

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:	18,00 € (incl. 1 Glas Softgetränk nach Wunsch per 0,3L.)
Preis pro 2-Gang-Menü:	18,00 € (+ Getränke)
Preis pro 3-Gang-Menü:	21,00 € (+ Getränke)
Kaffee & Kuchen I	9,00 € (Kaffee & Tee satt + 1 Stck. Kuchen mit Sahne wer will)
Kaffee & Kuchen II	12,00 € (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 oder Hühnerbrust mit Gemüse dazu jeweils Röstkartoffeln
Februar	Schweinefilet in Jus oder Fischfilet in Dillsauce dazu jeweils Gemüse und Kartoffeln
März	Putenbrust in Sahnesauce mit Gemüse und Reis oder Panfisch „Kaltehofe“
April	Spargel mit Lachs oder Rauchschinken mit zerlassener Butter dazu Kartoffeln
Mai	Spargel mit Schweinefilet oder Matjes in Apfel-Zwiebel-Schmand mit Röstkartoffeln
Juni	Hühnerbrust oder Lachsfilet in Zitronen-Basilikumsauce dazu bunter Spargel u. Reis
Juli	Schweineragout mit Zucchini_Tomaten oder Puten-Gemüsecurry mit Kartoffelwürfel
August	Kalbsbratenscheibe in Kräutersauce oder Huhn auf Fenchelgemüse dazu Reis
September	Pilze in Kräutersahne dazu Schweinefilet oder Roastbeef mit Pilzen und Spätzle
Oktober	Putenbrust oder Schweinebraten auf Rotkohl mit Ofenkartoffeln
November	Kasselerbraten oder Zander auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelgratin
Dezember	Entenkeule oder 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 oder per Telefon: 040/390 80 56 (Büro)

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