FEIERN, WO HAMBURG AM SCHÖNSTEN IST!

CLAUSEN'S
VIERLÄNDER
LANDHAUS
EVENTLOCATION

HERZLICH WILLKOMMEN!

Sie haben etwas zu feiern oder planen eine Veranstaltung – ein besonderes Ereignis, bei dem Sie Ihre Gäste verwöhnen möchten?

… dann sind Sie bei uns in guten Händen!

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in unser umfassendes Dienstleistungsangebot ermöglichen. Lassen Sie sich von unserem Angebot verwöhnen und verpassen Sie es nicht, unsere Köstlichkeiten von unserem Partner Clausen Catering zu probieren!

Bei uns ist der Kunde König – und Könige speisen bekanntlich königlich!

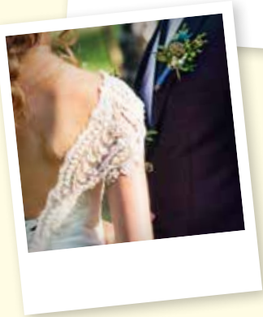
In diesem Sinne vertrauen Sie Ihrem Geschmack.

EVENTS À LA CARTE!

Der Name Clausen steht seit über 45 Jahren für höchste Zuverlässigkeit. Handwerkliches Können, flexible Logistik und solide Erfahrungswerte machen uns zu Ihrem kompetenten Partner in allen Fragen rund um das Wohl Ihrer Gäste.

Wie auch immer Sie sich Ihre Veranstaltung vorstellen, wir entwickeln stets das passende Konzept für Sie.

Ihr Christian Clausen



Alle unsere Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, gültig seit dem 01.03.2024.
Alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

ES GIBT IMMER WAS ZU FEIERN!

Hochzeit	Seite 06
Familienfeier	Seite 09
Firmenevents	Seite 11

LET THE SHOW BEGIN!

Best of Musical	Seite 13
Herrscher der Löwen	Seite 14
ABBA Show	Seite 15
Comedykellnerin	Seite 17
Partysänger	Seite 18
Kirchengesang	Seite 19
DJ	Seite 20
Schlagerparty	Seite 21
Vom Walzer bis zum …	Seite 21
Lichterzeremonie	Seite 22
… und vieles Weitere!	Seite 23

GETRÄNKE & SPEISEN

Getränkepauschalen	Seite 25
Gin & Wein	Seite 26
Catering	Seite 28
Menüvorschläge	Seite 29
Suppenspezialitäten	Seite 35
Zwischengänge	Seite 36
Sushi	Seite 37
Unsere Hauptgänge	Seite 38
Beilagen	Seite 39
Dessertvariationen	Seite 40
Kuchenzeit	Seite 41
Fingerfood/Mitternachtssnack	Seite 42
Kleine Gäste, ganz groß!	Seite 43
Buffets	Seite 44

MEHR ALS ÜBERNACHTEN

Vierländer Haus Appartements	Seite 27

HOCHZEITEN

Der schönste Tag in Ihrem Leben sollte nicht nur etwas Besonderes sein, sondern ein einzigartiges Erlebnis.

Gemeinsam mit Ihnen planen wir eine unvergessliche Feier in einem schönen, exklusiven und stilvollen Ambiente. Unsere langjährige Eventerfahrung und unser kreatives Serviceteam sorgen für einen einmaligen Tag, der unvergessen bleibt für Sie und Ihre Gäste.

ROMANTISCH, AUSGEFALLEN, BESONDERS – EINFACH TRAUMHAFT!

Aus verschiedenen Räumlichkeiten bestehend, bietet unser Vierländer Landhaus Platz für 30–600 Personen.

Verwöhnt werden unsere Gäste mit regionaler und internationaler Küche in Form eines Menüs oder Buffets, das von unserem vertrauten und engen Partner Clausen Catering zubereitet wird.

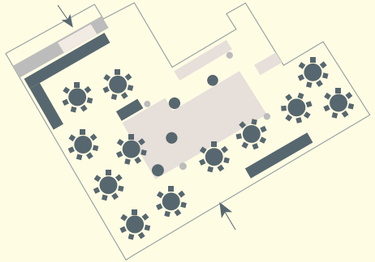
Mit Blick auf die Dove-Elbe und eigenem Anleger für eine Anreise oder einen Ausflug mit dem Schiff ist unsere Location der ideale Ort.
Unsere Terrassen eignen sich hervorragend für ein romantisches Abendessen oder auch für einen Empfang in lockerer Atmosphäre.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in unserem großen und wunderschönen Garten Ihren besonderen Tag mit einer »freien Trauung« zu krönen.

UNSERE HOCHZEITSIDEE, IHR PERFEKTER TAG!

Eine mögliche Hochzeitspauschale, auf Basis von 80 Personen, könnte folgendermaßen aussehen:

- professionelle und persönliche Beratung und Betreuung
- verschiedene Räumlichkeiten nach Personenzahl
- Bestuhlung inklusive weißer Hussen
- Tischdekoration und Blumenarrangements
- stimmungsvoll arrangiertes Licht
- Getränkepauschale A inklusive Empfang, Softgetränke, Säfte, Mineralwasser, Biere (auch alkoholfrei), korrespondierende Weine, Sekt, Prosecco
- gehobenes kalt-warmes Buffet oder Menü
- Mitternachtssnack
- Arrangement für 10 Std., ohne Unterbrechung zwischen 15:00 und 03:00 Uhr frei wählbar
- inklusive Servicepersonal
- inklusive Raummiete
- kostenfreie Parkplätze
- Pauschale gilt für 8 Stunden
- flexible Verlängerung möglich nach Absprache – Verlängerungsstunde inklusive Getränke und Personal € 690,00 je angefangene Stunde



pro Person ab 149,– €

Wir haben die Ideen und Kontakte für Ihre unvergessliche und einzigartige Hochzeit!

