

BUFFETMAPPE



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

DINNER 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE

2026

DER ABEND BEGINNT MIT GENUSS.



Unsere Dinner-Buffets sind für den Abend kuratiert — länger, ruhiger, eine Spur höher in der Wertigkeit. Vierzehn Buffets aus sechs Küchenrichtungen, vom Sonntagsbraten über das Mittelmeer bis zum Grillabend.

Jedes Buffet hat drei bis vier Hauptgerichte, davon mindestens eines vegetarisch oder vegan, dazu Beilagen mit Charakter und Dessert. Diäten und Allergene stehen auf jeder Karte — jedes Dinner-Buffet auf einer Seite, klar und planbar.

WERTIGKEIT

Rinderfilet, Heidschnucke, Wild und lange Schmorzeiten.

DIÄT-VIELFALT

Vegan, vegetarisch, halal und glutenfreundlich.

ATMOSPHERE

Kitchen Area, freier Service, keine Sperrstunde.

VON PADRÓN BIS PASTEL DE NATA

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet Blattsalate, Weißkohl, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Mais, Kidneybohnen — mit verschiedenen Dressings	V HAL GF C, G, J
Pimientos de Padrón Gebratene Paprika mit Meersalz und Knoblauch	VG V HAL GF —
Bruschetta-Gläschen Tomate, Basilikum, Olivenöl, mit Feta-Raspeln	V HAL A, G
Antipasti Marinierte Aubergine, Zucchini, Champignons und Paprika	VG V HAL GF L
Dip-Variation Tzatziki, Aioli und Paprikacreme	V HAL GF C, G
Partybrötchen-Mix Frisch gebacken, mit Butter	V HAL A, G, K

HAUPTGERICHTE

Pulled Beef Rauchig geschmortes Rind in BBQ-Marinade, mit Paprika und Zwiebeln	HAL SF I, J, L
Tagliatelle al Salmone Lachsstreifen, Kirschtomaten und Spinat in Tomaten-Sahnesauce	A, C, D, G
Kritharoto mit Champignons Risotto aus Kritharaki-Nudeln mit Champignons und frischem Gemüse	VG V HAL A, I

BEILAGEN

Baby-Kartoffeln aus dem Ofen Drillinge mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Sour Cream	V HAL GF G
--	--------------

DESSERT

Pastel de Nata Portugiesisches Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme	V HAL A, C, G
Brownie-Duo Schokoglasur und Walnüsse, hausgemacht	V HAL A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
 ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
 Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

COMFORT FOOD MIT MITTELMEER-SEELE

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet

Blattsalate, Weißkohl, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Mais, Kidneybohnen — mit verschiedenen Dressings

V HAL GF | C, G, J

Mini-Falafel

Mit Joghurt-Dip

V HAL | A, G, K

Chili con Carne im Glas

Mit Crème fraîche und Tortilla-Chips

HAL GF | G, I

Gemüse-Quiches

Müribeteig, saisonales Gemüse, Eieiguss

V HAL | A, C, G

Ciabatta und Steinofenbaguette

Frisch aufebacken

VG V HAL | A

HAUPTGERICHTE

Zitronen-Hähnchen

Oberkeule ohne Knochen aus dem Ofen, mit Rosmarinkartoffeln

HAL GF | —

Geschmortes Kalbfleisch

In Fleischtomaten mit Zwiebeln geschmort

HAL GF | I

Mac and Cheese

Cremige Makkaroni in würziger Käsesauce, mit knusprigem Speck überbacken

| A, G

Mediterranes Ofengemüse

Saisonales Gemüse mit Kartoffeln und frischen Kräutern

VG V HAL GF | —

DESSERT

Apfel-Zimt-Crumble im Glas

Mit Streuseln und Vanillesauce

V HAL | A, C, G

Dubai-Art-Dessert

Engelshaar in Honigsirup, Vanillecreme, Pistazie und Schokoladensauce

V HAL | A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

LACHS — RIND — KLASSIK FÜR DEN GESCHÄFTSABEND

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet Mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings	V HAL GF G
Mini-Frühlingsrollen Mit Sweet-Chili-Dip	VG V HAL A, F
Sesam-Rinderhackbällchen Mit Soja-Ingwer-Marinade	HAL A, F, K
Dreierlei Dips Frischkäse, Tzatziki, pikante Salsa	V HAL G
Gemischter Brotkorb Weißbrot, Vollkorn, Fladenbrot	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet aus dem Ofen Mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	GF D
Rinderhackbraten auf Bratensauce Klassisch, mit Wurzelgemüse-Sud	HAL A, C, I
Kartoffelgratin mit Broccoli Mit Käse überbacken — vegetarischer Hauptgang	V HAL GF G

