Stunden)

Unser First-Class-Buffet
im Rahmen dieses Arrangements

Vorspeisen

Anti Pasti Auswahl mit Sauce Aioli
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Ruccola
Meeresfrüchtesalat
Lachstatar mit Pumpernickel im Weckglas
Shrimpsalat in Ingwer-Honigvinaigrette und Rettich
Gartensalat mit gerösteten Kernen und Manchego in Balsamico-Dressing
Landschinken mit Cantaloupe

Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge aus -

Rinderfiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ und Kartoffelgratin

oder

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Reis

oder

Gebraten Maispoulardenbrust auf Ratatouille und Röstkartoffeln

Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat im Glas mit Schokoblatt
Quarksplitter mit Himbeersauce
Beerengrütze mit Vanillesauce

Fingerfood zum Empfang:

Minifrikadelle auf mediterranem Kartoffelsalat
Lachstatar auf Pumpernickel
Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Hochzeits-Arrangement

Feiern Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in unserem weißen Landhaus. Das Team vom Courtyard by Marriott Hamburg kann auf jahrelange Erfahrungen in der Ausrichtung von Hochzeiten zurückgreifen und hat für Sie eine außergewöhnliche Pauschale zusammengestellt.

„Hochzeit“ Arrangement

Sektempfang (Aperol Sprizz, Kir, Sekt, Orangensaft)

○○○○○

Flying Fingerfood mit drei kleinen Köstlichkeiten

○○○○○

„Hochzeitssuppe“ wird am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

○○○○○

Reichhaltiges kalt-warmes Festtagsbuffet

○○○○○

Korrespondierender Weiß- und Rotwein
Bitburger Premium Pilsener
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

○○○○○

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

○○○○○

Festlich eingedeckter Hochzeitssaal mit Menükarten

○○○○○

Das Brautpaar verbringt die Hochzeitsnacht in einer unserer Junior Suiten
inklusive Frühstück auf dem Zimmer
und inklusive freie Nutzung unseres Wellnessbereiches

○○○○○

Zwei halbstündige, wohltuende Ayurveda Massagen für Braut & Bräutigam

○○○○○

Bis zu 15 Tage kostenfreies Parken in unserer Tiefgarage anlässlich Ihrer
Hochzeitsreise inklusive Transfer zum und vom Hamburger Flughafen

€ 99,00 pro Person für 7 Stunden

€ 119,00 pro Person für 9 Stunden

ab 25 Personen (für 7 Stunden)

Da jede Hochzeit etwas ganz persönliches Fest ist, bieten wir Ihnen nachfolgende Zusatzleistungen zur individuellen Buchung an:

Klassische Digestif (1 Digestif, 2cl) € 4,50 pro Person
(Aquavit, Korn, Obstbrand, Ramazotti, Sambuca)

Longdrink-Pauschale (2 Longdrinks) €14,50 pro Person
(Whiskey-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon/Orange,
Campari-Soda/Orange, Gin-Tonic)

Unser Hochzeits-Bufferet
im Rahmen des Hochzeit-Arrangements

Suppe

wir servieren Ihnen vorab...
Hochzeitssuppe

Vorspeisen

Pochierter Lachs mit Garnelen
Anti Pasti Variation am Spieß mit Basilikumpesto
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Sahne
Tafelspitz in Kernölvinaigrette auf Blattsalaten
Salat von Meeresfrüchten und Flußkrebse
Salat von grünem Spargel in Himbeervinaigrette und Panchetta
Landschinken mit Cantaloupe
Feldsalat mit krossem Bacon und Croûtons in Balsamico-Dressing

Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge aus -

Rumpsteak – am Stück gebraten – mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse und
Kartoffelgratin
oder
Saltimbocca vom Schwein im Tomatensud und Reis
oder
Gebratenes Zanderfilet auf Karotten-Lauchgemüse und Röstkartoffeln mit Kräutern
oder
„Hamburger Pannfisch“ Zweierlei Fischfilets mit leichter Dijon-Senfsauce
Blattspinat und Salzkartoffeln
oder
Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Nüssen und Basmati-Reis

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta im Weckglas mit Himbeermark
Crème Brûlée

Käseauswahl mit Tortenbrie, Gorgonzola, Gouda, Ziegenkäse und Feigensenf

Fingerfood zum Empfang:

Minifrikadelle auf mediterranem Kartoffelsalat
Lachstatar auf Pumpnickel
Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Buffet

Nachfolgend finden Sie weitere Buffetvorschläge für Ihre Feier. Selbstverständlich kreieren wir für Sie auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Landhaus-Buffer