TRAUUNGEN UNTER FREIEM HIMMEL

Ihre Traumhochzeit wird Wirklichkeit. Jedes Brautpaar wünscht sich eine ganz persönliche, individuelle Trauung voller Emotionen.

Die freie Trauung bietet Ihnen eine Zeremonie, die ganz auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmt ist.

Sie können die musikalische Unterhaltung, den Ablauf der Zeremonie, die Texte und die persönlichen Versprechen ganz individuell auswählen und gestalten.

Lassen Sie sich in unserem Garten in idyllischer Umgebung mit anschließendem Sektempfang die Sonne ins Gesicht scheinen.

Preis
290,– €

Weitere Informationen
pauschal inklusive Traugesteck

FAMILIENFEIERN

Ob Geburtstag, Jubiläum, Konfirmation, Kommunion oder Kaffeekränzchen: Es gibt viele Anlässe, mit der Familie, Freunden und Bekannten zu feiern.
Ihren besonderen Tag machen wir unvergesslich. Wir begleiten und unterstützen Sie bei der Planung. Bei uns sind Sie in besten Händen.

So könnte Ihre nächste Familienfeier aussehen:

- runde Tische und Stühle inklusive weißer Tischdecken und Hussen
- Empfang an Bistrotischen mit weißen Hussen
- Blumenschmuck und Tischdekoration in Ihren Wunschfarben
- gehobenes kalt-warmes Buffet oder Menü von unserem Partner Clausen Catering
- Buffet-Tische und Tischdecken
- Profi-DJ inklusive kompletter Ton- und Lichtanlage
- Stimmungslicht und Feuersäulen
- angepasstes Rahmenprogramm
- kompetentes Servicepersonal
- kostenfreie Parkplätze

WEIHNACHTSFEIERN: GRÜNKOHL-, WILD- UND GÄNSEESSEN

Erleben Sie eine genussvolle Weihnachtsfeier der Extraklasse!

Schauen Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen, Freunden oder Kameraden auf das letzte Jahr zurück und läuten Sie gemeinsam die Weihnachtszeit ein. Wir wissen: Die jährliche Weihnachtsfeier gehört zu den absoluten Highlights für alle und sorgt für einen gelungenen Abschluss eines erfolgreichen Jahres. Sagen Sie Danke und genießen Sie dieses Jahr ein ungewöhnliches Weihnachtsessen mit traditionellen Klassikern wie Wild oder Gans.

Unsere Küche verzaubert Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und versetzt Sie in genussvolle Weihnachtsstimmung.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Sprechen Sie uns an.

FIRMENEVENTS

- Tagung
- Produktpräsentation im größeren Rahmen vor Fachpublikum
- Firmenjubiläum, Businessmeeting, Seminare
- Mitarbeitermotivation
- Sommerfest
- Weihnachtsfeier

Sie suchen dafür noch die passende Location mit attraktiven und individuellen Angeboten?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Unabhängig vom konkreten Anlass Ihres Businessevents:
Unser Team bietet Ihnen die komplette Event-Organisation von A bis Z.

Von der passenden Räumlichkeit über Präsentationstechnik bis hin zur Bewirtung und zum Rahmenprogramm können Sie alles vertrauensvoll in unsere bewährten Hände legen.
Am besten, Sie greifen gleich zum Telefon, sobald Sie ein Firmenevent zu planen beginnen!

040/72 34 00 88 ist die Nummer für professionelle Firmenevents, die überzeugen und Ihren Erfolg steigern.

LET THE SHOW BEGIN!

Künstler und Showideen sind das Tüpfelchen auf dem „i“ einer rundum gelungenen Festlichkeit.

Durch unsere langjährigen Kontakte zur Showbranche und Künstlerszene sind wir sehr gut vernetzt und daher immer in der Lage, Ihnen spektakuläre und professionelle Künstler aller Genres anzubieten.

Von der prominenten Schauspielerin über Komiker bis hin zu broadwayreifen Musicalshows und zukünftigen Partykünstlern. Ein Pianist oder Saxophonspieler beim Entree, eine Liveband zum „Abhotten“ oder einen professionellen DJ, der die Stimmung zum Kochen bringt … Fordern Sie uns heraus und staunen Sie, welche Unterhaltungskünstler wir für Sie herbeizaubern.

BEST OF MUSICALS

Machen Sie mit Ihren Gästen eine Reise durch die schönsten Musicals von gestern bis heute. Erleben Sie unvergessliche musikalische Höhepunkte aus weltbekannten Musicals LIVE gesungen und spielerisch umgesetzt.

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dem König der Löwen, mit Mamma Mia, dem Phantom der Oper und vielem mehr.

Auftrittsdauer
3 x 20 Minuten

Preise inklusive Technik

- Solshow mit einer Sängerin 450,– €
- kleine Show mit einem Sänger und einer Sängerin 850,– €

Weitere Informationen
Die Show kann vor, zwischen oder nach den Gängen oder dem Buffet platziert werden.

HERRSCHER DER LÖWEN

Die Geschichte
Tief im Dschungel von Afrika, da herrschen die Löwen. Dort lebt auch der kleine Löwe Simba, der jetzt schon gerne König wäre. Am liebsten zeigt er dies seiner Freundin Nala. Sein Onkel jedoch macht ihm viele Schwierigkeiten und vertreibt ihn in die Wüste. Dort ist er ganz alleine, bis er den verrückten Timon und den dicken Pumba kennenlernt. Sie nehmen ihn liebevoll auf und zeigen ihm, wie einfach das Leben sein kann. Zudem sagen sie immer das Sprichwort: „HAKUNA MATATA“.

Die Show
Wir entführen Ihre Gäste und Sie in eine romantische und witzige Welt der Tiere. Ob nun ein Dinnerabend oder ein Event, alle werden in die Tiefe des Dschungels mitgerissen. Mit großen Balladen wie „Can you feel the Love Tonight“ von Elton John, oder dem Welthit „The Lion Sleeps Tonight“ begeistern wir Ihr Publikum mit live gesungenen Titeln.

