

Genießen Sie die Welt einmal kulinarisch,
im Museum am Rothenbaum.



Okzident
CAFÉ · RESTAURANT

Rothenbaumchaussee 64 . 20148 Hamburg
Telefon: 040 / 430 913 62 . Telefax: 040 / 430 913 63
Email: info@okzident-hh.de
www.okzident-hh.de

Buffet Jasmin

Aus unseren zahlreichen, kalten Mazza-Variationen können Sie sieben ganz nach Ihrem Geschmack auswählen:

Vorspeisen

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina
Walnuss-Paprika-Paste
Frischer Ziegenquark mit Kräutern
Gegrillte Auberginen mit Schafkäse und Harissa
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven
Salat von roter Beete mit Gewürzen und Weißkohlstreifen
Kohlrabi mit Knoblauch und Curry, Pfeffer und Salz
Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin
Rote Beete Remoulade mit Sesamöl und Zitrone
Schwarze Augenbohnen mit Mangold und Koriander
Weiße Bohnen mit Tomaten

Hauptgänge

Lamm nach arabischer Art mit Datteln, Mandeln, Rosinen, Pinienkernen,
Pimentreis, exotischem Gemüse und Granatapfel

Maispoularde auf Thymian-Zitronen-Sauce mit Basmatireis und frischem Gemüse

Desserts

„Die süße Sünde des Orients“:
arabische Gebäckspezialität

pro Person 38,50 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Auswahl von verschiedenen Antipasti
Salat von Orangenfilets mit Garnelen und Nüssen
Carpaccio vom Rind mit gestoßenem Pfeffer, gehobelem Parmesan und Trüffelöl
Toskanischer Salat von der Maishuhnbrust mit getrockneten Tomaten in Olivenöl
„Vitello“ von der Putenbrust mit Limone und Kapernäpfeln
Rucolasalat mit gehobelem Parmesan und Balsamico
Marinierter Hirtenkäse mit Oliven und Kräutern
Verschiedene Blattsalate mit Crostinis und Balsamico
Kleine Salatauswahl aus der kalten Küche
Gegrillte Scampi in Aioli

Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe mit Kräutercroutons

Hauptgänge

Schweinemedallions mit Parmaschinken umwickelt auf tomatisiertem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Linguine mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl

Gebratene Rotbarbe auf Rucola-Risotto mit Safransauce

Desserts

Mascarponecreme mit Beeren
Mandelmousse im Biskuitmantel mit Schokoladenspänen
Passionsfrucht mousse mit frischer Minze und Fruchtmark
Auswahl von italienischem Rohmilchkäse

Pro Person 38,00 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Putenbrust in Tunfischsauce mit Kapernäpfeln
Getrocknete Tomaten in Knoblauchöl
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico
Pasta Venezia mit Gurke und Dill
Parmaschinken mit Netzmelone und Feigensenf
Zucchini, Paprika, Champignons und Auberginen in Gewürzöl
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
Marinierte Meeresfrüchte mit Artischockenherzen und frittierten Kartoffeln

Suppe

Tomatenschaumsuppe mit Crostini

Hauptgänge

Scampi alla griglia auf Maccheroni mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen

Involtini Pollo:

Kleine Röllchen von der Poulardenbrust in Salbeisauce mit Röstgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Tiramisu mit Beeren
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Panna Cotta mit Himbeermark
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben

pro Person 38,00 €

Buffet Milad

Aus unseren zahlreichen, kalten Mazza-Variationen können Sie sieben ganz nach Ihrem Geschmack auswählen.

