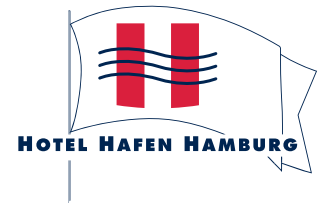


Willkommen
Welcome



HOTELANSICHT / HOTEL VIEW



ZIMMER „KOMMANDANTEN-KLASSE“ / ROOMS



„ELBKUPPEL“

LAGE

Direkt am Hamburger Hafen, oberhalb der St. Pauli Landungsbrücken · Der Fischmarkt, die Speicherstadt und die Reeperbahn sind zu Fuß erreichbar · Fünf Minuten Fußweg bis zur S/U-Bahn Station „Landungsbrücken“ · 2,5 km Entfernung zum Messegelände · 2,5 km zum Hauptbahnhof

ZIMMER

353 Zimmer, entweder im hanseatisch-klassischen Stil oder im modern-lichtdurchfluteten Ambiente

VERANSTALTUNGSRÄUME

Bankett- und Konferenzmöglichkeiten bis 550 Personen für Tagungen, Events oder Familienfeiern · verglaster Konferenzbereich in den Räumen Elbkuppel und Ellipse mit außergewöhnlichem Rundblick über den Hamburger Hafen und die pulsierende Metropole · modernste Multi-Media-Tagungstechnik

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port mit Sommerterrasse · Willi's Bierstube & Lounge · Tower Bar in der 12. Etage mit traumhaftem Blick auf den Hamburger Hafen

HOTELEIGENE & ÖFFENTLICHE PARKPLÄTZE

27 Plätze auf dem hoteleigenen Innenhof · 70 Plätze in der öffentlichen Tiefgarage am Hotel · Zwei weitere öffentliche Parkhäuser befinden sich in wenigen Gehminuten Entfernung von der Hotelanlage.

KONTAKT VERANSTALTUNGSBÜRO

Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Daniela Reichel -70 706 dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper -70 707 ctepper@hotel-hamburg.de
Marlene Vaick -70 705 mvaick@hotel-hamburg.de
Sandra Schulz -70 708 sschulz@hotel-hamburg.de
Nicola Lönnecker -70 710 nloennecker@hotel-hamburg.de

LOCATION

Directly situated at the Port of Hamburg, above the "St. Pauli Landungsbrücken" · the "Fischmarkt", the historical warehouse district "Speicherstadt" and the "Reeperbahn" are all within walking distance · public transport station within 5-minutes walking distance · 2.5 km away from the exhibition centre · 2.5 km away from the main station

ROOMS

353 en suite guest rooms, either in traditionally Hanseatic style or in a bright and modern atmosphere

MEETING ROOMS

Banquet and conference facilities for conferences, meetings and family parties for up to 550 people · the transparent elegance of the "Elbkuppel" and the "Ellipsen", as well as their location in great height allow a unique and fantastic view of Hamburg and its harbour · equipped with modern technical conference equipment

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port with summer terrace · Willi's Bierstube & Lounge (pub) · Tower Bar with sensational view of the beautiful city of Hamburg and its harbour

HOTEL AND PUBLIC CAR PARKS

27 spaces in the hotel's courtyard · 70 spaces in the public parking garages located directly at the hotel.

CONTACT CONVENTION SALES

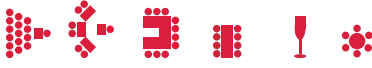
Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Daniela Reichel -70 706 dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper -70 707 ctepper@hotel-hamburg.de
Marlene Vaick -70 709 mvaick@hotel-hamburg.de
Sandra Schulz -70 708 sschulz@hotel-hamburg.de
Nicola Lönnecker -70 710 nloennecker@hotel-hamburg.de

Konferenz- & Veranstaltungsräume

Conference floor



	Bereitstellungskosten in EUR Tagungen und Bankette		Mietfreiumsatz in EUR 50% Reduzierung 100% Reduzierung bei folgendem Umsatz		Fläche (qm) Area (sqm)	Höhe (m) Height (m)							
	for conference	for exhibition	50% discount if turnover exceeds	100% discount if turnover exceeds			Theater	Parlamentarisch	U-Form	Block	Empfang	Bankett	
Traditionsgebäude													
ELBKUPPEL	2.400,-	-	-	-	290	3,70	350	180	-	82	400	240	
FOYER	900,-	-	4.700,-	5.000,-	225	3,70	-	-	-	-	150	120	
ELBKUPPEL & FOYER	2.400,-	3.900,-	7.500,-	10.000,-	515	3,70	-	-	-	-	550	300	
KONFERENZRAUM 1	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-	
KONFERENZRAUM 2	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-	
KLEINES PORT	400,-	-	1.800,-	2.000,-	100	2,85	-	-	30	30	100	-	
Turm													
BIBLIOTHEK	270,-	-	-	-	30	3,20	-	-	-	12	25	-	
Residenz													
ELLIPSE I	500,-	800,-	2.000,-	2.200,-	67	2,60	50	30	16	16	60	35	
ELLIPSE III	850,-	1.000,-	-	-	100	2,60	100	75	26	30	120	60	
ELLIPSE II & III	850,-	1.500,-	4.700,-	5.000,-	160	2,60	140	90	-	-	150	100	
PIANOBAR & WINTERGARTEN	400,-	-	1.800,-	2.000,-	160	2,65	-	-	-	-	200	-	
GALERIE	200,-	-	-	-	95	2,30	-	-	-	20	40	-	

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN WERDEN...

... bei allen Tagungs- und Bankettveranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen bzw. Veranstaltungen und Hochzeitspauschalen, die den festgelegten Mietfreiumsatz erreichen.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 02.00 Uhr nachts zusätzlich eine Nachtkostenpauschale von 229,00 € pro angefangener Stunde berechnen.

DER MIETFREIUMSATZ ZUR REDUZIERUNG DER RAUMMIETE...

... bezieht sich auf die realisierten Speisen- und Getränkeumsätze bei einer Veranstaltung. Wird der festgelegte Umsatz erreicht, verringern sich die Raumbereitstellungskosten um 50% bzw. 100%.

ROOM RENTAL CHARGES...

... are assumed for the arrangement of any conference or banquet. Conference,- function- and wedding packages that meet the specified turnover requirements for discount are excluded from this arrangement.

Please note that there is an additional night charge of 229,00 € for each started hour after 2 a.m.

BASIS FOR THE CALCULATION OF ROOM RENTAL DISCOUNTS...

... is the total amount expended for meals and drinks during the event. The room hire charges will be reduced by 50% or 100% as applicable, if the required target has been reached.