Auftrittsdauer
ca. 25–30 Minuten

Preise inklusive Technik
auf Anfrage

- Show mit einem Sänger und einer Sängerin

ABBA SHOW

Mit live gesungenen Titeln wie „Mama Mia“, „Dancing Queen“ und vielen weiteren Hits von Abba werden unsere Darsteller Sie und Ihre Gäste von den Stühlen reißen. Beeindruckende Stimmen, Kostüme und Choreografien sind Eindrücke, die Sie nicht vergessen werden. Spätestens wenn es heißt „Gimme! Gimme! Gimme!“, wird keiner sitzen bleiben wollen!

Auftrittsdauer
ca. 30 Minuten

Preise inklusive Technik
auf Anfrage

- kleine Show mit zwei Sängerinnen
- große Show mit einem Sänger und drei Sängerinnen

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST!

LA ROCHEFOUCAULD

DIE COMEDY-KELLNERIN MARGOTT

Als Comedy-Kellnerin Margott verwandelt Sie Ihre Feier wie Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier zu einem edlen Dinnerspektakel voller Freude, Humor und Verblüffung.

Sie mischt sich unter das Servicepersonal und sorgt dafür, dass unter den Gästen eine lockere, heitere Atmosphäre entsteht. Ihre Animation als Comedy-Kellnerin ist eine Mischung aus Stand-up-Comedy, Situationskomik und Improvisation.

Im hohen Bogen schenkt Sie aus der Gießkanne Sekt ein, mixt O-Saft dazu, verteilt Essensmarken für das Buffet, putzt die Brillen der Gäste und hängt die Garderobe weg.

Sehr gerne singt Margott mit den Gästen oder massiert zwischendurch die Herren. Auch die Reinlichkeit darf nicht fehlen, so läuft Sie mit dem Staubwedel herum und wedelt alles ab, was ihr in die Finger kommt.

Sie möchten eine verrückte Kellnerin, die Ihren Gästen garantiert die schlechte Laune verdirbt – aber natürlich ohne zu kleckern und ohne irgendjemanden zu beschämen? Die Comedy-Kellnerin ist das gewisse Extra Ihres Menüs, die auch bei einem Buffet eine grandiose Feier verspricht. Dabei werden die Lachmuskeln Ihrer Gäste stark strapaziert!

Auftrittsdauer
2 Stunden

Preis
auf Anfrage

Weitere Informationen
Das nötige Zubehör bringt Margott selbstverständlich mit.

PARTYSÄNGER

Alle Feiern leben von guter Musik – mit einem Repertoire von stilvoll-dezent bis stimmungsvoll, von Schlagern bis zu den Hits von heute sorgen unsere Sänger für die richtige Partystimmung.

Erleben Sie ein einzigartiges Musikerlebnis für Sie und Ihre Gäste, bei der jeder das Tanzbein schwingen wird!

Auftrittsdauer
ca. 2 x 25 Minuten

Preise inklusive Technik
auf Anfrage

- Liveauftritt zur Party
- Livegesang zum Empfang

KIRCHENGESANG

Sie haben sich entschieden, sich das Ja-Wort zu geben, und wollen mit einem besonderen Tag dieses einzigartige Erlebnis feiern.

Musik begleitet uns fast den ganzen Tag. Eine Kombination aus Musik und Traurede verleiht Ihrer Zeremonie etwas Besonderes und schenkt Ihren Gästen eine einmalige Stimmung.

Lassen Sie sich Ihr Lieblingslied singen oder einen Song mit besonderen Erinnerungen.

Unsere Sängerinnen und Sänger erfüllen Ihren Wunsch!

Auftrittsdauer
2 – 3 Lieder

Preise inklusive Technik
auf Anfrage

Weitere Informationen
Hörproben finden Sie unter
www.vierländer-landhaus.de

DJ

Die richtige Musik zum richtigen Zeitpunkt spielen, das ist es, was ein DJ beherrschen muss.

Durch unsere langjährigen Tourakte können wir Ihnen professionelle DJs anbieten.

Wir begleiten Sie bei der Planung Ihres Events. Angefangen mit einem ausführlichen Gespräch über Ihre Musikwünsche und Musikstile, die Beleuchtung der Location bis zur Moderation Ihres Events.

Beeindrucken Sie Ihre Gäste auf einer unvergesslichen Feier.

Spieldauer
8 Stunden

Preis inklusive Technik
750,– €

Weitere Informationen
Verlängerungsstunde 90,– €/Std.

SCHLAGERPARTY

Hier werden die Discofox-Fans voll auf ihre Kosten kommen. Unser Showact heizt ein und bringt alle zum Mitmachen.

Ob Marianne Rosenberg ★ Udo Jürgens Andrea Berg ★ Dschinghis Khan ★ Ute Freudenberg ★ Matthias Reim ★ Vicky Leandros ★ Mary Roos ★ oder Helene Fischer – hier kommt alles dran, was in die Beine geht!

Auftrittsdauer
2 x 30 Minuten

Preis inklusive Technik
auf Anfrage

Weitere Informationen
Frei wählbarer Zeitpunkt des Auftritts.

VOM WALZER BIS ZUM WIRTSCHAFTSWUNDER

Mit den Ohrwürmern von damals bis heute.

Que Sera Sera ★ Vom Stadtpark die Laternen
Zwei kleine Italiener ★ Monsieur Dupont
Tippi Tippi Tippso ★ Schuld war nur der Bossa Nova
Downtown ★ Ich will keine Schokolade ★ Lady Sunshine
Mr. Moon ★ u. v. a

Auftrittsdauer
2 x 30 Minuten

Preis inklusive Technik
auf Anfrage

Weitere Informationen
Frei wählbarer Zeitpunkt des Auftritts.

LICHTERZEREMONIE

Krönen Sie Ihren ganz besonderen Tag mit einer romantischen einzigartigen Lichterzeremonie in schöner Umgebung.

