



## BUFFETANGEBOTE

Sie planen einen Kabarettbesuch mit 25 bis zu 50 Personen und möchten vor der Vorstellung in gemütlicher Atmosphäre Ihre Gäste verwöhnen.

**Dann sind Sie bei uns richtig!**

Sie können unser Café im 1. Stock mieten  
und wir vermitteln Ihnen ein leckeres Buffet.

# Borchers

Alma Hoppes  
**LUSTSPIEL**  
Haus



Ludolfstraße 53 - 20249 Hamburg - 040/55565556 - gastro@almahoppe.de - www.almahoppe.de

**Liebe Gäste,**

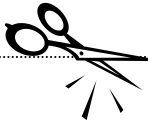
zusätzlich zu dem Buffet fallen noch folgende Kosten an:

Cafénutzung **120,00 € (+MwSt)**  
(beinhaltet weiße und rote Dunidecken auf dem Buffet, rote Kerzen, ein Servicemitarbeiter am Getränketresen und den Auf- und Abbau)

Getränke und Garderobe werden nach Verbrauch berechnet.

Unser Cafe steht Ihnen ab 18:00 Uhr und in der Pause für 25 bis zu 50 Personen zur Verfügung. Eine Nutzung nach der Vorstellung ist, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn hier im Haus, leider nicht möglich.

Ihr LUSTSPIELHAUS Team



Bitte faxen an : 040/ 55565559, oder mailen Sie die Daten an [gastro@almahoppe.de](mailto:gastro@almahoppe.de)

Ja, wir buchen am: \_\_\_\_\_ ihr Café für \_\_\_\_\_ Personen (mindestens 20 Personen). Den Termin haben wir bereits mit Ihrem Vorverkauf abgesprochen und auch die entsprechende Anzahl Eintrittskarten gebucht.

Wir bestellen hiermit **verbindlich** folgendes Buffet:

Die Getränke und Garderobe werden nach Verbrauch abgerechnet und sollen bitte

- ☉ mit auf die Rechnung gesetzt werden
- ☉ werden jeweils gleich in Bar beglichen

Rechnungsanschrift:

---

---

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Buffet-Angebot Borchers kalt/warm

á 34,50 €

## Buffet Borchers „Applaus“

### Suppe:

Hamburger Krabbenrahmsuppe  
mit Nordseekrabben und Cognac-Sahne  
oder  
Kartoffel- Ruccola- Creme mit Basilikum- Croutons

### Vorspeisen:

Kleine Rösti mit Räucherlachs  
Garnelencocktail mit Avocado und Melone  
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel- Meerrettich

Serrano- Schinken mit Ogen- Melone  
Rosa Kalbsrücken in Balsamico auf Spinatsalat

Büffel- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum- Pesto  
Raukesalat mit Balsamico- Dressing, Parmesan und Pinienkerne

### Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Schweinefilet auf Marsala- Jus  
Ragout von Steinbutt, Seesunge und Flusskrebse  
Rahm- Risotto  
Frische Gemüseauswahl  
Kartoffel- Birnen- Gratin

### Nachspeisen:

Käsevariationen mit Trauben und Nüssen ( Manchego, Ziegencamembert, Rustique )  
Frischer Obstsalat  
Mousse au Chocolat  
Tira mi Erdbeer

€ 34,50

Buffet-Angebot Borchers kalt/warm á 29,50 €

## Buffet Italo-Hanseatisch

### Suppe:

Karotten- Orangensuppe mit Kerbel & Croutons

### Vorspeisen:

Hamburger Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt, Nordseekrabben

Serrano- Schinken mit zweierlei Melone

Pollo Tonato ( Hähnchenbrustfilet mit Kapern auf Thunfischsauce )

Antipasti von Peperonato, süßen Senfmöhren, gebratenen Zucchini und rosa Champignons in Chianti

Ruccola mit Kirschtomaten und Parmesan

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

### Hauptspeisen:

Filet vom Rind und Schwein (altern. Maispurladenbrust) auf Ragout von Austernpilzen

Rotbarschfilet auf gebratenem mediterranem Gemüse

Spinat- Canneloni mit Mozzarella überbacken

Rahm

- Gratin

### Nachspeisen:

Käsevariationen mit Trauben und Nüssen ( Manchego, Ziegencamembert, Rustique )