Vorspeisen

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina
Walnuss-Paprika-Paste
Frischer Ziegenquark mit Kräutern
Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Harissa
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven
Salat von roter Beete mit Gewürzen und Weißkohlstreifen
Kohlrabi mit Knoblauch und Curry, Pfeffer und Salz
Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin
Rote Beete Remoulade mit Sesamöl und Zitrone
Schwarze Augenbohnen mit Mangold und Koriander
Weiße Bohnen mit Tomaten

Hauptgänge

Seelachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Rahmspinat

Curryhuhn mit Basmatireis und frischem Gemüse

Desserts

Die süße Sünde des Orients
Tiramisu

pro Person 33,00 €

Norddeutsches Buffet

Vorspeisen

Katenrauchschinken aus dem alten Land mit Melone und Minze
Makrele, Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Kartoffel-Specksalat mit Schnittlauch, Petersilie und Kirschtomaten
Rosa gebratener Schweinerücken mit Essiggemüsen und Remouladensauce
Variation von Mayonnaisensalaten aus der kalten Küche
Bunte Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette

Suppe

Kohlrabischaumsüppchen mit Kartoffelstroh

Hauptgänge

Rindersaftbraten mit Backpflaumen in Rotweinjus auf Steckrübenmus

Lachsschnitte auf Weißweinsauce mit Lauchgemüse und Wildreis

Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Schokopudding nach Großmutter's Art mit Beeren
Vanillecreme mit Fruchtmarmelade
Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

pro Person 36,00 €

Vitalbuffet

Vorspeisen

Gegrillte Zucchini mit verschiedenen Pesto
Gebackene Auberginenscheiben mit Tomaten und Fetakäse
Cruditeé aus frischen Gemüsen mit Kräuter-Creme-fraiche
Petersiliensalat mit Weizengrütze
Vitalsprossensalat mit Sesamöl
Geflügelsalat mit Lauch, getrockneten Tomaten und
Gartenkräutern in leichter Weinessigmarinade

Suppe

Spinatschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Hauptgänge

Thaicurry vom Hühnerfilet mit Basmatireis und Wokgemüsen

Zanderfilet auf Limonensauce mit Gurkengemüse und Kräuterkartoffeln

Desserts

Apfelsülze mit Vanillesauce
Ziegenfrischkäse mit Minze und Olivenöl
Mousse au chocolat
Auswahl an Käse mit Trauben

pro Person 35,00 €

Gabel Buffet Crossover

Vorspeisen

Tomaten-Basilikum-Mousse mit Parmaschinkenchip
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl und Parmesan
Saté vom Huhn auf Glasnudelsalat
Konfekt von schwarzem Heilbutt und Rauchlachs mit Dill
Couscous-Salat mit Riesengarnele
Sülzchen vom Tafelspitz mit Meerrettichmousse
Geräucherte Entenbrust auf Mangorelish

Suppe

Steinpilzcappuccino mit Kräutercrostini

Hauptgänge

Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit frischen Kräutern und Ricotta

Focchetti mit Käse und Birne auf Gorgonzolaspiegel mit Parmesanspäne

Mini Baked-Potatoe mit Crème Fraîche und Kaviar

Gebackene Risottobällchen mit Chilli-Dip

Desserts

Schokoladentarte mit Orangensauce
Papaya-Mango-Mousse im gebackenen Wan-Tan-Blatt
Strudelbonbon mit Apfel und Marzipan
Limonen-Yoghurt-Terrine mit karamellisierten Pistazien und Beeren

pro Person 37,00 €

Unsere 3-Gang Menüs

Menü Frühjahr

Vorspeise

Marinierter grüner Spargel mit Garnelen und Estragon-Honig

Hauptgang

Medaillon vom Schweinefilet mit sautierten Pilzen, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

Dessert

Rhabarberkompott mit Buttermilcheis und Wan-Tan-Chip

pro Person 33,50 €

Menü Sommer

Vorspeise

Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet auf Limonentagiatelle mit Spargel-Tomaten-Ragout

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Grand Marnier

pro Person 33,50 €

Menü Herbst

Vorspeise

Muskatkürbiscremesuppe mit Kernöl und Kartoffelstroh

Hauptgang

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste auf Paprika-Zucchini-Gemüse
mit Kartoffelgratin und Rotweinjus