Gehen Sie mit Ihren Gästen zu unserem stimmungsvoll arrangierten Schiffsanleger durch den mit Fackeln beleuchteten Garten.

Dort empfangen wir Sie mit einem Glas Prosecco bei passender romantischer musikalischer Untermalung.

Preis

- Lichterzeremonie
  290,– €
- pro Laterne
  zzgl. 2,20 €
- Sänger oder Sängerin
  zzgl. 450,– €

... UND VIELES WEITERE!

CANDYBAR
149,– €

FOTOBOX
299,– €

POPCORNMASCHINE
159,– €

BEI UNS IST DER KUNDE KÖNIG & KÖNIGE SPEISEN BEKANNTLICH KÖNIGLICH!

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale A*

- Prosecco zum Empfang
- Softgetränke (keine Energydrinks)
- Mineralwasser
- Säfte
- Biere (auch alkoholfrei)
- korrespondierende Weine
- Prosecco
- eine Runde Verteiler nach dem Essen
- Filterkaffee und Tee

*Weitere Getränke können einzeln abgerechnet werden.

Pro Person 49,– €

Getränkepauschale B

- Aperol Spritz, Hugo und Prosecco zum Empfang
- Softgetränke
- Mineralwasser
- Säfte
- Biere (auch alkoholfrei)
- korrespondierende Weine
- Sekt
- Longdrinks
- Schnäpse
- Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten
- keine Alkoholsorten-begrenzung
- Aperol Spritz, Hugo

Pro Person 65,– €

Getränkepauschale C

- Aperol Spritz, Hugo und Prosecco zum Empfang
- Softgetränke
- Mineralwasser
- Säfte
- Biere (auch alkoholfrei)
- korrespondierende Weine
- Sekt
- Longdrinks
- Gin- und Whiskey-Spezialitäten
- Schnäpse
- Hugo, Aperol Spritz
- Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten

Pro Person 79,– €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einen Champagnerempfang (Moet Chandon) an.

Pro Person 16,00 €

Bei Buchung einer Getränkepauschale reduziert sich dieser um 3,– €.

Die angebotenen Getränkepauschalen haben ein Zeitlimit von 8 Stunden! Gerne erstellen wir Ihre individuelle Pauschale ab 5 Stunden*! Oder wir rechnen die Getränke individuell ab!

GIN & WHISKEY SPECIAL

Besondere Gin- und Whiskey-Sorten dürfen bei keiner Feier mehr fehlen.
Mit unserem Gin & Whiskey Special bieten Sie Ihren Gästen eine außergewöhnliche Auswahl.

Herzlich willkommen!

Erholung pur vor den Toren der Hansestadt. Egal ob ein ausgiebiger, „königlicher“ Aufenthalt in unserer hochmodernen und 70 Quadratmeter großen Suite Vierlanden oder ein Wochenende mit der Familie in einem unserer fünf geräumigen Appartements.

CLAUSEN´S
VIERLÄNDER HAUS
-Appartements-

Wohlfühl-Appartements

Erholung pur vor den Toren der Hansestadt. Egal ob ein ausgiebiger, „königlicher“ Aufenthalt in unserer hochmodernen und 70 Quadratmeter großen Suite Vierlanden oder ein Wochenende mit der Familie in einer unserer fünf geräumigen Ferienwohnungen. Clausen's Vierländer Haus macht Ihren Ausflug zu etwas ganz Besonderem und bietet Ihnen eine Unterkunft zum Wohlfühlen. Alle Wohnungen sind hochwertig und in hellen, abgestimmten, natürlichen Farben eingerichtet. Egal ob im kuschelweichen Doppel-Boxspringbett, in der top ausgestatteten Pantry-Küche oder auf dem Balkon mit eleganten Sitzmöbeln – schalten Sie ab und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Buchung und mehr unter:

www.vierlaender-haus.de

Marlis, Christian und Kay Clausen GbR
Neuengammer Hausdeich 215 | 21039 Hamburg
T: (040) 7 23 77 310 • F: (040) 7 23 77 333
E-Mail: booking@vierlaender-haus.de

DAS CATERING

Bei uns ist der Kunde König – und Könige speisen bekanntlich königlich!

Unter diesem Motto betreiben wir als vertrauter und enger Partner des Vierländer Landhauses unser Catering-Geschäft, und zwar von Anfang an:

Wenn Sie uns ansprechen, dann beraten wir Sie zunächst umfassend. Am besten im persönlichen Beratungsgespräch. Denn wir sind überzeugt, dass das persönliche Gespräch am besten geeignet ist, Sie und Ihre Wünsche optimal kennenzulernen. Damit bekommt die Planung Ihrer Feierlichkeit oder Ihres Bewirtungsanlasses ein solides Fundament, auf dem alle Details von A bis Z aufbauen können. Gute Planung ist Voraussetzung für gelungene Events, bei denen Sie sich ganz stressfrei Ihren Gästen widmen und uns den Rest überlassen können.

Qualität ist unser A und O.

Ansässig im Herzen der Vierlande, dem „Garten Hamburgs“, sind wir eng vernetzt mit den lokalen und regionalen Gärtnereien und Landwirten. So können wir für erstklassige Qualität unser verarbeiteten Lebensmittel bürgen.

Prüfungs-Zertifikat

Clausen-Catering & Events

PARTY SERVICE STERNE – Klassifizierung

vier Sterne

PARTY SERVICE BUND DEUTSCHLAND e.V.

CLAUSEN CATERING

Alle unsere Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, gültig seit dem 1. März 2024.
Alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

MENÜVORSCHLÄGE

Privat oder geschäftlich – Ihre Vorstellungen und Wünsche in Sachen Catering setzen wir stets mit viel Herzblut, hoher Zuverlässigkeit und in erstklassiger Qualität um. Zu jedem Anlass. In jeder Größenordnung. Für 2 Personen oder für 2000. Für den kleinen Abend zu Hause, für die Geschäftskonferenz oder für eine unvergessliche Hochzeit.

