

BUFFETMAPPE



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG



WEIHNACHTEN 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE

2026

FESTTAGE, KLAR ZUSAMMEN- GESTELLT.



Unsere Weihnachts-Buffets sind für die festliche Saison kuratiert — Klassiker mit Würde, ehrlich gewürzt, ohne Spielereien. Vierzehn Buffets von Hamburger Winterabend über Gänsebraten an Heiligabend bis zum rustikalen Festbuffet am Kaminfeuer.

Wir setzen auf saisonale Zutaten, lange Garmethoden und durchdachte Diät-Optionen für gemischte Gruppen. Jedes Buffet hat eine warme vegane oder vegetarische Komponente — niemand bleibt am Festtag außen vor.

SAISONAL

Wild, Gans, Wurzelgemüse und Maronen — was im Winter wirklich passt.

VEG-KOMPONENTE

Jedes Buffet mit warmer veganer oder vegetarischer Hauptspeise.

ATMOSPHERE

Industrial-Charme, Kitchen Area, keine Sperrstunde.

NORDDEUTSCHE WÄRME ZUM FESTTAG

VORSPEISEN

Räucherlachs-Tatar mit Apfel-Meerrettich Auf Pumpernickel-Croûtons, Schnittlauch, Limettenabrieb	HAL A, D, G
Feldsalat mit gebratener Birne und Walnüssen Mit knusprigem Speck und Honig-Senf-Vinaigrette	H, J, L
Wintergrüne mit Granatapfel und Ziegenkäse Wildkräutersalat, Walnüsse, Apfeldressing — vegetarische Alternative	V HAL GF G, H, L
Bauernbrot · Pumpernickel · Krustenbrötchen Mit Salzbutter und Hamburger Kräuterquark	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinjus 4 h niedergegart, Wirsing-Rahm, Petersilienjus	SF GF G, I, L
Gebratenes Skreifilet auf Lauch-Speck-Gemüse Mit Senf-Dill-Sauce, Zitronen-Olivenöl	D, G, J
Geröstete Steckrübe mit Salbei-Miso-Glasur Mit Petersilienwurzelpüree und Haselnuss-Crunch — vegan, warm	VG V HAL GF F, H

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln Mit Butter und frischer Petersilie	V HAL GF G
Wirsing-Rahm Cremig geschmort mit Muskat	V HAL GF G

DESSERT

Bratapfel mit Marzipan-Walnuss-Füllung Warm serviert mit Vanille-Crème	V HAL 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

WILDE GENÜSSE AUS DEM WINTERWALD

VORSPEISEN

Wildpastete im Brioche Mit Preiselbeer-Cumberland und Cornichons	A, C, G, L
Kürbis-Ingwer-Suppe Mit Kürbiskernöl, Sauerrahm und gerösteten Kernen	V HAL GF G, I
Wintersalat mit Granatapfel und Birne Feldsalat, Radicchio, geröstete Sonnenblumenkerne	VG V HAL GF L
Roggenbrot · Walnussbaguette · Bauernbrot Mit Wildkräuterbutter und gesalzener Butter	V HAL A, G, H

HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch in Wacholder-Rotweinjus Mit Pfifferlingen und Speck — kräftig, dunkel, lange geschmort	GF G, I, L
Maishähnchenbrust mit Pflaumen-Portwein-Sauce Mit Maronen, geschmolzenen Schalotten, Kartoffel-Sellerie-Püree	SF GF G, H, I, L
Maronen-Pilz-Strudel im Filoteig Mit Steinpilzen, Cranberries, Kräutern, Cranberry-Chutney — vegan, warm	VG V HAL A, H

BEILAGEN

Butterspätzle Frisch geschabt, in Salbeibutter geschwenkt	V HAL A, C, G
Apfelrotkohl mit Nelken Lange geschmort mit Apfelsaft und Cranberries	VG V HAL GF L

DESSERT

Birnen-Tarte-Tatin Karamellisierte Birnen auf Müsbeteig, mit Vanilleeis	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