Dessert

Apfel-Birnen-Tarte mit gerösteten Mandeln und Honigeis

pro Person 34,50 €

Menü Winter

Vorspeise

Cappuccino vom Steinpilz mit Milchschaum und Crostini

Hauptgang

Gebratene Barbarieentenbrust auf Schwarzwurzel-Zuckerschoten-Ragout
mit Kräuterkartoffelstrudel und Portweinjus

Dessert

Lebkuchenparfait mit Pflaumenkonfit und gerösteten Mandeln

pro Person 34,50 €

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Karotten-Orangenschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

Apfel-Ziegenkäsetürmchen auf rotem Zwiebelconfit mit Schneekartoffeln und Kräuterpesto

Dessert

saisonales Dessert aus den Jahreszeitenmenüs nach Wahl

pro Person 30,50 €

Unsere 4-Gang Menüs

Menü Frühjahr

Vorspeise

Kräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse und Safranglace

Suppe

Bärlauchcreme mit Croutons und Tomaten

Hauptgang

Rinderfiletspitzen in Balsamicosauce mit Spargelragout und Gnocchis

Dessert

Weißes Espressomousse mit Orangenragout und Minze

pro Person 38,50 €

Menü Sommer

Vorspeise

Terrine von der Rauchforelle mit Keta-Kaviar und Limonenschmand

Suppe

Spargelcremesuppe mit Parmaschinkenchip

Hauptgang

Supreme von der Maispoularde gefüllt mit Spinat und Mozzarella
auf roter Paprikasauce und gebratener Polenta

Dessert

Quarkmousse mit Erdbeeren und karamellisierten Strudelblättern

pro Person 38,50 €

Menü Herbst

Vorspeise

Rapunzelsalat in Himbeerdressing mit Speckcroutons und Trauben

Suppe

Pfifferlingcremesuppe mit Kräuterschmand

Hauptgang

Steinbuttfilet auf tomatisiertem Sauerkraut mit Safrannocken und Rieslingschaum

Dessert

Birnen-Marzipanstrudel mit Vanilleparfait

pro Person 35,50 €

Menü Winter

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust auf Kräutersalaten mit Hibiskus-Chili-Balsamico

Suppe

Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Garnelen

Hauptgang

Crepinette vom Reh auf Schalottenkonfit mit Kartoffelplätzchen und Rotweinglace

Dessert

Nussküchlein mit Punschfrüchten und Vanilleschaum

pro Person 38,50 €

Menü Arabien

Vorspeise

Mazza – die unwiderstehliche Verführung der Sinne:

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina
Walnuss-Paprika-Paste
Frischer Ziegenquark mit Kräutern
Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Harissa
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven

Hauptgang

Lamm nach arabischer Art mit Datteln, Mandeln, Rosinen, Pinienkernen,
Pimentreis, exotischem Gemüse und Granatapfel

Dessert

„Die süße Sünde des Orients“:
arabische Gebäckspezialität

Mürbeteig mit Datteln und Aprikosenmus

Dessertbuffet auf Anfrage!

pro Person 36,00 €

Menü Mosaik

Unser Menü zum Zusammenstellen

Suppen

Currycremesuppe mit Fleischklößchen

Steinpilz-Consommé mit Kräuter-Célestine

Steingurken-Rahmsuppe mit Dillsahne

Fischsuppe Provençale mit Rouille und Knoblauchbaguette

pro Person 11,00 €

Vorspeisen

Salat von gegrillter Paprika mit gebratenem Zanderfilet

Terrine von getrüffelter Gänseleber mit Waldorfsalat und Brioche

Wachtelbrust auf Feldsalat und altem Balsamico

Geräucherte Entenbrust auf Radicchio-Sellerie-Salat

pro Person 14,00 €

Fischgerichte

Gefülltes Seezungenfilet mit Gemüse und Scampi auf Granatapfelsauce und Safranreis

Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Schnittlauchsauce und Butterkartoffeln

