

# 1 Festliche Menus

# SCHULAUER FÄHRHAUS

22880 Wedel / Hamburg \* Tel.: 04103 92000 Fax.: 04103 920050

für Gesellschaften, Familienfeiern, Betriebsfeiern ab 20 - 120 Personen **10 / 2009**

## Menu F 1 24,40 €

*Altländer Hochzeitssuppe*  
mit Eierstich, Gemüse  
und Fleischklößchen  
4,80 €

\*\*\*\*\*

*Gemischter Braten vom Rind und Schwein*  
Rahmsauce, Gemüse der Saison  
Kroketten, Petersilienkartoffeln  
14,80 €

\*\*\*\*\*

*Hamburger Rote Grütze*  
mit Vanilleiscreme  
4,80 €

## Menu F 2 25,10 €

*Consommé vom Tafelspitz*  
mit Meerrettich-Griessnockerln  
5,80 €

\*\*\*\*\*

*Medaillons von der Putenbrust*  
in Gorgonzolasauce, Mandel- Broccoli und  
Rosmarinkartoffeln  
14,50 €

\*\*\*\*\*

*„Beerentraum“*  
marinierte Waldbeeren  
mit Joghurteiscreme  
4,80 €

## Menu F 3 29,00 €

*Schulauer Krabbensuppe*  
mit Cognac und Sahne  
6,00 €

\*\*\*\*\*

*Tafelspitz mit Meerrettichsauce,*  
Zuckerschoten, rote Beete, Bouillonkartoffeln  
16,80 €

\*\*\*\*\*

*„Sin Bohnsupp“*  
– friesische Spezialität –  
Sultaninen in heißen Rum mit  
Bourbon-Vanilleiscreme  
6,20 €

## Menu F 4 29,20 €

*Lachscreme mit Zitronengras*  
5,80 €

\*\*\*\*\*

*Piccata vom Kalb*  
-Kalbsschnitzel mit Parmesan-Eihülle-  
auf Tomaten-Basilikumsauce  
Pinienkernen und Kartoffelgratin  
18,60 €

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta*  
-italienische Crèmespeise-  
mit exotischen Früchten  
4,80 €

## Menu F 5 27,20 €

*Mulligatawny – ostindische*  
Hühnercreme mit Curry und Cocos  
5,20 €

\*\*\*\*\*

*Zarte Lammkeule*  
in Rosmarinsauce  
mit gebratenen Champignons,  
Wirsinggemüse und Mandelbällchen  
16,40 €

\*\*\*\*\*

*“After Eight”*  
Schoko-Mint-Parfait, Mintsahne  
5,60 €

## Menu F 6 34,10 €

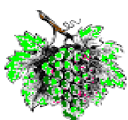
*Schulauer Fischsuppe*  
-nordische Bouillabaisse-  
Meeresfrüchte, Kräuter  
5,40 €

\*\*\*\*\*

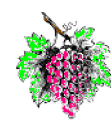
*Rinderfiletbraten in Kräuterkruste*  
Sc. Bordelaise, Sc. Bearnaise,  
junges Gartengemüse, Herzoginkartoffeln  
23,90 €

\*\*\*\*\*

*Limonenmousse*  
auf Himbeermark  
4,80 €



In unserer reichhaltigen Weinkarte bieten wir  
Ihnen die passenden Weine zu Ihrem Menu.



## 2 Festliche Menus

## SCHULAUER FÄHRHAUS

22880 Wedel / Hamburg \* Tel.: 04103 92000 Fax.: 04103 920050

für Gesellschaften, Familienfeiern, Betriebsfeiern ab 20 - 120 Personen **10 / 2009**

### Menu F 7

33,20 €

*Carpaccio vom Seeteufel und Lachs*  
8,40 €

\*\*\*\*\*

*Barberie - Entenbrust rosa gebraten*  
Orangensauce, Broccoli mit Mandelbutter,  
Herzoginkartoffeln  
18,40 €