BEILAGEN

Knoblauch-Drillinge Mit Oregano und Olivenöl aus dem Ofen	VG V HAL GF —
Erbsen und Möhren in Butter Frisch, kurz geschwenkt	V HAL GF G

DESSERT

Karamellcreme mit Salzmandeln Im Glas serviert	V HAL C, G, H
Brownie-Variation Hausgemacht mit Schokolade und Walnuss	V HAL A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

RINDERFILET, MOUSSAKA UND BAKLAVA

VORSPEISEN

Griechischer Bauernsalat Tomate, Gurke, Oliven, Peperoni, Paprika, Feta und rote Zwiebeln	V HAL GF G
Dolmadakia Weinblätter mit Reisfüllung in Zitronen-Öl-Marinade	VG V HAL GF —
Bifteki-Röllchen Rinderhackbällchen auf milder Tomatensauce mit Schafskäse-Raspeln	HAL A, C, G
Tomate-Mozzarella Mit Basilikum-Pesto	V HAL GF G, H
Ciabatta und Steinofenbaguette Frisch aufgebacken	VG V HAL A

HAUPTGERICHTE

Filetto di Manzo rosato Rosa gebratenes Rinderfilet auf Rosmarin-Balsamico-Sauce, mit Marktgemüse	HAL GF L
Honig-Senf-Hähnchenmedaillons Mit in Butter veredeltem Jasminreis	HAL GF G, J
Moussaka Lachanikon Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Auflauf mit veganer Béchamel überbacken	VG V HAL A, F

BEILAGEN

Ofenkartoffeln Mit Olivenöl, Oregano und frischem Zitronensaft	VG V HAL GF —
--	-----------------

DESSERT

Joghurtcreme Mit Honig und Walnüssen	V HAL GF G, H
Baklava Blätterteiggebäck mit Nüssen auf Honigsirup	V HAL A, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

KOKKINISTO, BIFTEKI, METAXA

Kokkinisto auf Wunsch mit Kalb- oder Rindfleisch

VORSPESIEN

Saisonales Salatbuffet

Krautsalat, bunte Salate, hausgemachtes Dressing, Olivenöl und Rotweinessig

VG V HAL GF | J, L

Cremes-Trio

Klassische griechische Dips: Tzatziki und Schafskäse-Paprika-Creme

V HAL GF | G

Feta und Spanaki

Feta-Spinat-Röllchen im Blätterteig gebacken

V HAL | A, G

Piperies Tiganites

Gebratene Spitzpaprika mit Olivenöl, Zitrone und Oregano

VG V HAL GF | —

Salata Ntakos

Kretische Bruschetta auf Gerstenzwieback mit Feta-Raspeln

V HAL | A, G

Griechisches Bauernbrot und Pita

Frisch aufgebacken

VG V HAL | A, K

HAUPTGERICHTE

Kokkinisto

In Fleischtomaten geschmorter Schweinenacken, dazu Kritharaki

| A, I

Bifteki Rollo

Rinderhackbraten mit Feta und Tomate in würziger Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen

HAL | A, C, G

Fileto Metaxa Galopoula

Putenbrustfilet mit Champignons in Metaxa-Sahnesauce

SF GF | G

Gemista

Mit Kräuterreis gefüllte Paprika und Tomaten aus dem Ofen

VG V HAL GF | —

BEILAGEN

Patates Lemonates

Kartoffelspalten aus dem Ofen mit Olivenöl, Zitrone und Oregano

VG V HAL GF | —

DESSERT

Giaourti me Meli

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und saisonalen Früchten

V HAL GF | G

Portokalopita

Orangen-Phyllo-Kuchen mit Honigsirup

V HAL | A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

PICCATA, FRUTTI DI MARE, TIRAMISU

VORSPEISEN

Saisonales Salatbuffet

Blattsalate, Weißkohl, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Oliven, Mozzarellakugeln — mit Balsamico und Olivenöl