Rotbarbe in Rosmarin mit Olivenöl gebraten, auf Ratatouille und Kartoffelpüree

Lachsschnitte auf Champagnersauce mit grünem Spargel und Wildreis

pro Person als Zwischengang 18,50 €

pro Person als Hauptgang 24,50 €

Fleischgerichte

Schweinefleisch gefüllt mit Ingwer auf Curryrahmsauce mit sautierter Paprika und Zucchini

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien, frischem Marktgemüse und Safrankartoffeln

Kalbsfilet gebraten auf Portwein-Schalotten-Sauce mit Spinat und Gnocchi

Lammrücken auf Rosmarinsauce mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Rinderfilet gebraten auf Senf-Thymiansauce mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen

pro Person als Zwischengang 18,50 €

pro Person als Hauptgang 24,50 €

Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladen-Mandeltorte

Tiramisu

Orientalisches Gebäck

Auswahl an Rohmilchkäsen

pro Person 8,50 €

Unsere Fingerfood Spezialitäten

Unser Fingerfood eignet sich hervorragend als Begrüßungskarawane Ihrer Veranstaltung:

Kibbe Teigbällchen aus Lammhack u. Weizengrütze, gefüllt mit Walnüssen oder Pistazien pro Stück	3,50 €
Kleine Fladenbrote mit Lammhack, Pinienkernen und Sesam auf Harissa pro Stück	3,50 €
Frische Datteln gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Lammschinken pro Stück	3,50 €
Scampi-Spieß mit Apfel-Curry pro Stück	4,80 €
Geflügel-Spieß mariniert in arabischen Gewürzen pro Stück	4,50 €
Gemüse-Kräuter-Pastete sehr pikant pro Stück	3,50 €
Schafskäse-Ecken mit geröstetem Sesam und Kümmel pro Stück	3,50 €
Falafel frittierte Gemüsemedaillons pro Stück	3,20 €
Canapé mit Kichererbsenpüree und Sesambutter pro Stück	3,50 €
Canapé mit Lachstartar pro Stück	4,50 €
Schweinefleischspieß mariniert in arabischen Gewürzen pro Stück	4,00 €
Roastbeef-Röllchen mit Zucchini, Möhre, Paprika pro Stück	4,50 €
Mozzarellaspieß mit Cherry-Tomaten in Pesto pro Stück	3,50 €
Käsespieß mit Oliven und Weintrauben pro Stück	3,00 €
Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse pro Stück	3,50 €
Blätterteig gefüllt mit Thunfisch und Chili pro Stück	3,50 €
Samosas Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung pro Stück	3,00 €
Lachs-Crêpes-Röllchen mit Creme fraiche und frischen Kräutern pro Stück	3,50 €
Scampi im Schinkenmantel pro Stück	4,80 €

Mini-Schnitzel mit Limettendip pro Stück	4,50 €
Bruschetta mit Tomaten-Kräuterpesto pro Stück	2,50 €
Ziegenkäse mit süßem Pesto und Pinienkernen pro Stück	4,50 €
Mini-Backkartoffel mit Sauerrahm pro Stück	3,50 €

Unsere Gabelfood-Spezialitäten

Rotbarbe auf frischer Koriandersauce pro Stück	7,50 €
Lammkebab mit elf verschiedenen Gewürzen auf Harissa- Zwiebel-Petersilie pro Stück	6,80 €
Hausgemachte Lammwürstchen auf Linsencurry pro Stück	6,80 €
Lammlachsscheiben auf Joghurt-Minze-Sauce pro Stück	6,80 €
Rinderfiletscheiben auf Granatapfelsauce pro Stück	7,20 €
In Safran und Ingwer zart geschmortes Kalb pro Stück	8,50 €
Gebackener Tunfisch auf roh mariniertem Fenchelsalat pro Stück	8,50 €
Poulardenspieß mit Zitronen und Oliven pro Stück	7,50 €
Marinierter Crottin de Chavignol mit Tomatencoulis pro Stück	7,50 €
Terrine von Gambas und Lauch mit verschiedenen Essenzen pro Stück	9,00 €
Mini-Gnocchis in weißem Trüffelschaum pro Stück	7,50 €
Törtchen von Spargel und Gruyère in Madeiranage pro Stück	7,50 €
Hirschragout mit Wacholder-Sahne und Kartoffeltörtchen pro Stück	9,00 €

