



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 **Menüangebote** 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 vorgeschlagenen Menüs können für Reservierungen **ab 10 Personen** bestellt werden; ab dieser Größenordnung ist die Auswahl eines einheitlichen Menüs nicht nur sinnvoll, sondern auch obligatorisch. Die vorliegenden Menüvorschläge sind ein Angebot zusätzlich zur jeweils aktuellen Speisekarte. Das bedeutet, die ausgewählten Speisen werden extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Bitte wählen Sie deshalb ein einheitliches Menü für Ihre Feier. 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!

Damit wir Ihre Wünsche in bestmöglicher Qualität erfüllen können bitten wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl 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 Barbecuebuffet genutzt werden kann.



FRÜHLINGSMENÜS

(Alle Frühlingmenüs sind gültig von März bis Mai)

Frühlingmenü A, 3-Gänge

Grüner Spargelsalat
mit getrockneten Tomaten, dazu
gebratene Meerwasser-Garnelen

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenbutter und Kartoffel-
Oliven-Püree und confierter Tomaten

Minz-Honig-Parfait
mit Rhabarber

€ 39,00

Frühlingmenü B, 3-Gänge

Frühlings-Minestrone mit
jungem Gemüse
und Basilikum-Pesto

Pochiertes Schweinefilet im
Kräutermantel mit Apfel-Calvadosauce,
weißem Spargel und Parmesan-Gnocchi

Mousse von der Tonkabohne
mit marinierten Himbeeren

€ 37,00

Frühlingmenü C, 4-Gänge

Hausgebeizter Orangenlachs
mit Limonencreme, auf kleinem
Kartoffelrösti

Tomatenessenz
mit Ricotta-Nocken

Milchkalbsrücken im Ganzen
gebraten, leichter Marsala-Sauce,
Fingermöhrrchen
und Kartoffel-Bärlauchkuchen

Ananas-Carpaccio mit Minz-Pesto
und Passionsfruchtsorbet

€ 49,00

Frühlingmenü D, 4-Gänge

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Tomaten-Carpaccio, mit Curryschaum
und Spinatsalat

Kartoffel-Bärlauch-Suppe
mit Schafskäse im Brickteig

Lammcarrée
unter der Kräuterkruste,
an Balsamicosauce, jungem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Erdbeer-Tiramisu
mit gerösteten Mandelblättern

€ 56,00



SOMMERMENÜS

(Alle Sommermenüs sind gültig von Juni bis August)

Sommermenü A, 3-Gänge

Paprika-Gazpacho
mit Knoblauch-Crostini

Roastbeef im Ganzen gebraten
mit Thymianjus, mediterranem
Ofengemüse und Röstkartoffeln

Mascarponecrème
mit marinierten Erdbeeren

€ 41,00

Sommermenü B, 3-Gänge

Geeistes Gurkensüppchen
mit Nordseekrabben

Gebrautes Kabeljaufilet
mit Escabehegemüse
und gratinierter Polenta

Zitronengras-Crème Brûlée
mit weißem Schokoladensorbet

€ 39,00

Sommermenü C, 4-Gänge

Lachs-Seeteufel-Pescaccio mit
Strauchtomaten-Basilikumdressing

Rahmsuppe von Erbsen und Minze
mit gebratenem Maispoulardenspieß

Gebrautes Rinderfilet mit Kerbel-
sauce, gebratenen Pilzen, Karotten
und sautiertem grünen Spargel

Karamellisiertes Limonenparfait
mit marinierten Brombeeren
und Haselnussauce

€ 57,00

Sommermenü D, 4-Gänge

Mariniertes Thunfischtatar
mit Mango und Ingwer-Mayonnaise

Gazpacho Andaluz mit Croûtons
und toskanischem Olivenöl

Kalbsrücken im Ganzen gebraten,
mit Portweinsauce, Fingermöhrrchen
und Annakartoffeln

Johannisbeer-Vanillecrème
mit Beerenfrüchten

€ 53,00



HERBSTMENÜS

(Alle Herbstmenüs sind gültig von September bis November)

Herbstmenü A, 3-Gänge

Brunnenkressesuppe
mit krossem Pancetta

Hirschkalbsrücken mit Wacholder-
sauce, gebratenen Waldpilzen und
Rosenkohl-Speckstrudel

Vanilleparfait
mit Kirschragoût

€ 44,00

Herbstmenü B, 3-Gänge

Kürbiscrèmesuppe
mit Walnuss-Rucola-Pesto

Gebratenes Zanderfilet
unter der Kartoffelkruste
auf Rahmsauerkraut

Gebackener Schokoladenkuchen
mit Orangensalat und Grand-Manier Eis

€ 39,00

Herbstmenü C, 4-Gänge

Gebratene Entenleber auf Feldsalat
mit Cranberyydressing

Wildconsommé
mit Gemüse und Pilzen

Wolfsbarschfilet
auf der Haut gebraten,
Schalottenspinat
und Kartoffel-Selleriepüree

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

€ 48,00

Herbstmenü D, 4-Gänge

Endiviensalat mit Walnüssen,
Orange und gebackenem Comté

Petersilienwurzelsuppe
mit gehobeltem Trüffel

Gebratene Maispouardenbrust
mit Thymiansauce, Spitzkohl
in Rahm und Kräutergnocchi

Gebrannte Vanillecrème
mit Kardamon und Kaffee

€ 49,00



WINTERMENÜS

(Alle Wintermenüs sind gültig von Dezember bis Februar)

Wintermenü A, 3-Gänge

Curry-Krustentiersuppe
mit Flusskrebsschwänzen

Barbarie Entenbrust mit Honigglasur,
Haselnuss-Schwarzwurzelgemüse
und Topfenknödel

Mousse au Chocolat
mit Waldbeerenmark

€ 39,00

Wintermenü B, 3-Gänge

Petersilienwurzelsuppe
mit Croûtons

Steinbeißerfilet
mit Safran-Miesmuschelsauce,
Blattspinat und Salzkartoffeln

Blutorangen-Carpaccio
mit Mandeleis und Cantuccini

€ 41,00

Wintermenü C, 4-Gänge

Mariniertes Rindertatar
mit gerösteten Brotchips
und Trüffelcrème

Steckrübensuppe
mit geräucherter Entenbrust

Gebratenes Heilbuttfilet
an weißer Balsamicosauce,
Kartoffel-Linsenragoût,

Eierlikör-Parfait
mit Schokoladensplittern

€ 54,00

Wintermenü D, 4-Gänge

Hausgeräuchertes Wildlachsfilet
mit Kimchigemüse
und milder Sojasauce

Schwarzwurzel-suppe
mit gerösteten Pinienkernen

Hirschrücken im Ganzen gebraten
mit Wacholder-Rotweinsauce,
Rahmwirsing und Kartoffelbaumkuchen

Piemonteser Nougatmousse
mit Kirschragoût

€ 56,00