

Watergate

EST. 2005

HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

53° 32' 43.440" N 9° 57' 54.654" E



catering
angebot



herzlich willkommen!

Bei den St. Pauli Landungsbrücken 8
20359 Hamburg
Tel: 040 / 31 761 003
Fax: 040 / 31 761 006

Mail: watergate@hamburg.de
www.watergate-hamburg.de
[f /watergate.hamburg](https://www.facebook.com/watergate.hamburg)

Watergate EST. 2005
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

nach art des hauses

ab 20 Personen

Schlemmerplatte

Prager Schinken, Kalbsleberwurst, Kasseler, Putenbrust, Zwiebelmett, Katenrauchmettwurst, Ei mit Krabbe, Käse, Butter, Waldorfsalat, Krautsalat, Zwiebel- & Meterbrot

Friesen Platte

Matjes mit Zwiebelringen, Ei mit Krabbe, Heilbutt, Gabelmöpfe, Pfeffermakrele, Tomaten gefüllt mit Fleischsalat, Käse, Prager Schinken, Speckkartoffel- und roter Heringssalat, Zwiebel- & Meterbrot

Kieler Fischplatte

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets, Kieler Sprotten, Heilbutt, Rollmöpfe, Matjesfilet, Eier mit Krabben, Kartoffel- und Reissalat, Zwiebel- & Meterbrot

Helgoländer Platte

Grafenschinken, Makrelenfilets, Putenbrust, Mett, geräucherte Forellenfilets, Ei mit Krabbe, Matjesfilet, hausgemachte Sülze, Käse, Butter, Waldorf- und Krautsalat, Zwiebel- & Meterbrot

Delikatessplatte

Kasseler, Roastbeef mit Remoulade, Räucheraal, Putenbrust, Schweinebraten, Krabbensalat, gefüllte Tomate, Räucherlachs, Käse, verschiedene Brotsorten und Butter

meterbrot variationen

ab 20 Personen

Meterbrotvariation I

7 Häppchen belegt mit Matjes und Zwiebeln, Ei mit Krabbe, Räucherlachs, Roastbeef, gekochter Schinken, Zwiebelmett mit Gurke, Käse mit Brezeln

Meterbrotvariation II

7 Häppchen belegt mit gekochtem Schinken, Fleischfrikadelle, Räucherlachs, Roastbeef, Schweinebraten, Krabbensalat, Käse mit Weintraube

Meterbrotvariation III

7 Häppchen belegt mit Räucherlachs, Katenschinken, geräucherte Forelle, Putenbrust, Roastbeef, Krabbensalat, Französischer Käse

Meterbrotvariation IV

7 Häppchen belegt mit Schweinebraten, Ei mit Keta-Kaviar, Katenschinken, Roastbeef, Geflügelmedaillons, Räucherlachs, Französischer Käse

Meterbrotvariation V

7 Häppchen belegt mit Schweinefilets, Maishähnchenbrust, Krabbensalat, Räucherlachs, Rinderfilet, Ei mit Keta-Kaviar, Französischer Käse

Meterbrotvariation VI

7 Häppchen belegt mit Serrano Schinken, Kalbsmedaillons, Rinderfilet, Nordseekrabben, Geräucherte Forelle, Avocadocrème mit Granatapfel, Französischer Käse

Alle Variationen sind auch auf Grau- und Schwarzbrot erhältlich.

Bio-Vollkorn Variation I

Wachholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Keta-Kaviar
Ofenfrische Putenbrust mit exotischen Früchten garniert
Gefüllte Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat und Nüssen
Hausgebeizter Graved-Dill-Lachs mit einer Kräutersahne, Garnelenschwanz
Holsteiner Katenschinkenpape mit Spargelköpfen und Kiwistern
Frisches, angemachtes Mett mit Frühlingszwiebeln und Gurke
Französischer Tortenbrie mit Traube und Radieschen

Bio-Vollkorn Variation II

Schweinefilets mit einer pochierten Apfelscheibe und Röstzwiebeln
Frische Feige im Lachsschinkenmantel und gehackten Mandeln
Bornholmer Räucherlachs mit Ingwerscheiben und geriebenem, frischem Meerrettich
Gebratene Hühnerbrust auf Bambussprossensalat mit einer Scheibe Ananas
Kleine Schafskäsescheiben pikant auf Artischockenböden
Tiefseekrabben auf einer Eier-Dill-Lachs-Scheibe
Rosa gebratener Kalbsbraten mit einer tomatisierten Thunfischcreme

Bio-Vollkorn Variation III

Italienischer Parmaschinken mit Galiamelonenkugeln
Ostseeblankaal frisch aus dem Rauch mit Rührei
Schweinefiletmedaillons auf Mango-Apfel mit Lebercreme
Dillgebeizter Lachs mit einer Honig-Senf-Soße, Wachteleier
Mailänder Salami mit Senfcreme und Gurke
Tiefseekrabben auf Eischeiben, Keta-Kaviar, Dillspitze
Aufgeschlagene Käsecreme mit Salzbrezel und Selleriestiffel

Bio-Vollkorn Variation IV

Rinderfiletmedaillons mit Bohnenbündchen und einer leichten Joghurtcreme
Frischer, geräucherter Ostseeblankaal mit Rührei
Wachholder Forellen mit einer Preiselbeer-Sahne
Räucherlachsscheibe mit Krabbensalat, Blätterteigpastetchen
Kalbsmedaillons Avocado Scheiben nappiert mit einer Paprikasoße
Wildfilets mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Französischer Edelpilzkäse auf einer marinierten Birne

bio-Vollkorn variationen

ab 20 Personen



watergate
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

EST. 2005



Mindestabnahme je Sorte 20 Stück

Halbe belegte Brötchen mit Fischspezialitäten

Lachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Matjes mit Zwiebeln, Bismarckhering mit Zwiebeln, Heilbutt