Süßes Gabel- Food

Canache von weißer und dunkler Schokolade	7,50 €
Limonenschaum mit Kokosbiskuit und Maracujagelee	7,00 €
Topfenschaum mit Apfelkompott	6,50 €
St. Maure auf Feigenconfit	8,00 €

Auszug Getränkekarte

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,75L	7,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,75 L	7,00 €
Klindworth Orangensaft	1,0 L	10,00 €
Klindworth Apfelsaft	1,0 L	10,00 €
Coca-Cola	1,0 L	10,00 €
Fanta	1,0 L	10,00 €
Sprite	1,0 L	10,00 €

Biere

Krombacher Pils vom Fass	0,33 L	3,00 €
Krombacher Pils, Flasche	0,33 L	3,00 €
Krombacher Pils alkoholfrei, Flasche	0,33 L	3,00 €
Krombacher Hefeweizen, Flasche	0,50 L	4,50 €
Krombacher Hefeweizen alk.frei, Flasche	0,50 L	4,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
verschiedene Teesorten	2,50 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €

Longdrinks und Cocktails auf Anfrage

Weinkarte

Aperitif

Prosecco Frizzante Treviso DOC Colli del Soligo, Venetien

Hell strohgelb, die Duftnoten sind delikater und fruchtig, er hinterlässt im Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische. Ein guter Begleiter für helles Fleisch und Fisch und ein perfekter Aperitif.

12.5% Vol. 0,75L 19,50€

Weingut Abril Cremant Blanc bA, Kaiserstuhl Baden -BIO-

Rebsorte(n): Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder

Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel, etwas Birne Zitrus, florale Noten, Brioche. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffig-dichter Saft mit viel Art, feine Perlage, angenehme Säure, lang. 10 Monate Hefelagerung, traditionelle Flaschengärung

12.5% Vol. 0,75L 28,50€

Weingut Abril Cremant Rose bA, Kaiserstuhl Baden -BIO-

Rebsorte(n): Spätburgunder

In der Nase elegant, reife Beeren, Cassis. Lebhaft auf der Zunge, gut strukturiert, eine Explosion von dunklen reifen Beeren, dazu Zitrus, Melisse und Kräuter, voller Typ, ausgewogen und persistent, sehr fruchtig und erfrischend. Traditionelle Flaschengärung

12.5% Vol. 0,75L 30,00€

Champagne Paul Bara Brut Réserve Grand Cru

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

Dieser Champagner ist ein Spiegelbild seiner Terroirs. Die lange Hefelagerung und der hohe Pinot Noir Anteil geben dem Champagner eine schöne Fülle mit viel Ausdruck und Aroma. Seine Nase verzaubert mit verführerischen Aromen reifer, fleischiger Früchte, die von gelben Pfirsich und Mirabelle dominiert werden, sowie durch die zugleich an Honig und an Gewürze erinnernden Noten. Der Mund ist eine vortreffliche Vereinigung von Fruchtigkeit und Frische. Der gehaltvolle Wein erinnert an saftiges Obst mit einem Hauch Pfeffer.

13% Vol. 0,75L Preis auf Anfrage

Weißwein

Chardonnay del Veneto IGT Colli del Soligo, Venetien

Strohgelb mit grünen Reflexen, der typische Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend.
12,5% Vol. 0,75L 19,50€

Sancerre Blanc AC Domaine Masson-Blondelet, Loire

100% Sauvignon Blanc

Die Nase ist fruchtig und komplex, der Geschmack ist vollmundig, komplex und elegant, ein Wein von großer Feinheit und deutlicher Mineralik.