Vorspeisen und Salate

Variation von Rauchfischen mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Vitello-Tonnato mit Rucola und Kapernbeeren
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Blattsalate der Saison
Streifen von gekochtem Schinken und Käse
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Kartoffel-Gurkensalat, marinierte Champignons mit Balsamico
Baguette, Brot und Butter

Suppe

Cremesuppe von der Tomate

Hauptgänge

Pochiertes Kabeljaufilet mit leichter Dijon-Senfsauce
geschmorte Gurken und Salzkartoffeln

Maispoulardenbrust mit Thymianjus
mediterrane Gemüse und Röstkartoffeln

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Nüssen und Basmati-Reis

Desserts

Panna Cotta mit Mango und frischer Minze
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Gran Marnier

€ 39,00 pro Person

Dieses Buffet kann gerne durch Frühstücksspeisen ergänzt und als klassisches Brunchbuffet angeboten werden.

Jegliche Buffets sind buchbar ab 25 Personen

Courtyard-Buffer

Vorspeisen

Anti Pasti Auswahl mit Sauce Aioli
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Ruccola
Meeresfrüchtesalat
Lachstatar mit Pumpernickel im Weckglas
Shrimpsalat in Ingwer-Honigvinaigrette und Rettich
Gartensalat mit gerösteten Kernen und Manchego in Balsamico-Dressing
Landschinken mit Cantaloupe

Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge aus -

Rinderfiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ und Kartoffelgratin

oder

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Reis

oder

Gebraten Maispoulardenbrust auf Ratatouille und Röstkartoffeln

Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat im Glas mit Schokoblatt
Quarksplitter mit Himbeersauce
Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 39,00 pro Person

Dieses Buffet kann gerne durch Frühstücksspeisen ergänzt und als klassisches Brunchbuffet angeboten werden.

Jegliche Buffets sind buchbar ab 25 Personen

Lindbergh-Buffer

Vorspeisen

Pochierter Lachs mit Garnelen
Anti Pasti Variation am Spieß mit Basilikumpesto
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Sahne
Tafelspitz in Kernölvinaigrette auf Blattsalaten
Salat von Meeresfrüchten und Flußkrebse
Salat von grünem Spargel in Himbeervinaigrette und Panchetta
Landschinken mit Cantaloupe
Feldsalat mit krossem Bacon und Croûtons in Balsamico-Dressing

Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge aus -

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Karotten-Lauchgemüse und Röstkartoffeln mit Kräutern

oder

Saltimbocca vom Schwein im Tomatensud und Reis

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta im Weckglas mit Himbeermark

Crème Brûlée

Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

€ 43,00 pro Person

Dieses Buffet kann gerne durch Frühstücksspeisen ergänzt und
als klassisches Brunchbuffet angeboten werden.

Jegliche Buffets sind buchbar ab 25 Personen

Richthofen-Buffet

Vorab serviert

Rinderkraftbrühe mit Einlagen

Vorspeisen und Salate

Gegrilltes Anti Pasti Gemüse mit Rucola und Frischkäse
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Schinken und Melone mit Kräuterdip
Blattsalate der Saison
Streifen von gekochtem Schinken und Käse,
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Marinierte Shrimps mit Stangensellerie und Paprika

Baguette, Brot und Butter

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rotweinjus
buntes Marktgemüse und Röstkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensauce auf Paprika-Zucchini-Gemüse
Reis

Penne rigate mit Gemüsebolognese und Parmesansplitter

Desserts

Mousse au chocolate
Fruchtige Biscuitrolle
Frisches Obst

€ 49,00 pro Person

Dieses Buffet kann gerne durch Frühstücksspeisen ergänzt und
als klassisches Brunchbuffet angeboten werden.

Jegliche Buffets sind buchbar ab 25 Personen

Graf Zeppelin-Bufferet

Vorab serviert

Curry-Kokos-Suppe mit Mango und Garnele

Vorspeisen und Salate

Roastbeef kalt mit eingelegtem Gemüse und Hausfrauen-Remoulade
Variation von Rauchfischen und Nordseekrabben
mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Blattsalate der Saison
mit Streifen von gekochtem Schinken und Käse,
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Marinierte Champignons mit Frühlingslauch
Meeresfrüchtesalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Marinierte Shrimps mit Stangensellerie und Paprika

Baguette, Brot und Butter

Hauptgänge

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce
buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Gebratener Kabeljau auf Orangen-Fenchel und Weißweinsauce
Petersilienkartoffeln

Vegetarisches Gemüse-Curry mit Basmatireis

Desserts

Mousse au chocolate
Panna Cotta mit Himbeermark
Mascarpone Creme mit Heidelbeeren
Obstsalat

€ 59,00 pro Person

Dieses Buffet kann gerne durch Frühstücksspeisen ergänzt und
als klassisches Brunchbuffet angeboten werden.