V HAL GF | G, L

Insalata Caprese

Tomate, Mozzarella, Pesto verde

V HAL GF | G, H

Antipasti

Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons

VG V HAL GF | L

Varietà di Salumi

Prosciutto crudo, Coppa, Salame Napoli, Mortadella — mit Melone und Grissini

| A

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Ziegenkäse und Walnüssen

V HAL GF | G, H

Ciabatta und Focaccia

Frisch aufgebacken

VG V HAL | A

HAUPTGERICHTE

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf milder Tomatensauce

HAL | A, C, G

Spaghetti Frutti di Mare

Meeresfrüchte in Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

| A, B, D, N

Tortellini Ricotta

In Tomaten-Sahnesauce mit Zucchini und Champignons

V HAL | A, C, G

BEILAGEN

Patate al Forno

Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch

VG V HAL GF | —

Risi e Bisi

In Butter geschwenkter Reis mit Erbsen und Möhren

V HAL GF | G

DESSERT

Tiramisu

Klassisch mit Espresso und Mascarpone

V HAL | A, C, G

Panna Cotta

Mit Sauerkirsch-Beeren-Sauce

V GF | G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HAMBURG AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe	A, G, I
Mit Speckwürfeln und frischem Baguette (auf Wunsch ohne Speck)	
Buntes Salatbuffet	V HAL GF G
Mit Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing	
Krabbencocktail Hamburger Art	A, B, C, G
Nordseekrabben, Cocktailsauce, Toast	
Brotkorb mit Butter	V HAL A, G
Bauernbrot, Körnerbrot, Salzbutter	

HAUPTGERICHTE

Rinderhackbraten mit Bratensauce	HAL A, C, I
Klassisch, mit Wurzelgemüse	
Hühnerfrikassee	HAL A, G
Mit Möhren und Erbsen, dazu Reis	
Hamburger Pannfisch	A, D, G, J
Mit Senfsauce und Bratkartoffeln	
Linseneintopf mit Wurzelgemüse	VG V HAL GF I
Deftiger vegetarischer Hauptgang	

BEILAGEN

Kartoffelgratin	V HAL GF G
Mit Sahne und Muskat überbacken	
Buttergemüse	V HAL GF G
Möhren und Erbsen, in Butter geschwenkt	

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce	V HAL GF G
Norddeutscher Klassiker	
Apfel-Zimt-Crumble im Glas	V HAL A, C, G
Mit Streuseln und Vanillesauce	

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

GULASCH, SCHNITZEL, APFELSTRUDEL

VORSPEISEN

Mini-Frikadellen vom Rind Hausgemacht, mit Senf-Dip	HAL SF A, C, J
Norddeutscher Kartoffelsalat im Glas Mit Gurke, Zwiebel und Senf-Vinaigrette	VG V HAL GF SF J
Blattsalat mit Kräuterdressing im Glas Gemischte Blattsalate der Saison	VG V HAL GF SF J, L
Bauernbrot und Körnerbrötchen Mit Salz- und Kräuterbutter	V HAL SF A, G

HAUPTGERICHTE

Rindergulasch Zweieinhalb Stunden geschmort, auf Wunsch ohne Wein zubereitet	SF A, I, L
Hähnchenschnitzel Paniert, mit Zitrone	HAL SF A, C
Käsespätzle mit Röstzwiebeln Vegetarischer Hauptgang	V HAL SF A, C, G

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln Mit Butter und frischer Petersilie	V HAL GF SF G
Buttermöhren und Erbsen In Butter geschwenkt	V HAL GF SF G

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce Klassisch	V HAL SF A, C, G
Vanillepudding mit heißen Kirschen Im Glas	V HAL GF SF C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

SCHMORBRATEN, KLÖSSE, BRATAPFEL

VORSPEISEN

Kürbissuppe im Tässchen Hokkaido mit frischem Ingwer	V HAL GF SF G, I
Obatzda im Glas mit Brezel Würziger Käse-Dip	V HAL SF A, G
Krautsalat mit Kümmel und Apfel im Glas Hausgemacht	VG V HAL GF SF L
Bauernbrot und Laugenbrötchen Mit Salz- und Kräuterbutter	V HAL SF A, G