Roger Voss, Wine Enthusiast, January 2018, Rated : 90/100 :

'A rounded wine, this offers a good balance between acidity and ripe white fruits. A nervy edge adds a youthful texture that gives shape to the wine.'

13,0% Vol. 0,75L 28,00€

Riesling QbA TRES NARIS Axel Pauly, Mosel

Blasses Strohgelb, fruchtiges, finessenreiches Bouquet, Noten von reifer Birne, am Gaumen eine hinreißende Säurekomponente, feine Balance aus saftiger Frucht, Rasse und Extrakt, dezente Mineralik.

12,5% Vol. 0,75L 22,50€

Riesling Saar Alte Reben Weingut Van Volxem, Mosel

Die alles durchdringende, fast salzig anmutende Mineralität erzeugt in diesem wertvollen Wein einen Spannungsbogen zwischen tiefgründiger Konzentration und herausfordernder Frische. Ausgehend von einem warmen, inneren Kern entfaltet sich im großen Glas der Duft von Ananas, reifer roter Grapefruit und feinen Orangennoten. Dieser Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das Großen Wein mit Nachhall erlebbar macht.

13,0% Vol., 0,75L 32,00 €

Becker Landgraf Grauburgunder QbA, Rheinhessen

Das Bouquet duftet nach Mandeln, Maracuja, Birne. Am Gaumen gesellen sich noch dezente Aromen von frischem Kernobst sowie eine präzise Mineralität hinzu, saftig, elegant, mit zurückhaltender Säure und angenehmer Fruchtkomponente.

12,5% Vol. 0,75L 22,50€

Weißburgunder QbA Weingut Pfirmann, Pfalz

Aromen von Birne, Apfel, etwas Steinobst, frische Kräuter und leichte Nuancen von Haselnuss. Hinzu kommt eine lebendige Säure und eine zarte Mineralität, welche ihm seine Frische verleiht.

12,5% Vol. 0,75L 23,00€

Sauvignon Blanc, Pierpaolo Pecorari, Friaul

Mit einem üppigen Duft nach Pfirsich und Minze, dabei eine hellgelbe Farbe, die bis ins Strohgelb reicht. Am Gaumen zeigt er sich sehr ausdauernd und langanhaltend, mit einer schönen Frucht. Ein frischer Wein, der auf Grund seiner zugänglichen und fruchtigen Art, seit Jahren die Herzen der Weinfreunde erobert.

12,5% Vol., 0,75 L 24,50 €

Rosewein

Spätburgunder Rose Weingut Michel, Baden

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Das Bouquet duftet vor allem nach roten Früchten wie Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeere. Am Gaumen sehr fruchtig und knackig frisch. Ideal als Dessertwein!

12,5% Vol. 0,75L 22,50€

Rotwein

Montepulciano d'Abruzzo DOC Borgo Pianoro, Abruzzo

Saftige, dunkelbeerige Frucht, rund und geschmeidig, mit harmonischem Körper.

13,0% Vol. 0,75L 19,50€

Primitivo -Salento -Quota 29 Cantine Menhir, Aulien

Das Bouquet duftet nach roten Johannisbeeren, Unterholz und eine leichte Mentholnote. Am Gaumen sehr vollmundig, mit Anklängen von Brombeeren und Pflaumen und geschliffenen Tanninen.

14,0% Vol. 0,75L 23,00€

Barolo DOCG Comm. G. B. Burlotto, Piemont

100% Nebbiolo

Frische Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche bis zu verwelkten Rosen und Lilien, Lakritze, Gewürznelke, Lorbeer, Steinpilzen, Unterholz und vieles mehr betören, wirken verlockend, der Duft schwebt über dem Glas. Dann überraschend der seidige, sanfte Geschmack, weich wie Watte die Tannine, filigran, geradezu zerbrechlich.

14,0% Vol. 0,75L, 38,00 €

Bordeaux Superieur „S“ de Saint-Pey Chateau Saint-Pey, Bordeaux

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Das Bouquet duftet nach saftigen Kirschen, Brombeeren, Cassis und reifen Himbeeren.

