



EVENTS

Katalog





Inhalt

Eventformate	4
Infos zur Lokation	5
Heiraten im Blue Mare	6
Buffets	7-15
Menüs	16-17
Aperitif & Empfang, Fingerfood, Mitternachts Snacks	18
Private Dining & Premium Catering	19
Notizen	21

**Feiern ist mehr als ein Anlass
es ist ein Gefühl, das verbindet.**

Das Blue Mare ist ein stilvolles Restaurant, das mediterrane Lebensart mit moderner Eleganz verbindet. Bekannt für seine erstklassige Auswahl an frischem Fisch, kreativen Sushi-Kreationen und saisonal inspirierten Gerichten, bietet die Küche eine abwechslungsreiche Vielfalt für anspruchsvolle Gaumen.

Das Ambiente besticht durch ein luxuriöses und dennoch gemütliches Design. Klare Linien und große Fensterfronten sorgen für eine lichtdurchflutete, warme Atmosphäre, die abends durch ein stimmungsvolles Lichtkonzept ergänzt wird. Ein besonderes Highlight ist die großzügige Terrasse mit direktem Blick ins Grüne des Valvo Parks. Dank einer beheizbaren Markise lässt sich der Außenbereich für Dinner oder Empfänge das ganze Jahr über genießen.

Abgerundet wird das Erlebnis durch einen herzlichen und professionellen Service. Das Team agiert aufmerksam und bestens organisiert, sodass sich Gäste bei jedem Anlass - vom entspannten Abendessen bis hin zu großen, festlichen Veranstaltungen - rundum wohlfühlen.

Blue Mare Modern. Gemütlich. Exklusiv.



Eventformate

HOCHZEITEN

- Romantisch, stilvoll & individuell
- Menü oder Buffet nach Wunsch
- Professionelle Beratung & Rundum-Service

FIRMENFEIERN

- Perfekt für Mitarbeiter, Kunden oder Jubiläen
- Flexible Raum- & Technikoptionen
- Catering & Getränke nach Unternehmenswunsch

FAMILIENFEIERN

- Geburtstage, Taufen oder Jubiläen
- Kinderfreundlich & gemütlich
- Individuelle Menüpakete für jeden Geschmack

Unsera Küche kombiniert frische, hochwertige Zutaten mit kreativer Präsentation.

Wählen Sie zwischen Menü, Buffet oder Flying Food alles individuell anpassbar, damit Ihr Event genauso wird, wie Sie es sich vorstellen.



Infos zur Location

Das Blue Mare bietet Ihnen kulinarische Exzellenz mit einer beeindruckenden Sommerterrasse, ideal für Outdoor-Feiern mit Musik und einem entspannten Ambiente. Die Location bietet Flexibilität und ausreichend Platz für große Gruppen und Events bis in die späten Abendstunden.

Terrasse
50-120 Personen

Gastsaal
30-110 Personen

Geschlossene Gesellschaft
ab 50 Personen oder 7.000,- € Umsatz

LOKATION

- Garten & Außenbereich (für freie Trauung & Empfang)
- Festsaal (für Feier, max. 110 Personen)

AUSSTATTUNG & TECHNIK

- Stühle & Tische
- Auf Wunsch mit Tischdecken (5 € pro Tischdecke)
- Beleuchtung (Lichterketten, Kerzen, LED-Deko)
- Tanzfläche
- Hintergrundmusikanlage & Mikrofon für Reden

CATERING & GETRÄNKE

CATERING-OPTIONEN

- Buffet (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): ab 40 € / Person
- Menü (3-Gänge): ab 50 € / Person
- Kinder-Menü: 25 € / Kind

GETRÄNKE

- Basis (Wasser, Softdrinks, Bier, Wein)
- Premium (inkl. Cocktails, Sekt, Longdrinks)
- Getränkekarte nach Verbrauch: Auf Anfrage

EXTRAS

- Parkplätze (bis 500 Autos): Kostenlos
- Feuerwerk oder Lichtershow
- Live-Band oder DJ-Vermittlung
- Fotografen
- Dekorateur
- Hochzeitsplaner



HOCHZEITS-DIENSTLEISTUNGEN

Zusätzliche Hochzeitsdienstleistungen wie Dekoration, Musik, Technik, Fotografie oder weitere Services werden ausschließlich von externen Fremddienstleistern erbracht. Das Restaurant Blue Mare übernimmt hierfür keine Haftung. Absprachen, Verträge sowie die Klärung aller Details und Leistungen erfolgen direkt zwischen dem Auftraggeber und dem jeweiligen Dienstleister.