VERANSTALTUNGSTECHNIK

<input type="checkbox"/> Statischer Video Beamer, Raum Elbkuppel	240,00 €
<input type="checkbox"/> Variabler Video Beamer, ab	110,00 €
<input type="checkbox"/> Notebook	165,00 €
<input type="checkbox"/> CD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Mikrophon mit Boden- oder Tischstativ	30,00 €
<input type="checkbox"/> Drahtloses Hand- od. Ansteckmikrofon	30,00 €
<input type="checkbox"/> VHS Video Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> DVD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Laserpointer	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flatscreen (55 Zoll)	50,00 €
<input type="checkbox"/> Overheadprojektor, Folie & Stifte	30,00 €
<input type="checkbox"/> Moderatorenkoffer	-
<input type="checkbox"/> Metaplanwand	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flipchart mit Papier & Stiften	15,00 €
<input type="checkbox"/> Falteinwand, ab	35,00 €
<input type="checkbox"/> Bühnenpodest, Element 100x200 cm, je	25,00 €
<input type="checkbox"/> Technikerstunde für Auf- u. Abbau, ab	60,00 €
<input type="checkbox"/> ISDN-Anschluss, Telefongebühr n. Verbrauch	
<input type="checkbox"/> Internetzugang, WLAN & LAN (Password geschützt)	
<input type="checkbox"/> Flaggenmast vor dem Hotel	0,00 €

Für die Bereitstellung zusätzlicher Konferenztechnik arbeiten wir mit einer externen Firma zusammen.

TECHNICAL EQUIPMENT

<input type="checkbox"/> Static video projector room Elbkuppel	240,00 €
<input type="checkbox"/> Portable video projector, from	110,00 €
<input type="checkbox"/> Notebook	165,00 €
<input type="checkbox"/> CD Player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Microphone with floor or table stand	30,00 €
<input type="checkbox"/> Wireless handheld or clip-on microphone	30,00 €
<input type="checkbox"/> VHS video recorder	30,00 €
<input type="checkbox"/> DVD player	30,00 €
<input type="checkbox"/> Laser pointer	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flatscreen (55 inch)	50,00 €
<input type="checkbox"/> Overhead projector, transparencies and pens	30,00 €
<input type="checkbox"/> Presentation case	-
<input type="checkbox"/> Metaplan pinboard	10,00 €
<input type="checkbox"/> Flipchart and paper and pens	15,00 €
<input type="checkbox"/> Foldable projection screen, from	35,00 €
<input type="checkbox"/> Stage platform, size 100x200 cm, each	25,00 €
<input type="checkbox"/> Wages for setup and dismantling, from	60,00 €
<input type="checkbox"/> ISDN connection, telephone charges as consumed	
<input type="checkbox"/> Internet access WLAN & LAN (password-protected)	
<input type="checkbox"/> Flagpole in front of the hotel	0,00 €

For further required technical equipment we cooperate with an external partner.

Ihre Notizen / your notes

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Conference packages



ECONOMY

p.P. 47,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ ein kaltes Tagungsgetränk pro Person im Raum
- ~ eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

ECONOMY

p.p. 47,00 €

- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ Standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ one soft drink per person
- ~ one coffee break with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

BUSINESS

p.P. 55,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ zwei kalte Tagungsgetränke pro Person im Raum
- ~ zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

BUSINESS

p.p. 55,00 €

- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ two soft drinks per person
- ~ two coffee breaks with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

FIRST CLASS

p.P. 61,00 €

- ~ Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung
- ~ Standardtagungstechnik, ein Block und ein Bleistift am Platz, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ~ kalte Tagungsgetränke im Raum ohne Begrenzung
- ~ zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je zwei Pausensnacks Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. einem alkoholfreien Getränk

FIRST CLASS

p.p. 61,00 €

- ~ welcome coffee or tea
- ~ conference room suitable for the number of participants
- ~ a small surprise for each participant in the room
- ~ standard equipment with note pad and pencil in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- ~ unlimited soft drinks
- ~ two coffee breaks with coffee, tea and two snacks of your choice
- ~ business lunch including one softdrink

Individuelle Pausen und Imbisse

Individual breaks and snacks



TAGUNGSPAUSEN

Kaffee oder Tee, pro Einheit (Tasse)	2,00 €
Verschiedene alkoholfreie Getränke	2,50 €
Auswahl an buntem Feingebäck, p. Portion	1,50 €
Obstspieße mit Schokoladen-Ingwersauce	5,50 €
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	5,00 €
Herzhaftes belegtes Laugengebäck	5,00 €
Zwei halbe, bunt belegte Brötchen	4,50 €
Zwei halbe, bunt belegte Bagels	5,00 €
Pikante und süße Croissants	4,50 €
Blechkuchenvariation	4,50 €
Verschieden gefülltes Plundergebäck	3,50 €
Gefüllte Donuts	4,50 €

AUS DEM SUPPENKESSEL

HAMBURG NATIONAL p.P. 6,50 €
*Herzhafter hanseatischer Eintopf
mit Steckrüben, Schweinebauch und Liebstöckel*

VOM HUSUMER RIND p.P. 9,00 €
*Rinderconsommé mit satten Tafelspitzstückchen,
Wurzelgemüse, frischen Garten-Kräutern
und Kartoffeln*

FISHER´S MOHLTIED p.P. 10,00 €
*Klare Fischsuppe mit herzhaftem Fisch
und Krustentier direkt vom Hamburger Fischmarkt,
in Aromen von Fenchel und Lorbeer sowie Gemüse
aus dem Alten Land*

YING UND YANG p.P. 8,00 €
*Curry-Zitronengrassuppe, vereint mit asiatischen
Gewürzen und zartem Hühnchen*

KLASSIKER Vegetarisch p.P. 5,50 €
mit Knacker p.P. 7,00 €
*Hamburger Kartoffelsuppe - wahlweise mit Lauch
oder Knacker, abgeschmeckt mit einem Hauch
Majoran*

Zu allen Gerichten servieren wir das passende
Brotsortiment aus der Backstube.

SESSION BREAKS

Coffee or tea, per unit	2,00 €
Softdrinks, per unit	2,50 €
Selection of mixed pastries, per serving	1,50 €
Fruit skewers with chocolate-ginger sauce	5,50 €
Vegetable sticks with two kind of dip	5,00 €
Tasty pretzel pastry	5,00 €
Two halves of colourfully topped rolls	4,50 €
Two halves of colourfully topped sandwiches	5,00 €
Savory and sweet croissants	4,50 €
Variation of tray-baked cake	4,50 €
Different filled Danish pastry	3,50 €
Filled donuts	4,50 €

FROM THE SOUP KETTLE

HAMBURG NATIONAL p.p. 6,50 €
*Savoury Hanseatic stew
with turnips, pork belly and lovage*

FROM HUSUM BEEF p.p. 9,00 €
*Beef consommé with pieces of prime boiled beef,
root vegetables, fresh garden herbs
and potatoes*

FISHER´S MEAL p.p. 10,00 €
*Clear fish soup with savoury fish and crustacean
directly from the Hamburger fish market,
in flavour of fennel and laurel and vegetables from
the „Alten Land“*

YING UND YANG p.p. 8,00 €
*Curry-lemon grass soup with Asian spices
and tender chicken*

CLASSICS vegetarian p.p. 5,50 €
knacker sausage p.p. 7,00 €
*Hamburger potato soup optional with leek
or knacker sausage, seasoned with marjoram*

To all our soups we serve bread from our bakery.

