



BUFFETS + MENUS

meetings *imagined*

PEOPLE. INSPIRED. MARRIOTT DELIVERED.

BUFFET 1

Büffel Mozzarella und Flaschentomaten Salat | Pesto | Basilikum
Geräucherter Fjord Lachs | Sahnemeerrettich | Zitrone und Dill
Tortilla Wrap | Avocado | gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Eisbergsalat

Zanderfilet gegrillt | Rieslingsauce | Blattspinat
Hähnchenfiletspieße | warmer Erdnussbutter-Dip
Individuelle Quiche | Lauchgemüse | geröstete Zwiebeln

Klassische Hamburger Rote Grütze | Vanille Sauce
Früchte Tartlets
Gefüllte Pfannkuchen | karamellisierte Apfelspalten

BUFFET 2

Quinoa | gegrilltes mediterranes Gemüse | Koriander
Gebeizter Orangen-Basilikum Lachs | Honig-Senf-Dill-Sauce
Parma Schinken | gebratene Wassermelone | Preiselbeer-Dip

Mini-Putenbrust-Saltimbocca | gebratene Waldpilze | Thymian-Jus
Red Snapper Filet | bunte Linsen | Limettensauce
Spinat-Ricotta-Ravioli | Basilikumsauce | geröstete Zwiebeln

Mousse au Chocolat | Rote Beeren
Tonkabohnen-Crème Brûlée
Campari-Orangen-Gelee

BUFFET 3

Garnelen-Cocktail | Eisbergsalat | Tomaten | Cocktaildressing

Mild geräucherte Entenbrust | Waldorf Salat | Kartoffeldressing

Klassische Anti-Pasti (Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignon) | Pestodressing

Schweinefilet Medaillons | sautierte Kräuterseitlinge | Calvados Jus

Pochierter Seeteufel | gedünsteter Blattspinat | Schalotten-Wermuth-Schaum

Individuelle Gemüsetarte | Lauch | Rote Zwiebeln | Ziegenkäse

Panna Cotta | Maracujapüree

Klassisches Tiramisu | Kakaopuder

Exotisches Fruchtsüppchen | Kokoskrokant

BUFFETBAUSTEINE

Vorspeisen

Fleisch, Fisch & vegetarisch

Warmer Kartoffelsalat | Cornichons | rote Zwiebeln | Schnittlauch | Vinaigrette

Bunter Linsen Salat | gratinierter Ziegenkäse | Honigdressing

Klassischer Caesar Salat | Parmesan | Croûtons

Rote Bete | Ziegenkäse-Crumble | Honigdressing

Mild geräucherter Katenschinken | Preiselbeer-Dip

Geräucherte Putenbrust | Mango-Chili-Relish | Micro-Kresse

Matjesfilet | Schalotten | Rotweinmarinade

Zanderterrine im Lachsmantel | süß-sauer eingelegte Gurken |

Schnittlauch-Vinaigrette

Tafelspitzterrine | gemischte Pilze | Karotten | Dilldressing

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern

Geräucherte Hamburger Fischspezialitäten

(Makrele, Lachs, Forelle, Kieler Sprotten)

Rosa gebratenes Roastbeef | Tartarsauce | Ruccolasalat

Flusskrebsschwänze | Eisbergsalat | Cocktail Sauce | Dill | Zitrone

Alle Buffets bieten wir zusätzlich an mit:

geschnittenen Gurken, Flaschentomaten, gemischten Gartensalaten,

Croûtons, Parmesan, verschiedenen Saaten, zwei verschiedenen Dressings

BUFFETBAUSTEINE

Suppen

Cappuccino von Waldpilzen | wilder Thymian

Velouté vom Stubenküken | Frühlingslauch | Karotten | Sellerie

Holsteiner Kartoffelsuppe | mit oder ohne Fleischeinlage

Tomaten-Parmesan-Suppe | Croûtons | Micro-Kresse

Klassische Minestrone | Nudeln | Gemüsewürfel

Klassische Rinderconsommé | Gemüsestreifen | Grießnocken

Klare Tomatensuppe | Gin | Basilikum

Französische Zwiebelsuppe | Croûtons | Gruyère Käse

Klarer Fischsud | Gemüsestreifen | pochierter Zander

Steinpilzconsommé | Oregano | Pfannkuchenstreifen

Hummer Bisque | Cognac Crème Fraîche

Klassische Bouillabaisse | Fenchel | Estragon

BUFFETBAUSTEINE

Hauptgänge

Fleisch

Marinierte Poulardenbrust | Zitronenbutter | Thymian

Gefüllte Maispoularde | Waldpilzfauce | Brokkoli mit Mandelbutter |

Selleriepüree

„Coq au Vin“ – mariniertes Hähnchen in Rotwein gekocht |

geröstetes Wurzelgemüse

Geröstetes Stubenküken | grüne und gelbe Mangostreifen

Klassischer Tafelspitz | Meerrettichsauce | Petersilie | Bouillonkartoffeln

Lammrückenfilet | grüne Bohnen | geräucherter Speck | Rosmarin-Jus |

Macairekartoffeln

Osso Bucco | Merlot-Sauce | geschmortes Gemüse

Weideochsenfilet gratiniert mit Kräuterbutter

Von der Schneidestation (ab 25 Personen buchbar)

Truthahnbrust

Kalbshüfte

Roastbeef vom Weideochsen

Holsteiner Hochrippe

Dazu servieren wir verschiedene Saucen:

Grüne Pfefferkorn Jus | „Café de Paris“ Butter | Klassische Sauce Béarnaise

BUFFETBAUSTEINE

Hauptgänge

Fisch

Gebratener Zander | Grapefruit-Wermuth-Sauce

Schollenfilet | Büsumer-Krabben-Nussbutter | Limetten Spalten

Pannfisch- Kabeljau und Lachs | Senf-Joghurt-Sauce

Meeresfrüchte Ragoût | Estragon-Weißwein-Sauce

Pochierter Fjord Lachs | Dill-Riesling-Sauce | Zitronenspalten

Vegetarisch

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf

Rustikales Gartengemüse | Kräuterschmand

Gefüllte Ravioli | gedünstete Zwergorangen | geröstete Walnüsse |

Mikro-Kresse

Klassische Risottobällchen | sautierte Kräuterseitlinge | Chardonnay-Schaum

Cannelloni gefüllt | Zucchini | Ricotta | Spinat | Ruccola Pesto Schaum

Gemüse Lasagne | Tomaten-Basilikum-Sugo

BUFFETBAUSTEINE

Hauptgänge

Beilagen

Kartoffelspalten

Saisonale Gemüseauswahl

Zweierlei Reis

Gegrillte Polenta

Klassisches Ratatouille

Bouillon-Kartoffeln

Sellerie-Kartoffel-Gratin

Süßkartoffelgratin

Oliven-Tomaten-Ragoût

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben, sind wir Ihnen gern behilflich.



BUFFETBAUSTEINE

Desserts

Dessert

Klassische Hamburger Rote Grütze | Vanille Sauce

Früchte Tartlets | Vanille-Crème

Gefüllte Pfannkuchen | karamellierte Apfelspalten

„Mousse au Chocolat“ | Rote Beeren

Tonkabohnen-Crème Brûlée

Campari-Orangen-Gelee

Panna Cotta | Maracujapüree

Exotisches Fruchtsüppchen | Kokoskrokant

Klassisches Tiramisu | Kakaopuder

Norddeutsche Käseauswahl: Hart- und Weichkäse | Feigensenf |

Trauben | Nüsse

GALA MENÜ 1

**3-Gänge Menü oder
4-Gänge Menü oder
5-Gänge Menü**

„Ceviche“ von gebeiztem Lachs | Limonendressing | Avocadopüree

Steinpilzessenz | Pfannkuchenstreifen

Gegrilltes Rotbarbenfilet | geschmorter Fenchel | Champagnersauce

Gegrilltes Lammcarré | Kräuterkruste | glasierte Babykarotten | Rosmarinsauce |

Süßkartoffelgratin

Pyramide von weißem Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel | Früchte Coulis

