

# Angebote für Gruppen und Tagungen

Das „KochLust“ Team des Café Kaltehofe verwöhnt Gruppenausflügler bzw. Tagungen auf Wunsch mit einem „1- bis 3-Gang-Essen“ nach individueller Absprache.

Außerdem bietet das Café Kaltehofe zwei „Kaffee & Kuchen“ Pauschalen an.

Hauptgericht und 1 Getränk:	16,00 € (incl. 1 Glas Softgetränk nach Wunsch per 0,3L.)
Preis pro 2-Gang-Menü:	16,00 € (+ Getränke)
Preis pro 3-Gang-Menü:	19,00 € (+ Getränke)
Kaffee & Kuchen I	8,00 € (Kaffee & Tee satt + 1 Stck. Kuchen mit Sahne wer will)
Kaffee & Kuchen II	11,00 € (Kaffee & Tee & Leitungswasser und Saft satt + 1 Stck. Kuchen mit Sahne wer will)

Folgende Mittagessen stehen Ihnen zurzeit zur Auswahl; Änderungen gerne nach Absprache

## VORSPEISEN

bitte nur 1 Variante für die ganze Gruppe auswählen!

saisonale Suppen, saisonale Salate und sonstige Vorspeisen nach Absprache dazu jeweils Brot u. Dip

## HAUPTGERICHTE

Januar	Grünkohl mit Kasseler <b>oder</b> Hühnerbrust mit Gemüse dazu jeweils Röstkartoffeln
Februar	Schweinefilet in Jus <b>oder</b> Fischfilet in Dillsauce dazu jeweils Gemüse und Kartoffeln
März	Putenbrust in Sahnesauce mit Gemüse und Reis <b>oder</b> Panfisch „Kaltehofe“
April	Spargel mit Lachs <b>oder</b> Rauchschinken mit zerlassener Butter dazu Kartoffeln
Mai	Spargel mit Schweinefilet <b>oder</b> Matjes in Apfel-Zwiebel-Schmand mit Röstkartoffeln
Juni	Hühnerbrust <b>oder</b> Lachsfilet in Zitronen-Basilikumsauce dazu bunter Spargel u. Reis
Juli	Schweineragout mit Zucchini_Tomaten <b>oder</b> Puten-Gemüsecurry mit Kartoffelwürfel
August	Kalbsbratenscheibe in Kräutersauce <b>oder</b> Huhn auf Fenchelgemüse dazu Reis
September	Pilze in Kräutersahne dazu Schweinefilet <b>oder</b> Roastbeef mit Pilzen und Spätzle
Oktober	Putenbrust <b>oder</b> Schweinebraten auf Rotkohl mit Ofenkartoffeln
November	Kasselerbraten <b>oder</b> Zander auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelgratin
Dezember	Entenkeule <b>oder</b> Schweinebraten auf Apfel- Rotkohl mit kleinen Klößchen

Vegetarische Speisen z.B. Eintöpfe, Gemüseteller oder Nudelgerichte auf Anfrage

## DESSERT

bitte nur 1 Variante für die ganze Gruppe auswählen!

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce / Frischer Obstsalat der Saison mit Vanillecreme  
Hamburger Grieß mit Fruchtsauce / Schokoladenpudding mit Sahne / Vanillecreme mit Früchten

Wir bitten Sie das genaue Essen mindestens 1 Woche vor Ihrem Besuch bei uns zu bestellen!  
Die genaue Anzahl der Essen dann 2 Tage vor Ihrem Besuch als verbindliche Mindestbestellmenge  
per Mail: [gastro@wasserkunst-hamburg.de](mailto:gastro@wasserkunst-hamburg.de) oder per Telefon: 040/390 80 56 (Büro)

Das „KochLust“ Team des Café Kaltehofe freut sich auf Ihren Besuch