FINGERFOOD-IMBISS

- ~ Gemüse-Confit auf Crostini mit Kräutersauce
- ~ Nordsee Krabbensalat mit Gurken und Radieschen
- ~ Wrap vom Freilandhuhn
mit grünem Spargel und frischer Limonensauce
- ~ Verschiedene Sushi Maki und California Rolls
von unserer Sushi Meisterin
- ~ Glasnudelsalat mit Passionsfrucht-Vinaigrette
- ~ Mediterraner Kartoffelsalat mit kleiner Chorizo
- ~ Ziegenkäsepraline mit Olivenöl und grobem Pfeffer

- ~ Schälkastaniensuppe mit Honigbrot
- ~ Gelierte Mandelsuppe mit Wiesenkalb-Frikadelle

- ~ Luftgetrockneter Schinken mit Feigensenf
- ~ Gebeizter Fjordlachs mit grünem Tee und Ingwer
- ~ BBQ Burger mit gebackenen Tempura-Gemüse-Fries
- ~ Gebackener Kabeljau „Portogues“ mit Limonen-Aioli
- ~ Pasta „Vongole“ mit gebratener Grapefruit im Glas

- ~ Knusprige Apfelspalten mit Bourbon-Vanillesauce
- ~ Erdbeer-Gazpacho mit Joghurt
- ~ Mohn-Marzipan-Schnitte mit Pistazien

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack:

5 Gänge:	p.P. 28,00 €
8 Gänge:	p.P. 39,00 €
12 Gänge:	p.P. 56,00 €

MITTERNACHTSSNACK

Deftige Gulaschsuppe mit Bergsteigerbrot	p.P. 8,50 €
Pikantes Chili con Carne mit Crispy Chips	p.P. 6,50 €
Original Elsässer Flammkuchen	p.P. 8,50 €
Hamburger Currywurst mit Baguettebrötchen	p.P. 5,50 €
Umfangreiches Käsebrett mit frischem Obst	p.P. 9,50 €
Mediterrane Hackröllchen mit Tzatziki und Olivenbrot	p.P. 5,50 €

FINGERFOOD

- ~ Vegetable confit on crostini with a herbal sauce
- ~ Salad of north sea shrimps with cucumber and radishes
- ~ Wrap of free-range chicken
with green asparagus and fresh lime sauce
- ~ Different Suhi Maki and California rolls
from our sushi mistress
- ~ Glass noodle salad with passion fruit vinaigrette
- ~ Mediterranean potato salad with small chorizo
- ~ Praline of goat cheese with olive oil and pepper

- ~ Chestnut soup with honey bread
- ~ Jellied almond soup with veal meatball

- ~ Air-dried bacon with fig mustard
- ~ Stained fjord salmon with green tea and ginger
- ~ BBQ burger with baked tempura-vegetable-fries
- ~ Fried cod "Portogues" with lime-aioli
- ~ Pasta "Vongole" with fried grapefruit in the glass

- ~ Crispy apple splits with bourbon vanilla sauce
- ~ Strawberry-Gazpacho with yogurt
- ~ Poppy-marzipan slice with pistachios

Choose according to your taste:

5 courses:	p.p. 28,00 €
8 courses:	p.p. 39,00 €
12 courses:	p.p. 56,00 €

MIDNIGHT SNACK

Tasty goulash soup with mountaineer bread	p.p. 8,50 €
Spicy chili con carne with crisps	p.p. 6,50 €
Alsatian tarte flambée „Hamburger Currywurst“ with French rolls	p.p. 5,50 €
Assortment of cheese with fresh fruits	p.p. 9,50 €
Mediterranean rolls of minced beef with tzatziki and olive bread	p.p. 5,50 €

Individuelle Pausen und Imbisse

Individual breaks and snacks



„HANSEATISCH ”

p.P. 21,00 €

- ~ Kartoffelsuppe mit Rauchmettenden
- ~ Makrele und Lachs aus dem Buchenrauch
- ~ Salat vom Tagesmarkt
mit Gartenkräuter-Vinaigrette
- ~ Matjes und Rindfleischsalat „nordische Art“
- ~ Frikassee vom Hamburger Stubenkücken
mit Erbsen, Möhren und Butterreis
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce

„HANSEATIC”

p.p. 21,00 €

- ~ Potato soup with smoked ground pork
- ~ Mackerel and salmon from the beech-smoke
- ~ Salad from the day market with garden-herb-
vinaigrette
- ~ Young herring and beef salad “Nordic style”
- ~ Fricassee from the Hamburg spring chicken
with peas, carrots and butter rice
- ~ Hamburg red fruit jelly with vanilla sauce

„SEEMANNS LUNCH”

p.P. 21,00 €

- ~ Mini Fischbrötchen belegt mit Salat und...
... gebeiztem Fjordlachs mit Senf-Dillsauce
... geräuchertem Aal und Dillschmand
... Heilbutt mit Gurken-Meerrettich-Creme
... Backfisch mit Remouladensauce
- ~ Büsumer Krabbensuppe mit Sherrysahne

„SEAMAN’S LUNCH”

p.p. 21,00 €

- ~ Small fish rolls with salad and...
... stained fjord salmon with mustard-dill sauce
... smoked eel and dill-sour cream
... halibut with cucumber-horseradish-cream
... fried fish with remoulade sauce
- ~ “Büsum” shrimps soup with sherry cream

„VON TEXAS BIS SAO PAULO”

p.P. 21,00 €

- ~ Chicken Wings Virginia Style
- ~ Chili con Carne
- ~ „Self made“ Hot Dog
- ~ verschieden gefüllte Burritos
- ~ Grüne Pfefferschoten mit Cheddar
- ~ Gebackene Onion-Rings mit verschiedenen Dips
- ~ Knackiger grüner Salat mit Mais, Gurke, Tomate
und American Dressing
- ~ Pancakes mit Ahornsirup

„FROM TEXAS TO SAO PAULO”

p.p. 21,00 €

- ~ Chicken wings Virginia style
- ~ Chili con carne
- ~ „Self made“ Hot Dog
- ~ Different filled Borritos
- ~ Green chilli pepper with cheddar
- ~ Baked onion rings with different dips
- ~ Fresh green salad with corn, cucumber, tomato
and American dressing
- ~ Pancakes with maple syrup

„VEGETARISCH ”

p.P. 21,00 €

- ~ Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons
- ~ Bruschetta
- ~ Brokkolisüppchen mit Kokossahne
- ~ Knackiges Pfannengemüse mit Wedges
- ~ Gebackene Champignons mit Ziegenkäsefüllung
- ~ Handobst
- ~ Früchtemüsli und Joghurt

„VEGETARIAN”

p.p. 21,00 €

- ~ Caesar salad with parmesan and croûtons
- ~ Bruschetta
- ~ Broccoli soup with coconut cream
- ~ Pan vegetables with wedges
- ~ Baked mushrooms filled with goat cheese
- ~ Fruits
- ~ Fruit cereals and yogurt

Buffetvorschläge Buffet suggestions



Im Anschluss finden Sie einige verlockende Buffets, die unser Küchenchef in einem Beratungsgespräch noch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen kann.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets **erst ab 25 Personen** anbieten können.

Following you will find some attractive buffets, which will conform to your wishes after the counseling interview with our Chef de Cuisine.

Please appreciate that we can't offer our buffets **for less than 25 people**.