Tagespreis: Nordseekrabben & Aal

Halbe belegte Brötchen mit Fleisch

Katenschinken, rosa gebratenes Roastbeef, Lachsschinken, Putenbrust, Schweinebraten, Mett mit Zwiebeln, Kasseler, Feine Mettwurst

Halbe belegte Brötchen mit Salat

Matjessalat, Geflügelsalat, roter Heringssalat, Farmersalat, Eiersalat vegetarisch, Fleischsalat, Göteborger-Heringstopf

Halbe belegte Brötchen mit Käse

Tilsiter, Gouda, Edamer, Avocado-Creme, Quark mit Tomate, Frischkäse mit Sprossen, Frischei-Scheiben mit Schnittlauch

5 halbe belegte Partybrötchen Variation I

belegt mit Kasseler, geräucherte Putenbrust, Zwiebelmett, Frischkäse, Gouda

5 halbe belegte Partybrötchen Variation II

belegt mit Mailänder Salami, französischer Brie, Frischkäse mit Radieschen & Schnittlauch, Hähnchenbrust mit getrockneter Tomate, geräucherte Forelle

5 halbe belegte Partybrötchen Variation III

belegt mit Räucherlachs, rosa Roastbeef, Parmaschinken, Avocado-creme mit Kirschtomate, Frischkäse mit Granatapfelkernen

Rohe Gemüsestreifen

Gurke, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Radi, Radieschen, Chicorée

Wählen Sie Ihre Soße

Sahniger Lachs Dip, Scharfes Apfel-Chutney, Blauschimmelkäse Dip, Süß-Sauer Dip, Quark-Zwiebel Dip, Gurken-Birnen Dip, Avocado mit Kräutern, Mais-Speck Dip

Gemüsestreifen:

Mindestabnahme je Sorte 8 Stück

Halbe belegte Brötchen auch als Vollkornbrötchen gegen Aufpreis bestellbar

Partybrötchen auch als Mini-Laugenbrötchen Variante gegen Aufpreis bestellbar

Riesengarnelen (2 Stück)

im Knusperteig

Tekka Maki (2 Stück)

Reisrolle mit Thunfisch

Shake Maki (2 Stück)

Reisrolle mit Lachs

Nigiri-Amaebi

Sushi mit Shrimps

Lachspraline

im Sesammantel

Roulade von Zucchini und Räucherlachs

mit Meerrettich

Gegrillte Riesenchampignons

mit Räucherlachstatar und Crème Fraîche gefüllt

Geräucherte Forelle

mit Apfel-Avocado-Limette

Mini-Erdäpfel

gefüllt mit Sylter Matjestatar

Mini-Reibekuchen

mit Crème Fraîche und Räucherlachs

Marinierte Garnelen

mit Mango-Salsa

Shrimp Poppers

Garnelenschwänze in Chili-Schote, gefüllt mit Frischkäse

Black-Tiger Garnele

auf Spicy-Avocado-Mousse

Mini-Wraps

gefüllt mit Lachs, Salat und Dill-Dip

Riesengarnelen-warm

serviert auf einem Bambusspieß, Kräuterbutter

Surf & Turf am Spieß

Riesengarnele & Rinderfilet



**finger food
fisch & fleisch**

ab 20 Teilchen je Sorte

fleisch variationen

ab 20 Teilchen je Sorte

Watergate
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN
EST. 2005

Hähnchenbrust-Spieß

mit Tomaten Pesto & Hüttenkäse-Mousse

Röllchen von rosa Roastbeef

auf gebratenen Champignons

Medaillon von Schweinefilet

im Sesammantel, mit Pflaumensauce

Hausgemachte Quiche

mit Appenzeller & Speckwürfeln

Cantaloupe-Melone

mit luftgetrocknetem Schinken

Rinderhackbällchen

mit Koriander & Chili

Mini-Tortilla-Rollen

gefüllt mit Taco Beef & Tomaten-Salsa

Mini-Pizzen

belegt mit Schinken oder Salami, Tomate, Käse

Datteln (2 Stück)

im Speckmantel gebacken

Mini-Wraps

gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade

Mini-Wraps

gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Rinderhackfleisch

Satés von der Barbarie-Entenbrust

mit Preiselbeeren -warm serviert-

Hähnchenspieß

mit Honig -warm serviert-

Hähnchenbrust-Spieß Teriyaki

-warm serviert-

Pflaume im Speckmantel (2 Stück)

gebacken -warm serviert-

Aprikose im Speckmantel (2 Stück)

gebacken -warm serviert-

Fleisch-Spieß vom Schweinerücken

mit einem feurigem Barbeque Dip -warm serviert-

Mini Hähnchen-Saltimbocca

mit Parmerschinken & getrockneten Tomaten
-warm serviert-

Schweinefilet-Spieß

mit Honig glasiert -warm serviert-

Schweinefilet-Spieß

mit Apfel -warm serviert-

Putenbrust Spieß

mit grünem Pfeffer

Wiener Backhendl

auf Kartoffel-Gurken-Salat

Kappa-Maki (2 Stück)

Reisrolle mit Gurke Wasabi & Sojasauce beige stellt

Avocado-Maki (2 Stück)

