

## BUFFETANGEBOTE

Sie planen einen Kabarettbesuch mit 25 bis zu 50 Personen und möchten vor der Vorstellung in gemütlicher Atmosphäre Ihre Gäste verwöhnen.

**Dann sind Sie bei uns richtig!**

Sie können unser Café im 1. Stock mieten  
und wir vermitteln Ihnen ein leckeres Buffet.



Alma Hoppes  
**LUSTSPIEL**  
Haus

Ludolfstraße 53 - 20249 Hamburg - 040/55565556 - gastro@almahoppe.de - www.almahoppe.de

**Liebe Gäste,**

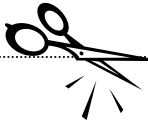
zusätzlich zu dem Buffet fallen noch folgende Kosten an:

Cafénutzung **120,00 € (zzgl. 19% MwSt)**  
(beinhaltet weiße und rote Dunidecken auf dem Buffet, rote Kerzen, ein Servicemitarbeiter am Getränketresen und den Auf- und Abbau)

Getränke und Garderobe werden nach Verbrauch berechnet.

Unser Cafe steht Ihnen ab 18:00 Uhr und in der Pause für 25 bis zu 50 Personen zur Verfügung. Eine Nutzung nach der Vorstellung ist, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn hier im Haus, leider nicht möglich.

Ihr LUSTSPIELHAUS Team



---

Bitte faxen an : **040/ 55565559**, oder mailen Sie die Daten an **gastro@almahoppe.de**

Ja, wir buchen am: \_\_\_\_\_ ihr Café für \_\_\_\_\_ Personen (mindestens 25 Personen). Den Termin haben wir bereits mit Ihrem Vorverkauf abgesprochen und auch die entsprechende Anzahl Eintrittskarten gebucht.

Wir bestellen hiermit **verbindlich** folgendes Buffet:

---

Die Getränke und Garderobe werden nach Verbrauch abgerechnet und sollen bitte

- ☉ mit auf die Rechnung gesetzt werden
- ☉ werden jeweils gleich in Bar beglichen

Rechnungsanschrift:

---

---

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Buffet-Angebot kalt/warm

á 38,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

## Buffet „Zugabe“

### Suppe:

Hamburger Krabbenrahmsuppe  
mit Nordseekrabben und Cognac-Sahne  
oder  
Kartoffel- Ruccola- Creme mit Basilikum- Croutons

### Vorspeisen:

Kleine Rösti mit Räucherlachs  
Garnelencocktail mit Avocado und Melone  
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel- Meerrettich  
  
Serrano- Schinken mit Ogen- Melone  
Rosa Kalbsrücken in Balsamico auf Spinatsalat  
  
Büffel- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum- Pesto  
Raukesalat mit Balsamico- Dressing, Parmesan und Pinienkerne

### Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Schweinefilet auf Marsala- Jus  
Ragout von Steinbutt, Seesunge und Flusskrebse  
Rahm- Risotto  
Frische Gemüseauswahl  
Kartoffel- Birnen- Gratin

### Nachspeisen:

Käsevariationen mit Trauben und Nüssen ( Manchego, Ziegencamembert, Rustique )  
Frischer Obstsalat  
Mousse au Chocolat  
Tira mi Erdbeer

€ 38,50 (zzgl. 19% MwSt)

Buffet-Angebot kalt/warm

á 32,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

## Buffet „Iberio - Hamburgo“

### Suppe:

Karotten- Orangensuppe mit Kerbel & Croutons

### Vorspeisen:

Hamburger Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt, Nordseekrabben  
Serrano- Schinken mit zweierlei Melone  
Pollo Tonato ( Hähnchenbrustfilet mit Kapern auf Thunfischsauce )  
Antipasti von Peperonato, süßen Senfmöhren, gebratenen Zucchini und rosa Champignons in Chianti  
Ruccola mit Kirschtomaten und Parmesan  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

### Hauptspeisen:

Filet vom Rind und Schwein (altern. Maispurladenbrust) auf Ragout von Austernpilzen  
Rotbarschfilet auf gebratenem mediterranem Gemüse  
Spinat- Canneloni mit Mozzarella überbacken  
Rahm - Gratin

### Nachspeisen:

Käsevariationen mit Trauben und Nüssen ( Manchego, Ziegencamembert, Rustique )  
Exotischer Obstsalat  
Tira Mi Su

€ 32,50 (zzgl. 19% MwSt)

Buffet-Angebot kalt/warm à 24,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