Heiraten im Blue Mare

Der schönste Tag Ihres Lebens

verdient eine Kulisse, die so unvergesslich ist wie Ihr Versprechen. Im Blue Mare verwandeln wir Ihre Hochzeit in ein exklusives Fest für alle Sinne, bei dem Ihre Liebe im Mittelpunkt steht.

Stellen Sie sich vor, wie Sie unter dem sanften Licht unserer Terrasse mit Ihren Liebsten anstoßen, während die Sonne langsam untergeht und die Vorfreude auf eine unvergessliche Nacht in der Luft liegt. In unserem Haus verschmelzen modernes Design und romantische Geborgenheit zu einer Atmosphäre, in der aus Gästen Freunde werden und aus Augenblicken ewige Erinnerungen.

Ob im stilvollen Gastraum oder auf unserer großzügigen, beheizten Terrasse – unsere Location bietet den perfekten Mix aus Eleganz und Wohlfühlcharakter.

Wir schaffen den Raum, in dem Sie befreit lachen, ausgelassen tanzen und den Beginn Ihres gemeinsamen Lebensweges gebührend feiern können.

Lassen Sie sich von unserer gehobenen Küche verwöhnen. Von fangfrischen Fischspezialitäten und feinstem Sushi bis hin zu edlen Fleischgerichten kreiert unser Küchenteam individuelle kulinarische Highlights, die so einzigartig sind wie Ihre Liebesgeschichte. Es ist unser Herzenswunsch, Sie an diesem Tag vollkommen zu verwöhnen, damit Sie jeden Wimpernschlag Ihres Festes in vollen Zügen genießen können.

Lassen Sie uns gemeinsam den Grundstein für Ihre schönsten Erinnerungen legen.

Wir freuen uns darauf, Teil Ihrer Geschichte zu werden.



1. Mediterranes Buffet

VORSPEISE

- Antipasti-Platte mit Oliven, Artischocken, Zucchini & getrockneten Tomaten
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Vitello Tonnato
- Bruschetta-Auswahl (Klassisch, Avocado, Pilz)

HAUPTSPEISEN

- Hähnchen in Zitronen-Thymian-Sauce
- Lachsfilet mit Kräuterkruste
- Penne mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan
- Gefüllte Paprika mit Couscous (vegetarisch)

BEILAGEN & SALATE

- Rosmarinkartoffeln, Ratatouille, Risotto Milanese
- Griechischer Bauernsalat, Rucola-Parmesan-Salat

DESSERTS

- Tiramisu, Panna Cotta mit Beeren, Obstsalat



2. Bayerisches Buffet

VORSPEISE

- Laugengebäck mit Obazda & Butter
- Weißwurst mit süßem Senf
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

HAUPTSPEISEN

- Schweinekrustenbraten mit Biersauce
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen
- Käsespätzle (vegetarisch)

BEILAGEN & SALATE

- Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Krautsalat, Gurkensalat

DESSERTS

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Bayerisch Creme mit Himbeeren

3. Norddeutsches Buffet

VORSPEISE

- Krabbencocktail im Glas
- Matjesfilet Hausfrauenart
- Fischfrikadellen mit Remoulade
- Geräucherter Lachs mit Honig-Dillsenf

HAUPTSPEISEN

- Labskaus mit Spiegelei
- Seelachsfilet mit Senfsauce
- Frikassee vom Huhn mit Spargel

BEILAGEN & SALATE

- Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Schmorgurken
- Blattsalat mit Dilldressing

DESSERTS

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Friesentorte



4. Orient trifft Okzident

VORSPEISE

- Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara
- Falafel & Halloumi vom Grill
- Taboulé, Datteln im Speckmantel

HAUPTSPEISEN

- Lammragout mit Zimt & Aprikose
- Hähnchenspieße mit Ras el-Hanout
- Gebratener Blumenkohl mit Kreuzkümmel (vegan) mit Honig & Pistazien

BEILAGEN & SALATE

- Safranreis, Couscous-Gemüse-Pfanne, Fladenbrot
- Gurken-Minz-Salat, Karottensalat mit Orangen