Reisrolle mit Avocado Wasabi & Sojasauce beige stellt

Paprika-Maki (2 Stück)

Reisrolle mit Avocado Wasabi & Sojasauce beige stellt

Hausgemachte Quiche

mit Blattspinat, Oliven & getrockneten Tomaten

Hausgemachte Quiche

mit Fetakäse und Honig

Rosmarin-Polenta

mit Gemüse Chutney, leicht tomatisiert

Mini-Laugengebäck

mit Käsecreme

Mini-Laugengebäck

mit Ricotta-Kresse-Honig-Dip

Tomate-Mozzarella

am Spieß

Mini-Frühlingsrolle (2 Stück)

mit Gemüse gefüllt, Asia Dip beige stellt

Marinierter Antipasti Spieß

mit mediterranen Kräutern

**Vegetarische
Variationen**

ab 20 Teilchen je Sorte

Fingerfood Buffet Vegi/Vegan

- kalt -

Ziegenfrischkäsebällchen auf Feldsalat mit Kirschtomate
Mini Pita mit Avocado Tomatensalsa & Basilikum
Kartoffel-Croquette mit Kräutercreme
Mini Bagel mit Mozzarella & Basilikum Pesto
Mini Gemüseküchlein aus Kichererbsen mit Mango-Curry Dip
Schafskäseröllchen mit Auberginenjoghurt
Falafel-Bällchen auf Avocado-Tomatensalat
Quinoa-Mango-Salat mit Avocado, Mango und Granatapfel
Fenchelsalat mit Blutorange und Mozzarellaperlen

- Dessert in kleinen Gläsern -

Chiasamen-Pudding mit Mango-Ragout & Kokos

Buffet I

Mediterrane Hackbällchen auf Tomaten Koriander
Minitomate gefüllt mit Käsecreme
Pochiertes Gurkentürmchen mit Lachs und Wasabi
Schweinefiletmedaillons mit Früchten
Matjestatar mit Crème Fraîche
Poulardenbrust auf Apfelscheibe
Vegetarischer Wrap mit Avocado, Limette und Römersalat
Quiche mit Feta, Honig und Walnuss

Buffet II

Black-Tiger Garnelen mit Knoblauch im Mantel
Kappa-Maki Reisrolle mit Gurke
Lachstatar mit Kartoffelrösti
Hähnchenspieß mit Honig
Heilbutt auf Schwarzbrottaiern
Riesenchampignons-Räucherlachs
Roastbeef Röllchen mit Rucola und getrockneten Tomaten
Spieß von der Spitzpaprika auf Bulgur Salat

fingerfood buffets

ab 20 Personen

Watergate
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

Buffet III

- warm -

Pflaume im Speckmantel
gegrillte Hähnchenbrustspieße in Kräuterbutter
Gefüllte Auberginenröllchen mit Fetakäse
Scampi Spieße

- kalt -

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Mango-Chutney
Flußkrebs Tatar auf Carambole
Medaillon vom Landschwein auf Püree von grünen Erbsen
Tempura Garnele auf Sprossen-Lauchsalat
Mediterrane Gemüse Tarte mit Aioli
Norwegisches Lachsfilet im Blätterteig mit Wasabi Creme
Marinierte Rindertranchen mit altem Balsamico
Kirschtomate mit Mozzarellakugeln
Baguettebrot mit verschiedenen Dips

- Dessert -

Gefüllte Windbeutel mit Mousse au Chocolat
Erdbeertiramisu mit Amaretto Kern



Fingerfood Buffet Deluxe

- kalt -

Räucheraal mit Apfel und Meerrettich
Tatar vom Namibia Roastbeef mit Limette und Kapern von Pantelleria
Salat von Büsumer Krabben mit Mango
„Kalb“ Sous Vide mit Thunfischsauce und Parmigiano Reggiano
Büffelmozzarella mit Avocado, Mango Salsa und Süßkartoffelchips
Mini Pulled Pork Burger mit Zitronen Mayonnaise, Feldsalat und roten Zwiebeln
Süßkartoffel Tarte mit Zitronengras und Curry
Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und Kresse

- warm -

Spieß vom Lamm und Spitzpaprika auf Rosmaringrauen
Lachs-Cube auf Belugalinsen, Rieslingschaum

- Dessert -

Karamellisierte Grießschnitte mit Sauerkirschen
Friskäsemousse mit rote Beeren Chutney

Exklusives Fingerfood Buffet

- warm -

Lachs Teriyaki auf Sesam-Lauchgemüse
Rinderfilet am Spieß mit Spitzpaprika und Schalotte

- kalt auf Löffeln serviert -

Tatar vom Matjes mit Williams Birnen und Estragon
Salat vom Atlantikhummer und Curry-Linsen
Involtini von der Poulardenbrust mit rotem Pesto und Rucola

- kalt -

Räucherlachs mit Gurke und Basilikum auf Honigbrottalern
Marinierte Gänsebrust mit confierten Pflaumen
Spieß von Garnelen und karamellisierten Karotten auf Granatapfellaack
Loup de Mer mit Ofentomate und Pestoschaum
Praline vom irischen Saibling mit Schöpfrahm auf Ciabatta Chips-Lachskaviar
Ochsenfilet mit Paprika –Tatar auf Röstitaler

