Buffet (Frühling/Sommer)

Buffet I
€ 39,90 pro Person
(ab 30 Personen)

Kalte Gerichte
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, gemischter Salat der Saison mit Hausdressing, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, hausgemachte Anti Pasti (Zucchini/Aubergine/Champignons/Paprika), toskanische Hackbällchen, Satéspieße von der Hähnchenbrust in Erdnusssauce, Vitello Tonnato Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce

Warme Gerichte
Frühlingslauchsüppchen oder Ministrone, Wildlachs mit Blattspinat und Butterkartoffeln, Hähnchenbrust in Parmesankruste mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin oder Schweinefilet mit jungem Gartengemüse und Kartoffelgratin

Dessert
Himbeer Panna Cotta

Buffet II
€ 49,90 pro Person
(ab 30 Personen)

Kalte Gerichte
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, gemischter Salat der Saison mit Hausdressing, marinierte Gemüse-Antipasti, Ziegenfrischkäseterrine in Leinsaatmantel, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, Räucherfischspezialitäten Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln und Kräutern, Pflaumen und Datteln im Speckmantel Seranoschinken mit Melonenspalten, Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce, Vitello Tonnato, Toskanische Hackbällchen Eier gefüllt mit Caviar

Warme Gerichte
Rucolasüppchen mit Kräuter-Pesto oder Karotten-Orangensuppe kross gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin, Rinderhüftsteak mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, oder Kalbsbraten mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Dessert
Frischer Obstsalat, Valrhona Schokoladenmousse, Waldbeeren-Tiramisu, Créme Brûlée mit Sauerrahm, Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

---

Buffet-Catering-Service
(ab 30 Personen)
Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot, sprechen Sie uns an.

Buffet (Herbst/Winter)

Buffet I
€ 39,90 pro Person
(ab 30 Personen)

Kalte Gerichte
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, gemischter Salat der Saison mit Hausdressing, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, hausgemachte Anti Pasti (Zucchini/Aubergine/Champignons/Paprika), toskanische Hackbällchen, Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce

Warme Gerichte
Karotten-Ingwersuppe oder Tafelspitzconsommé, Wildlachs mit Blattspinat und Butterkartoffeln, Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen oder ganze Ente, frisch aus dem Ofen, mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladenmousse

Buffet II
€ 49,90 pro Person
(ab 30 Personen)

Kalte Gerichte
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, gemischter Salat der Saison mit Hausdressing, marinierte Gemüse-Antipasti, Ziegenfrischkäseterrine in Leinsaatmantel, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, Räucherfischspezialitäten Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln und Kräutern, Pflaumen und Datteln im Speckmantel Seranoschinken mit Melonenspalten, Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce, Vitello Tonnato, Toskanische Hackbällchen, Eier gefüllt mit Caviar

Warme Gerichte
Getrüffelte Schwarzwurzelcrémesuppe oder Rinderconsommé, gebratenes Doradefilet mit feinem Ratatouille und Polenta, geschmorte Hirschkalbskeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen oder Geschmorte Ochsenbäckchen in Madera-Sauce, serviert mit grünen Bohnen und Speckwürfeln, dazu Kartoffelstampf

Dessert
Frischer Obstsalat, Valrhona Schokoladenmousse, Blaubeer-Tiramisu, Créme Brûlée mit Sauerrahm, Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

---

Buffet-Catering-Service
(ab 30 Personen)
Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot, sprechen Sie uns an.

Tagungs-Buffet

Antipasti, Vitello Tonnato, Canapées,
Poularden Saté Spieße mit Erdnuss-Sauce,
Edelsalami, Schinken, toskanischen Hackbällchen,
Kasevariation, frischem Baguettebrot
und saisonale Suppe

34,90

Empfehlungen

Zum Empfang empfehlen wir folgende Getränke:
Sekt, Champagner, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo
oder ein Aperitif-Cocktail

Zu den Speisen beraten wir Sie gerne
bei der Auswahl des passenden Weines.

Pauschalen

Sie haben auch die Möglichkeit eine Getränke-Pauschale zu buchen:

Getränke (ab 20 Personen)
€ 45,90- / pro Person / 6 Stunden
Fassbier (König Pilsener, Duckstein und Erdinger Weißbier)
Softdrinks (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaten)
Heißgetränke (Kaffee, Tee, Espresso, Cappucino)
Wein (Weißwein, Rotwein, Rosé, Prosecco)

Kaffeepauschale
€ 5,50 pro Person

Kaffee & Blechkuchen
€ 10,50 pro Person

Tischdekoration
Servietten, Tischdecken, Kerzen, Blumendekoration,
uvm. € 3,50 pro Person

Pauschalen müssen 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn verbindlich gebucht werden.

LA MADERA
RESTAURANTE

FEIERN IM LA MADERA

HOCHZEIT · GEBURTSTAGSFEIER
FIRMENFEIER · KONFIRMATION

Saseler Chaussee 101 - 22393 Hamburg
Tel.: 040-380 76 165

Tagen & Feiern Sie im La Madera

Saal I (Parterre) - für bis zu 30 Personen
Saal II (1.Stock) - für bis zu 70 Personen
Saal III (1.Stock) - für bis zu 120 Personen

Saal III ist als Seminar-/Schulungsraum mit Beamer, Leinwand, Musikanlage und Mikrofon ausgestattet und kann bei Bedarf um Saal II für bis zu 200 Pers. erweitert werden.

