



KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse



Buffet- und
Menüvorschläge 2018



Gültig ab Januar 2018



Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!

Nachhaltig, familiär und fair

Die Kleinhuis' Hotels & Restaurants verbinden Hamburgische Historie, moderne Eleganz und Nachhaltigkeit mit feinen kulinarischen Angeboten. „Nordisch by Nature“ steht für Zutaten aus der Region, hausgemachte Spezialitäten, herzlichen Service und einen mit dem Green Globe Award zertifizierten Betrieb. Mit fairen Preisen, einer familiären Atmosphäre und professioneller Gastlichkeit sind wir gerne für Sie da!

In allen unseren Restaurants steht Ihnen ein engagiertes Team von Mitarbeitern zur Seite, in deren Händen Ihre Feier bestens aufgehoben ist. Scheuen Sie sich nicht ausgefallene Wünsche zu äußern, besondere Herausforderungen bereiten uns Freude!

KLEINHUIS'
RESTAURANT
im Baseler Hof

Das Herzstück in der City

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

Das älteste Gasthaus Hamburgs, direkt am Alsterlauf

KLEINHUIS'
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof

Wo Winzer Wein trinken

KLEINHUIS'
RESTAURANTSCHIFF
im Museumshafen

Elbblick und Hafenflair inklusive

KLEINHUIS'
GARTENBISTRO
auf Gut Karlshöhe

Mitten im Grünen in Bramfeld

KLEINHUIS'
CAFE & WEINSTUBE
im KomponistenQuartier

Musikalisch-museal direkt am Michel

KLEINHUIS'
FESTE FEIERN
an der Esplanade

Exklusive Räumlichkeiten für besondere Anlässe

KLEINHUIS'
EVENTS
in Hamburg

Ihr Partner für Veranstaltungen in Hamburg

KLEINHUIS'
RESTAURANT
im Baseler Hof

KLEINHUIS'
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof

KLEINHUIS'
RESTAURANTSCHIFF
im Museumshafen

KLEINHUIS'
GARTENBISTRO
auf Gut Karlshöhe

KLEINHUIS'
CAFE & WEINSTUBE
im KomponistenQuartier

KLEINHUIS'
HISTORISCHER GASTHOF
an der Mellingburger Schleuse

KLEINHUIS HOTEL
MELLINGBURGER SCHLEUSE
HAMBURG ALSTERTAL

Mitten im Naturschutzgebiet, am Alsterlauf im Norden Hamburgs, befindet sich das 4* Hotel Kleinhuis Mellingburger Schleuse. Idyllisch gelegen und doch nah an der City. In nur 25 Minuten erreichen Sie die Hamburger Innenstadt zum Shopping oder Ihrem Museumsbesuch.

Nach einer längeren Schließzeit hat die Familie Kleinhuis, der auch das 4* Hotel Baseler Hof in der Hamburger Innenstadt gehört, 2016 dieses Traditionshaus gekauft und wieder eröffnet.

Für Ihre Traumhochzeit, den runden Geburtstag sowie weiteren Anlässen stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten im reetgedeckten Haupthaus oder in der Eventscheune zur Verfügung. Individuell auf Ihre Wünsche angepasst gestalten wir Ihr Fest, Sie müssen nur noch feiern.

Das professionelle Veranstaltungsteam unseres Hauses steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. So steht Ihrem rauschenden Fest, das Ihnen und Ihren Gästen in Erinnerung bleiben wird, nichts im Weg.

Scheuen Sie sich nicht ausgefallene Wünsche zu äußern. Außergewöhnliche Anforderungen bereiten uns Freude.

Ihr Reservierungsteam:

Herr Thomas Bertholdt	Verkauf	040 / 611 39 15 152
Herr Pascal Leingärtner	Empfang	040 / 611 39 15 150
Fax:		040 / 602 79 12

Email: Zimmerreservierung
Email: Veranstaltungen

info@mellingburgerschleuse.de
t.bertholdt@mellingburgerschleuse.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Karina Voß-Kleinhuis
Direktorin Kleinhuis Hotel Mellingburger Schleuse

Allgemeine Informationen

Auf den folgenden Seiten haben wir einige unterschiedliche Buffet- und Menüvariationen aufgeführt. Dabei handelt es sich um Vorschläge unsererseits, die wir Ihren Wünschen und der jeweiligen Jahreszeit anpassen können. Bei den genannten Preisen handelt es sich um Bruttopreise, d.h. die Mehrwertsteuer ist bereits enthalten.