DESSERTS

- Baklava, Feigenkompott, Joghurt mit Honig & Pistazien

5. Veggie Deluxe

VORSPEISE

- Bunte Salatbar mit Dressings & Toppings
- Gegrillte Gemüsevariation mit Ziegenkäse
- Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen
- Couscous-Salat mit Granatapfel

HAUPTSPEISEN

- Kürbis-Lasagne
- Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen
- Spinatstrudel mit Feta

BEILAGEN & EXTRAS

- Rosmarinkartoffeln, Quinoa, Grillgemüse

DESSERTS

- Chia-Pudding mit Mangopüree, Obstsalat, Schokomousse vegan



6. BBQ & Grill Buffet

GRILLSTATION

- Steaks, Würstchen, Hähnchenspieße, Grillkäse
- Gemüse vom Lavasteingrill, Maiskolben

BEILAGEN & SALATE

- Baked Potatoes, Maisbrot, BBQ-Bohnen
- Caesar Salad, American Coleslaw, Tomatensalat

SAUCEN & DIPS

- BBQ, Aioli, Kräuterbutter, Mango-Chili-Sauce

DESSERTS

- Brownies, gegrillte Ananas, Marshmallow-Spieße



7. Asiatisches Streetfood Buffet



VORSPEISE

- Frische Frühlingsrollen, Edamame, Wantan-Taschen

HAUPTSPEISEN

- Teriyaki-Hähnchen
- Rindfleisch mit Brokkoli
- Thai-Curry
- Gebratene Nudeln & Basmatireis

VEGETARISCH / VEGAN

- Tofu mit Erdnusssauce, Gemüse Wok

DESSERTS

- Mango-Klebreis, Kokospudding, Sesambananen



8. Exklusives Gourmet- Buffet

VORSPEISE

- Lachs-Tatar & Jakobsmuscheln
- Entenbrust Carpaccio mit Orangenvinaigrette
- Burrata mit Olivenöl & Kirschtomaten

HAUPTSPEISEN

- Kalbsrücken mit Trüffeljus
- Rosa gebratene Entenbrust
- Steinpilz-Risotto (vegetarisch)

BEILAGEN

- Trüffel-Kartoffelgratin, Polenta, Wildgemüse

DESSERTS

- Dessert-Trilogie (Schoko, Frucht, Crème)
- Käseauswahl mit Feigensenf

9. Italienisch Rustikal

VORSPEISE

- Bruschetta, Vitello Tonnato, Carpaccio
- Antipasti-Platte mit Gemüse & Oliven

HAUPTSPEISEN

- Lasagne al forno, Gnocchi mit Salbeibutter
- Saltimbocca alla Romana, Melanzane alla Parmigiana

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln, ZucchiniGemüse

DESSERTS

- Tiramisu, Panna Cotta, Espresso-Parfait

11. Exklusives Grillbuffet „Deluxe Flame“

GRILLSTATION LIVE-GRILL MÖGLICH

- Entrecote mit Café-de-Paris-Butter
- Garnelen in Limetten-Chili-Marinade
- Lammkoteletts mit Rosmarin & Knoblauch
- Maispouardenbrust mit Honig-Senf-Glasur
- Halloumi & gegrillte Avocado (vegetarisch)

BEILAGEN & SAUCEN

- Trüffel-Kartoffelsalat, Grillgemüse mit Kräutern, Süßkartoffel-Pommes
- Kräuterbutter, Chimichurri, Whisky-BBQ-Sauce, Zitronen-Aioli

SALATBAR

- Caesar Salad, Couscous-Salat mit Minze, Wassermelone-Feta-Salat, Bunte Blattsalate mit Toppings & Dressings

BROTAUSWAHL

- Focaccia, Sauertreibrot, mediterranes Landbrot

DESSERTS

- Gegrillte Pfirsiche mit Vanillecreme
- Lavakuchen mit Beerenspiegel
- Zitronen-Pannacotta im Glas

10. Brunch Buffet

FRÜHSTÜCKSKOMPONENTEN

- Croissants, Brot, Marmeladen, Rührei, Bacon, Pancakes
- Wurst- & Käseplatten, Lachs mit Honig-Dillsenf

WARME SPEISEN

- Mini-Burger, Quiche, Pasta-Variation

DESSERTS & SÜSSES

- Joghurts, Müslis, frisches Obst, Mini-Kuchen, Crêpes

Getränke (optional)
Kaffee, Tee, Säfte
(Pauschale zubuchbar)



