

Feiern und Tagen im Restaurant Nordlicht!

Unser Restaurant steht Ihnen für alle Arten von Veranstaltungen zur Verfügung. Ob Hochzeit, Hochzeitstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Tagung, Meeting oder Firmenpräsentation – wir bieten Ihnen mit unseren professionellen Mitarbeitern den geeigneten Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

In unserem Gewölbe können Veranstaltungen bis 30 Personen durchgeführt werden. Unser Restaurant steht Ihnen für bis zu 60 Personen zur Verfügung.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick über unser Angebot. Selbstverständlich können Sie sich auch Ihr eigenes Menü oder Büffet zusammenstellen.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Viel Freude beim Lesen.

Freundliche und kulinarische Grüße

Ihr Nordlichtteam



Restaurant Nordlicht
Veritaskai 2
21079 Hamburg

Telefon: 040/ 767 933 89
www.restaurant-nordlicht.de

Menüvorschläge

Menü 1 (39€)

Kartoffel

Frühlingslauch | Büsumer Krabben

Zander

Champagnerkraut | Grappatrauben | Speck

Schokolade

Mango | Himbeere

Menü 2 (42€)

Matjes

Apfel | Bohne | Rotwein

Glen Douglas Lachs

Baby Spinat | Krebsschaum

Tonka Bohne

Banane | Rosmarin

Menü 3 (45€)

Räucheraal

Petersilienwurzel | Dinkelbrot

Steinbeisser

Fenchel | Kapern | Senf

Zitrusfrüchte

Kalamansi | Grapefruit | Pomelo

Menü 4 (47€)

Sellerie

Trüffel | Garnele

Heilbutt

Balsamicolinsen | Wildkräuter

Creme Brullee

Orange | Cassis

Menü 5 (45€)

Feldsalat (in Texturen)

Speck | Brioche

Kabeljau

Mixed Pickles | Dijon Senf

Apfel

Limone | Sauerrahm

Menü 6 (56€)

Jakobsmuschel

Tom-Ka-Gai

Safranfond

Rotbarbe | Paprika

Perlhuhn

Morchelrisotto | Madeira

Nougat

Blutorange | Granatapfel

Menü 7 (60€)

Mit Zander souffliertes Wildlachsfilet

Mangold | Safran

Tomatenconsomme

Kerbel | Kalb

Rinderfilet Wellington

Barolosauce | Gemüsebouquet

Mousse von der weißen Schokolade

hausgemachtes Erdbeer-Limonensorbet

Menü 8 (64€)

Oldenburger Ente

Frissée | Himbeere

Seezunge

Garnele | Pak Choi | Safran

Kalbsfilet

Morcheln | Kohlrabi

Topfen

Limette | Tonkabohne

Vorspeisen/Suppen:

	€
Kleiner gemischter Blattsalat in Aceto-Balsamicodressing, gegrillte Riesengarnelen	15,00
Komposition von Hummer, Poularde und Tomate mit kleinem Friseesalat	27,00
Carpaccio in Limonenmarinade mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan	16,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs	18,00
Dreierlei vom Bretonischem Hummer mit Staudensellerievinaigrette	29,50
Angebratenes Tatar von Rind und Thunfisch, Limonensauerrahm	17,00
Gebackener Kalbstafelspitz in warmer Pimentovinaigrette	14,00
Tomatenconsommé mit Kerbel und Klößchen	10,00
Steinpilzconsommé	11,00
Karotten-Orangensuppe mit grünem Pfeffer und Ingwer	7,00
Brunnenkressesüppchen mit Flusskrebse	9,00
Schaumsuppe von der gelben und roten Paprika mit pochierten Wachtelei	9,00

Fischgerichte:

€

Filet vom schwarzen Heilbutt auf grünem Spargel	27,00/20,00
Seeteufelfilet im Serranoschinkenmantel auf glasierten Lauchzwiebeln mit Safranschaum	30,00/21,00
Roulade von Seezunge und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krustentiersauce	32,00/22,00
St. Pierrefilet auf Graupenrisotto, Rieslingschaum	34,00/24,00
Gegrilltes Filet von der Meeräsche auf Grünkernrisotto	24,00/14,00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Grappatrauben	25,00/17,00
Steinbeißerfilet auf getrüffelten Schwarzwurzelgemüse	29,00/18,00

(die Gerichte können auch als Zwischengang gewählt werden)

Fleischgerichte:

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrisotto	36,00
Rinderfilet „Wellington“ mit feinem Gemüsebouquet, Barolosauce	36,00
Medaillon vom Kalbsfilet auf Ochschwanzragout tounierte Rübchen und Kartoffelstrudel	40,00
Barbarie-Entenbrust auf glasierten Lauchzwiebeln Maisplätzchen	26,00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Kalbsbriesstrudel auf feinem Gemüsebett	28,00

Medaillons vom heimischen Rehrücken in Steranis, Schokoladensauce mit Gemüsepapilote	34,00
Lammrücken unter der Pinienkern – Basilikumkruste auf gebratenem grünem Spargel	28,00
Hirschrückenfilet im Wirsingmantel, Rotweinsauce Gebratene Pilze und Rotkohl	32,00

Dessert:

Creme brulle mit Zitrusfrüchten und Cassisorbet	8,50
Schokoladentarde mit Vanilleschaum und Portweineis	9,00
Dreierlei Sorbet mit ihren Coulis in der Hippenblüte	8,00
Rote Grütze mit hausgemachten Honig-Ingweweis	7,00
Reichhaltiges Dessertbuffet (ab 20 Person)	14,00

Fingerfood

€

Spieße von Tomate und Mozzarella	2,00
Gegrillte Zucchini mit Frischkäse	2,00
Pfannkuchensäckchen mit Ratatouille	3,60
Gratinierter Ziegenkäse mit Portweintruben, Baguette	2,50
Feige mit schwarzer Nuss und Gorgonzola	3,00
Pepperoni mit Frischkäse gefüllt	1,50
Riesengarnelen mit Mango-Chilimarinade	4,00
Crespelle mit Räucherlachs und Gartenkresse	3,00
Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Ingwerkonfit	2,50
Matjestatar auf geröstetem Dinkelbrot	2,00
3 Stück Fischcanapés	7,50
Gänseleberpraline	5,00
Charantaisemelone mit Serranoschinken	2,50
Grüner Spargel mit Parmaschinken	2,80
Roulade vom Kalb mit Thunfisch und Kapern	2,80
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel	3,20
Rindertatar mit Wachtelsetzei	3,80
Kalbskrusteln in Knoblauch-Currymarinade	2,30
Hausgemachte Frühlingsrollen	3,50
Gemüsetempura	2,80
Hähnchensaté mit Erdnusssauce	4,00

Im Weckglas:

Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat	4,50
Kalte Gurkensuppe mit Garnele	3,70
Kalbstafelspitzsülze mit Kräuterschmand	4,20
Edelfische in Safrangelee, Limonensauerrahm	5,00

Süßes:

Obstspieße	2,50
Salat von Ananass und Melone im Pfannkuchen	4,00
Schokofrüchte	3,50
Rote Grütze mit Vanilleschaum	3,50

Buffetvorschläge

(ab 16 Personen)

Buffet 1

39,00€

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kaperncreme

Charantaisemelone mit Parmaschinken

Gegrillte und marinierte Gemüse

Salat von Keniabohnen, Thunfisch, Tomate und Olive

Tomate-Mozarella ,Basilikumöl

Gebratenes Zanderfilet

Gegrillte Poulardenbrust

Ratatouille, Thymianrisotto und Kartoffelgratin

Creme Brulée

Salat von frischen Früchten

Panna Cotta

Mangoparfait

Buffet 2

44,00€

Räucherfischvariation

Kalbstafelspitzsülze mit Kräutercreme

Rindercarpaccio „Classico“ (Limone, Pinienkerne, Parmesan)

Ruccolasalat mit Balsamicovinaigrette

Salat von Meeresfrüchten mit Olive und Tomate

Steinbeißerfilet auf Schmorgurken, Dillschaum

Geschmorte Kalbsschulter, Sherryrahmsauce

Gemüsereis, Petersilienkartoffeln

Dessertvariation

Buffet 3

56,00€

Flusskrebssalat mit Mango und Zuckerchoten
Seeteufel-Lachscarpaccio mit Limone und Pinienkernen
In Hickoryrauch gebeizter Wildlachs, Wasabicreme
Gebackener Kalbstafelspitz, Pimentovinaigrette
Rindercarpaccio „Cipriani“

Mittelmeerdorade,
geschmorte Paprika
Kalbsrücken (am Buffet tranchiert)
Waldpilzrisotto
Kartoffelgratin

Mousse von der Valrhonaschokolade
Creme Brulee
Marinierte Südfrüchte
Himbeerparfait
Champagnercreme mit Portweintrauben

Wie wäre es mit einer unserer Suppen zu ihrem Buffet?

Für 7,50€ pro Person servieren wir eine Suppe ihrer Wahl zum Buffet