WEIHNACHTEN — WIE ES SEIN SOLL

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit Feigensenf Auf Wintersalat mit Walnüssen	SF GF H, J, L
Linsensalat mit Granatapfel und Ziegenfrischkäse Belugalinsen, Petersilie, Schalotten-Zitronenvinaigrette	V HAL GF G, L
Festtagsbrot mit gesalzener Butter Sauerteig-Bauernbrot, Cranberry-Chutney, Kräuterbutter	V HAL A, G, L

HAUPTGERICHTE

Glasierter Schweinerollbraten Mit Bratapfel, Zwiebel und brauner Sauce	GF I, L
Geschmorte Entenkeule in Orangen-Glühweinjus Mit Maronen, Lebkuchengewürz und glasierten Schalotten	SF GF H, L
Im Ofen geschmorter Hokkaido Gefüllt mit Quinoa, Pflaumen, Walnüssen und Kräutern — vegan, warm	VG V HAL GF H, L

BEILAGEN

Apfelrotkohl mit Zimt und Nelken Mit Cranberries und Apfelsaft	VG V HAL GF L
Kartoffelklöße halb & halb Aus rohen und gekochten Kartoffeln, mit Croûton-Kern	V HAL SF A, C, G

DESSERT

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinkirschen Luftige Mousse, dunkle Kirschen mit Zimt und Nelke	V SF C, G, H, L
Stollenkonfekt mit Marzipan und Zitronat Mini-Stollen-Würfel mit Puderzucker	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

MITTELMEER-SONNE IM DEZEMBER

VORSPEISEN

Vitello tonnato Dünn aufgeschnittener Kalbsrücken, Thunfisch-Kapern-Sauce	SF GF C, D, G
Caponata siciliana Geschmorte Aubergine, Tomate, Kapern, Pinienkerne, Rosinen	VG V HAL GF H, L
Bruschetta mit Wintertrüffel Geröstetes Sauerteigbrot mit Trüffel-Olivenöl	VG V HAL A
Burrata mit gebratenen Steinpilzen Cremig, mit Trüffelhonig und Rucola	V HAL GF G

HAUPTGERICHTE

Osso Buco alla Milanese Geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Gremolata, Tomaten, Schalotten	HAL SF GF G, I, L
Branzino-Filet auf Fenchel-Tomaten-Confit Mit Zitronen-Olivenöl, Kapern und Oliven	HAL SF GF D
Polenta-Auflauf mit Steinpilz-Tomaten-Ragout Cremige Polenta gratiniert, Pfifferlinge, Thymian — vegetarisch, warm	V HAL GF G

BEILAGEN

Safran-Risotto mit Parmesan Klassisch mantecato, mit Butter und Reggiano	V HAL GF G, L
Geröstetes Wintergemüse Pastinake, Karotte, Topinambur, Rosmarin, Olivenöl	VG V HAL GF —

DESSERT

Panna Cotta mit Maronencreme Mit karamellisierten Walnüssen	V HAL GF G, H
Cantuccini mit Vin Santo Mandelgebäck, dazu süßer Dessertwein	V SF A, C, H, 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

NORDISCHE LICHTERSTIMMUNG

VORSPEISEN

Gravad Lax mit Honig-Senf-Dill Auf Knäckebrot, mit Sahnemeerrettich	HAL SF A, D, J, G
Rote-Bete-Tatar mit Apfel und Wacholder Würfelig geschnitten, mit gerösteten Sonnenblumenkernen	VG V HAL GF —
Skyr-Schnittlauch-Dip Mit Gemüse-Crudités und Knäckebrot	V HAL GF G
Wildkräutersalat mit Dill-Zitronen-Vinaigrette Mit eingelegten Gurken, roten Zwiebeln, Sonnenblumenkernen	VG V HAL GF L