\*\*\*\*\*

*„Crème Brulée“ - gratinierte catalanische Crème*  
mit kandierten Walnüssen und spanischem  
Mandelkuchen  
6,40 €

### Menu F 8

29,50 €

*Karotten-Ingwer Rahmsuppe*  
mit Koriander und Garnelen  
5,90 €

\*\*\*\*\*

*Halbe Vierländer Ente*  
krosch gebraten, mit Preiselbeer-Rahmsauce,  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und  
Petersilienkartoffeln  
18,80 €

\*\*\*\*\*

*Caramel-Zimt-Parfait mit Pflaumenkompott*  
4,80 €

### Menu F 9

33,20 €

*Geeiste Gurkensuppe mit Kresse*  
und Shrimps  
4,90 €

\*\*\*\*\*

*Tournedo vom Kalbsfilet*  
mit Kräuterbutter, Austernpilzen in  
Estragonsahne, Kartoffel-Lauchgratin  
22,80 €

\*\*\*\*\*

*„Sorbeterie“*  
feine Sorbets von Blutorange  
Cassis und Passionsfrucht  
5,50 €

### Menu F 10

25,00 €

*Pürierte Holsteiner Kartoffelsuppe*  
mit Crème fraîche und Schnittlauch  
4,80 €

\*\*\*\*\*

*Perlhuhnbrust*  
auf Rotwein-Thymianjus  
mit jungen Gemüsen,  
pommes macaires  
14,80 €

\*\*\*\*\*

*„Eis & Heiss – Himbeer“*  
Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren  
5,40 €

### Menu F 11

27,20 €

*Kerbelrahmsuppe*  
mit Rauchlachsstreifen  
5,40 €

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet*  
auf rosa Champignons à la crème,  
grüne Bohnen und Kartoffelrösti  
16,40 €

\*\*\*\*\*

*Griesflammeri*  
mit Heidelbeeren und Brombeeren  
5,40 €

### Menu F 12

33,90 €

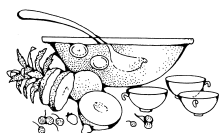
*Tartar von frischem Norwegerlachs*  
auf Kaviarsauce  
8,80 €

\*\*\*\*\*

*Kalbsrückensteak*  
auf Morchelrahmsauce  
mit gebratenen Zucchini, Safranrisotto  
19,70 €

\*\*\*\*\*

*„Eis & Heiss – Kirsch“*  
Vanilleeiscrème mit heißen Sauerkirschen  
5,40 €



Gerne mixen wir für Sie und Ihre Gäste als  
Aperitif oder zur Begrüßung auch einen Cocktail  
mit und ohne Alkohol.



# 3 Festliche Menus

# SCHULAUER FÄHRHAUS

22880 Wedel / Hamburg \* Tel.: 04103 92000 Fax.: 04103 920050

für Gesellschaften, Familienfeiern, Betriebsfeiern ab 20 - 120 Personen **10 / 2009**

## Menu F 14 32,80 €

*Essenz von Rispetomaten  
mit Basilikum-Klößchen*  
4,80 €

\*\*\*\*\*

*Fischvariationen „Graf Luckner“  
Lachs, Zander, Meerbarbe und Scampi  
auf Blattspinat, Kräuterbutter, Sc. Aioli,  
Petersilienkartoffeln*  
20,80 €

\*\*\*\*\*

*Caramel – Zimtparfait,  
warmer Pflaumenkompott*  
7,20 €

## Menu F 15 29,40 €

*Marinierter Ruccolasalat,  
Ziegenkäseröllchen  
im Serranomantel, Pinienkerne*  
6,80 €

\*\*\*\*\*

*Riesengarnelen auf Safransahne  
mit Wildreis & grünen Spargel*  
16,80 €

\*\*\*\*\*

*Mandarinen-Cointreau-Parfait  
auf Bitterschokoladensauce*  
5,80 €

## Menu F 16 26,00 €

*Steinpilzcrème  
mit Estragonsahne*  
5,40 €

\*\*\*\*\*

*Steinbeisserfilet in Sesamkruste  
mit Shrimps, Röstkartoffeln  
und Mangoldtaschen*  
15,80 €