HAUPTGERICHTE

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce Langsam geschmort, auf Wunsch ohne Wein zubereitet	GF SF G, I, L
Hähnchenkeule aus dem Ofen Mit Thymian und Zitrone	HAL GF SF —
Kartoffel-Bergkäse-Auflauf mit Spinat Vegetarischer Hauptgang	V HAL GF SF G

BEILAGEN

Kartoffelklöße Halb und halb	V HAL SF A, C, G
Apfelrotkohl Mit Apfel und Gewürzen geschmort	VG V HAL GF SF L

DESSERT

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce Ofenwarm	V HAL SF C, G, H
Mousse au Chocolat Zartbitter, mit Sahne	V HAL GF SF C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HEIDSCHNUCKE, WILD UND HEIDEFORELLE

VORSPEISEN

Knackige Blattsalate Mit verschiedenen Dressings	V HAL GF G, J
Käseauswahl vom Brett Regionale Sorten mit Trauben und Nüssen	V GF G, H
Heidschnucken-Trio Dreierlei Wurst von der Heidschnucke mit eingelegten Gurken	J, L
Ziegenkäse auf Roter Bete Mit Heidehonig karamellisiert	V HAL GF G
Geräucherte Heideforelle In Dill-Senf-Marinade	GF D, J
Rustikaler Brotkorb Mit Butter	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Wildschweingulasch Mit Preiselbeeren	GF I, L
Geschmorte Heidschnuckenkeule In Wacholdersauce, mit Marktgemüse	HAL GF I
Doradenfilet mit Zitronenbutterschaum Auf der Haut gebraten, mit Dill-Senf-Sauce	A, D, G, J
Heide-Gemüsepfanne mit Buchweizen Möhre, Zucchini und Lauch mit frischen Kräutern	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Heidekartoffeln Mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm	V HAL GF G
Bandnudeln In Butter geschwenkt	V HAL A, C, G

DESSERT

Quarkmousse Mit Heidelbeerkompott	V HAL GF G
Rote Grütze Mit Vanillesauce	V HAL GF G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

SPARERIBS, FRIED CHICKEN, CHEESECAKE

Empfohlen bis 100 Personen

VORSPESIEN

Coleslaw Cremiger Krautsalat	V HAL GF C, J
Shrimp-Cocktail-Cups Shrimps mit würziger Cocktailsauce im Glas	GF B, C
BBQ-Pulled-Chicken-Sliders Auf Bruschetta-Häppchen mit Coleslaw	HAL A, C, J
New York Deli Roastbeef-Rolls Dünnes Roastbeef mit Meerrettichcreme und Rucola	HAL GF G
Mini-Caesar-Wraps Hähnchen, Romana, Parmesan, Caesar-Dressing	HAL A, C, D, G
Brotkorb Mit Butter	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

BBQ-Spareribs Mit Honig-Bourbon-Glasur	J, L
Southern Fried Chicken Hähnchenbrust in Buttermilchmarinade, auf rauchiger Whisky-Sauce	SF A, C, G
Philly Cheesesteak Pasta Geschmorte Rinderstreifen, Paprika und geschmolzener Provolone	HAL A, G
Sweet-Potato-Chili sin Carne Süßkartoffel, schwarze Bohnen, Mais und Paprika, rauchig gewürzt	VG V HAL GF I

BEILAGEN

Baked Beans In würziger Tomatensauce	VG V HAL GF —
Country-Style-Wedges und Maiskolben Aus dem Ofen, mit Kräuterbutter	V HAL GF G

DESSERT

New York Cheesecake Mit Sauerkirsch-Himbeer-Coulis	V HAL A, C, G
Brownie-Trifle Mit Vanillecreme	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

GRILLABEND MIT RODIZIO-SPIESSEN

Bis 150 Personen · Grill-Service gesondert · Upgrade Garnelen oder Lachs

VORSPEISEN

Krautsalat Aus Weiß- und Rotkohl	VG V HAL GF L
Bunter Salatmix mit Wassermelone Sommerlich, mit leichtem Dressing	VG V HAL GF —
Klassischer Nudelsalat Mit Fleischwurst, Mais und Gewürzgurke	A, C, J
Sommerlicher Kartoffelsalat Mit roten Zwiebeln und Dill	VG V HAL GF J
Grillsaucen und Dips Auswahl des Hauses	V HAL C, G, J
Partybrötchen-Mix Frisch gebacken	V HAL A, G, K