12. Premium BBQ

GRILLSTATION LIVE-GRILL MÖGLICH

- Dry Aged Beef Burger – Brioche Bun, Cheddar, Trüffel-Mayo, karamellierte Zwiebeln
- Lammkoteletts mit Rosmarin, Knoblauch & Meersalz
- BBQ Pulled Pork aus norddeutschem Strohschwein, serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce
- Gegrillte Dorade & Lachsfilet mit Zitronen-Thymian-Butter
- Vegetarisch: Gegrillte Portobello-Pilze mit Ziegenkäse & Kräuter-Crunch

BEILAGEN

- Mediterrane Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Olivenöl & Kräuter)
- Caesar Salad mit Parmesan & Knusper-Croutons
- Kartoffel-Gurken-Salat „Hamburger Art“
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm & Schnittlauch
- Gegrillte Maiskolben mit Chili-Limetten-Butter

SAUCEN & DIPS

- Klassische BBQ-Sauce
- Chimichurri (argentinische Kräutersauce)
- Knoblauch-Aioli
- Mango-Curry-Dip

DESSERTS

- Panna Cotta mit Yuzu-Himbeer-Coulis
- Gegrillte Ananas mit Kokos-Schaum
- Mini-Cheesecakes im Glas



13. Luxury BBQ

Für exklusive Hochzeiten & VIP-Events. Preisniveau sehr gehoben, mit Fine Dining Akzenten.

GRILLSTATIONEN

- Rinderfilet mit Miso-Butter & Togarashi-Salz (Auf Wunsch auch Wagyu möglich)
- Bretonischer Hummer vom Grill mit Yuzu-Hollandaise
- Iberico-Schweinekoteletts mit Shiso & Dashi-Glasur
- Marinierte Perlhuhnbrust mit Shaoxing-Sauce
- Vegetarisch: Gegrillte Auberginenröllchen mit Ricotta Salata & Trüffelöl

BEILAGEN

- Baumtomaten-Salat mit Avocado & Koriander
- Gegrillter grüner Spargel mit Sesam & Ponzu
- Quinoa-Salat mit Ají Amarillo & Granatapfel
- Trüffel-Kartoffelpüree
- Focaccia & hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl

SAUCEN & DIPS

- Black Garlic Aioli
- Himbeer-Chili-Reduktion
- Fermentierte Yuzu-Chili-Sauce
- Klassische Béarnaise mit Estragon

DESSERTS

- Himbeer-Coulis mit weißer Schokoladen-Mousse
- Mini-Macarons & Pralinenvariation
- Käseauswahl mit Feigen-Chutney

ZUSATZOPTIONEN: LIVE COOKING-STATIONEN

ZUBUCHBAR AB 20 PERSONEN,
PREIS AUF ANFRAGE JE STATION

PASTA-MANUFAKTUR

- Frisch zubereitete Pasta aus dem Parmesanlaib mit Auswahl an: Trüffelrahm, Tomate-Basilikum oder Chili-Garnelen

RACLETTE-STATION

- Live geschmolzener Käse über: Kartoffeln, Gemüse, Brot, Schinken & Pickles

CEVICHE & TATAKI BAR

- Frisch mariniertes Fischfilet oder Rindfleisch mit Limette, Soja, Koriander, Chili & Avocado

DIM SUM & ASIA DUMPLINGS

- Gedämpft & gebraten mit Soja, Sesam & süß-saurer Sauce

EGG BENEDICT STATION

BRUNCH EVENTS

- Frisch pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Brioche, Spinat, Lachs oder Bacon

CRÊPES & DESSERT-SHOWKÜCHE

- Live zubereitete Crêpes & Waffeln mit Früchten, Schokoladensauce, Karamell, Eis & Nüssen

14. Fine Dining Buffet „Signature“

Ein elegantes Buffet-Konzept mit Fokus auf hochwertige Zutaten, feine Technik und Präsentation für exklusive Anlässe.