HAUPTGERICHTE

Köttbullar mit Preiselbeeren Schwedische Hackbällchen, Rahmsoße, Preiselbeerkonfitüre	A, C, G, I
Glasierter Lachs in Honig-Senf-Dill-Kruste Mit Krabben-Beurre-Blanc und Schnittlauch	SF B, C, D, G, J, L
Ofen-Rote-Bete mit Ziegenkäse und Thymianhonig Mit gerösteten Haselnüssen und Dill-Kartoffeln — vegetarisch, warm	V HAL GF G, H

BEILAGEN

Cremiges Kartoffelpüree Mit Butter und einem Schuss Sahne	V HAL GF G
Glasiertes Wurzelgemüse Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, mit Butter und Thymian	V HAL GF G

DESSERT

Kanelbullar (Zimtschnecken) Klassisch schwedisch, mit Hagelzucker	V HAL A, C, G
Cloudberry-Cheesecake Cremiger No-Bake-Style mit Moltebeeren-Coulis	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

HÜTTEN-ROMANTIK ZUM FESTTAG

VORSPEISEN

Tiroler Speckbrettl		G
Speck, Kaminwürsten, Bergkäse, sauer eingelegtes Gemüse		
Kaspressknödelsuppe	HAL SF	A, C, G, I
In klarer Rinderbouillon, mit Schnittlauch		
Bunter Wintersalat mit Bergkäse und Walnüssen	V HAL GF	G, H, L
Eichblatt, Apfel, Kürbiskernöl-Vinaigrette		
Bauernbrot · Schwarzbrot · Brezen	V HAL	A, G
Mit Salzbutter und Obatzda		

HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten mit Kümmel und Röstzwiebeln	SF GF	G, I, L
Aus der Hochrippe, dunkle Schalottenjus, mit Bratkartoffeln		
Bayerischer Krustenbraten in Dunkelbeer-Jus	GF	I, L
Knusprige Schwarte, mit Kümmel, Lorbeer und Wacholder		
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	V HAL	A, C, G
Mit gehobeltem Wildkräutersalat — vegetarisch, warm		

BEILAGEN

Semmelknödel	V HAL	A, C, G
Bayerisch, mit Petersilie		
Glasiertes Wurzelgemüse	V HAL GF	G
Mit Butter, Honig und Thymian		

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	V HAL	A, C, G, L
Frisch in der Pfanne, mit Puderzucker und Rosinen		

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

GEWÜRZE AUS TAUSEND UND EINER NACHT

VORSPEISEN

Mezze-Platte (Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara) Mit warmem Fladenbrot, schwarzen Oliven und eingelegten Gurken	VG V HAL A, H, K
Linsensuppe mit Zitrone und Kreuzkümmel Rote Linsen, geröstete Zwiebeln, frische Kräuter	VG V HAL GF I
Marokkanischer Karottensalat Mit Kreuzkümmel, Minze, Korinthen und Zitrone	VG V HAL GF L
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Mit Pinienkernen, Minze und Zitronenabrieb	VG V HAL GF H

HAUPTGERICHTE

Lamm-Tajine mit Aprikosen und Mandeln Mit Ras el Hanout, Honig und Koriander, lange geschmort	HAL SF GF H, L
Rinder-Kefta-Spieße mit Joghurt-Tahin-Sauce Würzige Hackspieße, gegrilltes Gemüse, Sumach und Petersilie	HAL SF GF G, K
Geröstete Kürbisspalten mit Granatapfel und Tahin-Joghurt Mit Buchweizen-Dukkah und warmem Couscous — vegetarisch, warm	V HAL A, G, K

BEILAGEN

Couscous mit Granatapfel und Petersilie Locker gedämpft, mit Olivenöl und Zitrone	VG V HAL A
Bulgur-Pilaw mit gerösteten Mandeln Mit Korinthen und Lorbeer	VG V HAL A, H

DESSERT

Baklava mit Honig und Pistazien Hauchdünner Filoteig, Walnuss-Pistazien-Füllung	V HAL A, G, H
Orangenblüten-Milchreis Mit Pistazien, Honig und kandierten Orangenschalen	V HAL GF 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