GALA MENÜ 2

**3-Gänge Menü oder
4-Gänge Menü oder
5-Gänge Menü**

Carpaccio vom Rinderfilet | Crème Fraîche | Kaviar

Schaumsüppchen von der Wachtel | Kerbel

Tournedos vom Seeteufel | Blattspinat | Grapefruit-Riesling-Sauce

Filet vom Hirsch | Wacholder-Rotwein-Sauce | glasierte Rosenkohlblättchen |

Trüffel-Kartoffel-Püree

„Tarte Tartin“ | karamellisierte Apfelspalten | Vanilleeis

GALA MENÜ 3

3-Gänge Menü oder
4-Gänge Menü oder
5-Gänge Menü

Terrine von Meeresfrüchten | Limetten-Olivenöl | Frisee und Ruccola |

Kaviar Crème Fraîche

Weißer Tomatenessenz | gefüllte Maultaschen

Seezungenröllchen und Lachsmousse | Hummer-Cognac-Bisque | Dill

„Rossini“ Rinderfilet | Trüffelscheiben |

Madeira Jus | glaciertes Babygemüse | Kartoffelsoufflé

Champagner-Parfait | Pistazien-Bisquit | Safrancreme | Zitronenmelisse

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten haben, sind wir Ihnen gern behilflich.



MENÜBAUSTEINE

Vorspeisen & Suppen

Fleisch, Fisch & vegetarisch

Gebeizter Lachs mit Orange-Basilikum | Honig-Senf-Dill-Sauce

Garnelen Cocktail | Eisbergsalat | Tomaten | Cocktaildressing

Mild geräucherte Entenbrust | Waldorf Salat | Kartoffeldressing

Rote Beete | Ziegenkäse-Crumble | Honigdressing

Tafelspitzterrine | gemischte Pilze | Karotten | Dilldressing

Vitello Tonnato | Thunfischdauce | Kapern

Zanderterrine im Lachsmantel |

süß-sauer eingelegte Gurken | Schnittlauch-Vinaigrette

Suppen

Klare Tomatensuppe | Gin | Basilikum

Velouté vom Stubenküken | Frühlingslauch | Karotten | Sellerie

Cappuccino von Waldpilzen | wilder Thymian

Klassische Rinderconsommé | Gemüsestreifen | Grießnocken

Französische Zwiebelsuppe | Croûtons | Gruyère Käse

Steinpilzconsommé | Oregano | Pfannkuchenstreifen

Klassische Bouillabaisse | Fenchel | Estragon

Hummer-Bisque | Cognac-Crème-Fraîche

MENÜBAUSTEINE

Hauptgänge

Fleisch

Klassischer Tafelspitz | Meerrettichsauce | Petersilie | Bouillonkartoffeln

Gefüllte Maispoularde | Waldpilzfarce | Brokkoli mit Mandelbutter |

Selleriepüree

Geröstetes Stubenküken | grüne und gelbe Mangostreifen | Süßkartoffel-Chips

Lammrückenfilet | grüne Bohnen | geräucherter Speck |

Rosmarin-Jus | Macairekartoffeln

Fisch

Pochierter Fjord Lachs | Dill-Riesling-Sauce | Zitronenspalten | Kräuterdrillinge

Gebratener Zander | Grapefruit-Wermuth-Sauce | roter Reis

Pochierter Seeteufel | gedünsteter Blattspinat |

Schalotten-Wermuth-Schaum | Safran Reis

Vegetarisch

Gefüllte Ravioli | gedünstete Zwergorangen | geröstete Walnüsse |

Mikro-Kresse

Cannelloni gefüllt | Zucchini | Ricotta | Spinat | Ruccola-Pesto-Schaum

MENÜBAUSTEINE

Dessert

Dessert

Gefüllte Pfannkuchen | karamellisierte Apfelspalten

Panna Cotta | Maracujapüree

Tonkabohnen Crème Brûlée

Campari-Orangen-Gelee

Klassisches Tiramisu | Kakaopuder

„Mousse au Chocolat“ | Rote Beeren

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben, sind wir Ihnen gern behilflich.



HAMBURG MARRIOTT HOTEL

ABC Straße 52, 20354 Hamburg
hamburg.sales.office@marriott.com
+49 (0)40 3505 1900

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten haben, sind wir Ihnen gern behilflich.

