



KLEINHUIS HOTEL
MELLINGBURGER SCHLEUSE
HAMBURG ALSTERTAL

Veranstaltungsangebote
&
Menüvorschläge

Stand: März 2017

Ihre Feier im Kleinhuis Hotel Mellingburger Schleuse

Mitten im Naturschutzgebiet, am Alsterlauf in 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	F & B Manager / Veranstaltungsverkauf	040 / 611 39 15 152
Frau Daniela Hamel	Reservierungsleiterin	040 / 35 90 69 16
Fax :	040 / 602 79 12	
Email Zimmerreservierung	info@mellingburgerschleuse.de	
Email Veranstaltungen	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.

Unsere Veranstaltungsräume auf einen Blick

Festscheune	bis 250 Personen	
Alster I	bis 75 Personen	
Alster II	bis 75 Personen	
Alster III	bis 15 Personen	
Rotes Zimmer	bis 30 Personen	
Grünes Zimmer	bis 35 Personen	
Bauernstube	bis 30 Personen	
Bar Mellingburg		auf Anfrage
Schleusenstube		auf Anfrage
Kleinhuis´ Alsterterrassen		auf Anfrage

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr für die Betriebsstunde EUR 100,00 / Stunde. Damit sind die Raummiete, Servicekosten, die Nebenkosten und die Endreinigung abgegolten.

Getränkepauschale:

Bei einer Abendveranstaltung können Sie zwischen zwei Getränkepauschalen wählen.

Für die Getränkepauschale I berechnen wir EUR 49,50.

Diese beinhaltet einen Sektempfang, Weine, Bier vom Fass, Wasser, Softdrinks, und Heißgetränke.

Die Getränkepauschale II beinhaltet darüber hinaus abgesprochene Longdrinks und Cocktails sowie Schnäpse. Hierfür berechnen wir EUR 59,50.

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.

Buffet- und Menüvorschläge

Hamburger Buffet

Ab 30 Personen

Forelle
auf Pumpnickel-Talern

Dreierlei vom Lachs
mit Meerrettich-Zimtsahne

Matjes Variation

Auf Buchenholz geräucherte Makrele

Plöner Katenschinken
mit Senf und Honig-Gurken

Roastbeef mit Remoulade

Gekräuterte Kartoffel-Lauchsuppe

Großer Brotkorb mit Landbutter

Spanferkel-Rollbraten
mit Zwiebelsoße und Kartoffelgratin

Hamburger Pannfisch
mit Senfsaatsoße
und buntem Rahmwirsing

Grießflammerie
mit saisonalem Kompott

Hamburger Beerengrütze
mit Vanillesoße

Pro Person EUR 39,50

Mediterranes Buffet

Ab 30 Personen

Toskanischer Zucchini-Tomatensalat

Piemonteser Hähnchenbrustsalat
mit getrockneten Tomaten und Oliven

Bunter Fusilli-Salat "Römer Art"

Antipasti mit Kräuteröl

Pulpo Carpaccio
mit Limetten-Chiliaioli

Rosmarin-Focaccia mit Oliventapenade
und Tomate Mozzarella

Melone mit "San Daniele" Schinken

Paprika-Involtini mit Parmesan

Vitello Tonnato

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola

Verschiedene Blattsalate
mit Hausdressing
und Gorgonzola-Dressing

Minestrone della nonna Kleinhuis

Gefüllte Poulardenbrust
mit Rosmarin-Kartoffelgratin

Loup de Mer nach Sizilianischer Art
mit Polenta

Ravioli mit Ricotta
in Kräuter-Sahnesoße

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeeren

Zuccotto Halbgefrorenes
mit Schokolade und Mandeln

Pro Person EUR 49,50

Deftiges Grillbuffet

Ab 30 Personen

Salat von gegrilltem Gemüse
mit mediterranen Kräutern

Altländer Kartoffelsalat
mit Frühlingszwiebeln

Cole Slaw mit gegrillten
Mini Maiskolben

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-
Chiliaioli, Kräuterquark,
Salsa Verde

Hähnchenspieße,
Spareribs mit Aromaten,
marinierte Nackensteaks,
Bio Grillwürste

Mango-Halloumi Spießchen,
gefüllte Urtomaten,
gegrillte Wassermelone,
Meersalz-Kartoffeln

Gegrillte Ananas
mit Orangen-Karamell

Schokobananen vom Grill

Pro Person EUR 38,00

Sie haben auch die Möglichkeit, unsere Grillbuffets z.B. mit anderen Buffets zu kombinieren. Für den ca. 3 bis 4-stündigen Einsatz des Grillers inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir EUR 39,00 / Stunde.

Grillbuffet Exklusiv

Ab 30 Personen

Antipasti mit Basilikumpesto

Altländer Kartoffelsalat
mit Frühlingszwiebeln

Cole Slaw mit gegrillten
Mini Maiskolben

Verschiedene Blattsalate
aus den Vierlanden mit Balsamico
und Joghurt Dressing

Tomate-Mozzarella mit Kräuteröl

Paprika-Bohnen-Salat

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Gratinierter Ziegenkäse mit Rauke

Eingelegte Garnelen

Toskanischer Oliven-Mix

Großer Brotkorb mit Landbutter

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

Hähnchenspieße mit Zitronengras,
Spareribs mit Aromaten,
marinierte Nackensteaks,
Wildschwein-Grillwürste,
Fjord-Lachs aus dem Buchenholz,
mit Friesisch Blue gefüllte Medaillons
vom Susländer Schwein,
BBQ-Garnelen,
Rib-Eye Steak mit Whiskey-Glasur

Mango-Halloumi-Spießchen,
gefüllte Urtomaten,
gegrillte Wassermelone,
würziger Schafskäse im Teigmantel,
Grillmais, Meersalz-Kartoffeln

Gegrillte Ananas
mit Orangen-Karamell,
Schokobananen vom Grill,
Mousse au Chocolat,
Himbeer-Creme

Pro Person EUR 53,00

Menü Bergstedt

Geräucherte Entenbrust
mit kleiner Salatbeilage

Süßkartoffelcremesuppe
mit Chorizo

gebratenes Fjordlachsfilet
mit Meerrettich-Wirsing
und Salzkartoffeln

Crème Brûlée-Tarte
mit marinierten Zwetschgen
und Karamelleis

EUR 48,00

Menü Sasel

Lauwarmer Bachenbrucher
Ziegenkäse mit Blattsalat
und saisonalem Dressing

Würzige Kohlrabi-Zitronensuppe
mit Melissenöl

Rosa gebratene Entenbrust
mit Ingwer-Spitzkohl,
Kartoffelgratin und Orangen-Jus

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

Als 3-Gänge Menü EUR 52,00

Als 4-Gänge Menü mit Suppe
EUR 59,00

Menü Alstertal

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

Crèmesuppe
vom Atlantikhummer
mit gereiftem Armagnac und
Melone

Gefülltes Kalbskarrée
mit Vanille-Selleriepüree,
gebratenen Austernpilzen
und Portwein-Morcheljus

Törtchen von der Grand-Cru
Schokolade mit beschwipsten
Kirschen, Birnen-Sorbet
und Schokoladen-Portweinsoße

EUR 62,00

Menü Mellingburg

Fenchel-Birnen-Couscous
mit Ziegenfrischkäse

Currysüppchen mit
gespießten Garnelen und
Limettenöl

Hirschkalbmedaillons mit
Rosenkohl, Pilzen der Saison,
Kartoffelgratin und Rotweinjus

Mousse von Whisky und
Bitterschokolade im
Baumkuchenmantel
mit frischem Obst und
karamellisierten Nüssen

EUR 69,00