AMUSE BOUCHE (AM TISCH SERVIERT)

- Lachstatar auf Gurken-Avocado-Tatar mit Yuzu-Crème

VORSPEISEN-AUSWAHL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl & Parmesanspänen
- Jakobsmuscheln auf Linsensalat mit Speckvinaigrette
- Burrata mit konfierten Tomaten, Basilikum & Granatapfel

HAUPTGERICHTE -AUSWAHL

- Sous-vide gegartes Rinderfilet mit Portweinjus
- Kabeljaufilet auf Safranrisotto mit Zitronen-Beurre-Blanc
- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter & gerösteten Nüssen (vegetarisch)

BEILAGEN

- Kartoffelgratin mit Gruyère
- Babykarotten mit Honig-Glasur
- Zuckerschoten & grüne Spargelspitzen

KÄSE-AUSWAHL

- Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf & Trauben

DESSERT-VARIATION

- Mousse au Chocolat noir mit Meersalz-Crunch
- Passionsfrucht-Cheesecake im Glas
- Crème brûlée mit Tonkabohne



Menüs Ihr Event, Ihr Menü Kulinarik in 2 bis 5 Akten

Im Blue Mare feiern Sie nicht nur mit großen Buffets. Für den besonderen Rahmen im kleineren oder größeren Kreis kreieren wir für Sie exzellente Menüs von 2 bis 5 Gängen. Ideal für Geschäftsessen, Familienfeiern oder Geburtstage.

Menü 1 Casual Comfort (2 Gänge)

LOKALE, SAISONALE PRODUKTE & VEGANE OPTION

- Vorspeise: Kürbis-Kokos-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)
- Hauptgang: Gebratene Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter und gerösteten Walnüssen

Menü 2 Urban Fusion (3 Gänge)

ASIA-FUSION & FERMENTIERTE ZUTATEN

- Vorspeise: Kimchi-Tatar auf knusprigem Reisbrot
- Hauptgang: Misoglasiertes Lachsfilet mit Pak Choi und Süßkartoffelpüree
- Dessert: Matcha-Panna-Cotta mit fermentierten Beeren

Menü 3 Plant-Powered (3 Gänge vegan)

100% PFLANZENBASIIERT & SUPERFOODS

- Vorspeise: Avocado-Tatar mit Sesam-Crunch
- Hauptgang: Jackfruit-Ragout mit Quinoa und geröstetem Gemüse
- Dessert: Cashew-Kokos-Creme mit frischen Beeren

Menü 4 Rustic Elegance (4 Gänge)

NOSE-TO-TAIL & NACHHALTIGE TIERHALTUNG

- Amuse-Bouche: Wildkräuter-Schaum mit geräuchertem Speck
- Vorspeise: Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette
- Hauptgang: Freiland-Hähnchen mit Wurzelgemüse und Jus
- Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 5 Seafood Delight (4 Gänge)

NACHHALTIGE FISCHEREI & MEERESPFLANZEN

- Vorspeise: Wakame-Salat mit Limetten und Sesam
- Zwischengang: Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree
- Hauptgang: Steinbutt mit Miso-Glasur und fermentiertem Gemüse
- Dessert: Zitronen-Basilikum-Sorbet

Menü 6 Gourmet Experience (5 Gänge)

MOLEKULARE KÜCHE & REGIONALE SPITZENPRODUKTE

- Amuse-Bouche: Luftiger Parmesan-Schaum mit Trüffelöl
- Vorspeise: Jakobsmuschel-Carpaccio mit Limetten-Kaviar
- Zwischengang: Wildkräuter-Risotto mit fermentiertem Pilz
- Hauptgang: Rehmedaillon mit Wacholderjus, Selleriepüree und karamellisierten Maronen
- Dessert: Schokoladenmousse mit Hibiskus-Perlen

Unsere Menüs und Buffets bieten hochwertige Zutaten und handwerkliche Küche für jeden Anlass.

Ob klassisches Menü, modernes Flying Buffet oder vielseitiges Buffet wir gestalten jedes Konzept individuell.

Dabei legen wir Wert auf Frische, Qualität und ansprechende Präsentation, um Ihr Event kulinarisch unvergesslich zu machen.



Das gewisse Extra für Ihre Gäste

Bei uns im Blue Mare können Sie Ihre Veranstaltung flexibel erweitern: Fingerfood eignet sich Ideal als Begrüßung oder für lockere Stehempfänge auf unserer Terrasse. Die Mitternachtsnacks sind die Rettung für jede späte Stunde. Jetzt zu Ihrem Event im Blue Mare dazu buchen!