„PORTO MEDITERRANO“

p.P. 32,50 €

- ~ Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing
- ~ Salat Orecchiette mit Waldpilzen
- ~ Tomatenbrotsalat mit nativem Olivenöl
- ~ Mortadella und Sizilianische Salami mit Sauce Pistou
- ~ Minestra Giovenco (Italienische Rindfleischsuppe)
- ~ Pizza „Verdura“ mit Scamorza
- ~ Saltimbocca von der Maispoularde mit „Gnocchi di Pomodoro“ und gegrillter Zucchini
- ~ Sardische Calamarata mit Scampi Bolognese
- ~ Limonen Panna Cotta
- ~ Mascarpone Creme mit Schokoladensauce
- ~ Grießflammerie mit Vanille-Apfel-Kompott

„PORTO MEDITERRANO“

p.p. 32,50 €

- ~ Italian leaf salad with balsamic dressing
- ~ Salad orecchiette with wild mushrooms
- ~ Tomato bread salad with olive oil
- ~ Mortadella and Sicilian salami with pistou sauce
- ~ Minestra Giovenco (Italian beef soup)
- ~ Pizza "Verdura" with scarmorza
- ~ Saltimbocca from the corn poulard with "gnocchi di pomodoro" and grilled courgette
- ~ Sardinian calamarata with scampi bolognese
- ~ Lime panna cotta
- ~ Mascarpone cream with chocolate sauce
- ~ Semolina flummery with vanilla-apple-compote

„AUS DEM KUTTER & VOM LAND“ p.P. 35,50 €

- ~ Matjes mit Apfel und Radieschen
- ~ Fjordlachs, Makrele und Butterfisch aus dem Buchenrauch mit verschiedenen Saucen
- ~ Holsteiner Schinken mit Pfefferschmand und eingelegten Gemüsen
- ~ Frische Blattsalate der Saison
- ~ Marinierte Landgurken mit Dill
- ~ Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern und Salami
- ~ Blumenkohlsüppchen mit Rauchwurst
- ~ Fangfrischer Kabeljau mit Kapernsauce und Kartoffel-Limonenstampf
- ~ Krustenbraten vom Apfelschwein mit karamellisiertem Weißkohl und Röstkartoffeln
- ~ Brot und Brötchen aus ländlichen Backstuben
- ~ Grießflammerie mit Apfelkompott
- ~ Schokoladenmousse

„OUT OF THE CUTTER & FROM THE LAND“ p.p. 35,50 €

- ~ Young herring with apple and radish
- ~ Fjord salmon, mackerel and butter fish from the beech smoke with different sauces
- ~ "Holstein" bacon with pepper-sour cream and pickled vegetables
- ~ Seasonal leaf salad
- ~ Marinated country cucumbers with dill
- ~ Potato-salad with garden herbs and salami
- ~ Cauliflower soup with smoked sausage
- ~ Freshly caught cod with caper sauce and potato-lime-mash
- ~ Roasted pork with crackling from apple pork with caramelized white cabbage and fried potatoes
- ~ Bread and rolls of rural bakery's
- ~ Semolina flummery with apple compote
- ~ Chocolate mousse

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„DAS IS(S)T HAMBURG“

p.P. 39,50 €

- ~ Rauchfische vom Hamburger Fischmarkt
- ~ Gekochte und geräucherte Hamburger Freiland Pute mit Gewürzgurken-Chutney
- ~ Frische Marktsalate mit Rote Beete und mariniertem Kohlrabi
- ~ Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffelsalat
- ~ Matjessalat nach Landfrauen Art
- ~ Hamburger Kartoffelsuppe mit Rauchmettenden

- ~ Geschmortes Bugstück vom Weide Rind, Brechbohnen und Kartoffelpüree mit Boskop
- ~ Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Blattspinat und Vanille-Senfsauce

- ~ Hamburger Rote Grütze mit Vanille Sauce
- ~ Karamell-Pudding mit Orangensahne und Mandeln
- ~ Buntet Allerlei aus der Backstube

„THAT IS (EATS) HAMBURG“

p.p. 39,50 €

- ~ Smoked fishes from the Hamburg fish market
- ~ Smoked and cooked open land turkey from Hamburg with gherkin chutney
- ~ Fresh market salad with beetroot and marinated kohlrabi
- ~ Vinegar-marinated meat in the glass with roasted potato-salad
- ~ Young herring salad „rural women style“
- ~ Hamburg potato soup with smoke-ground pork pieces

- ~ Braised shoulder from willow beef, French beans and potato mash with russet
- ~ Baked filets of fish with fried potatoes, spinach leaves and vanilla-mustard sauce

- ~ Hamburg red fruit jelly with vanilla sauce
- ~ Caramel pudding with orange-cream and almonds
- ~ Assortment from bakeries

„DAS BESTE AM NORDEN“

p.P. 43,00 €

- ~ Makrele und Heilbutt aus dem Buchenrauch mit Pfefferschmand
- ~ Marinierte Büsumer Krabben mit Radieschen und Gurken
- ~ Föhler Muschelsalat mit Limonen-Aioli
- ~ Rosa Scheiben vom Husumer Rind mit „Strindberg Dip“
- ~ Matjessalat „nordische Art“
- ~ Oldenburger Putenbrust mit buntem Bohnensalat
- ~ Hamburger Speckkartoffelsalat

- ~ „Fisher´s Mohlthied“
Norwegische Edelfischsuppe mit Fenchel

- ~ Gebratener Nordsee Dorsch mit Karotten-Fenchelgemüse und Dillkartoffeln
- ~ Vierländer Entenbrust mit Kartoffel-Kräuter-Gratin und sautierten jahreszeitlichen Gemüsen

- ~ Sanddorncreme im Glas
- ~ Mousse von der Knubberkirsche
- ~ Schokoladen-Birnenauflauf mit Baileyssauce
- ~ Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Knusprig Buntet aus norddeutschen Backstuben

„THE BEST ON THE NORTH“

p.p. 43,00 €

- ~ Mackerel and halibut from the beech-smoke with pepper-sour cream
- ~ Marinated “Büsum” shrimps with radish and cucumber
- ~ Pine mussel salad with lime-aioli
- ~ Pink slices from “Husum” beef with “Strindberg dip”
- ~ Young herring salad “Nordic style”
- ~ Oldenburg turkey breast with bean salad
- ~ Hamburg bacon-potato salad

- ~ „Fisher´s meal“
Norwegian fish soup with fennel

- ~ Roasted north sea cod with carrot-fennel vegetable und dill-potatoes
- ~ “Vierländer” duck breast with potato-herb-gratin and sautés seasonal vegetables

- ~ Sallow thorn cream in the glass
- ~ Cherry mousse
- ~ Chocolate-pear bake with baileys sauce
- ~ Hamburg red fruit jelly with vanilla sauce
- ~ Assortment from Nordic bakeries

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„NIMMS LEICHT“

p.P. 46,50 €

- ~ Gebratener Spargel mit Tiefseekrabben und Früchten
- ~ Mariniertes Rindertafelspitz mit Porree und roten Zwiebeln
- ~ Blumenkohlröschen mit Wildkräutern
- ~ Gemüse-Tatar mit Balsamico
- ~ Tomatenbrotsalat mit Rucola
- ~ Salat von Kabeljau und Lachs mit Staudensellerie
- ~ Knackiger Römersalat mit Limonendressing
- ~ Volkornbrot und Brötchenvariation mit Schnittlauch-Quark- Dip