Bei sämtlichen Abendveranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr für eine Betriebsstunde EUR 150,00. Diese entfallen bei einem Mindestumsatz von 135 Euro pro Person.

Getränkepauschale:

Bei einer Abendveranstaltung können Sie zwischen zwei Getränkepauschalen wählen.

Für die Getränkepauschale Schleuse I berechnen wir EUR 59,50 pro Person. Diese beinhaltet einen Sektempfang, Weißwein und Rotwein, Bier vom Fass, eine Auswahl an Schnäpsen, Wasser, Softdrinks, und Heißgetränke.

Die Getränkepauschale Schleuse II beinhaltet darüber hinaus einen Champagner Empfang, verschiedene Longdrinks sowie unsere 3 Klassiker an Cocktails. Hierfür berechnen wir EUR 69,50 pro Person.

Für den ca. 3 bis 4-stündigen Einsatz des Mitarbeiters am Grill inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir EUR 39,00 / Stunde.

Kinder und Jugendliche

Kinder im Alter bis einschließlich 4 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder im Alter von 5 bis einschließlich 12 Jahren werden mit 50% berechnet.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.

Ergänzende Aktivitäten

Gerne können wir weitere Aktivitäten, wie zum Beispiel Kanutouren und Kegeln in Ihre Veranstaltung integrieren.

Unsere Veranstaltungsräume auf einen Blick

Festscheune	bis 250 Personen
Alster I	bis 75 Personen
Alster II	bis 75 Personen
Alster I + II + III	bis 150 Personen
Schleusen-Krog	bis 51 Personen
Grünes Zimmer	bis 35 Personen
Bauernstube	bis 30 Personen
Mellingburg	bis 60 Personen
Schleusenstube	bis 40 Personen
Schleusenrestaurant	bis 50 Personen

Kleinhuis´ Alsterterrassen	auf Anfrage
Freie Trauungen	auf Anfrage

**Stellen Sie sich Ihr Menü nach Herzenslust selber zusammen!
Wir beraten und empfehlen Sie gerne.**

Vorspeisen

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
Traubenkernöl, schwarzer Madagaskar Pfeffer und Salat der Saison
EUR 12,50

Gratinierter Bachenbrucher Ziegenkäse auf marinierten Blattsalaten
und karamellisierten Birnenspalten
EUR 10,50

Hauchdünne Scheiben vom pommerischen Rind mit Trüffelcreme, Rauke
und Tête de Moine
EUR 14,50

Tatar vom Rauchlachs und Äpfeln auf gebackenem Wan-Tan Blatt
mit einer leichten Curry-Joghurt-Sauce
EUR 10,50

Rehterrine mit saisonalem Chutney dazu marinierte Blattsalate der Saison
EUR 12,50

Vitaminstoß aus dem Garten mit Früchten der Saison, gerösteten Nüssen
und Grand Pandano Käse
EUR 9,50

Suppen

Crèmesuppe vom kanadischen Hummer mit weißem Portwein
und Melonenkugeln
EUR 8,50

Geflügelkraftbrühe mit „viel drin“
EUR 6,50

Grünes Erbsenschaumsüppchen mit Radicchio, Schmand
und Curry- Cashew-Nüssen
EUR 7,50

Zwischengerichte

Risotto mit geräuchertem Lachs und Rieslingschaum

EUR 12,50

Pasta mit Scampi und grünem Spargel

EUR 14,50

Geflammtes Gemüse mit Grand Pandano

EUR 11,50

Hauptgerichte

Gebratenes Lachsfilet in der Kartoffelkruste auf jungem Blattspinat
und Weißweinsauce

EUR 22,00

Rosa gebratene Entenbrust auf sautiertem Spitzkohl und Kartoffelgratin
dazu eine Orangenjus