BONNE FÊTE — BISTRO-KLASSIK ZUR WEIHNACHT

VORSPEISEN

Quiche Lorraine	A, C, G
Klassisch mit Speck, Lauch und Crème fraîche	
Endiviensalat mit Walnüssen, Birne und Roquefort	V HAL GF G, H, J, L
Mit Honig-Senf-Vinaigrette	
Rillettes vom Schwein mit Cornichons	A
Lange geschmort, auf geröstetem Baguette	
Käseplatte (Brie · Camembert · Comté · Roquefort)	V HAL A, G, H
Mit Feigensenf, Walnüssen und Sauerteigbrot	

HAUPTGERICHTE

Coq au Vin	GF G, I, L
Hähnchenkeulen in Rotwein mit Champignons, Speck und Perlzwiebeln	
Confit de Canard	HAL SF GF I
Bei niedriger Temperatur konfierte Entenkeule, weiße Cassoulet-Bohnen, Knoblauch, Thymian	
Pilz-Bourguignon mit Pommes purée	V SF G, I, L
Champignons, Steinpilze, Schalotten in Rotwein, mit Estragon — vegetarisch, warm	

BEILAGEN

Kartoffelgratin Dauphinois	V HAL GF G
Mit Sahne, Knoblauch und Muskat	
Glasierte Karotten mit Estragon	V HAL GF G
Mit Butter und einem Hauch Honig	

DESSERT

Crème Brûlée	V HAL GF C, G
Vanille-Sahne-Creme mit Karamellkruste	
Tarte au Chocolat	V HAL A, C, G
Dunkle Schokoladentarte auf Mürbeteigboden	

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

WÄRME, HOLZRAUCH UND LANGE ABENDE

VORSPEISEN

Mini-Flammkuchen mit Speck und Crème fraîche Hauchdünn, klassisch elsässisch	A, G
Wintersalat mit Apfel, Walnuss und Brie Eichblatt, Granatapfel, Honig-Senf-Vinaigrette	V HAL GF G, H, J, L
Maronen-Cremesuppe mit Trüffelöl Mit gerösteten Brotwürfeln und Schnittlauch	V HAL A, G, H, I
Bauernbrot mit gesalzener Butter und Kräuterquark Brot vom Holzofenbäcker, dazu Wildkräuterbutter	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarin und Knoblauch Mit Wurzelgemüse-Jus, lange im Ofen geschmort	HAL SF GF I
Geschmorter Schweinebacken in Apfel-Senf-Sauce Mit Kartoffel-Wirsing-Stampf und Röstzwiebeln	G, J, L
Berglinsen-Maronen-Eintopf Mit Pastinake, Karotte, Lorbeer und Kräuter-Olivenöl — vegan, warm	VG V HAL GF H, I

BEILAGEN

Rosmarin-Polenta Cremig mit Butter und Parmesan	V HAL GF G
Geschmortes Wurzelgemüse Karotte, Pastinake, Topinambur in Olivenöl und Thymian	VG V HAL GF —

DESSERT

Schoko-Fondant mit Glühweinkirschen Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	V SF A, C, G, L
Apfelstrudel mit Vanillesauce Hausgemacht mit Rosinen, Walnüssen und Zimt	V HAL A, C, G, H, 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

HEILIGABEND — DIE GANS, DIE WÜRDE, DAS FEST

VORSPEISEN

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kresse Mit Sahnehaube und Croûtons	V HAL A, G, I
Wintersalat mit Apfel, Walnuss und Sülzkotelett Mit Schnittlauch-Remoulade	C, G, H, J, L
Geräucherte Entenbrust mit Cumberland-Sauce Auf Feldsalat mit Birnen und Walnüssen	HAL SF GF H, J, L
Festtagsbrot mit Wildkräuterbutter Sauerteigbrot, dazu gesalzene Butter	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Maronen-Füllung Mit dunkler Gänsejus, lange im Ofen gegart	HAL SF GF H, I
Putenrollbraten mit Maronen, Cranberries und Salbei Brotfüllung, dazu Rahm-Wirsing und braune Sauce	HAL SF A, C, G, H, I, L
Knödel-Pilz-Pfanne mit Spitzkohl Mit Lauch, Schalotten und Petersilien-Schmelze — vegetarisch, warm	V HAL A, C, G