- ~ Klares Geflügelsüppchen mit Litschi und Limone

- ~ Gebratenes Barschfilet mit Basmatireis an leichter Sauce von Gartenkräutern und Joghurt
- ~ Gebackenes Zitronenhuhn mit knackigen Wokgemüse und Mienudeln
- ~ Gebratene Kalbsfleischstreifen mit Frühlingslauch, geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln
- ~ Gedünstetes Gemüse vom Tagesmarkt

- ~ Himbeermousse
- ~ Südfrüchte mit Erdbeer-Minzsauce
- ~ Schokoladentarte mit Zwergorangen

„STRAND UND MEE(H)R“

p.P. 54,00 €

- ~ Luftgetrockneter Schinken und Edelsalami aus Italien mit rotem Traubensenf
- ~ Ziegenkäsepraline mit Rosmarinhonig
- ~ Octopus-Carpaccio mit Limonen-Pinienpesto
- ~ Bunter Salat mit Antipasti „Traditionale“
- ~ Sardisches Bauernhuhn mit getrockneten Tomaten und Calamarata
- ~ Pangasiusfilet mit Mango und Chili

- ~ Pikantes Bohnensüppchen mit gebratener Chorizo

- ~ Zweierlei Ravioli mit Tomatensugo
- ~ Andalusische Scampipfanne mit Jacobsmuscheln
- ~ Gegrilltes Mittelmeergemüse
- ~ „Brasato al angenello“-Lammhaxe mit geschmortem Wirsing und Gnocchi-Rosso
- ~ Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Limone
- ~ Anatolische Kräuter-Kartoffeln mit nativem Olivenöl
- ~ Gemüselasagne mit Büffelmozzarella

- ~ Gefüllte Crêpes mit Blaubeerquark
- ~ Cappuccinomousse mit Corretto-Gelee
- ~ Spanische Orangencreme
- ~ Frische Früchte aus der Melonenkrone

„TAKE IT EASY“

p.p. 46,50 €

- ~ Fried asparagus with deep-sea shrimps and fruits
- ~ Marinated prime boiled beef with leek and red onions
- ~ Cauliflower-florets with wild herbs
- ~ Vegetables tatar with balsamico
- ~ Tomato-bread salad with rocket salad
- ~ Cod and salmon salad with celery
- ~ Romaine lettuce with lime dressing
- ~ Wholemeal-bread and variation of rolls with chives-quark-dip

- ~ Clear poultry soup with lychee and limes

- ~ Fried filet of perch with basmati-rice, on a light sauce of garden herbs and yoghurt
- ~ Baked lemon-chicken with wok vegetables and mie noodles
- ~ Fried veal stripes with spring onions, melted tomatoes and roasted potatoes
- ~ Stewed vegetables from the day market

- ~ Raspberry mousse
- ~ Southern fruits with strawberry-mint sauce
- ~ Chocolate tarte with cumquat

„BEACH AND SEA“

p.p. 53,00 €

- ~ Air-dried bacon and gourmet salami from Italy with red grape-mustard
- ~ Goat cheese praline with rosemary honey
- ~ Octopus-carpaccio with lime-pine pesto
- ~ Green salad with antipasti "Traditionale"
- ~ Sardinian farmer chicken with dried tomatoes and calamari
- ~ Filet of catfish with mango and chilli

- ~ Spicy bean soup with fried chorizo

- ~ Two kinds of ravioli with tomato sauce
- ~ Andalusian scampi pan with scallops
- ~ Grilled mediterranean vegetables
- ~ „Brasato al angenello“ lamb-hock with braised savoy and gnocchi-rosso
- ~ Fried filet of seabass with limes
- ~ Anatolian herb-potatoes with olive oil
- ~ Vegetable lasagne with buffalo mozzarella

- ~ Filled crêpes with blueberry curd
- ~ Cappuccino mousse with corretto gelee
- ~ Spanish orange creme
- ~ Fresh fruits from the melon crown

„NORDISCH NOBEL“

p.P. 78,50 €

- ~ Kabeljau aus dem Buchenrauch mit Dillschmand
- ~ Austernvariation klassisch und als Shooter
- ~ Ofenfrischer Rauchaal aus der Ostsee an Gurken-Meerrettich-Dip
- ~ Jacobsmuschelterrinen mit Tobiko Kaviar
- ~ Salat von Flusskrebsschwänzen
- ~ Pata Negraschinken mit mediterranem Kartoffelsalat
- ~ Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan und Pesto
- ~ Rosa Rehrücken mit Portweintrauben
- ~ Getrüffelte Terrine von der Wachtel mit Zwergorangen

- ~ Hummerschaumsuppe mit Sherrysahne und Kaiserschoten

- ~ Weißer Heilbutt unter der Safranhaube an Champagnersauce und glasiertem grünen Spargel
- ~ Mit Limonen-Hollandaise überbackener Hummer auf jungem Spinat
- ~ Husumer Rinderfilet mit Gartenkräutern
- ~ Gratinierte Gemüse vom Tagesmarkt
- ~ Zweierlei Tagliatelle mit Macadamia-Pesto
- ~ Sahliges Kartoffelpüree mit edlem Périgord Trüffel
- ~ Kartoffel-Kräutergratin

- ~ Hausgemachte Eisspezialitäten
- ~ Französische Käseauswahl
- ~ Champagnermousse mit Johannisbeeren
- ~ Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten

„NORDIC CLASSY“

p.p. 78,50 €

- ~ Cod from the beech-smoke with dill-sour cream
- ~ Variation of oysters classic and as a shooter
- ~ Oven-fresh smoke-eel from the Baltic sea on cucumbers-horseradish-dip
- ~ Scallops terrine with tobiko caviar
- ~ Salad of crayfish-tails
- ~ "Pata Negra" ham with mediterranean potato salad
- ~ Carpaccio on rocket salad with parmesan and pesto
- ~ Pink saddle of venison with port wine grapes
- ~ Truffled terrine from the quail with cumquat

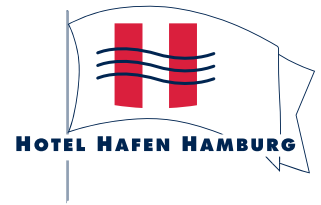
- ~ Lobster-foam-soup with sherry cream and snow peas

- ~ White halibut under the saffron-cover on champagne sauce and glazed green asparagus
- ~ Gratinated lobster with lime-hollandaise on young spinach
- ~ "Husum" beef tenderloin with garden herbs
- ~ Gratin vegetables from the day market
- ~ Two kinds of tagliatelle with macadamia pesto
- ~ Creamy potato mash with noble Périgord truffle
- ~ Potato-herb-gratin

- ~ Homemade ice cream specialities
- ~ French assortment of cheese
- ~ Champagne mousse with currants
- ~ Chocolate fountain with seasonal fruits

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menu suggestions



MENÜ „MATROSE“

p.P. 38,00 €

Curry-Maissüppchen mit
Poularden-Galantine und Schwarzkümmel
7,00 €

Knusprig Gebackenes vom Jungschwein mit
asiatisch-pikantem Gemüse,
Lotusblüten und gebackenem Limonenreis
22,00 €

Tarte von der Valrhona-Schokolade
mit Florentine und Orangensorbet
9,00 €

MENU „SEAMAN“

p.p. 38,00 €

Curry-corn-soup
with poulard-galantine and black cumin
7,00 €

Crispy baked young pork
with spicy asian vegetables,
lotus flower and baked lime rice
22,00 €