Dazu besitzt der Wein eine sehr elegante Struktur mit wunderbar eingebundenen Tanninen, schön ausbalanciert mit feinem Holz.

13,5% Vol. 0,75L 19,50€

Cotes du Rhone AOP E. Guigal, Rhone

Rebsorte(n): Syrah, Grenache, Mourvedre

Robert Parker: „Der Côtes du Rhône 2015 ist eine großartige Rückkehr für diese Cuvée. Er ist intensiv und pfeffrig, mit konzentrierter schwarzer Kirschfrucht, einem mittleren bis vollmundigen Gaumen und einem langen Abgang.“

13,5% Vol. 0,75L 24,00€

Gigondas AOP E. Guigal, Rhone

Rebsorte(n): Grenache, Mourvedre, Syrah

Frische, lebhaft Fruchtaromen in der Nase, Cassis, Brombeere, Steinobst, Lakritz und Pilzen. Im Gaumen intensiv und großzügig mit langem, eleganten Finale, warm, aromatisch und komplex.

13,5% Vol. 0,75L 35,00 €

Spätburgunder Alte Reben, Weingut Michel, Baden

Rebsorte(n): Spätburgunder

Feinste Burgunder-Art mit klassischem Himbeer-Brombeer-Duft, einem feinen Körper, aromatischer Frucht und seidigen Tanninen, dezenter, harmonischer Holzeinsatz, dabei viel Frische. Ein sehr eleganter, strukturierter und finessenreicher Wein.

13% Vol. 0,75L 30,00€

Jahrgangs- und evtl. Preisänderungen bleiben vorbehalten

Weitere Weine auf Anfrage

Die Weine werden nach Verbrauch und angebrochenen Flaschen abgerechnet

Jahrgangs- und evtl. Preisänderungen bleiben vorbehalten

Weitere Weine auf Anfrage

Die Weine werden nach Verbrauch und angebrochenen Flaschen abgerechnet

Unser Service

	nach Aufwand	
Tischdekoration		
Kerzenständer, 5-armig, silbern	pro Stück	12,00 €
Serviceleiter	pro Stunde und Person	30,00 €
Servicekraft	pro Stunde und Person	25,00 €
Aufsicht und Garderobe	pro Stunde	29,00 €
Stehtisch inkl. weißer Tischwäsche	pro Tisch	17,00 €
Runder Banketttisch (8-10 Personen)	pro Tisch	19,00 €
Banketttisch inkl. Tischwäsche für 10 Personen	pro Tisch	14,00 €
Bankettstuhl (Standard)	pro Stuhl	7,00 €
Stuhlhusse	pro Stück	9,00 €

Unsere Referenzen

Veranstaltungen mit bis zu 700 Personen im Restaurant Okzident/im Museum für Völkerkunde

Museum für Völkerkunde
Bauer Media AG
Mc Kinsey & Company Inc.
Philips GmbH
Gruner + Jahr AG
Bayer Vital
Ernst & Young
OWM
Organisation Werbungtreibende im Markenverband
NDR
Sanofi Aventis
CMC-Markets
Susat Gesellschaft für Beratung und Revision mbH
Van Ommeren Germany GmbH
Publicis Hamburg
Diakonisches Werk Hamburg
Zahnärztekammer Hamburg
VS Verlag/GWV Fachverlage GmbH
IMPF
Universität Hamburg
Rotary Club
Vattenfall Europe
Karstadt AG
Allianz
KPMG
Oldenburg-Portugiesische Dampfschiffs Reederei GmbH & Co. KG
HSH Nordbank
Glaxo Smith Kline AG
Omni-Pack Ekco GmbH & Co KG
GEO Marktkommunikation
Amerika Gesellschaft
Svenska Clubben
Gebrüder Heinemann
Warner Brothers
Akquinet
IntReal
Daimler
BDO Wirtschaftsprüfungsgesellschaft
Unilever