## Buffet „Alma Hoppe“

### Suppe:

Feines Tomaten-Rahm-Süppchen mit Rucola

### Vorspeisen:

Cesar`s Salad  
Antipasti von marinierten Zucchini, eingelegter Paprika, gebratenen Champignons in Rosmarinöl und  
süß- saurem Möhren- Fenchelgemüse  
Mozzarella, Tomaten und Balsamicodressing  
Gnoccisalat mit getrockneten Tomaten und Pesto mariniert  
Pollo Tonnato  
Italienischer Landschinken und Mailänder Salami mit Melone und Kräuteroliven

### Hauptspeisen:

Piccata von der Pute auf Pilz- Risotto  
Spaghetti Alfredo  
Überbackenes frisches Gemüse

### Nachspeisen:

Tira Mi Su  
Fresh Lemon Mousse mit Erdbeer- Pürree

**€ 24,50 (zzgl. 19% MwSt)**

Buffet-Angebot kalt/warm

á 17,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

### Buffet "Schnitzel-Variationen"

Champignon-Rahm-Schnitzel,  
Jäger-Schnitzel,  
Zigeuner-Schnitzel,  
Puten-Schnitzel  
und Wiener Schnitzel

Mit frischem Salat-Buffer,  
Bratkartoffeln und Kartoffel-Kroketten

Vierländer-Gemüse-Auswahl +3,50 €  
Suppe nach Wunsch + 3,50 €  
Dessert + 3,50 €

€ 17,50 (zzgl. 19% MwSt)

Buffet-Angebot kalt/warm

á 17,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

### Buffet "Rund um die Bratkartoffel"

Roastbeef "rosa gebraten",  
hausgemachtes Sauerfleisch,  
Bauernsülze mit  
Senf und Remoulade

eingelegte Bratheringe und  
milder Fass-Matjes mit  
Hausfrauensauce und Gewürzgurke

**Nordseekrabben + 3,50 €**  
**Salatbuffet + 3,80 €**  
**Suppe nach Wunsch + 3,50 €**  
**Dessert + 3,50 €**

€ 17,50 (zzgl. 19% MwSt)

Buffet-Angebot kalt/warm

á 21,50 €  
(zzgl. 19% MwSt)

### Buffet "Omas Bratkartoffelschmaus"

Nordseekrabben mit Rührei,  
Bauernfrühstück,  
Nackensteaks mit Zwiebeln,  
"Helenes Matjestopf",  
Roastbeef "rosa gebraten",  
hausgemachtes Sauerfleisch,  
Bauernsülze mit  
Senf, Remoulade,  
eingelegte Bratheringe und  
milder Fass-Matjes mit  
Hausfrauensauce und Gewürzgurke

**Suppe nach Wunsch + 3,50 €**

**Dessert + 3,50 €**

**€ 21,50 (zzgl. 19% MwSt)**

Buffet-Angebot kalt/warm á 28,90 €  
(zzgl. 19% MwSt)

## Buffet „Mediterran & Südamerikanisch“

### Vorspeisen:

Tomatencreme Suppe  
Salat mit Putenstreifen und Ananas  
Tapas mit Tomaten, gefüllt mit Thunfisch  
Tex-Mex-Strudel (mittelscharf)  
Garnelenspieß mit Knoblauch & Paprika mariniert (Mediterrane Art)

### Hauptspeisen:

Tira de Asado (Hoherippe vom Rind nach argentinischer Art gegrillt) mit Chimichuri, Weißbrot und Argentinischer Salatbeilage serviert

Angus Spieß mit Röstzwiebeln (Mexikanisch Art) und Bratkartoffeln

Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignon-Zwiebel-Paprika Pfanne (nach argentinische Art) mit Reis und gemischtem Gemüse

### Dessert:

Pfannkuchen mit Kirsche  
Pfannkuchen mit Apfel  
Gebackene Ananas

**€ 28,90 (zzgl. 19% MwSt)**

Buffet-Angebot kalt/warm

á 34,90 €  
(zzgl. 19% MwSt)

## Buffet „Kabarett“

### Vorspeisen:

Hamburger Krebssuppe  
Hamburger Shrimps Salat mit Honigsenf Dressing  
Empanadas mit Guacamole Dip (Argentinische Vorspeisen)  
panierte Champignons mit Sourcream  
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieß mit frische Basilikum

### Hauptgang oder Hauptspeisen:

warmes Angus Roastbeef mit Rosmarin-Butter-Kartoffeln  
Puten Medaillon in Champignon Rahm Sauce mit Röstitaler  
Gambas vom Grill mit Oliven, Champignons und Paprika (mittelscharf mariniert)  
zartrosa Lammrücken Steak mit Rosmarin und Prinzess Bohnen

### Dessertvariation:

Creme Karamell  
Hausgemachtes Tiramisu  
Gebackene Bananen

€ 34,90 (zzgl. 19% MwSt)