Jegliche Buffets sind buchbar ab 25 Personen

Grill-Buffer

Vorspeisen und Salate

Tomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Blattsalate der Saison
mit Streifen von gekochtem Schinken und Käse,
Cocktailtomaten, Gurken, Paprikastreifen und Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl, Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Kartoffelsalat und Nudelsalat (auch vegetarisch)

Baguette, Brot und Butter

Hauptgänge vom Grill

Rumpsteak
Marinierte Hähnchenbrust
Verschiedene Grillwürstchen
Lachstranche auf einem Gemüsebett in der Alufolie gegart
Fetakäse mit Zwiebeln und Tomaten

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Verschiedene Sauce

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Vanille-Eis
Saisonaler Obstsalat

€ 45,00 pro Person

Einzelpreise

Nachfolgend finden Sie einzelne Gerichte, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen können.

Vorspeisen:

| | |
|---|---------|
| Saisonale Blattsalate mit Gurken, Tomaten Kräutervinaigrette und Weißbrotroutons | € 8,00 |
| Gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Blattsalaten mit Kirschtomaten | € 10,00 |
| Büffelmozzarella auf Tomatenconfit mit geröstetem Weißbrot und gebratenen Pimentos | € 11,00 |
| Carpaccio vom Rind mit Rucola Pinienkernen und gehobeltem Parmesan | € 12,00 |
| Lachstatar mit Gurke, Wildkräutern, Orangendressing Kartoffelchips | € 12,00 |

Sorbets, auf Wunsch mit Sekt aufgefüllt:

| | |
|----------------|--------|
| Zitronensorbet | € 4,00 |
| Himbeersorbet | € 4,00 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Crèmesuppe von der Kartoffel | € 6,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Einlagen | € 7,00 |
| Tomatencrèmesuppe mit frischen Kräutern | € 7,00 |
| Essenz von Champignons mit Schnittlauch | € 8,00 |
| Curry-Kokos-Suppe mit Mango und Garnele | € 9,00 |

Hauptgang

Fleischhauptgänge

Gebratenes Rinderfilet (180g) an mediterranem Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln € 31,00
-mit Rumpsteak (180g) € 27,00

“Chicken Tikka „Makhan Style“ € 20,50
In Joghurt marinierte Hähnchenbrust und Butter-Curry-Sauce
Basmatireis

Fischhauptgänge:

„Hamburger Pannfisch“ € 22,00
Gebratene Fischfilets mit Pommery Senf Sauce
Bratkartoffeln und kleiner Salat

Gebratenes Lachsfilet mit Weißwein-Zitronen-Sauce € 29,00
sautiertem Blattspinat und gerösteten Kartoffeln

Vegetarisch

Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Kokos Chili Sauce € 23,00
Mini-Frühlingsrollen und Basmati Reis

Kartoffelgnocchis mit Tomate, Oregano € 24,00
Rucola und Frischkäse

„Indisches Gemüsecurry“ € 18,50
mit Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Champignons
Basmatireis

Dessert

Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce € 8,00

Crème Brûlée mit Fruchtsorbet € 8,50

Zweierlei Mousse au Chocolat € 10,00
mit frischen Früchten und Himbeer-Coulis

Fingerfood

| | Stück |
|--|--------|
| <u>Herzhaft</u> | |
| Hähnchen-Tomatensalat Toscana Style | € 3,00 |
| Minifrikadelle auf Kartoffelsalat (auch mediterran) | € 2,50 |
| Kleine Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat | € 3,00 |
| Lachstatar mit Gurke und Pumpernickel | € 4,00 |
| Marinierter Matjes mit Schnittlauch und Gurke | € 3,00 |
| Crêpe-Röllchen mit Rauchlachs und Frischkäse | € 4,00 |
| Garnele auf Mango-Chutney | € 3,00 |
| Mini-Frühlingsrollen mit Chili-Mayonnaise | € 3,00 |
| Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikum | € 2,00 |
| Antipasti-Spieß mit Paprika, Champignon und Zucchini | € 3,00 |
| Bruschetta | € 3,00 |
| Mini-Pizza Mini-Quiche | € 3,00 |
| <u>Süß</u> | |
| Fruchtspieße | € 3,00 |
| Obst-Tartelette mit Schokolade | € 4,00 |
| Mousse der Saison | € 3,00 |

Mitternachtssnack

Nachstehend finden Sie kulinarische Empfehlungen zur Stärkung am späten Abend.

| | |
|---|--------|
| Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen | € 7,00 |
| Currywurst mit Brotauswahl und gesalzener Butter | € 7,00 |
| Deftige Gulaschsuppe mit Baguette | € 8,00 |
| Käseauswahl mit Feigensenf, Pumpernickel und frischen Trauben | € 9,50 |

Alle Snacks können im Zusammenhang mit einer Feierlichkeit bestellt werden.