\*\*\*\*\*

*Kokosmousse & Sc. Chocolat  
mit Orangenfilets*  
4,80 €

## Menu F 17 30,00 €

*Dillrahmsuppe  
mit Lachsklößchen*  
5,40 €

\*\*\*\*\*

*Seezungenröllchen mit Hummerfarce  
gefüllt, Hummerrahmsauce,  
Safranreis und Zuckerrerbenshoten*  
17,40 €

\*\*\*\*\*

*Eisbombe ‚Traumschiff‘ mit Feuerwerk  
- Schokolofruchteisbombe mit Dessertkirschen -*  
7,20 €

### *Eine Auswahl aus unserer Vorspeisenliste*

|  |         |   |        |
|--|---------|---|--------|
| <i>Seezungenröllchen in Hummerrahm<br/>Erbsenschoten, Risotto</i>                    | 11,80 € | <i>Matjestartar auf Apfelsahnesauce<br/>Pumpernickel</i>  | 6,80 € |
| <i>Saltimbocca vom Seeteufel<br/>Gemüsejulienne, Safran-Risotto</i>                  | 11,80 € | <i>Salatkomposition mit<br/>Kalbsleberstreifen &amp; Thymian</i>                                    | 7,40 € |
| <i>Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat,<br/>gebratene Tomaten, Pesto</i>           | 9,40 €  | <i>Tomatencarpaccio mit gebratenen<br/>Steinbuttstreifen, Pesto &amp; Röstbaguette</i>              | 8,30 € |
| <i>Riesengarnelen auf Safransahne,<br/>Wildreis und gebratene Tomaten</i>            | 11,80 € | <i>Auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet<br/>mit Preiselbeermeerrettich, Toast &amp; Butter</i> | 7,80 € |
| <i>Gebratene Waldpilze mit frischen<br/>Kräutern, knusprigen Speck &amp; Spätzle</i> | 7,80 €  | <i>Hausgebeizter Lachs<br/>mit Honigsensauce, Röstitaler</i>  | 8,20 € |

Liebe Gäste, unsere Menus zeigen nur einen Bruchteil der Möglichkeiten. Sie können bei obigen Menus Suppe und Dessert austauschen und Ihr Menu auch durch eine warme oder kalte Vorspeise ergänzen. Wenn Sie hier nicht das Passende finden können, beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch. Gerne machen wir Ihnen auch Angebote mit Wild- und sonstigen Saisongerichten oder Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier.  
Geschäftsleitung Gebrüder Behnke

Alle Preise bis zur schriftlichen Bestätigung freibleibend und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

---

## Festliche Cafétafeln für Ihre Familien- oder Betriebsfeier

---

### **Cafétafel A** schon ab 15 Pers. **8,20 €**

1 Kännchen Kaffee, Schokolade oder Tee  
1 Stück Torte nach Saison  
( Sahnetorte oder Obsttorte / Sahne )  
- als Kuchenbuffet aufgebaut -  
(Mehrverzehr wird zu à la carte Preisen berechnet)

---

### **Cafétafel B** schon ab 20 Pers. **11,20 €**

Soviel Sie möchten  
für bis zu 3 Stunden:  
Kaffee, Tee oder Schokolade,  
Torten + Kleingebäck  
- als Kuchenbuffet aufgebaut -

---

### **Cafétafel C** schon ab 20 Pers. **17,20 €**

Zur Begrüßung 1 Glas Sekt Hausmarke  
Soviel Sie möchten für bis zu 3 Stunden:  
Kaffee, Tee oder Schokolade,  
Torten + Kleingebäck  
- als Kuchenbuffet aufgebaut -  
Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Mineralwasser, Säfte  
+ 1 Runde Weinbrand oder Likör

---

Liebe Gäste, wir bitten um ihr Verständnis und um Beachtung:

Wir berechnen bei Cafétafeln Buffets und Menues **mindestens** die **vorbestellte Personenzahl**.  
Geringfügige **Änderung der Personenzahl** (ca.10%) ist **bis 1 Tag vorher** möglich.  
Größere Änderung der Personenzahl bitte spätestens **3 Tage** vor dem Termin.