Aperitif & Empfang

IM GARTEN ODER FOYER SERVIERT

- Selbstgemachte Limonaden (Zitrone-Minze, Himbeere-Basilikum)
- Kleine Canapés:
 - Lachs-Tatar mit Dillcreme auf Roggenbrot
 - Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf Brioche
 - Vegane Hummus-Tartelettes mit Granatapfelkernen



Fingerfood

FLYING ODER BUFFET

- Mini-Lachs-Tatar auf Blinis mit Crème fraîche
- Ziegenkäse-Pralinen im Sesammantel mit Feigenchutney
- Roastbeef-Röllchen mit Rucola und Honig-Senf-Dip
- Garnelenspieße mit Chili-Limetten-Marinade
- Bruschetta-Variationen (Tomate-Basilikum, gegrillte Paprika, Olivenpaste)
- Vegetarische Quiche-Häppchen (Spinat-Feta, Tomate-Zucchini)
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Parmesanchip mit Trüffelöl
- Mini-Caprese-Spießchen mit Büffelmozzarella, Kirschtomate, Basilikum und Balsamico-Perlen
- Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Apfel-Chutney

Mitternachts Snacks

AM BUFFET

- Mini-Burger mit Cheddar und hausgemachter Sauce
- Pulled-Pork-Slider oder vegetarische Pulled-Jackfruit-Slider
- Currywurst im Glas mit knusprigen Baguettechips
- Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Chutneys
- Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse und mediterranen Dips
- Mini-Wraps (Huhn-Caesar, Falafel-Hummus, Lachs-Dill)
- Risotto-Bällchen (Arancini) mit schwarzem Trüffel und Pecorino

Private Dining & Premium Catering

**Feiern ist mehr als ein Anlass
es ist ein Gefühl, das verbindet.**

Was unsere Gäste täglich im Blue Mare genießen, bringen wir exklusiv zu Ihnen nach Hause: frisch zubereiteter Fisch, feinste Fleischstücke, Sushi auf höchstem Niveau und ganze Fische, die direkt vor Ihren Gästen tranchiert werden. Kein klassisches Catering, sondern ein kulinarisches Erlebnis auf Restaurantniveau.

Mindestumsatz für alle Anfragen: 1.200 €

FINE DINING BOX (FÜR 2 BIS 12 PERSONEN)

Perfekt vorbereitet für einen besonderen Abend zu Hause. Sie erhalten Sushi, Vorspeisen, Hauptgänge und Beilagen, die mit wenigen Handgriffen vollendet werden

**Ab 89
pro Person**

BEISPIELMENÜ

- Sushi & Sashimi Platte
- Thunfisch Tatar oder Lachsvorspeise
- Ganzer vorbereiteter Wolfsbarsch oder Rinderfilet am Stück
- Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse
- Optional: Dessert im Glas

PRIVATE DINING - UNSER KOCH BEI IHNEN ZU HAUSE (6 BIS 20 PERSONEN)

Unser Koch bereitet ein mehrgängiges Menü frisch bei Ihnen vor. Ein Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

**Ab 179
pro Person**

BEISPIELMENÜ

- Sushi & Sashimi Auswahl
- Thunfisch Tatar / Lachsvorspeise
- Ganzer Wolfsbarsch, am Tisch tranchiert
- Rinderfilet oder Steak frisch zubereitet
- Ausgewählte Beilagen
- Optional: Dessertvariation

PREMIUM EVENT CATERING - FLYING & LIVE ZUBEREITUNG (15 BIS 60 PERSONEN)

Für besondere Anlässe, Geburtstage, Empfänge oder Firmenfeiern.

**Ab 129
pro Person**

BEISPIELMENÜ

- Flying Sushi Variationen
- Fisch- und Fleischvorspeisen im Glas
- Caesar Salat im Glas
- Live tranchierter Wolfsbarsch oder Rinderfilet
- Ausgewählte Beilagen
- Optional Flying Dessert

DESSERT (OPTIONAL ZUBUCHBAR)

- Mousse au Chocolat
- Crème Brûlée
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Dessertvariation

Notizen

Kontakt

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen.
Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Erstgespräch.



ADRESSE

Restaurant Blue Mare
Tarpn 40
22419 Hamburg

TELEFON

+49 (0) 40 50 09 19 03

E-MAIL

info@bluemare-hamburg.de

HOMEPAGE

www.bluemare-hamburg.de

