



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie und Ihre Gäste
hier bei uns im Restaurant WELLINGTON
begrüßen dürfen.

Ob Geschäfts- oder Familienfeier, 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.

Damit Sie als Gastgeber Ihre Veranstaltung von Anfang an genießen können,
übernehmen wir gern die gesamte Organisation für Sie.
Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung in der Ausrichtung
erfolgreicher Events,
bei uns im Restaurant WELLINGTON sind Sie bestens aufgehoben.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick
über unsere **Büffetangebote** und die passenden Räumlichkeiten.

Für die Detailplanung vereinbaren Sie gern einen persönlichen Termin mit uns.
Unser Veranstaltungsteam freut sich über Ihren Anruf unter 040-52731710
oder Ihre E-Mail an event@ppug.de

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihr WELLINGTON-Team



WICHTIGES VORWEG

Die nachfolgenden Büffetvorschläge gelten für Reservierungen **ab 30 Personen**. Unsere Büffets sind für einen Mindermengenaufpreis von 15 Prozent auch für kleinere Gruppen buchbar. Sollten Sie sich für ein Büffet entscheiden, berechnen wir für Kinder natürlich nicht den vollen Preis, sondern:

Kinder 0-6 Jahre = ohne Berechnung
Kinder 6-12 Jahre = halber Büffetpreis
Jugendliche ab 12 Jahre = voller Büffetpreis

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 Werktage vor Veranstaltungsbeginn muss uns dann die genaue Gästezahl 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 der ganzen Welt. Entsprechend Ihrer Speisenauswahl können wir Ihnen gerne die passenden Weine dazu empfehlen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Folgende Räume stehen Ihnen täglich für Veranstaltungen und Tagungen zur Verfügung:

Lila Salon: durch eine Glastür separiert, bietet Platz bis zu 26 Gästen
Wintergarten: Lichtdurchfluteter Raum, bietet Platz bis zu 34 Gästen
Kaminzimmer: Gemütlich separierter Bereich, Platz bis zu 55 Gästen
Restaurant: bietet Platz bis zu 170 Gästen, mit Stehmöglichkeiten sind bis zu 220 Gäste möglich. Im Sommer steht die Terrasse mit zur Verfügung, welche für den Empfang und später beispielsweise für ein Barbecuebüffet genutzt werden kann.



BRUNCH BÜFFET

(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 knusprigen Müsli

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

Warme Speisen

Rührei oder gekochte Eiern
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 BÜFFET

Suppe

(vorweg 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, Heringssalat, Kartoffel-Specksalat

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und eingelegten Gurken

Kleine hausgemachte Frikadellen mit Senf

Rustikales Jausenbrett mit Holsteiner Landschinken & geräucherter 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 & Orangensenf

45,00 € pro Person



MEDITERRANES BÜFFET

Vorspeisen

Verschiedene Antipasti, in Essig und Öl mariniert, mit frischen Kräutern
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum
Knackiger Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing
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
Gebratene Schwertfischsteaks auf Peperonata mit rotem Pesto

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 BÜFFET

Vorspeisen

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

Warme Gerichte

Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen
Gebratenes Lachsfilet
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

(dieses Buffet ist erst ab 80 Personen möglich)

Vorspeisen

Ceasar's Salad mit Croûtons 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 Scampispieße
Marinierte Huftsteaks und Putenmedaillons
Spare Ribs, Chicken Wings und Thüringer Bratwürstchen
Dips, Barbecuesauce, Chicken-Chilisauce, Pfeffersauce

Beilagen:

Knoblauch-Kräuterbrote aus dem Ofen
Folienkartoffeln mit Sour Cream
Gedünstete Maiskolben und Toskanisches Gemüse

Desserts & Käse

Ananassalat mit Minze
Joghurtmousse mit Mangomark
Luftige Schokoladen Crème mit frischen Erdbeeren
Internationale Käseauswahl

Mitternachtssnack

Kalbscurrywurst mit frischem Baguette

65,00 € pro Person