Getränkepauschalen

Für Ihre Feier in unserem Hause, bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen an:

Getränkepauschale I

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, Mineralwasser und Softgetränke während des Essens
- Kaffee- und Tee-Spezialitäten nach dem Essen

€ 35,00 pro Person (basierend auf 5 Stunden)

Getränkepauschale II

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen

€ 49,00 pro Person (basierend auf 6 Stunden)

Getränkepauschale III

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen
- 2 Longdrinks oder 2 Cocktails

€ 59,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)

Alkoholische Getränke

Longdrinks

| | |
|---|---------|
| Campari Orange (<i>Campari Bitter, Oragensaft</i>) | € 9,50 |
| Gin Tonic (<i>Beefeater Gin, Schweppes Tonic</i>) | € 12,00 |
| Cuba Libre (<i>Havana Club 3 años, Limette, Pepsi Cola</i>) | € 11,50 |
| Whisky Cola (<i>Jack Daniel's, Pepsi Cola</i>) | € 10,50 |
| Wodka Lemon (<i>Russian Standard, Bitter Lemon</i>) | € 9,50 |

Spirituosen

| | | |
|------------------------------|------|---------|
| Calvados Fine | 4 cl | € 9,00 |
| Himbeergeist (Schladerer) | 4 cl | € 8,00 |
| Kirschwasser (Schladerer) | 4 cl | € 9,50 |
| Mirabellen (Schladerer) | 4 cl | € 9,50 |
| Williams Christ (Schladerer) | 4 cl | € 8,00 |
| Nonino Grappa di Chardonnay | 4 cl | € 11,00 |
| Jack Daniels's | 4 cl | € 9,50 |
| Bacardi Light | 4 cl | € 6,50 |
| Ramazotti | 4 cl | € 6,50 |
| Averna | 4 cl | € 6,00 |
| Fernet Branca / Mentha | 4 cl | € 5,50 |
| Jägermeister | 4 cl | € 7,00 |
| Baileys | 4 cl | € 7,00 |
| Amaretto | 4 cl | € 7,00 |
| Sambuca | 4 cl | € 6,00 |
| Fürst Bismarck | 4 cl | € 7,00 |
| Russiand Standard Vodka | 4 cl | € 6,50 |
| Linie Aquavit | 4 cl | € 6,50 |
| Aalborg Jubiläums Akvavit | 4 cl | € 6,50 |
| Helbing Kümmel | 4 cl | € 6,00 |
| Malteser Aquavit | 4 cl | € 6,00 |

Biere

| | | |
|---|--------|--------|
| Bitburger Premium Pilsener | 0,30 l | € 4,20 |
| Alsterwasser (Sprite & Bier) | 0,30 l | € 4,20 |
| Erdinger Hefeweizen oder Dunkel Malzbier | 0,50 l | € 6,10 |
| | 0,33 l | € 4,20 |

Gerne sprechen wir unsere Weinempfehlung korrespondierend zu Ihrer Speiseauswahl aus.

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|--------|
| Magnus Imperial Feinperlig | 0,75 l | € 7,40 |
| Magnus Imperial Still | 0,75 l | € 7,40 |
| Pepsi Cola, Pepsi Light, Pepsi Max | 0,20 l | € 3,00 |
| Seven up, Mirinda | 0,20 l | € 3,00 |
| Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale | 0,20 l | € 3,30 |
| Schweppes Tonic Water, Soda-Wasser | 0,20 l | € 3,30 |
| Apfel-, Orange-, Traube-, Maracujasaft | 0,20 l | € 3,20 |
| Grapefruit-, Ananas, Kirsch-, Bananesaft | 0,40 l | € 5,20 |
| Cranberrysaft | | |
| | | |
| Kaffee Crème | Tasse | € 2,90 |
| Cappuccino | Tasse | € 3,80 |
| Espresso | Tasse | € 2,90 |
| Doppelter Espresso | Tasse | € 3,90 |
| Milchkaffee | Tasse | € 4,00 |
| Latte Macchiato | Glas | € 3,90 |
| Tee | Tasse | € 4,90 |