Unser Personal verfügt stets über das passende Gespür, welches Menü am besten zu Ihrem Event passt.

Gerne beraten wir Sie zur Menüauswahl und passen natürlich fast alles Ihren Vorstellungen und Wünschen an.

Sie wissen noch nicht genau, was Ihren Gästen am besten schmeckt? Nachfolgend haben wir eine kleine Auswahl zusammengestellt, wie Ihr Menü aussehen könnte.

Lassen Sie sich inspirieren!

MENÜVORSCHLÄGE

3-GANG-MENÜ NACH WAHL IN DER HOCHZEITS-PAUSCHALE ENTHALTEN, WEITERE GÄNGE PREIS AUF ANFRAGE

Vorspeisen

SALAT VON RUCOLA
in Balsamicodressing mit karamellisierten Kirschtomaten, Wildkräutern und Parmesanchips

VARIATION VON ANTIPASTI
verschiedene Antipasti mit frischem Baguette und Salatbouquette

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
mit buntem Salatbouquet, roter Zwiebelmarmelade, Lorbeer und Haselnussdressing

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
auf Feldsalat, gerösteten Pinienkernen und Himbeerdressing

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit geraspeltem Parmesan, Pinienkernen und Salatbouquet in Vinaigrette

PESCACCIO VON LACHS UND ZANDER
mit Crème fraîche und grünem Pesto

BÜFFELMOZZARELLA
im Serranoschinkenmantel auf buntem Tomatenconfit aus Vierländer Gärten

PRÄSENTIERT VON CLAUSEN CATERING

MENÜVORSCHLÄGE

Suppen

KLARE RINDERCONSOMMÉ mit Gemüse und Fadennudeln

HOCHZEITSSUPPE mit Eierstich und Fleischklößchen

KÄSE-LAUCH-SUPPE mit Croutons

TOMATENCREMESUPPE mit Tomatenconcassée und Croutons

KREBSSUPPE mit Klößchen

SPARGELCREMESUPPE mit Klößchen

PFEFFER-FEIGEN-ANANAS-SUPPE mit feiner Feigeneinlage

BÜSUMER KARTOFFELCREMESUPPE mit frischen Nordseekrabben

PFIFFERLINGSCREMESUPPE

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 100 % vegetarisch

SÜSSKARTOFFELSUPPE 100 % vegetarisch

KOKOS-CHILI-SUPPE 100 % vegetarisch

MENÜVORSCHLÄGE

Zwischengänge

ZACKENBARSCHFILET
auf mediterranem Gemüse und Basilikumpesto

FILET VOM ZANDER
mit Risotto von grünem Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten

SCAMPI IM STRUDELTEIG GEBACKEN
auf Wokgemüse

FILET VOM LOUP DE MER
mit glasierten Lauchzwiebeln und Mangochutney

POITIERTES BRÜSTCHEN VON DER WACHTEL
an Bandnudeln und Thymianjus

LATTE MACCIATO
von grünen Erbsen mit Milchschaum und geröstetem Speck

PRÄSENTIERT VON CLAUSEN CATERING

MENÜVORSCHLÄGE

Hauptgänge

GESCHMORTER TAFELSPITZ VOM SALZWIESENKALB
auf Apfel-Meerrettich-Sauce und Bouillonkartoffeln

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN
in Pfifferlingrahm, Kartoffelgratin, Portweinjus

ROSA RÜCKEN VOM VIERLÄNDER OCHS
an Urkarotten, Kartoffelgratin und Sauce bernaise

GEBRATENES ZANDERFILET
mit grüner Currysauce auf Mangoldgemüse

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
in Rosmarinjus mit Marktgemüsen und Macairekartoffeln

FRISCHLINGSKEULE AUS HEIMISCHEN FORSTEN
in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, gefüllter Preiselbeerbirne, Speck-rosenkohl und Mandelkroketten

SEEZUNGENSTREIFEN AUF HUMMERRISOTTO
mit Fenchel und Brokkoli

MENÜVORSCHLÄGE

Desserts

JOGHURT-ZITRONEN-PANNA-COTTA
mit Kirschragout aus dem Alten Land

CRÉME BRÛLÉE
mit Erdbeer-Minz-Salat

PETIT FOURS
aus unserer Zuckerküche

VIERLÄNDER DESSERTVARIATION
erlesene Früchte treffen auf zartbittere Schokolade und Walnusseis

WARMER APFELSTRUDEL
mit Vanilleeis und Sauce

SCHOKOLADENMALHEUR
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel, dazu Vanilleeis

BUFFET MAL ANDERS!

SUPPENSPEZIALITÄTEN

in Terrinen serviert!

Klare Suppen

Klare Rinderconsommé (Gemüse und Fadennudeln)	**7,20€**
Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen*	**7,20€**

Buffet mal anders:
in Terrinen serviert

Käse-Lauch-Suppe mit Croutons	**7,20€**
Tomatencremesuppe mit Croutons	**6,50€**
Krebssuppe mit Klößchen	**8,20€**
Spargelcremesuppe mit Klößchen	**8,20€**
Pfeffer-Feigen-Ananas-Suppe mit feiner Feigeneinlage	**8,20€**
Büsumer Kartoffelcremesuppe mit frischen Nordseekrabben	**9,40€**
Pfifferlings-Cremesuppe	**9,40€**
Karotten-Ingwer-Suppe	**7,20€**
Süßkartoffelsuppe	**7,20€**
Kokos-Chili-Suppe	**7,20€**

*Fleischklößchen aus eigener Herstellung

ZWISCHENGÄNGE

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen	**7,70€**
Variation von Tortellini an getrüffelter Käsesauce und Parmesanflocken	**14,90€**
Italienischer Schinken auf buntem Melonensalat	**17,20€**
Entenbrust auf frischem Feldsalat	**17,20€**
Räucherfisch-Variante an buntem Salatbouquet	**19,60€**
Rinderfilet-Streifen auf Rucola-Tomaten-Salat	**20,80€**
Gebeizter Lachs	**19,60€**
Lachsfilet auf der Haut gebraten an Blattspinat mit Safransauce	**20,80€**
Variation vom Scampi auf grünen Bandnudeln mit erlesenen Saucen	**19,60 €**

Alle Salate und Dressing aus eigener Herstellung.
Variationen von frischem Sushi. Preis auf Anfrage.