Tarte from the "Valrhona" chocolate
with florentine and orange sorbet
9,00 €

MENÜ „LEUTNANT“

p.P. 44,00 €

Wilder Fjordlachs aus eigener Beize
mit Limonen-Buttermilchgelee an kleinem Salat
12,50 €

Gerollte Perlhuhnbrust mit Erbsen-Möhrenfüllung
an schwarzen Tagliatelle und weißer Pfeffersauce
23,50 €

Eierlikör-Parfait mit Knubberkirschen
und Pistazien-Küchlein
8,00 €

MENU „LIEUTENANT“

p.p. 44,00 €

Wild Fjord salmon in-house marinated
with lime-butter milk-jelly served with a small salad
12,50 €

Rolled guinea fowl breast filled with peas and carrots
with black tagliatelle and white pepper sauce
23,50 €

Egg liqueur-parfait with cherries
and pistachios cake
8,00 €

MENÜ „KOMMANDANT“

p.P. 52,50 €

Drei Variationen vom Gelbflossen-Thunfisch
14,00 €

Tobinambursüppchen mit Garnelen „Schaschlik“
und Weizengrasöl
7,00 €

Königsdorade und Hummer auf Safranrisotto,
mit Sauce Pistou und Altländer Gemüseperlen
24,00 €

Kafir-Limetteneis mit Schokolade und Himbeeren
7,50 €

MENU „COMMANDER“

p.p. 52,50 €

Three variations of yellow-fin tuna
14,00 €

Tobinambur soup with prawn "Schaschlik"
and wheatgrass oil
7,00 €

Royal-gillthead and lobster on saffron risotto,
with sauce pistou and "Altländer" vegetable pearls
24,00 €

Kafir-lime ice with chocolate and raspberries
7,50 €

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menu suggestions



MENÜ „KAPITÄN“

p.P. 59,00 €

Taschenkrebs-Tatar mit Radieschen-Gurken-Carpaccio und Krustentier-Jus
16,50 €

Kaiserschotensüppchen
mit getrockneten Tomaten
6,50 €

Gebratenes und Gesottenes vom Husumer Rind mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree und gebundenem Gemüse
26,50 €

Geeistes Champagnersüppchen mit Südfrüchteragout und einer Pyramide aus Mandeln und Grieß
9,50 €

MENU „CAPTAIN“

p.p. 59,00 €

Tatar of crabs with radish-cucumber-carpaccio and crustacean gravy
16,50 €

Snow pea soup with dried tomatoes
6,50 €

Fried and boiled of meat from the "Husum" beef with truffle potato-celery-mash and vegetables
26,50 €

Frapeé champagne soup with tropical fruit-ragout and a pyramid of almonds and semolina
9,50 €

MENÜ „ADMIRAL“

p.P. 71,00 €

In Kräuteröl confierte Brust vom Wiesenkalb mit einer Tomaten-Brotfüllung, Feldsalat und Lavendel-Balsamico
13,50 €

Essenz von Edelfischen und Safran
7,50 €

Auf Holzkohle gegarte Jacobsmuscheln mit gebackener Kaviar Kartoffel und mariniertem Fenchel
15,50 €

Rosa Rehrücken mit einer Wald-Gewürzkruste, Spitzkohlpraline, Kartoffelsoufflé und Brombeer-Jus
24,50 €

Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“
10,00 €

MENU „ADMIRAL“

p.p. 71,00 €

In herb oil confited breast of veal with a tomato-bread filling, corn salad and lavender-balsamic
13,50 €

Essence of game fish and saffron
7,50 €

Scallops cooked on charcoal with baked caviar potato and marinated fennel
15,50 €

Pink saddle of venison with a forest-spice-crust, pointed cabbage, potato soufflé and black-berry gravy
24,50 €

Dessert selection "Hotel Hafen Hamburg"
10,00 €

WEISSWEINE / WHITE WINES

Deutschland / Germany

<i>Riesling QbA, trocken, Spiess, Rheinhessen</i>	26,00 €
<i>Grauer Burgunder QbA, trocken, Markus Pfaffmann, Pfalz</i>	25,00 €
<i>Weißer Burgunder QbA, trocken, Lergenmüller Pfalz</i>	27,00 €
<i>Weißer Burgunder Kabinett, trocken, Landerer, Baden</i>	29,00 €
<i>Sauvignon Blanc QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz</i>	26,00 €
<i>Chardonnay Oak & Steel QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz</i>	32,00 €

Österreich / Austria

<i>Luftikus, Toni Hartl, Burgenland</i>	24,00 €
<i>Grüner Veltliner „Kies“, Kurt Angerer, Kamptal</i>	26,00 €

Frankreich / France

<i>Sauvignon Touraine, Le Petiot, Vincent Ricard, Loire</i>	30,00 €
<i>Pinot Blanc, Josmeyer, Alsace</i>	34,00 €
<i>Chardonnay, Chateau Pesquie, Rhône</i>	26,00 €

Italien / Italy

<i>Pinot Grigio DOC, Castel Firmian, Trentino</i>	27,00 €
<i>Sauvignon Blanc DOC, Castel Firmian, Trentino</i>	28,00 €
<i>Gavi di Gavi DOCG, La Broglia, Piemont</i>	33,00 €
<i>Vernaccia di San Gimignano DOCG, Teruzzi & Puthod, Toskana</i>	26,00 €

Südafrika / South Africa

<i>Chardonnay Jackals River, Raoul's Beaumont, Walker Bay</i>	28,00 €
<i>Chenin Blanc „Steen op Hout“ Mulderbosch, Stellenbosch</i>	32,00 €

Neuseeland / New Zealand

<i>Sauvignon Blanc, Sileni, Marlborough</i>	26,00 €
<i>Chardonnay, Sileni, Marlborough</i>	26,00 €

ROTWEINE UND ROSÉ / RED WINES AND ROSÉ

Deutschland / Germany

Spätburgunder QbA, trocken, Merdinger Bühl, Heger, Baden	36,00 €
Pinot Noir QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz	27,00 €
Merlot „Herrenberg“ QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz	25,00 €

Österreich / Austria

„Wien 2“ Blauer Zweigelt/Pinot Noir, Pfaffl, Weinviertel	24,00 €
--	---------

Frankreich / France

„Lou Maset“, D´Aupilhac, Languedoc	29,00 €
Beauflour Merlot Vin de Pays d´Oc, Languedoc	24,00 €
Cabernet Sauvignon, Les Jamelles, Languedoc	25,00 €
Château Parenchere, Bordeaux	35,00 €

Italien / Italy

Vino Nobile de Montepulciano DOCG, Fassati, Toskana	36,00 €
„Tre“ Sangiovese-Merlot-Cabernet IGT, Brancaia, Toskana	28,00 €
Peperino, Teruzzi & Puthod IGT, Toskana	30,00 €
Chianti Classico DOCG, Borgo Scapeto, Toskana	35,00 €
Barbera D´Alba „Nuela“ DOCG, Filippino, Piemont	32,00 €

Spanien / Spain

Sancti Pauli, Tempranillo Crianza, Valdepenas	29,00 €
Mesa Mayor, Tempranillo, Labarca, Rioja	26,00 €