- Dessert -

Marmoriertes Mango-Joghurtmousse mit Himbeere
Bourbon-Vanillecreme mit Schoko Brownie
& Nusskrokant Selektion von Tafelbrötchen beigestellt

party arrangements

ab 20 Personen

Watergate
HAMBURG | ST. PAULI | LÄNDINGSBRÜCKEN
EST. 2005

Buffet Vegetarisch

Tomaten-Bulgur mit gefüllten Zucchini-Röllchen
Gefüllte Riesenchampignons mit Ratatouillegemüse
Gemüse-Kartoffelrösti mit Kräuter-Crème Fraîche
Gegrillte Aubergine mit Knoblauch,
Rosmarin und getrockneten Tomaten
Pimentos-Patron mit Meersalz
Salat von Avocado, Tofu und Honigtomate
Tomate-Mozzarella mit Ruccolapesto
Käseauswahl
Brotvariationen & Dips

Kaltes Buffet I

Grafenschinken mit Gurke
Katenschinken aus garniert
Ananas, Putenbrust
Frikadellen garniert
Eier mit Krabbenfüllung
Frisches Mett mit Zwiebeln
Matjesfilet „Hausfrauenart“
Schmalz, Gemischte Käseplatte
Rollmopse
Kraut-, Speck-, Waldorfsalat
Gemischter Brotkorb & Butter

Kaltes Buffet II

Roastbeef mit Remoulade
Geräucherte Forelle mit Zitronenecke
Eier mit Krabben
Lachsschinken auf Melone
geräucherte Putenbrust mit Früchten
Schweinefilet im Aufschnitt
Prager Schinken mit Gurke
Frisches Mett mit Zwiebeln
Gemischte Käseplatte
Krautsalat, Matjessalat, Wurstsalat, Waldorfsalat
Gemischter Brotkorb & Butter

Buffet III

Katenschinken mit Melone
Saftiger Kalbs- & Schweinebraten
Frisches Mett, Putenbrust
Roastbeef mit Remoulade
Eier mit Krabbenfüllung
Matjesfilet
Rustikale Käseplatte
Speck- & Krautsalat
Waldorfsalat und roter Heringssalat
Gemischter Brotkorb & Butter

Buffet IV

Krabbensalat im Glas
Melone mit Lachsschinken
Burgunderschinken
Putenbrust, Ananas
Roastbeefplatte
Räucherlachs, Räucheraal
Gemischte Käseplatte
Waldorf- & Krautsalat,
Indischer Geflügelsalat
Gemischter Brotkorb & Butter
Rote Grütze mit Sahne

Buffet V

Glasierter Kalbsbraten mit Orangen,
Jungschweinskeule im Bratenaufschnitt,
Schinken aufgeschnitten,
Scheiben von Geflügelbrust mit Früchten,
Gebeizter Lachs in Dill, Räucheraal,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets mit Zitrone,
Krabbencocktail, Eier mit Krabbenfüllung, Fleischfrikadellen,
Kleine Schweinefilets, dänische Leberpastete,
Heringssalat, Gabelmopse, Käsesalat,
Waldorfsalat, reichhaltige Käseplatte,
Gemischter Brotkorb & Butter,
Schokomousse mit Sahnehaube

mein menü

ab 20 Personen



watergate EST. 2005
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3 oder 4 Gänge Menü nach Ihren Wünschen zusammen

- Suppenauswahl -

Orangen Karotten Suppe mit Tequila und Limonen Croutons
Süßkartoffelcreme mit Pistazie (vegan)
Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Nocken (vegan)
Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Parmaschinken-Streifen
Klare Kartoffelsuppe mit Petersilienwurzel und Speck

- Vorspeisenauswahl -

Lachstatar/ Kartoffelrösti Wasabi Panna Cotta
Strauchtomate Büffelmozzarella Basilikum
Anti-Pasti-Variation Aioli Ciabatta (vegan)
Rote Beete Rucola Parmaschinken Parmesan
Hähnchenbrustspieß Teriyaki Glasnudeln Orange Kokos

- Hauptgänge -

Roastbeef "Sous Vide", buntes Gemüse, Kartoffeltörtchen, Sauce Bénaise
Lachsfilet, Wasabi Gurken, Basmatireis
Kalbsragout, Kräutersaiblinge, Butterspätzle
Krosses Zanderfilet, Gemüsebett, Limettenkartoffeln
Schweinefilet Röstimantel, mediterranes Gemüse, Thymianjus

- Dessert-

Mascarpone / Limette / Zartbitterschokolade
Panna Cotta / Espresso / Beeren
Tiramisu/ Mango / weiße Schokolade
Crème brulée / Walnuss / Honig

Stellen Sie sich Ihr individuelles 3 oder 4 Gänge Menü nach Ihren Wünschen selbst zusammen. Wählen Sie pro Person/ Menü einen der jeweiligen Gänge.



für jeden etwas

ab 20 Personen

Variante I

- heiß serviert -

Seelachsfilet in Dill & Senfsauce mit Bratkartoffeln

- kalt -

Verschiedene Schinkensorten

Schinkenmettwurst

Tomate Mozzarella mit Basilikum

gefüllte Eier

garnierte Frikadellen

Gemischte Salatplatte mit Balsamico Dressing

Käseplatte reich garniert

Gemischter Brotkorb & Butter

- Dessert -

Quarkcreme mit Früchten

Variante II

- heiß serviert -

Schweinebraten „Göteborg“

Apfel und Zwiebel

Kartoffelgratin

- kalt -

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Fischfrikadelle garniert

geräucherte Putenbrust

Kasseler Braten mit Früchten

Mett, kleine Frikadellen

gefüllte Eier

Waldorfsalat, Schmalz

diverse Käsesorten

Gemischter Brotkorb & Butter,

- Dessert -

Grießflammerie mit Kirschsoße

Variante III

- heiß serviert -

Putenbraten in Rahmsoße

Buttergemüse

Petersilienkartoffeln

- kalt -

Räucherlachs aus garniert

geräucherte Forelle

Eier mit Krabben

Lachsschinken auf Melone

Prager Schinken mit Gurke

Mini Wraps mit Putenbrust und Kräutermarinade

gemischte Käseplatte

Gemischter Brotkorb & Butter

- Dessert -

Vanillecreme mit roten Beeren

Variante IV

- heiß serviert -

Hähnchenbrust im Speckmantel
auf Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

