

# Watergate EST. 2005

HAMBURG | ST.PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN

## *Weihnachtliche Menüs & Buffets*





# Menü 1

ab 10 Personen

## Vorspeisen \*

Winterliche Blattsalate  
mit karamellisierten Apfelspalten, Cranberrys  
und gerösteten Nüssen  
Baguette Brot

## Warme Speisen

Ofenfrische Gänsekeule  
mit Orangen-Jus,  
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln



## Dessert in kleinen Gläsern

Quark-Zimt-Creme mit Kirschen

Preis pro Person\*

**31,50 €**



# Menü 2

ab 20 Personen

## Vorspeisen

Räucherlachs mit Fenchel, Orange  
mit einer leichten Wasabicreme

## Heiß aus dem Chafing Dish

Entenkeule & Entenbrust

mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödeln  
oder

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Röstkartoffeln

## Dessert

Lebkuchen Tiramisú

Preis pro Person\*

**37,50 €**

# Buffet 1

ab 20 Personen

## Vorspeisen

Gravedlachs mit Honig-Senf-Dip  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Geflügelspieße-Teriyaki  
Mini-Wrap mit Römersalat, Pute, Kräutermarinade  
Rote-Beete-Salat mit Feta und Walnüssen  
Gemischter Brotkorb und Butter

## Warme Speisen

Ofenfrische Gänsekeule mit Orangensauce  
Rotkraut und Speckrosenkohl, Kartoffelknödel

Rinderschmorbraten  
mit Wirsingkohl und Schupfnudeln

## Dessert

Vanillecreme mit Apfelkompott  
Orangen-Zimt-Creme

Preis pro Person\*

**36,50 €**

# Buffet 2

ab 20 Personen

## Suppe



Sellerie-Trüffelcreme Suppe  
mit Schwarzbrot-Croutons

## Heiß aus dem Chafing Dish

Barbarie Entenbrust, Serranoschinken, Salbeijus,  
gratinierte Sahnekartoffeln


Fangfrischer Steinbeißer  
in Mandelkruste auf Rahmwirsing  
Pommes natur mit Gartenkräutern

## Kalt

Poschierte Lachspäckchen  
auf Apfelmeerrettich-Mangospalten

Gebratene Limonenpoularde auf Zitronengras  
mit Blumenkohlröschen, geröstete Kokosflocken

Grapefruit und Orange, Lauchzwiebeln mit gebratenen  
Garnelen, Cherrytomaten und Paprikastreifen

Schweinefiletmedaillons im Blätterteig   
auf einem Orangen Feldsalat, Backpflaume im  
Speckmantel

Rosa gebratener Hirschrücken im Pfeffermantel  
auf Selleriepüree, Vanille-Honig-Soße

Käseauswahl mit Früchten und Laugenbäck  
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butter

## Dessert

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, Amarettokirschen  
Champagner Trüffel Mousse mit Krokant



Preis pro Person\*

**45,50 €**



**Watergate** EST. 2005

HAMBURG | ST.PAULI | LANDUNGSBRÜCKEN



Bei den St.Pauli Landungsbrücken 8

20359 Hamburg

Tel: 040 317 610 03

[reservierung@watergate-hamburg.de](mailto:reservierung@watergate-hamburg.de)

[www.watergate-hamburg.de](http://www.watergate-hamburg.de)