In den 1.Stock gelangt man auch bequem mit dem Fahrstuhl.

Mit großzügigen variablen Räumlichkeiten is das La Madera der ideale Ort für Ihre individuellen Feiern oder Tagungen. Ob für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder ein Jubiläum, für ein besonderes Treffen mit Ihren Freunden oder die Feier eines erfolgreichen Geschäftsabschlusses - im La Madera wird Ihr Anlass zum Fest! Das La Madera bietet Ihnen beste Vorraussetzungen für Ihre Veranstaltungen und Besprechungen. Ob Sie in kleinem oder großem Kreis feiern, repräsentieren oder Konferenzen halten möchten, hier wird Ihren Wünschen Form gegeben. Hier können Sie Ihre einzigartige Feier ungestört und in privater Atomspäre genießen.

Unser erfahrenes und sympathisches Team steht Ihnen vor der Planung bis zur Durchführung kompetent zur Seite und gestaltet mit Ihnen die Feier Ihren Wünschen entsprechend.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr
LA MADERA TEAM

Spanisches BBQ 34,90

“all inklusive” + inkl. 6 Std. Pauschale
€ 80,80 pro Person

Als Menü

La Madera
Vorspeisenvariationen

Spanischer BBQ-Grill
Huftsteak, Spare Ribs,
Hähnchenbrust- & Schweinefilet
serviert mit Jus, dazu mediterranes
Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

Dessert-Spezialität
Créme Catalana

Catering - Fingerfood

Die nächste Feier oder Veranstaltung steht an und Sie sind noch auf der Suche nach der perfekten Verpflegung? Unser Fingerfood Catering verwöhnt Ihre Gäste mit unseren leckeren, von Hand zubereiteten Häppchen. Probieren Sie es aus!

Menüs (Herbst/Winter)

Menü I

Tafelspitz mit Kräuterflädle und Markklößchen

Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Pinienkern-Kruste
serviert auf Madeira-Jus und Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten
oder
Wildlachsfilet auf Jasmin-Reis und Wok-Gemüse
mit Honig-Sojasauce

Orangen Crème brûlée

34,90

Menüs (Herbst/Winter)

Menü II

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl

1/2 Vierländer Ente frisch aus dem Ofen, serviert mit
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,
dazu Maronen
oder
Doradenfilet serviert auf Spitzkohl in Rahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

39,90

Menü III

Carpaccio vom Rinderfilet mit Steinchampignons,
Parmesan und einem alten Balsamico

Kalbsrücken “Stephanie” gegrilltes Kalbsrückensteak
mit einer Pilzfarce in Blätterteig gebacken, dazu gebratenes
Paprikagemüse und Herzoginkartoffeln
oder
Zanderfilet serviert mit einem Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarinkartoffeln

---

Schokoladensouflé mit Vanilleeis

49,90

Menü IV

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kürbisrisotto
und Petersilienöl
oder
Holsteiner Hirschrücken-Steak mit einer Pilzfarce im
Blätterteig gebacken, dazu Kohlrabistreifen
und Herzoginkartoffeln

Warmes Schokoladenküchlein mit Rotweinbirne

53,90

Hinweis: Alle Menüs (3-4 Gänge) sind ab 10 Personen verfügbar.

Menüs (Frühjahr/Sommer)

Menü I

Kalbs-Carpaccio auf einer Ingwer-Senf-Marinade,
dazu feiner Rucola-Salat, gebratene Stein-Champignons
und Parmesan-Streifen

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons
auf Rotwein-Schalotten-Jus,
mit buntem Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln
oder
Norwegisches Lachsfilet serviert mit Spinat
in Knoblausauce, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

Karamellisiertes Limonenparfait mit Erdbeer-Minz-Salat

34,90

Menü II

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Preiselbeeren
und Wildkräutersalat

Neuseeländisches Rumpsteak auf Balsamico-Jus,
dazu feines Ratatouille und Dauphin-Kartoffeln
oder
Wolfsbarschfilet serviert auf Mangoldgemüse,
dazu Dauphinkartoffeln und Kräuterpesto

Erdbeer Panna Cotta

39,90

Menü III

Vorspeisensalat “La Madera” Kräutersalat mariniert
in Balsamico-Honigdressing, dazu verschiedene
Antipasti, gegrillte Garnelen und Serano-Schinken

Minestrone mit Parmesan

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet unter einer
Kräuterkruste, serviert mit Rotwein-Schalotten-Jus,
glasierten Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree
oder
Zanderfilet serviert mit einem Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarinkartoffeln

---

Waldfrucht Tiramisu

49,90

Hinweis: Alle Menüs (3-4 Gänge) sind ab 10 Personen verfügbar.

www.LA-MADERA.de
www.LA-MADERA.de
www.LA-MADERA.de