BEILAGEN

Apfelrotkohl mit Maronen Geschmort mit Cranberries, Zimt und Nelken	V HAL GF G, H, L
Kartoffelklöße halb & halb Mit knusprigem Croûton-Kern	V HAL SF A, C, G

DESSERT

Bratapfel mit Vanillesauce und Sultaninen Warm serviert mit Marzipan-Walnuss-Füllung	V HAL C, G, H, L
Lebkuchenparfait mit Cranberry-Coulis Halbgefroren, mit Karamell-Crunch	V HAL 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

STADT · HAFEN · WIND · WIE FRÜHER

VORSPEISEN

Hamburger Aalsuppe mit Backobst Süß-saure Brühe mit Räucheraal, Wurzelgemüse und Trockenpflaumen	HAL SF A, D, I, L
Matjes Hausfrauenart mit Apfel und Zwiebel In Sahne-Joghurt-Sauce, mit Schnittlauch	HAL SF C, D, G, J
Buntes Heringsstipp mit Roter Bete Hering, Apfel, Gewürzgurke, Saure Sahne	HAL SF C, D, G
Schwarzbrot · Pumpernickel · Krustenbrötchen Mit Salzbutter und Senfgurken	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln Pfannenfisch in Senf-Dill-Sauce, mit Speckbratkartoffeln	A, D, G, J
Birnen, Bohnen und Speck Norddeutscher Klassiker mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	GF G, I
Labskaus (halal-Variante) mit Spiegelei und Rollmops Aus Corned Beef, Kartoffel, Roter Bete, mit Gewürzgurke	HAL SF GF C, D, J, L
Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Petersilienkartoffeln Mit gerösteten Brotwürfeln, Lorbeer und Kräuteröl — vegan, warm	VG V HAL A

BEILAGEN

Bratkartoffeln norddeutsch Mit Zwiebeln, Speck und Petersilie	GF G
Norddeutscher Kartoffelsalat (Mayo-Stil) Mit Gurke, Zwiebel und Senf	V HAL GF C, J

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce Aus roten Beeren, mit hausgemachter Vanillesauce	V HAL GF C, G, L
Franzbrötchen-Auflauf mit Zimt-Crème Hamburger Klassiker im Auflauf, warm serviert	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

DEUTSCHE TRADITION ZUM FESTTAG

VORSPEISEN

Linsensuppe mit Mettwurstchen	I, L
Schwäbisch-deftig, mit Wurzelgemüse und Lorbeer	
Tafelspitz-Tatar mit Apfel-Meerrettich	HAL SF A, C
Roh angemachtes Rinderfilet auf Pumpernickel	
Bayerischer Wurstsalat	G, J, L
Lyoner, Käse, Essiggurken, Zwiebeln, Essig-Öl-Marinade	
Bauernbrot · Roggenbrot mit Salzbutter	V HAL A, G
Frisch vom Bäcker, mit Kräuterquark	

HAUPTGERICHTE

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	SF GF I, L
In Rotweinessig gebeizt, mit dunkler Rosinen-Sauce	
Königsberger Klopse mit Kapern und Sardellen	HAL SF A, C, D, G, I, J, L
In heller Sauce, mit Petersilienkartoffeln und Roter Bete	
Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbeer-Sauce	GF I, L
Mit Kümmelkartoffeln und Lorbeer	
Kartoffel-Bergkäse-Auflauf mit Spinat	V HAL GF G
Mit Röstzwiebeln und Muskat — vegetarisch, warm	