EUR 23,00

Scheiben vom Hirschrücken auf Rahmwirsing, Kartoffelaufbau
und Preiselbeersauce

EUR 28,50

Rinderfilet im Ganzen auf grünen Bohnen mit gebratenen Pilzen des Tages
und Thymian-Kartoffeln

EUR 29,50

Wildgulasch in Wacholder-Rahm mit geschmortem Weinkraut
und Schupfnudeln

EUR 22,50

Süßer Abschluss

Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet

EUR 6,50

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanille Eis

EUR 5,50

Schokoladentarte mit Schokoladen Eis, dazu Schokoladen Sauce
und Crunch von Salzmandeln

EUR 8,50

Vanille Törtchen

mit Apfel aus dem Alten Land, Crêpes und Brownie-Eis

EUR 6,50

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten des Tages

EUR 7,50

Für eine Geburtstagstorte oder eine Jubiläumstorte haben wir im Haus
einen eigenen Konditor!

Für Hochzeitstorten haben wir zuverlässige Partner im Umkreis.

Den Kontakt stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hamburger Buffet

Ab 30 Personen

Zweierlei von der Forelle mit Pumpernickel

Dreierlei vom Lachs mit Meerrettich-Sahne und Honig-Senf-Dip

Verschiedene Arten der Matjes Zubereitung

Auf Buchenholz geräucherte Makrele und Heilbutt

Plöner Katenschinken mit Senf und Honig-Gurken

Auswahl an Brot und Butter

Roastbeef mit Remoulade

Kleinhuis Kartoffel-Eintopf

Großer Brotkorb mit Landbutter

Rinder-Schmorbraten mit Zwiebelsoße und Kartoffelgratin

Gemüsepfanne

Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch mit Senfsaatsoße und buntem Rahmwirsing

Obstsalat des Tages

Hamburger Beerengrütze mit flüssiger Sahne

Unser Klassiker

Hausgemachter Wackelpudding mit Vanille-Safran-Sauce

Pro Person EUR 44,50

Mediterranes Buffet

Ab 30 Personen

Toskanischer Zucchini-Tomatensalat

Piemonteser Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Bunter Fusilli-Salat "Römer Art"

Antipasti mit Kräuteröl

Lachs-Carpaccio mit Limonen-Schmand

Rosmarin-Focaccia mit Oliventapenade und Thunfisch

Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Melone mit "San Daniele" Schinken

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce

Mit Tannen-Honig gratinierter Ziegenkäse auf mariniertem Rucola Salat

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und Joghurt-Dressing

Großer Brotkorb mit Landbutter

Minestrone della nonna Kleinhuis

Poulardenbrust mit Rosmarin-Kartoffelgratin und Broccoli- Gemüse

Gebratene Filets vom Loup de Mer nach Sizilianischer Art mit Rosmarin-Kartoffeln

Ravioli mit Ricotta in leichter Tomaten- Sahne und Parmesan

Tiramisu

Mascarpone- Creme mit Kiwi-Salat

Zuccotto Halbgefrorenes mit Schokolade und Mandeln

Pro Person EUR 54,50

Deftiges Grillbuffet

Ab 30 Personen

Salat von gegrilltem Gemüse mit mediterranen Kräutern

Altländer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln

“Cole Slaw“ Salat

Verschiedene Blattsalate aus den Vierlanden
mit Balsamico und Joghurt Dressing

Tomate-Mozzarella mit Kräuteröl

Paprika-Bohnensalat

Dreierlei vom Lachs

Großer Brotkorb mit Landbutter

"Kleinhuis Tomatenketchup",
BBQ Dip, Tomaten-Chilibutter, Limetten-Aioli, Kräuterquark,
Salsa Verde

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce

Spareribs mit Aromaten,

Nackensteaks in verschiedenen Marinaden,

Gegrillter Schweine-Bauch in Kräuter eingelegt und im Ganzen vom Grill
Grillwürste