- kalt -

Grafenschinken mit Gurke

Putenbraten geräuchert

Frikadellen garniert

Eier mit Krabbenfüllung

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Tomate-Mozzarella

Putenspieß mit grünem Pfeffer

gemischte Käseplatte

Gemischter Brotkorb & Butter

- Dessert -

Zitronencreme mit Schlagsahne

heiss aus dem Ofen

ab 20 Personen

Prager Schinken im Brotteig gebacken

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Spanferkelkeule

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Burgunder Schinken

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Spanferkelrücken mit Bauch gerollt

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Kasseler im Teig

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Spießbraten

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

3 verschiedene Salate, Remoulade, Brot

Gegen Aufpreis auch erhältlich:

Warme Beilagen heiß aus dem Rechaud

Folienkartoffel mit Quarkcreme, Weinkraut, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Röstkartoffeln. Weitere warme Beilagen gerne anfragen.

nachspeisen & flying dessert

ab 20 Personen

Vierfrucht „Rote Grütze“ mit Vanillesoße oder flüssiger Sahne

Vanille-Quarkcreme

Tiramisu

Obstsalat von frischen Früchten

Quarkspeise mit Früchten

Orangenschaumspeise

Zitronenschaumspeise

Mousse au Chocolat

Diverse saisonale Früchtekörbe

Frische Obstspieße (klein)

Frische Obstspieße (groß)

Fruchtspieße im Schokomantel

Crème brûlée mit Zitronengras

Dunkles Schoko-Mousse mit Himbeerspiegel

Kaffee Panna Cotta mit kandierten Johannisbeeren

Kokos Panna Cotta mit Mangopüree

Latte Macchiato Milchreis mit Erdbeersoße

Weißer Schoko-Mousse mit Johannisbeeren

Mohn-Joghurt-Mousse mit Früchten

Hausgemachter Apfelstrudel (warm) mit Vanille Soße

Zweierlei Schokoladenmousse

Himbeertraum mit Himbeersahne & weißer Schokoladenmousse

Cappuccinotraum mit Amarettokern & Mascarponecreme

Hausgemachter Schoko-Brownie im Weckglas

nordisches buffet

ab 20 Personen

- Suppe -

Hamburger Krebsuppe

mit Gemüseeinlage & Tiefseeshrimps

- heiß aus dem Chafing Dish -

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit Remouladensauce & Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch

(3x verschiedene Fischfilets) in Dijonsenf Sauce, Bratkartoffeln

- kalt -

Büsumer Rauchfischplatte

Räucherlachs, Makrelenfilets, Sprotten, Heilbutt, Sahnemeerrettich

Hanseatische Heringshappen

in einer pikanten Teufelsoße

Matjesfilet nach Hausfrauenart

mit Zwiebeln & Äpfeln in Joghurtsoße

Hausgemachtes frisches Zwiebelmett

mit Lauchzwiebeln

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Dillsoße

Gefüllte Eier mit Keta Kaviar

Mild geräucherter Katenschinken

mit eingelegtem, süß-saurem Kürbis

Hamburger Kaisersülze

mit einem fein geschnittenen Gemüsesalat umlegt

Frische Gartensalate

Dressing beige stellt

Rustikale Käseplatte

mit Trauben

Brotauswahl & Butter

- Dessert -

Hamburger Vierfrucht-Grütze

mit Vanillesoße

Franzbrötchenpudding im Weckglas

italienische Spezialitäten

ab 20 Personen

- heiß aus dem Chafing Dish -

Saltimbocca vom Kalb

mit Parmaschinken & Salbei gefüllt
mit Gnocchi, Tomate & mit Parmesan garniert

Gegrilltes Doradenfilet

auf einem Ragout von Oliven & getrockneten Tomaten
mit toskanischen Kartoffeln

- kalt -

Rosa gebackene Vitello Tonnato

mit einer Thunfischtomatensoße & gefüllten
Artischockenböden

Luftgetrockneter italienischer Parmaschinken

mit einer Melonenscheibe & Melisse

Mittelmeermedaillons

auf einem Oliven-Lauchsalat – Mandelsoße beige stellt

Kleine Filetmedaillons

mit Gorgonzolacreme

Pikante Fleischplätzchen

auf kleinen Kartoffeltortilla angerichtet

In Olivenöl gebackene Peperoni

mit Parmesan bestreut

Rucolasalat

mit Kirschtomate, Landschinken & Parmesan

Auberginenscheiben

mit Tomaten und Cayennepfeffer

Mozzarella mit Basilikum

Käseplatte

mit Bel Paese, Provolone & Gorgonzola

Brotauswahl & Butterrollen

- Dessert -

Hausgemachtes Tiramisu

mit Amaretto-Zimtsahne

Panna-Cotta

mit Mangopüree

**hochzeits
buffet**

ab 20 Personen

- heiß aus dem Chafing Dish -

Gebratene Maispoularde

auf Limonen Nudeln mit buntem Gemüse

Pochiertes Lachsfilet

mit Apfel-Champagnersauce, glasiertem Fenchel, Petersilienkartoffeln

- kalt -

In Champagner pochierter Salm

mit Garnelen

Graved Lachsscheiben

mit Frühlingszwiebeln & einer Honigsenfsoße beige stellt

Scheiben von der Königspüte

mit exotischen Früchten auf Ananas,
filetierten Orangen und gedünsteten Apfelscheiben, gehackten Nüssen

Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons „Rossini“

auf Mini-Rösti mit sautierten Kräuterchampignons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Wildkräutersalat mit Feigen und Nüssen

Dressing beige stellt

Büffelmozzarella

mit Strauchtomate und grünem Pesto

Gemischte Käseplatte

auf Holzbrett mit Früchten und Salzgebäck

Brotauswahl & Butter

- Dessert -

Kaffee-Panna-Cotta

mit Beerenkompott

Obstsalat

mit frischen Früchten

- Mitternachtssnack -

Currywurst

in fruchtiger Currysauce mit Paprika, Zucchini & frischem Baguette

Vegetarisches buffet

ab 20 Personen

- heiß aus dem Chafing Dish -

Mie-Nudeln

mit Brokkoli Paprika, Lauch, Erdnüssen &
Knoblauch-Chili-Öl

Gefüllte Aubergine

mit Süßkartoffeln & Ratatouille Gemüse garniert Feta

- kalt -

Rote Beete Carpaccio

mit Rucola Salat & gehobeltem Parmesan

Marinierte Zucchini-scheiben

in Olivenöl mit Feta & Rosmarin

Bulgursalat mit Tomaten

Paprika, Gurke & frischen Kräutern,
Joghurt-Minz-Dip beige stellt

Crostini mit Ziegenfrischkäse & Feigensenf

Crostini mit Tomate

Zwiebeln, Knoblauch, Koriander

Gemüserösti

mit Kräuter-Quark-Dip

Riesenchampignons

gefüllt mit Ratatouille Salat

Duett von Avocado und Mozzarella

mit getrockneten Tomaten & Rucola Pesto

Gazpacho

mit mariniertem Tofu-Spieß

Gemischte Käseplatte mit Früchten

Brotauswahl und Dips

- Dessert -

frischer Obstsalat

mit Amaretto-Zimt-Sahne

Kaffee-Panna-Cotta

mit Himbeere

- Suppe -

Crème von gelben Linsen
mit Kreuzkümmel & Koriander

- Vorspeisen -

Humus

mit Tahini, Knoblauch & Koriander

Falafel Plätzchen

mit Radieschen & Sesamsauce

Gurkensalat

mit Mohn, Chili & Koriander

Marinierte Karotten

mit Kreuzkümmel

Auberginenchips

mit Tomaten-Knoblauch Konfit

Gemüse-Couscous

mit Aprikose

Hackröllchen

mit Tomaten-Bulgur

Pitabrot und Dips

- Hauptgänge -

Geschmorte Lammkeule

mit Zimt, dazu Piment-Rosinen-Reis
Joghurt-Minz-Sauce

Gefüllte Paprika

mit Rind & Gemüse
Basmatireis in Tomatensauce

- Dessert -

Pistazien Crème brûlée

mit karamellisierten Datteln

Walnuss-Baklava

**europäisch
orientalisches
buffet**

ab 20 Personen

mediterranes spezialitäten buffet

ab 20 Personen

- kalt -
- Bruschetta**
mit Avocadocreme, Rucola, Mango
- Bruschetta**
mit Ziegenkäse, Zucchini, Tomate
- Scampi**
in Pesto-Rosso
- Antipasti**
mit Champignons, Zucchini
Aubergine & bunter Paprika
- Mailänder Salami & Parmaschinken**
Cherry Tomaten
mit Mini-Mozzarella & Pesto
- Bunter Blattsalat**
mit Rucola & Balsamico Dressing
- Raviolisalat**
mit Zwiebeln, Spinat & frischen Kräutern
- Italienische gemischte Käseplatte**
Baguettebrot, Ciabatta, Dips & Butter
- heiß aus dem Chafing Dish -
- Hähnchenbrust im Parmesan-Mantel**
auf Zucchini, Kirschtomaten & frischem Basilikum
Bandnudeln an Tomatensauce
- Filet vom Steinbeißer**
auf bunten Paprikagemüse mit Rosmarin-
Kartoffeln Zitronensößchen
- Dessert -
- Süße Ricotta Törtchen**
mit Früchten
- Mousse von Mascarpone**
mit Himbeere & Schoko Crunch

- heiß aus dem Chafing Dish -

Ragout vom Iberico Schwein

mit Pimentos und Chorizo
dazu kanarische Kartoffeln

Gefüllte Auberginenröllchen

mit Schafskäse, Tomatenragout, gelber Reis

- kalt -

Champignons im Serano-Mantel

Eingelegte grüne Oliven

Manchego, Olivenöl, Rosmarin

Datteln

im Speckmantel

Pimentos de Patron

mit Chirozo am Spieß

Hackfleischbällchen

in Tomaten-Sherry Sauce

Gambas

mit Mojo-Rojo

Lauch-Süß-Sauer-Scharf marinierte Sardellen

auf Paprika

“Pan con tomate”

geröstetes Weißbrot mit Tomate,
Knoblauch & Olivenöl

Geflügel-Zitronengrasspieße

auf mediterranem Linsensalat

Baguette Auswahl

mit verschiedenen Dips

- Dessert -

Crème Caramel

mit karamellisierten Datteln

Spanisches Mandeltörtchen

**Clásica de
españa**

ab 20 Personen

leckere grillbuffets

ab 20 Personen

Watergate
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN
EST. 2003

Grill Buffet I

Marinierte Schweinenackensteaks
Putenbruststeaks
Thüringer Grillbratwurst
Schinken-Grillwurst
Mediterraner Gemüsespieß (vegan)