Exotischer Obstsalat

Tira Mi Su

€ 29,50

Buffet-Angebot Borchers kalt/warm á 21,50 €

## Buffet Lustspielhaus

### Suppe:

Feines Tomaten-Rahm-Süppchen mit Rucola

### Vorspeisen:

Cesar`s Salad  
Antipasti von marinierten Zucchini, eingelegter Paprika, gebratenen Champignons in Rosmarinöl und  
süß- saurem Möhren- Fenchelgemüse  
Mozzarella, Tomaten und Balsamicodressing  
Gnoccisalat mit getrockneten Tomaten und Pesto mariniert  
Pollo Tonnato  
Italienischer Landschinken und Mailänder Salami mit Melone und Kräuteroliven

### Hauptspeisen:

Piccata von der Pute auf Pilz- Risotto  
Spaghetti Alfredo  
Überbackenes frisches Gemüse

### Nachspeisen:

Tira Mi Su  
Fresh Lemon Mousse mit Erdbeer- Pürree

€ 21,50

Buffet-Angebot Borchers Fingerfood

á 16,50 €

**Fingerfood „Borchers Auslese“**

- Jamswurzelbällchen mit Papaya-Dip.
  - Falafel mit Joghurt-Minze-Dip.
  - Pflaumen im Speckmantel am Spieß.
- Garnelen-Koriander-Wan-Tan mit süß-scharfem Asia-Dip.
  - Tandoori-Chicken-Spieß mit Limonen-Joghurt.
- Gebackene Lammhackbällchen mit Schafkäse gefüllt.
  - Stockfischbällchen mit karibischer Remoulade.

16,50 €

Buffet-Angebot Borchers Fingerfood

á 15,50 €

**Fingerfood á 15,50**

- Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dip auf Weizencanapée.
  - Lammhackbällchen mit Schafkäse gefüllt.
- Französischer Brie mit zarter Traube auf Pumpernickel.
  - Falafel mit Sesam und Gurken-Minze-Joghurt-Dip.
    - Matjes-Tatar auf Vollkorntoast.
- Cocktail-Würstchen mit Chunky-Salsa im Blätterteig.
  - Roastbeef mit Remoulade auf Roggenmeter.

15,50 €

Buffet-Angebot Borchers Fingerfood

á 18,50 €

### Canapée und Fingerfood zum Wein

- Mini-Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken.
  - Provolone-Trauben-Spieß.
- Jumbo-Dattel im Speckmantel mit Gorgonzola-Kern.
- Limonen-Koriander-Frischkäse im Zucchini-Fäßchen.
  - Blätterteig mit Apfel und Ziegenkäse.
  - Ziegenkäsestrudel mit Honig und Rosmarin.
- Orange-Flesh-Melone mit ital. Schinken am Spieß.
- Frische Erdbeeren und Mascarpone-Creme im Näpfchen.

18,50 €

Buffet-Angebot Borchers Fingerfood

á 17,50 €

**Fingerfood á € 17,50**

- Curry-Samosa-Ecken mit Joghurt-Minze-Dip und Asia-Dip.
- Big Caribbean Maki-Sushi von Crab-Meat, Avocado, Gurke, japanischem Omlette und Sesam.
  - Arabisches Tabouleh in gelben Tomaten.
  - Spicy Hackbällchen mit Barbecue-Sauce.
- Black Tiger Hummerkrabben am Spieß, frisch aus dem Ofen, in Chili, Koriander und Ingwer gebeizt.
  - Vitello Tonnato, im Löffel serviert.
- Himbeer-Pfannkuchen-Roulade auf Eierlikör-Vanille-Schaum, im Löffel serviert.
- Feines Kompott von Rotwein-Birnen zwischen Mousse au chocolat im Näpfchen.

**17,50 €**

*Alma Hoppe*  
**WISTSPIEL**  
*Haus*

*Borchers*

Ludolfstraße 53 - 20249 Hamburg - 040/55565556 - gastro@almahoppe.de - www.almahoppe.de

Buffet-Angebot Borchers Fingerfood

á 23,50 €

**Fingerfood á 23,50**

- Hot Shot von Beef-Tea mit Wachteleiern.
- California-Free-Style-Sushi von Crab.
- Garnele-Avocado-Sushi-Inside-Out mit geröstetem Sesam.
- Asiatisches Rohkostgemüse mit Hoi-Sin-Sauce im Reisblatt.
  - Chicken-Drum-Sticks mit Red-Pepper-Jam.
- Klippfisch-Kartoffel-Bällchen mit Limonen-Remoulade.
  - Jamswurzel-Bällchen auf Papaya-Dip.
- Gebackene Lammhackbällchen mit Schafkäse gefüllt.
  - Mini-Falafel mit Joghurt-Minze-Dip.
- Erdbeer-Pürree zwischen Limonen-Mousse.
- Exotic-Fruchtspieße auf Vanille-Mascarpone-Creme.

23,50 €