SUSHI

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen einen Zwischengang mit frischen Sushi-Variationen an.
Auf unserer Speisekarte finden Sie eine leckere Auswahl vieler fernöstlicher Spezialitäten. Dabei können Sie sich entweder Ihr ganz eigenes Sushi-Menü zusammenstellen oder einfach aus unserer Auswahl entscheiden.

Gerne können Sie dieses auch als Highlight auf Ihrem Büffet anbieten.

Wir beraten Sie gerne.

Preis
auf Anfrage

UNSERE HAUPTGÄNGE

auf Platten eingesetzt

Zartes Roastbeef rosa gebraten und saftiges Schweinefilet auf karamellisierten Zwiebeln mit Sauce béarnaise und Bratenjus	**39,10 €**
Steakhüfte rosa gebraten, Jungschweinrücken, und Entenbrust auf frischer Pilzpfanne, dazu reichen wir grüne Pfeffersauce und Orangensauce	**42,70 €**
Zartes Rinder- und Schweinefilet, Lammlachse oder Entenbrust auf frischer Edelpilzpfanne, dazu reichen wir eine Sauce béarnaise, eine bunte Pfeffersauce, eine Balsamico-Feigen-Sauce oder Orangensauce.	**55,80 €**
Geschmorte Rehkeule oder Wildschweinbraten an Sellerie-Kartoffel-Püree mit einer Portweinsauce oder Preiselbeersauce	**46,30 €**

Weitere Hauptgänge wie Fisch und saisonale Gerichte bereiten wir gerne auf Ihren Wunsch zu.

PRÄSENTIERT VON CLAUSEN CATERING

BEILAGEN

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Gemüse

Brokkoli
Blumenkohl
Prinzessbohnen
Babymöhren
Erbsen und Wurzeln
Erbsen
mediterranes Gemüse
Pilzpfanne
Blattspinat
Zuckerschoten
Rahmwirsing
Rotkohl
Rosenkohl
weißer, grüner Spargel
(deutscher Spargel
nach Saison)

Kartoffeln

Butterkartoffeln
Herzoginnenkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln
Röstkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelklöße
Kroketten
Gnocchi

… und Weiteres

Penne
Spätzle
Reis
Kräuterreis
Curryreis

Vier Beilagen inklusive jede weitere € 4,90 pro Person

DESSERT VARIATIONEN

Pannacotta auf Fruchtspiegel	**9,40€**
Tiramisu auf Vanillecreme	**9,40€**
Duette von Mousse auf Ananas-Carpaccio	**10,50€**
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sauce	**10,50€**

Vierländer-Landhaus-Variation mit Eis **12,70€**
„Lassen Sie sich überraschen“

Dessert in kleinen Gläsern als Minibuffet am Tisch **10,50€**
bis 30 Pers. 2 Sorten Dessert
bis 50 Pers. 3 Sorten Dessert
ab 51 Pers. 4 Sorten Dessert

Wir bieten an

- Schwarzwälder Kirschtraum
- Mousse au Chocolate
- Erdbeermousse
- Himbeer-Mascarpone
- Mangomousse
- Zitronenmousse
- Pannacotta
- Mandarinenquark
- Tiramisu
- Obstsalat
- rote Grütze

Schokoladenbrunnen, ab 30 Personen **10,50€**
Als Highlight bieten wir Ihnen unseren Schokobrunnen mit belgischer Zartbitter- oder Vollmilchschokolade und mit einem vielseitigen Früchtebuffet an.

PRÄSENTIERT VON CLAUSEN CATERING

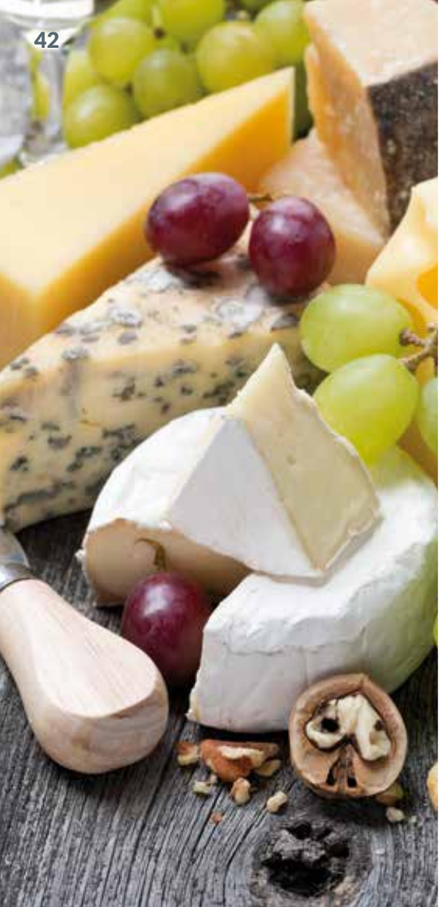
KUCHENZEIT

3 verschieden belegte Canapés,
verschiedene Fruchtschnitten,
Butterkuchen und Streuselkuchen **pro Person 19,90€**

Großes Tortenbuffet
verschiedene Tortenstücke **pro Person 13,50€**

verschiedene Sahneschnitten, Fruchtschnitten
und Butterkuchen **pro Person 11,50€**

Als Highlight bieten wir Ihnen zubuchbar
am Kuchenbuffet frisch zubereitete
Crêpes-Variationen an. **pro Person zzgl. 8,90€**