BEILAGEN

Apfelrotkohl	VG V HAL GF L
Mit Zimt, Nelken und Apfelsaft geschmort	
Kartoffelklöße	V HAL A, C, G
Halb & halb, mit Croûton-Kern	
Kümmelkartoffeln	VG V HAL GF —
Im Ofen geröstet mit grobem Salz	

DESSERT

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	V SF A, C, G, L
Sahne, Schoko-Biskuit, Kirschen mit Kirschwasser	
Vanillepudding mit heißen Kirschen	V HAL GF C, G, H, L
Hausgemacht, mit Mandelblättchen	

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

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

WEIHNACHTEN-BUFFET W12 · HEIMATKLASSIKER — SAUERBRATEN UND KLOPS

WIE FRÜHER — NUR BESSER GEKOCHT

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne Auf Toast mit Schnittlauch und Zitronenfilets	HAL SF A, D, G
Bunter Heringssalat mit Apfel und Roter Bete Klassisch mit Saurer Sahne und Gewürzgurke	HAL SF C, D, G, J
Gefüllte Eier mit Senfgurken-Aspik Klassisch, mit Petersilie und Paprikapulver	V HAL GF C, J
Festtagsbrot · Bauernbrot · Roggenbrot Mit gesalzener Butter und Kräuterquark	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Glasierter Weihnachts-Schinken im Brotteig Mit Sauce Cumberland und Pumpernickel-Stampf	A, C, G, J, L
Geschmorte Rinderbrust mit Wurzelgemüse Mit Meerrettichsauce, Pastinake, Karotte, Petersilie	HAL SF GF G, I, J
Geschmortes Kaninchen in Senfsauce Mit Petersilienkartoffeln und Lorbeer	HAL SF GF G, I, J, L
Pilzragout mit Semmelknödeln Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge in Petersilien-Sahne — vegetarisch, warm	V HAL A, C, G, L

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln Mit Butter und frischer Petersilie	V HAL GF G
Apfelrotkohl mit Zimt Geschmort mit Cranberries und Apfelsaft	VG V HAL GF L

DESSERT

Christstollen mit Marzipan und Zitronat Hausgemacht, in Butter und Puderzucker gewendet	V HAL A, C, G, H, L
Marzipankartoffeln im Kakaomantel Mit Mandel-Marzipan-Füllung	V HAL GF H
Rumtopf mit Schlagsahne Eingelegtes Sommerobst, festlich angerichtet	V SF 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

HAUPTSTADT-KLASSIK MIT KANTE

VORSPEISEN

Klassische Erbsensuppe mit Bockwurst Deftig, mit Wurzelgemüse, Majoran und Brot	A, I, L
Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln Hausgemacht, mit Essiggurke und gehackten Eiern	C, J, L
Heringssalat mit Apfel, Gurke und Roter Bete In Saurer Sahne, mit Schnittlauch	HAL SF C, D, G, J
Schwarzbrot mit Bauernbutter und Senfgurke Berliner Standard	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Eisbein mit Sauerkraut und Erbspüree Mit mittelscharfem Senf und Petersilienkartoffeln	GF J, L
Hausgemachte Currywurst mit Brötchen In fruchtiger Tomatensauce, mit Pommes-Frites-Option	A, L
Original Berliner Bouletten Mit Kartoffelpüree und Zwiebel-Bratenjus	A, C, G, I
Kartoffel-Steckrüben-Stampf mit Kräuterseitlingen Mit Röstzwiebeln und gebratenem Spitzkohl — vegan, warm	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Sauerkraut mit Wacholder Klassisch berlinerisch, mit Lorbeer	VG V HAL GF —
Petersilienkartoffeln Mit Butter und frischer Petersilie	V HAL GF G

DESSERT

Berliner Pfannkuchen mit Pflaumenmus In Fett gebacken, mit Puderzucker	V HAL A, C, G
Mohn-Marzipan-Stollen Mit Rosinen und Zitronat, hausgemacht	V HAL A, G, H, 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



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