



BLUE MARE HAMBURG

Weihnachten im Blue Mare

Drei Menüs am Tisch, drei Buffets im Saal. Sie wählen ein Angebot – um den Rest kümmern wir uns, vom gedeckten Tisch bis zum letzten Espresso.

3-GÄNGE-MENÜS

59 · 69 · 79 €

WEIHNACHTSBUFFETS

49 · 59 · 69 €

Preise pro Person zzgl. MwSt.



3-GÄNGE-MENÜ

Menü I

59 €
PRO PERSON

Drei Gänge, am Platz serviert.
Beim Hauptgang wählt jeder
Gast eine von drei Varianten. Ab
10 Personen.



VORSPEISE

Sellerie

Apfel · Räucheraal · braune Butter

HAUPTGANG

Maishähnchenbrust

Kartoffel · Rosenkohl ·
Speckcrumble · Geflügeljus

oder

Kabeljau

Pastinake zweierlei · knuspriger
Grünkohl · Sauce normande

oder

Kürbis

Marone · Salbei · Parmesan

DESSERT

Bratapfel

Vanillesauce · Zimt ·
Mandelmilcheis

3-GÄNGE-MENÜ

Menü II

69 €
PRO PERSON

Drei Gänge, am Platz serviert.
Beim Hauptgang wählt jeder
Gast eine von drei Varianten. Ab
10 Personen.



VORSPEISE

Jakobsmuschel

Blumenkohl • Haselnuss • braune
Butter • Schnittlauch

HAUPTGANG

Kalbsrücken

Schwarzwurzel • glasierte
Schalotte • Kalbsjus

oder

Heilbutt

Lauch • Kartoffel • Forellenkaviar •
Champagner-Beurre-blanc

oder

Topinambur

Steinpilz • Eigelb • Petersilie
• Bergkäse

DESSERT

Birne

Tonkabohne • Salzkaramell
• Walnuss

3-GÄNGE-MENÜ

Menü III

79 €
PRO PERSON

Drei Gänge, am Platz serviert.
Beim Hauptgang wählt jeder
Gast eine von drei Varianten. Ab
10 Personen.



VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust

Rote Bete • Orange • Walnuss
• Portwein

HAUPTGANG

Rehrücken

Pastinake • Rosenkohl •
Preiselbeere • Wildjus

oder

Seeteufel

Carbonara-Kartoffeln • Blattspinat
• Wintertrüffel

oder

Trüffel-Gnocchi

Parmesan • Spinat • Nussbutter

DESSERT

Schokolade & Kaffee

Fudge-Brownie • Kaffeeeis •
Nusskrokant

WEIHNACHTSBUFFET

Buffet I

49 €
PRO PERSON

Alle Speisen stehen am Buffet
bereit. Ab 30 Personen.



VORSPEISEN

Winterlicher Feldsalat

Apfeldressing • Croûtons

Rote Bete & Ziegenkäse

Honig • Thymian • Walnuss

Brotauswahl

Café-de-Paris-Butter • Oliven-
Walnuss-Tapenade • Trüffelcreme

Vitello tonnato

Kapern • Zitrone • Rucola

HAUPTGÄNGE

Schweinekrustenbraten

Serviettenknödel • Rosenkohl mit
Butterbröseln • Burgunderjus

Loch-Duart-Lachsfilet

glasierte Karotten •
Petersilienkartoffeln • Zitronen-
Thymian-Beurre-blanc

Spinat-Ricotta-Ravioli

Waldpilzrahmsauce • Parmesan
• Rucola

DESSERTS

Schokoladenmousse

Sauerkirsche • Haselnuss-Crumble

Bratapfel-Tiramisu

Zimt • Spekulatius

WEIHNACHTSBUFFET

Buffet II

59 €
PRO PERSON

Alle Speisen stehen am Buffet
bereit. Ab 30 Personen.



VORSPEISEN

Feldsalat

Kartoffeldressing • Croûtons
• Apfel

Rote-Bete-Apfel-Salat

Walnuss • Thymian • Feta

Brotauswahl

Trüffelbutter • gegrillte
Paprikacreme • Curry-
Dattel-Creme

Winterlicher Couscous- Salat

getrocknete Früchte • Granatapfel
• Kräuter

HAUPTGÄNGE

Entenbrust

Kartoffelknödel • Apfelrotkohl
• Entenjus

Loup de Mer

Kräutersauce • Röstkartoffeln •
Wintergemüse

Kürbispfanne

Feta • geröstete Kerne • Honig

DESSERTS

Spekulatius-Mousse

Kirschragout • Schokocrunch

Zimt-Panna-cotta

Pflaumenkompott

WEIHNACHTSBUFFET

Buffet III

69 €
PRO PERSON

Alle Speisen stehen am Buffet
bereit. Ab 30 Personen.



VORSPEISEN

Feldsalat

gerösteter Speck • Croûtons •
Zitronendressing

Bunter Pflücksalat

Birne • Pecorino-Crunch • Pistazie

Gebeizter Loch- Duart-Lachs

Rote Bete • Mandarine • Fenchel

Brotauswahl

Trüffelbutter • gegrillte
Paprikacreme • Curry-
Dattel-Creme

Rosa gebratenes Roastbeef

Trüffelcreme • Wildkräuter

HAUPTGÄNGE

Gänsekeule

Serviettenknödel • Apfelrotkohl
• Gänsejus

Zanderfilet

Gruyère-Kartoffelgratin •
Rahmwirsing • Champagnersauce

Polentaschnitte

Ratatouille • Parmesan •
Chimichurri

DESSERTS

Cheesecake

Zimtpflaumen • Butterstreusel

Spekulatius-Panna-cotta

Mandarinenkompott

Marzipan-Tiramisu

Amarenakirsche •
Pistazien-Crunch

ORGANISATION

Gut zu wissen

*Wir freuen uns auf
Ihre Anfrage.*

Blue Mare
Tarpen 40 · 22419 Hamburg
Telefon 040 50 09 19 02
info@bluemare-hamburg.de



PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

PERSONENZAHL

3-Gänge-Menüs ab 10 Personen, Weihnachtsbuffets ab 30 Personen.

GETRÄNKE

Nach Verbrauch oder als Pauschale für 3, 4 oder 5 Stunden.

RÄUME

Restaurant und separater Veranstaltungsbereich – auch exklusiv buchbar.

VORBESTELLUNG

Menüwahl und endgültige Personenzahl bitte spätestens zehn Tage vor der Veranstaltung.

ALLERGENE

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage. Vegetarische, vegane und allergikergerechte Alternativen stellen wir gern für Sie zusammen.