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

verschiedene Mini-Quiche Frischkäse-in-Salzgebäcktörtchen Lachstatar auf Pumpernickel im Gläschen diverse süße Überraschungen	**3 Teile pro Person 9,90€**
herzhafter Flammkuchen	**Person 7,90€**

FINGERFOOD EXKLUSIVE

Käsefruchtspieße Antipastispieße gebratene Scampi auf Löffel Petit Four	**4 Teile pro Person 14,20€**

MITTERNACHTSSNACK

Käseplatte mit Brot und Butter*	**6,90€**
Gulaschsuppe mit Brot*	**6,90€**
Currywurstpfanne mit Baguettebrot*	**6,90€**
Burger bauen oder Mini-Hotdog	**7,90€**
verschiedene Canapés (3 Stk./5 Stk.)	**8,90€/11,90€**

*1 Gericht in Hochzeitspauschale enthalten

PRÄSENTIERT VON CLAUSEN CATERING

KLEINE GÄSTE GANZ GROSS!

Für Kinder von 3 bis 11 Jahren.

Fischnuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	**9,50€**
Chickennuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	**9,50€**
Nudeln mit Tomatensoße	**8,90€**

UNSERE BUFFETS

Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen Buffetangebote für alle Gelegenheiten.

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier, von preiswert bis exklusive – wir haben für jeden Geschmack und Geldbeutel das Passende.

Sollte Ihr Wunschbuffet noch nicht dabei sein, sprechen Sie uns gerne an. Ganz individuell stellen wir für Sie Ihr persönliches Buffet zusammen.

BRUNCHBUFFET

CLASSIC

ab 25 Personen inklusive 1 Glas Prosecco zum Empfang

- Brötchenauswahl, Toast, Vollkornbrot, Croissants
- Butter, Marmeladen, Honig
- Müsli, Cornflakes, Joghurt, Quark
- regionale Aufschnitt- und Käsespezialitäten
- Mini-Mozzarella auf Rucola
- frische und angemachte Salate
- Hamburger Fischplatte mit z. B. Makrele, Räucherlachs, Brathering
- Suppe je nach Saison
- Rühreier, Nürnberger Speck
- Schweinemedaillons mit Bratenjus oder Gorgonzola und Bratkartoffeln
- bunte Gemüsevariation
- Obstsalat
- Mousse au Chocolate, Kaiserschmarrn

Buffet für drei Stunden 39,90 €

EXKLUSIVE

ab 25 Personen inklusive 1 Glas Prosecco zum Empfang

- große Auswahl an Brötchen und Brot
- diverse süße Aufstriche, z. B. Konfitüre, Honig, Nutella
- Müsli, Cornflakes, Joghurt, Quark
- erlesene Aufschnitt-Käsespezialitäten
- edle Schlemmersalat-Auswahl
- Tomate-Mozzarella auf Rucola mit versch. Pestos
- exklusive Räucherfisch-Variationen
- Tagessuppe wird am Tisch serviert
- Rühreier, Nürnberger und Bacon
- Tanduri-Spike-Chicken-Wings
- gebackene Champignons
- gefüllte Hähnchenfilets auf mediterranem Gemüse
- Rosmarinkartoffeln und Wedges
- warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dessertvariationen in kleinen Gläsern

Buffet für drei Stunden 43,50 €

HOCHZEITSBUFFET

ab 25 Personen

- reichhaltige Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- bunter griechischer Salat
- Mini-Mozzarella und Kirschtomaten auf Rucola und Basilikum
- Räucherfischplatte mit Forelle, Aal, Lachs, Makrele und Nordseekrabben, dazu Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Sauce

- Vierländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen
- frisch aufgeschnittenes Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce béarnaise
- Ganzer Schinken „Spanferkel-Art“ mit Bratensauce
- Geflügelröllchen mit einer Frischkäsefüllung und heller Bratenjus
- Speckbohnen, Mandelbrokkoli, mediterrane Gemüsepfanne
- Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln
- drei verschiedene Dessertvariationen in kleinen Gläsern
- internationale Käseplatte mit frischen Früchten
- Partybrötchen und Butter

Dieses Buffet ist in der Hochzeitspauschale enthalten.

Buffet pro Person 47,90 €

HOCHZEITSBUFFET EXKLUSIVE

ab 25 Personen

- zwei Suppen nach Wahl am Tisch
- exklusive Räucherfischplatte mit Aal, Räucherlachs, Forelle, gebratenen Scampi und Nordseekrabben
- Schinken mit Melone, Ei auf Wiese, frischer Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- versch. Antipasti, bunter Gartensalat mit Schafskäse, Mini-Mozarella auf Rucola, italienischer Nudelsalat

- rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise
- mariniertes Schweinefilet, Rahmsauce
- gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat-Safran-Sauce
- verschiedene Gemüse der Saison
- Kroketten, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

- internationale Käseplatte mit frischen Früchten
- Partybrötchen, Baguette, Butter
- Dessertvariationen in kleinen Gläsern

Buffet pro Person 56,90 €

VIERLÄNDER SCHLEMMERBUFFET

ab 25 Personen

- zwei Suppen nach Wahl am Tisch
- Antipasti-Auswahl
- Fisch-Pralinen-Platte
- fruchtigscharfer Ananassalat mit gebratenen Scampi
- Limonen-Lachsplatte
- Mini-Mozzarella auf Rucola
- Blattsalat mit frischen Champignons, versch. Dressings
- Eisbergsalat mit Zitronensauce
- gespritze Eierhälften mit Kaviar garniert
- exklusive Käseplatte mit frischem Baguette, Partybrötchen und Butter

- Roastbeef mit Pfifferlingsauce oder Sauce béarnaise
- Entenbrust mit Orangensauce
- Rehmedaillons mit Preiselbeersahne
- Mandelbrokkoli, Blumenkohl, Fingermöhrchen und Rotkohl
- Petersilienkartoffeln und Herzoginkartoffeln

- warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dessertvariationen in kleinen Gläsern