Bitte weisen Sie uns darauf hin, wenn bei der Personenzahl **Kinder** mitgerechnet sind.  
Wenn Kinder bis incl. 10 Jahren an einem Menu oder Buffet teilnehmen,  
berechnen wir **bei Voranmeldung** nur den **½ Preis**.

Wir behalten uns vor, ihre Feier in einen anderen als den **reservierten Raum** zu verlegen  
oder **weitere Gäste** in ihrem Raum zu platzieren, wenn sich die Personenzahl um mehr als  
**20% verringert**.

Aus hygienischen und haftungsrechtlichen Gründen müssen wir es leider ablehnen,  
**Überreste** von Cafétafeln und Buffets zur **Mitnahme** einzupacken!

---

Reservierungen des gesamten **Graf-Luckner-Restaurants** sind tagsüber  
erst ab **50 / 60** Personen möglich.

---

Reservierungen des gesamten **J.-Rist-Salons** sind tagsüber  
erst ab **35 / 45** Personen möglich.

## Getränkepauschalen

### Pauschale **ohne** Spirituosen

bis 4 Stunden 17,50 € à Pers.  
jede weitere angebrochene Stunde  
4,00 € à Pers

#### Die Pauschale schließt ein:

1 Runde Weinbrand,  
Malteser oder Likör.

#### In beliebiger Menge:

Bier, Sekt, Wein ( 3-4 Sorten ),  
alle alkoholfreien Getränke,  
Kaffee, Tee, Schokolade

### Pauschale **mit** Spirituosen

bis 4 Stunden 25,00 € à Pers.  
jede weitere angebrochene Stunde  
5,50 € à Pers.

#### Die Pauschale schließt ein:

##### In beliebiger Menge:

Sekt, Bier, Wein ( 3-4 Sorten ),  
alle alkoholfreien Getränke,  
Kaffee, Tee, Schokolade

##### alle gängigen Spirituosen

außer Luxusmarken

- nicht flaschenweise eingesetzt -

Die maximale Personenzahl gilt als Berechnungsgrundlage für die Pauschale.

## Unsere Räume für Festlichkeiten



### Restaurant Graf Luckner

bis 120 Pers. an 4er Tischen ( ohne Tanzfläche )  
bis max. 80 Pers. an einer Tafel ( mit Tanzfläche )  
Tanzfläche Aufbaupauschale 60,00 €  
Nebenraum Bar 80,00 € \* Außenterrasse 100,00 €

### Johann-Rist-Salon - Kaminzimmer -

bis 72 Pers. an 4er Tischen  
bis max. 36 Pers.  
an einer Tafel  
Tanzfläche Aufbaupauschale 50,00 €

### Johann-Rist-Terrasse

bis 132 Pers. an 4er Tischen

### J.-Rist-Terrasse + Salon

bis 212 Pers. an 4er Tischen

### Festsaal mit Bühne

bis 140 Pers. an Einzeltischen  
bei großer Tanzfläche  
bis 230 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche  
( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )  
separate kleine Bar 60,00 €

### Festsaal + J.-Rist-Terrasse

bis 270 Pers. an Einzeltischen  
mit Tanzfläche  
bis 360 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche  
( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )  
separate kleine Bar 60,00 €

### Saal + J.-Rist-Terrasse + Salon

bis 350 Pers. an Einzeltischen mit Tanzfläche  
bis 430 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche  
( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )  
separate kleine Bar 60,00 €

### Buddelschiff- & Muschel-Museum

im Sousterain des Schulauer Fährhauses  
steht für maritime Sekttempfänge  
bis 70 Pers. zur Verfügung  
Raummiete 150,00 €