HAUPTGERICHTE

Grillwürstchen Bratwurst, Krakauer und vegane Bratwurst	F, J
Rodizio-Spieße Rinderhüfte, Hähnchenoberkeule und Schweinenacken	GF —
Grillgemüse Paprika, Aubergine, Champignons, Drillinge, Kirschtomaten, Zwiebeln, Zucchini	VG V HAL GF —
Grillkäse Halloumi oder Feta mit Kirschtomaten in der Folie	V HAL GF G

BEILAGEN

Baked Potatoes Mit Sour Cream	V HAL GF G
---	--------------

DESSERT

Frischer Obstsalat Saisonale Früchte	VG V HAL GF —
--	-----------------

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

WILD UND KÜRBIS — DER HERBST AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Bunter Kürbissalat Aubergine, Paprika, Zucchini, frischer Koriander	VG V HAL GF —
Frischsalatmischung Eisbergsalat, Paprika, Frisée, Joghurt-Dressing	V HAL GF G
Selleriecremesuppe mit Trüffel Sellerie und Kartoffel, mit Trüffelöl verfeinert	V HAL G, I
Geräuchertes Lachs-Rückenfilet Mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel	A, D, G
Bauern-, Körner- und Walnussbrot Mit Salz- und Kräuterbutter	V HAL A, G, H

HAUPTGERICHTE

Wildschweinragout aus der Keule 3 Stunden geschmort, mit Champignons und Preiselbeeren	GF I, L
Putenmedaillons in Kürbis-Honigsauce Zart geschmort, milder Hauch Ingwer	HAL GF G
Mediterranes Lammstugo Tomate, Paprika, Kräuter der Provence	HAL GF I
Kürbis-Linsen-Curry Rote Linsen, Romanesco, milde Currysauce	VG V HAL GF I

BEILAGEN

Hausgemachte Semmelknödel Klassisch	V HAL A, C, G
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Mit frischer Muskatnuss	GF G

DESSERT

Kürbis-Aprikosen-Crème-brûlée Karamellisierte Kruste	V HAL GF C, G
Schoko-Mousse auf Rotweinbirne Birne in Rotwein gegart	V A, C, G, L

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

VOLLSTÄNDIG PFLANZLICH — NIEMAND VERMISST ETWAS

VORSPEISEN

Bulgursalat mit Granatapfel Petersilie, Minze, Zitronendressing	VG V HAL A
Hummus-Variation Klassisch, Rote Bete, Avocado-Limette	VG V HAL GF K
Spitzkohlsalat Mit Dill, Apfel und Apfelessig-Dressing	VG V HAL GF L
Couscous-Salat Petersilie, Paprika, rote Zwiebeln	VG V HAL A
Brotkorb Mit Olivenöl und Balsamico	VG V HAL A, L

HAUPTGERICHTE

Gemüse-Kebabs Mit Hummus und Tahin-Sauce	VG V HAL GF K
Kichererbsen-Curry mit Spinat Mit Kokosmilch und milder Schärfe	VG V HAL GF —
Gefüllte Tomaten mit Bulgurgemüse Mit Petersilie und Pinienkernen	VG V HAL A
Cauliflower Wings Knusprig paniert, mit Tahin-Dip	VG V HAL A, K

BEILAGEN

Basmatireis Mit Kardamom	VG V HAL GF —
Ofengemüse mediterran Aubergine, Zucchini, Paprika, Olivenöl	VG V HAL GF —

DESSERT

Vegane Zitronencreme Auf Cashew-Basis, mit Zitronenabrieb	VG V HAL GF H
Schokoladen-Avocado-Mousse Mit Kakao und Agavendicksaft	VG V HAL GF —
Frischer Obstsalat Saisonale Auswahl, mit Minze	VG V HAL GF —

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

EVENTLOCATION HAMBURG

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

LOCATION

rest2rent Event GmbH
Stresemannstraße 375, Haus 9
22761 Hamburg

DIREKT ERREICHBAR

Telefon +49 40 767 573 47
info@rest2rent.de
www.rest2rent.de