Buffet pro Person 69,90 €

VIERLÄNDER FEINSCHMECKERBUFFET

ab 25 Personen

- zwei Suppen nach Wahl am Tisch
- saisonale Salatspezialitäten
- ganzer Lachs mit frischen Nordseekrabben und erlesenen Saucen
- exklusive Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Sauce
- gebratene Knoblauchgarnelen mit Zitronenvinaigrette
- Vierländer Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- saftige Entenbrust auf Orange garniert mit Preiselbeersahne

- Kräuter-Rinderfilet im Ganzen, rosa gebraten mit Sauce béarnaise
- gefüllte Poulardenbrüstchen mit Tomaten-Kräuter-Sauce
- marinierte Lammlachse frisch aufgeschnitten mit Rosmarinsauce
- verschiedene Auswahl an exklusivem veredeltem Minigemüse

- Variation von frischen Pilzen der Saison
- glasierte Kartoffelbällchen und Bechamelkartoffeln

- exklusive Dessertvariation am Tisch serviert

Buffet pro Person 81,90 €

VEGANES BUFFET

ab 25 Personen

- Süßkartoffelsüppchen mit Tomatencroûtons und frischem Schnittlauch
- Tomatensüppchen „Toskana“ mit Grünkernklößchen und Kräutern
- Antipasti
- Avocadosalat mit Cashewnüssen, reichhaltige Auswahl an Blattsalaten und verschiedenen Dressings
- Tortillas gefüllt mit Pilzen
- Wraps gefüllt mit diversem Gemüse und versch. Dips
- Kiwi-Melonen-Salat mit Kürbiskernen
- Zucchini-Knoblauch-Röllchen mit Kräutercreme

- Ratatouillegemüse, Gemüsegratin mit Tomaten, Kartoffelgratin
- Tofuspieße auf Tomatenrisotto „pikant“
- gefüllte Riesenchampignons mit Spinat
- Couscous-Gemüse-Pfanne

- frischer Obstsalat
- Hamburger Grüne Grütze, Mangomousse mit Fruchtsauce

Buffet pro Person 46,90 €

MEDITERRANES BUFFET

ab 25 Personen

- Duette von gefüllter Hähnchenbrust (Tomate-Mozzarella, Spinat-Frischkäse)
- Schweinefilet in Gorganzola-Sauce
- Tortellini in Pilzrahm-Sauce und gehobelte Trüffel
- mediterrane Gemüsepfanne
- feine Brokkoliröschen mit Buttermandeln
- Rosmarinkartoffeln, frittierte Kartoffelbällchen

- Zucchinicarpaccio mit Tomatenconcassée
- Avocadosalat mit Lachs, große Antipasti-Auswahl Tomate-Mozzarella-Kugel in Pesto auf Rucolasalat und Parmesan, bunter Nudelsalat
- gebratene Scampi auf Artischockenherzen
- italienischer Landschinken mit Melone
- Salami-Spezialitäten, fruchtig garnierte Käseplatte

- Panna cotta, Nougattiramisu, Mangomascarpone

Buffet pro Person 46,90 €

GRILLBUFFET*

ab 25 Personen *Bei der Hochzeitspauschale ist nur das Grillbuffet Spezial buchbar.

KLEIN

- Grillwürstchen
- marinierte Nacken-, Puten- und Rindersteaks
- Knoblauchbrot
- Kartoffel- und Nudelsalat
- gemischter Blattsalat mit Dressing
- Brotauswahl, Kräuterbutter, Ketchup und Senf
- versch. Götterspeisen mit Vanillesauce und Mandarinen-Quarkcreme

Buffet pro Person 32,90 €

RUSTIKAL

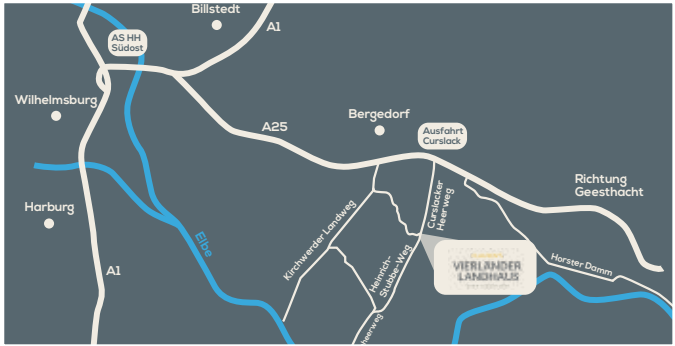
- Grillwürstchen
- marinierte Nacken-, Puten- und Rindersteaks und Lammlachse
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kartoffelgratin
- Kartoffel-, Farmer-, Kraut- und Nudelsalat, Tomatensalat
- gemischter Blattsalat mit Dressing
- Tomate-Mozzarella
- Partybrötchen, Knoblauchbrot, Kräuterbutter, Ketchup, Senf, Barbecuesauce, Aiolisauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

Buffet pro Person 39,90 €

SPEZIAL

- marinierte Rumpsteaks und Lammlachse
- fruchtige Hähnchenspieße mit Ananas
- Zitronengrasspieß von Lachs und Garnele
- Grillwürstchen
- vegetarische Gemüsespieße
- gefüllte Grilltomaten und Champignons
- Gurken-Melonen-Salat
- Nudelsalat in einer Mango-Chili-Marinade und Frühlingslauch
- frische Salate der Saision mit verschiedenen Dressings/Tomate-Mozzarella
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Wedges und geschwenkte Rosmarinkartoffeln
- gemischte Partybrötchen, Knoblauchbrot, Baguettestangen, Kräuterbutter
- diverse Grillsaucen
- Desservariation in kleinen Gläsern

Buffet pro Person 47,90 €



CLAUSEN'S

VIERLÄNDER LANDHAUS

EVENTLOCATION

Curslacker Heerweg 2a, 21039 Hamburg
T: 040.72 34 00 88, F: 040.72 37 73 33
info@vierlaender-landhaus.de
www.vierlaender-landhaus.de