Südafrika / South Africa

Shiraz/Cabernet, Raoul´s Beaumont, Walker Bay	29,00 €
Barista Pinotage, Val de Vie, Western Cape	28,00 €

Australien / Australia

Founder´s Selection Shiraz, Rosemount, South Eastern Australia	26,00 €
Winemaker´s Selection, Penfolds, South Eastern Australia	33,00 €

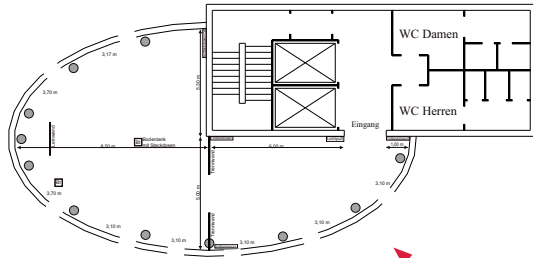
Argentinien / Argentina

Alamos Malbec, Catena, Mendoza	28,00 €
--------------------------------	---------

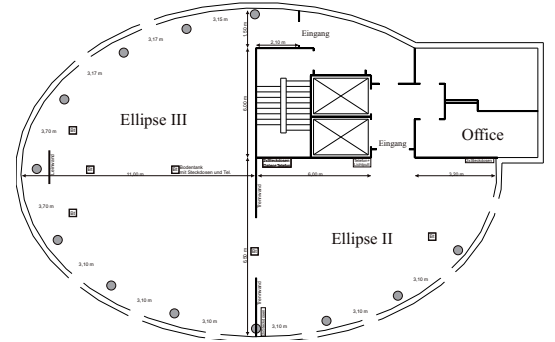
Rosé / Rosé

Shiraz rosé, Beaumont, Walker Bay, Südafrika	28,00 €
--	---------

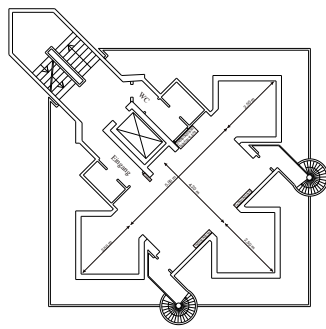
Tagungsräume gesamt
Overview of conference rooms



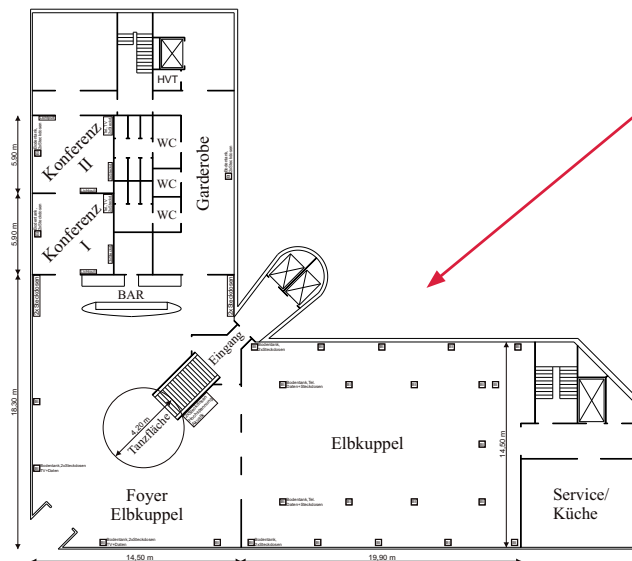
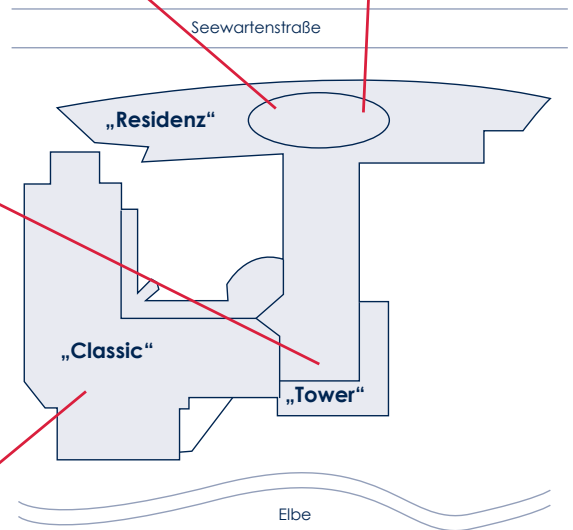
Ellipse I in der 7. Etage
Ellipse I / 7.th floor



Ellipse II & III in der 8. Etage
Ellipse II & III / 8.th floor



Bibliothek in der 11. Etage
Bibliothek / 11.th floor

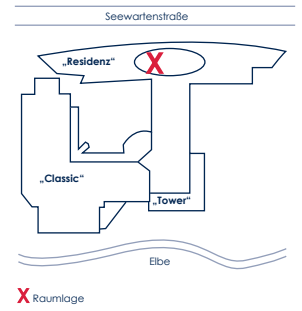
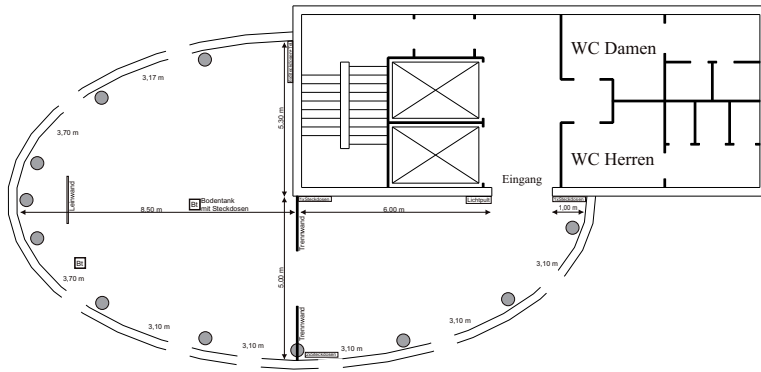


Elbkuppel in der 5. Etage
Elbkuppel / 5.th floor

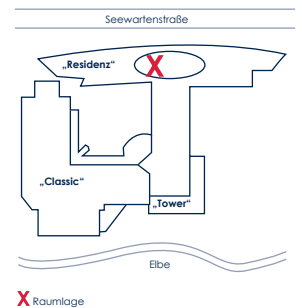
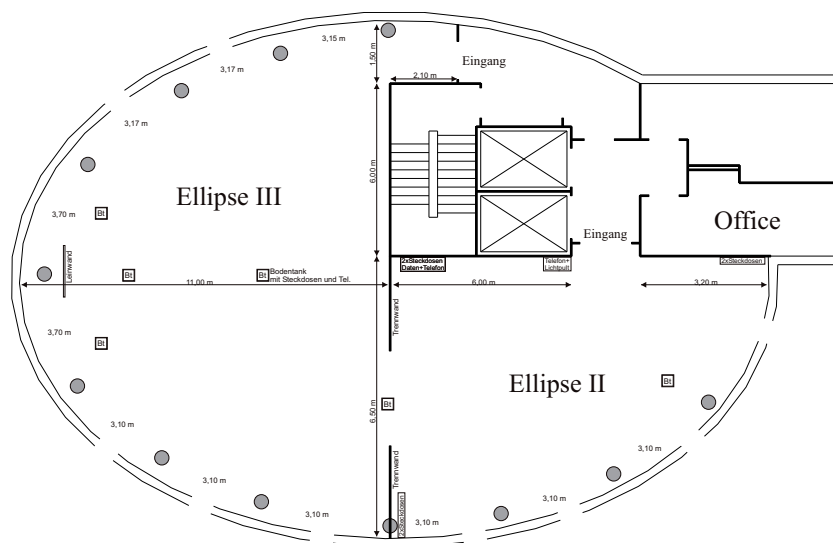
Tagungsräume / Ellipse I - 3
 Conference rooms / Ellipse I - 3