- Salatauswahl -

Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate, Schnittlauch
Frischer Krautsalat mit schwarzem, gestoßenem Pfeffer
Nudelsalat mit Mais, Gurke, Erbsen

Gemischtes Baguettebrot

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Chili-Sauce, Kräuterbutter

Grill Buffet II

Iberico-Nackensteaks mariniert in Olivenöl
mit frischen Kräutern
Hähnchenbrust
Frische Thüringer Bratwurst
Kleine Rindersteaks vom Weiderind
Lachsfilet im Kräuterpäckchen
Grillkäse mit Kräutern

- Salatauswahl -

Antipasti-Auswahl mit Champignons, Paprika, Zucchini
Nudelsalat mit Mango, Chili, Lauchzwiebel
Kräuter Tabbouleh, Petersilie, Tomaten, Cous Cous,
Zwiebel, Knoblauch
Römersalat mit Tomate, Parmesan, Croutons & Caesardressing
Warme Beilage aus dem Rechaud
Rosmarinkartoffeln

Gemischtes Baguettebrot und Ciabatta

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Chili-Sauce, Aioli, Kräuterquark

- Dessert -

Frische Obstspieße

Grill Buffet III

Pulled Pork Burger mit Limettenmajo und roten Zwiebeln
Rumpsteak Sous Vide
Mais-Hähnchenbrust in Chili-Zitronenmarinade
Doradenfilets, Kaisergranat
Lammfilet mit Knoblauch und Rosmarin

- Salatauswahl -

Rigatonisalat mit mediterranem Gemüse und Parmesan
Quinoa Salat mit Gurke, Tomate und Lauchzwiebel
Zuchinisalat mit Schafskäse und rosa Pfeffer
Warme Beilage aus dem Rechaud
La Ratte Kartoffeln im Speckmantel
Spitzpaprika mit Thymian

Gemischtes Baguettebrot und Ciabatta und kleine Tafelbrötchen

Ketchup, BBQ-Sauce, Scharfes Tomaten-Chutney,
Mango-Chutney, Kräuterquark, Knoblauchbutter

- Dessert -

Gefüllte Dattel im Pistazienmantel



Watergate gin

SYLTER MEERESRAUSCH.

Rosmarin. Zitrus. Lavendel.
Nordisch.



Watergate **EST. 2005**
HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

getränke pauschale

Pauschale für max. 6 Stunden

Wein | Prosecco

Grauburgunder [weiß]

Pfalz, Weingut Schneider Pfaffmann, trocken

Rosé Merlot [rosé]

Pfalz, Weingut Lergenmüller, trocken

Merlot [rot]

Pfalz Weingut Lergenmüller, trocken

Soft-Drinks

Coca Cola®, Coca Cola light®, Fanta®, Sprite®

Tafelwasser [gas], Vio medium + Vio Still

Apfelsaft, Orangensaft, KiBa, Hausgemachte Limonade, Saftschorle

Bier vom Fass

Flensburger Pils, Flensburger Dunkel

Schneider Hefeweizen

Alsterwasser

Bier aus der Flasche

Flensburger GOLD,

Flensburger Pils [alkoholfrei]

Schneider Hefeweizen [alkoholfrei]

Hot Drinks

Kaffeespezialitäten und Teeauswahl

Zusätzlich buchbar

Getränkeempfang mit Sekt oder Prosecco

Champagnerempfang

Energy Drinks

Fünf verschiedene Spirituosen

Fünf verschiedene Longdrinks

Fünf verschiedene Cocktails

Information

Die Getränkepauschalen gelten für 6 Stunden. Ab der 7. Stunde berechnen wir je angefangener Stunde 30% der vereinbarten Pauschale. Berechnungsgrundlage ist hier die Anfangsgästezahl. Zum Ende der vereinbarten Getränkepauschale, erhält mit der „letzten Runde“ jeder Gast max. ein Getränk. Kinder von 0 - 5 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 6 - 9 Jahren 30%, Kinder von 10 - 15 Jahren 50% der Pauschale.

allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Leistungen, die das "Café Watergate" im Zusammenhang mit Musik-, Bankett- und Buffetveranstaltungen gegenüber dem Besteller erbringt. Vertragsgrundlage sind die zwischen dem Kunden/ Auftraggeber und dem "Café Watergate" vereinbarten Leistungen.

2. Soweit schriftlich nicht anders vereinbart, verstehen sich die Preise pro Person exklusive Mehrwertsteuer. Sollte der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung 6 Monate überschreiten, so ist das "Café Watergate" berechtigt, die aktuell gültigen Preise zu berechnen.

3. Wenn der Kunde/ Auftraggeber in dem Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Inanspruchnahme der Leistung erhebliche Bestandteile des Vertrages verändert, so dass eine wirtschaftliche Vermietung der reservierten Räumlichkeiten nach kaufmännischen Gesichtspunkten nicht mehr möglich ist, steht „Café Watergate“ das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten. Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge in EUR zu zahlen. Hat das "Café Watergate" begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen.