Halloumi-Grill-Käse in Orangen-Chilli-Marinade,
Grilltomate mit Olivenragout

Meersalz-Kartoffeln und Gemüsespieße

Salat von der Ananas mit Grenadine- Vanille-Sauce

Apfelcrumble mit Schokoladen-Sahne

Pro Person EUR 47,00

Grillbuffet Exklusiv

Ab 30 Personen

Antipasti mit Basilikum-Pesto

Salat von der Wassermelone und Schafskäse

Altländer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln

Verschiedene Blattsalate
aus den Vierlanden mit Balsamico und Joghurt Dressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Paprika-Bohnen-Salat

Thunfisch Salat, "Cole Slaw" Salat

Mit Tannen-Honig gratinierter Ziegenkäse auf mariniertem Rucola Salat

Großer Brotkorb mit Landbutter und Kräuterbutter

"Kleinhuis Tomatenketchup", BBQ Dip, Tomaten-Chili Butter, Limetten-Chiliaioli,
Ananas-Chutney, Senf-Blütenhonig Dip, Avocadocreme

Hähnchenspieße, mit Erdnuss-Sauce

Spareribs mit Aromaten,

Nackensteaks in verschiedenen Marinaden

Gegrillter Schweine-Bauch in Kräuter eingelegt und im Ganzen vom Grill

Grillwürste

Fjord-Lachs aus dem Buchenholz,

Scheiben vom Schweinefilet in Petersilien-Salsa

Scampi in Knoblauchöl,

Tomahawk im Ganzen gegrillt und aufgeschnitten

Halloumi-Grill-Käse in Orangen-Chilli-Marinade

Grilltomate mit Olivenragout

Meersalz-Kartoffeln, Gemüsespieße

Gemüsepfanne

Dessertvariation im Glas

Von Mousse bis Obst, ein Ausflug in die Welt der Süßigkeiten

Pro Person EUR 66,00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

An Buchungsoptionen halten wir uns 14 Tage gebunden. Sollten wir innerhalb dieses Zeitraumes keine Reservierungsbestätigung von Ihnen erhalten, werden wir die Räume wieder in den Verkauf nehmen.

Für Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen gelten folgende **Stornokonditionen**:

Storno bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 25% des vereinbarten Entgeltes

Storno bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 40% des vereinbarten Entgeltes

Storno bis Veranstaltungsbeginn: 50% des vereinbarten Entgeltes

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr pauschal 150,00 EUR brutto je angefangene Betriebsstunde. Die finale Gästeanzahl geben Sie bitte eine Woche vor Veranstaltungsbeginn bekannt.

Die Anzahl der Gäste kann bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei reduziert werden.

Die gemeldete Anzahl ist dann für uns Rechnungsgrundlage für die Speisen.

Organisatorisches:

Ziel ist es, die Veranstaltungsräume bereits am Vortag vorbereitet zu haben. Gegebenenfalls können Sie bereits Ihre Dekorationen rechtzeitig platzieren. Sofern am Vortage eine Veranstaltung gebucht ist, kann der Raum entsprechend erst am Tage der Veranstaltung vorbereitet werden. Bitte erfragen Sie die Zutrittsmöglichkeiten 14 Tage vorher.

Hochzeitstorten und Dekorationen können am Vortage angeliefert werden. Bitte geben Sie uns einen Hinweis. Sofern wir Dekoration, Fotoboxen und Equipment zwischenlagern sollen, stimmen Sie das bitte eine Woche vorher mit uns ab, damit wir eine sichere Lagerung vorbereiten können. Bei Bedarf geben wir Ihnen gerne Kontakte z.B. von DJs, Konditoreien und Floristen weiter.

Zahlungsbedingungen:

Wir verzichten bewusst auf Anzahlungen im Vertrauen darauf, dass die Rechnungen zeitnah, d.h. innerhalb von einer Woche nach Erhalt der Rechnung, bezahlt werden.

Sie erhalten einen Rechnungsausdruck vor Ort um diesen zu kontrollieren. Spätere Reklamationen, sofern diese nicht vor Ort von Ihnen kommuniziert werden, können nicht berücksichtigt werden.

Sie haben die Möglichkeit, in Bar, per EC-Karte oder per Überweisung zu bezahlen.