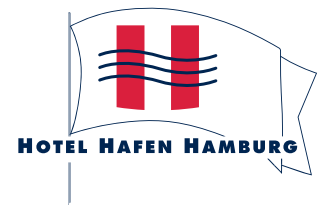
ELLIPSE I / 7. ETAGE ELLIPSE I / 7.TH FLOOR



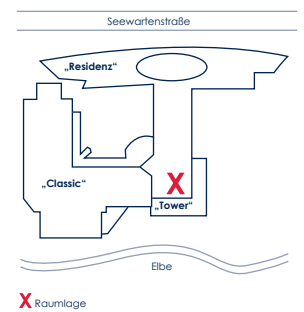
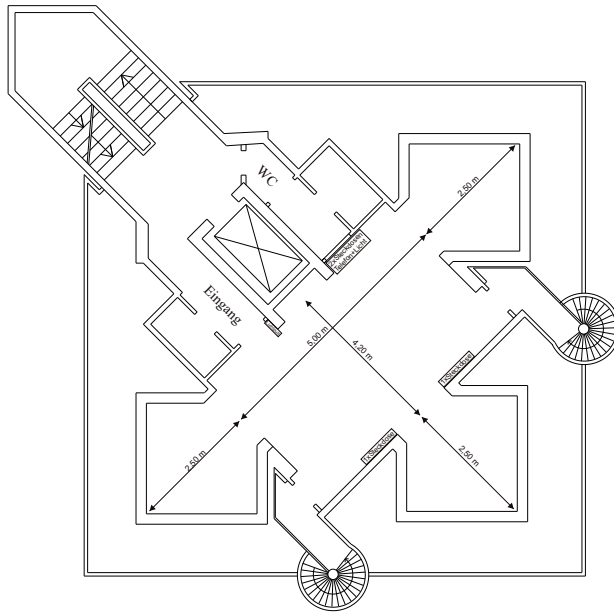
ELLIPSE II & III / 8. ETAGE ELLIPSE II & III 8.TH FLOOR



Tagungsräume Bibliothek und Bastion
Conference rooms / Bibliothek & Bastion



BIBLIOTHEK / 11. ETAGE BIBLIOTHEK 11.TH FLOOR

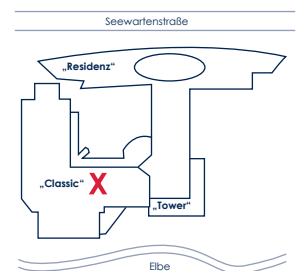
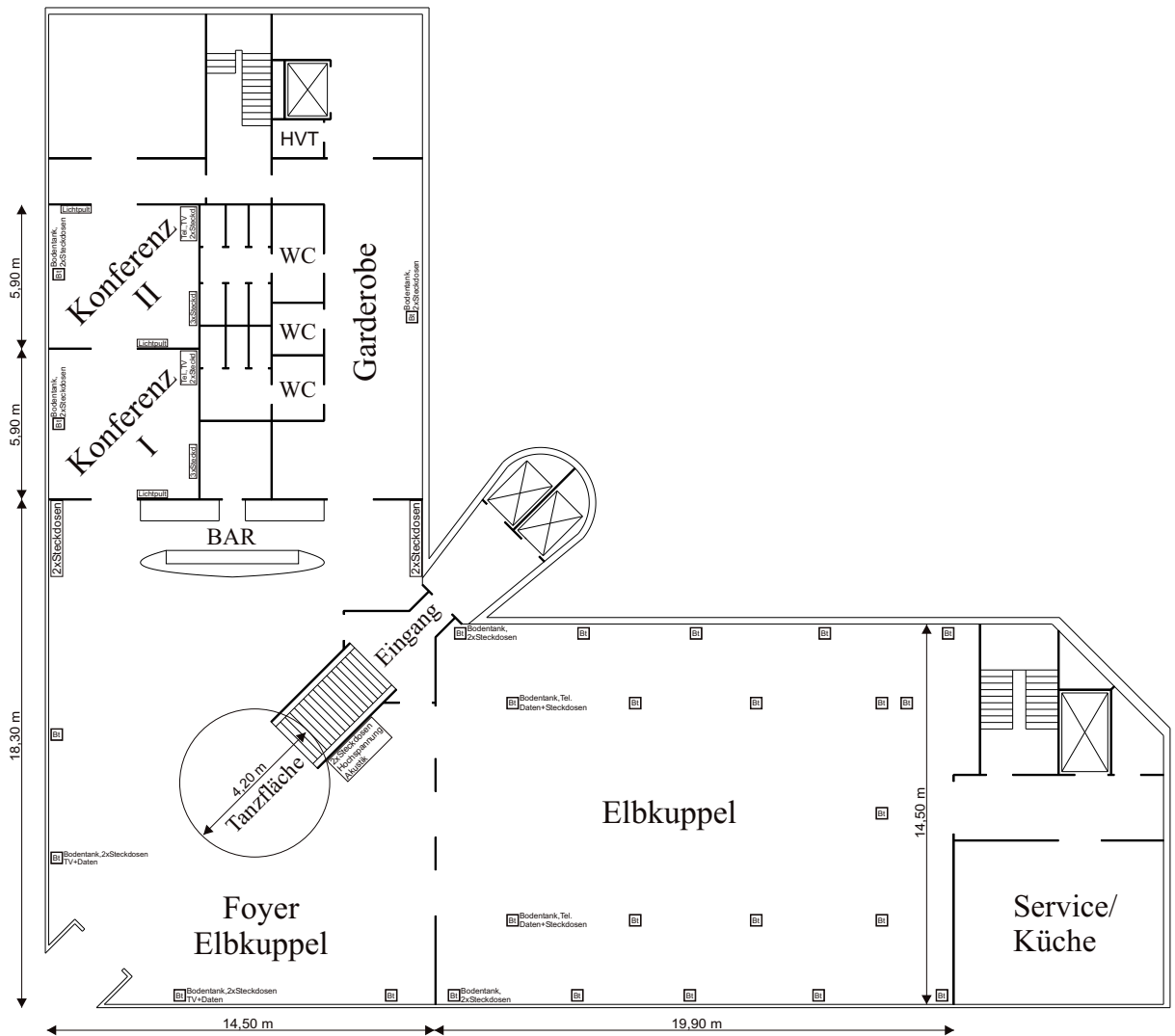


Tagungsraum Elbkuppel

Conference room / Elbkuppel



ELBKUPPEL / 5. ETAGE ELBKUPPEL 5.TH FLOOR



X Raumlage

