

BROOK

Menüvorschläge Restaurant Brook

Berit und Lars Schablinski
Bei den Mühren 91
20457 Hamburg

Fon 0 40 37 50 31 28
Fax 0 40 37 50 31 27
Web: www.brook-restaurant.de
E-Mail: Lschablinski@web.de

Wir möchten Ihnen hier einige Menü für Ihre Veranstaltung vorschlagen.
Gerne stimmen wir auch andere Ideen und Vorschläge mit Ihnen ab. Sie können auch die einzelnen Gänge der Menü austauschen und sich so ein „eigenes Menü“ zusammenstellen, das gilt ebenso für die Beilagen und Zubereitungen. Den Preis dafür teilen wir Ihnen dann auf Anfrage gerne mit.

Menu I

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Croutons
Maispoulardenbrust auf pikantem Tomaten-Oliven-Risotto
Gebrannter Limettencrepes mit Rosmarinparfait 35,50 Euro

Menu II

Scampi im Knuspermantel auf Kürbismousse mit Kürbis-Pesto
Doradenfilet auf Kartoffel-Pestopurée mit Bouillabaissauce
Perlhuhsüpremé mit Fenchel, Chicorée, Orange und Safran
Gratiniertes Caipirinha-Parfait auf Ananas-Carpaccio 41,50 Euro

Menu III

Parfait von Kräuterkartoffeln und Gewürzlachs mit Baby-Leaf-Salad
Gebratenes Kabeljaufilet auf Gazpacho-Gemüse
Kalbsrücken auf Rahm-Edelpilzen mit La-Ratte-Kartoffeln und glaciertem Gemüse
Honigmousse mit Zitrusfrüchten 43,00 Euro

Menu IV

Gebeizter Lachs „Hong-Kong-Style“ auf Chili-Gurken mit spicy Mayo
Petersilienwurzelsüppchen mit Räucher-Entenbrust und Meerrettich
Kabeljaufilet auf pikantem Paprika-Chorizo-Fregola-Sarda
Geschmortes Kalbbäckchen auf Spitzkohl mit Sellerie-Zitronen-Tortellini
Grießknödel mit Zwetschgen und weißem Schokoladenparfait 47,00 Euro

Menu V

Gebratenes Kalbstatar „Mexican-Vitello“ mit Avocado und hausgemachtem Tacobchip
Hokaido-Kürbissüppchen mit Scampi und Raz al Hanout
Lachsfilet auf auf Risotto Venere mit Taggiasche-Oliven und Tomatenchutney
Rumpsteak mit Provencialischem Schmorgemüse und Olivengnocchis
Weißes Moccamousse 48,00 Euro

Menu VI

Dreierlei vom Thunfisch auf Thai-Salat
Gurken-Wasabi-Basilikumsuppe mit Lachs
Steinbeißerfilet auf Rahmspinat mit zweierlei Saucen
Barbarie-Entenbrust mit Kartoffel-Gratin, Perlzwiebeln und zweierlei Bohnen
Variation von dunkler Cuvertüre 49,00 Euro

Menu VII

Asiatische Vorspeisenvariation
Cremesuppe von Zuckerschoten und Birne mit Scampi
Zanderfilet auf Pastinakenpurée mit grünem Spargel
Rinderfilet unter Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Dessertvariation 56,00 Euro

Hanseatisches Menü

Hanseatisches Menü
Hamburger Vorspeisenvariation (Matjestatar auf Pumpnickel mit Rote Bete und Meerrettich,
Gebeizter Lachs auf Rösti mit Schnittlauchcreme, marinierte Büsumer Krabben)
Hamburger Aalsuppe
Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Senfsauce
Rote Grütze mit Vanille-Parfait 43,00 Euro

Vegetarisches Menü

Tempura von grünem Spargel
Rote-Bete-Süppchen mit Himbeer-Essig
Ratatouille-Risotto mit konfiertes Romanelli-Tomate
Pilzravioli auf Rahmspinat
Topfengnocchis mit Birne und hausgemachtem Vanilleeis 43,00 Euro

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuelle Pauschalen an, die Preise variieren je nach gewünschten Getränken und der Qualität der Weine.

Ein Beispiel: Pauschale über 3,5 Stunden,- Empfang mit unserem Hausaperitif,-Bankett-Weißwein, Bankett-Rotwein, Bier, Wasser, alle antialkoholischen Getränke und Kaffee
Pro Person 33,00 Euro!