4. Kommt der Kunde/ Auftraggeber mit der Bezahlung in Verzug, kann das "Café Watergate" Verzugszinsen entsprechend des ortsüblichen Kontokorrentzinses erheben.

5. Das „Café Watergate“ haftet bei Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit seiner Mitarbeiter. Soweit das "Café Watergate" für Dritte einzustehen hat, haftet es nur, wenn ein Verschulden vorliegt. Die Haftung des "Café Watergate" wird ausdrücklich auf die Leistungen der Betriebs- und Haftpflicht-Versicherung begrenzt. Eine darüberhinausgehende Haftung wird ausdrücklich ausgeschlossen. Eine Haftung für Wertsachen und Bargeld besteht nur dann, wenn diese im betriebseigenen Safe aufbewahrt werden. Das "Café Watergate" haftet nicht für Schäden, die in Folge höherer Gewalt entstehen.

6. Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Kunden/ Auftraggebers verursacht werden, haftet der Kunde/ Auftraggeber. Das "Café Watergate" kann vom Kunden/ Auftraggeber den Abschluss entsprechender Versicherungen [Veranstalterversicherung] verlangen. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist vorher mit dem Betrieb abzustimmen, um einer Beschädigung der Wände und der Einrichtung vorzubeugen.

7. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das "Café Watergate" haftet für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen nur bei Verschulden.

8. Die zu erwartende Personenzahl ist bei Vertragsabschluss bis auf +/- 10% festzulegen. Die genaue Personenzahl muss bis 10 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich angegeben werden. Bei Unterschreitung der verbindlich vereinbarten Personenzahl wird auf jeden Fall die festgelegte Personenzahl berechnet. Bei Überschreitung der festgelegten Personenzahl werden die dann tatsächlich anwesenden Personen berechnet.

9. Wurden bei der Reservierung keine Vereinbarungen zu Speisen & Getränken getroffen, gehen wir von einem Mindestumsatz von 45,00 € incl. MwSt. pro Person aus.

10. Reservierte Räumlichkeiten/ Plätze stehen dem Kunden/ Auftraggeber nur für die verabredeten Zeiten zur Verfügung.

11. Mit Beginn der Veranstaltung hat der Kunde die angebotenen Speisen und Getränke auf etwaige Mängel zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich anzuzeigen. Geschieht dies nicht, gilt das vereinbarte Angebot als genehmigt.

allgemeine Geschäftsbedingungen

12. Stornierungsfristen für Gruppen ab 10 Personen

Bei einer Stornierung durch den Kunden/ Auftraggeber gilt § 649 BGB für unsere gesamten Leistungen, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen.

a) **bis 30 Tage** vor dem vereinbarten Veranstaltungs- bzw. Reservierungstermin:

10% der Kosten für die bestellten Speisen und Getränke bzw. des Mindestumsatzes (siehe Punkt 8). Die Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume/ Plätze anderweitig vermieten kann;

b) **30 bis 20 Tage** vor dem vereinbarten Veranstaltungs- bzw. Reservierungstermin:

30% der Kosten für die bestellten Speisen und Getränke bzw. des Mindestumsatzes (siehe Punkt 8). Die Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume/ Plätze anderweitig vermieten kann;

c) **20 bis 10 Tage** vor dem vereinbarten Veranstaltungs- bzw. Reservierungstermin:

50% der Kosten für die bestellten Speisen und Getränke bzw. des Mindestumsatzes (siehe Punkt 8). Die Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume/ Plätze anderweitig vermieten kann;

d) **5 bis 3 Tage** vor dem vereinbarten Veranstaltungs- bzw. Reservierungstermin:

90% der Kosten für die bestellten Speisen und Getränke bzw. des Mindestumsatzes (siehe Punkt 8). Die Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume/ Plätze anderweitig vermieten kann;

e) **Stornierungen ab 2 Tage** vor Veranstaltungs- bzw. Reservierungstermin:

Wir behalten uns vor, **100%** des Auftrags in Rechnung zu stellen.

Das "Café Watergate" bemüht sich in jedem Stornierungsfall, die Räume anderweitig zu vermieten. Soweit dieses gelingt, entfallen die vorgenannten Kosten unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Bereits entstandene Kosten, die auf besonderen Wunsch des Kunden/ Auftraggebers entstanden sind, sind auf jeden Fall voll auszugleichen. Dem Kunden/ Auftraggeber bleibt vorbehalten einen geringeren Schaden des Betriebes nachzuweisen.

13. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung.

14. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des "Café Watergate".

Inhaber: Stefan Keggenhoff
Bei den St.Pauli Landungsbrücken 8
20359 Hamburg

Tel.: 040 / 31 761 003

Fax: 040 / 31 761 006

Mail: watergate@hamburg.de
www.watergate-hamburg.de

Bankverbindung:
IBAN: DE56 2007 0024 0899 8999 00
BIC: DEUTDEDBHAM

St.-Nr.: 31/040/00895

Watergate EST. 2005
HAMBURG | ST.PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

Watergate

EST. 2005

HAMBURG | ST. PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN



Bei den St. Pauli Landungsbrücken 8
20359 Hamburg
Tel: 040 / 31 761 003
Fax: 040 / 31 761 006

Mail: watergate@hamburg.de
www.watergate-hamburg.de
[f /watergate.hamburg](https://www.facebook.com/watergate.hamburg)