

### Veranstaltungshinweise für geschlossene Veranstaltungen im Fleetschlösschen

Die hier gemachten Angaben basieren auf unserer langjährigen Erfahrung mit verschiedensten Veranstaltungen im Fleetschlösschen und dienen einem reibungslosen und damit erfolgreichem Ablauf Ihrer Veranstaltung, damit alle am Ende glücklich sind.

Für eine exklusive Reservierung des Fleetschlösschens für Sie und Ihre Gäste setzen wir einen Mindestumsatz von 950 € voraus.

Veranstaltungen können grundsätzlich in der Zeit von 18 bis maximal 3 Uhr des Folgetages stattfinden.

Im Fleetschlösschen finden maximal 70 Gäste Platz. Soll jeder Gast gleichzeitig einen Sitzplatz haben, so ist die maximale Gästezahl auf 40 beschränkt.

Bei einem Essen mit mehr als 25 Personen ist ein Essen in Buffet-Form Voraussetzung für eine Reservierung. Die Speisen können Sie auch aus der unten aufgeführten Tageskarte selber zusammenstellen. Dabei gilt:

- Vorspeise: Suppe oder Salat
- Zwischengang: Pasta
- 2 Hauptgänge zur Wahl: Fisch und Fisch, Fleisch und Fleisch oder Fisch und Fleisch (einfach, oder?)
- Dessert: Heiß oder kalt

Die Preise pro Person können Sie auf diese Weise selber ermitteln und festlegen.

Bzgl. der Getränke haben Sie außerdem die Wahl zwischen unseren Listenpreisen (s.u.) oder einer Getränkepauschale von 22,50 € (gültig für jeweils sechs Stunden; anschließend 4 € zusätzlich je angemeldetem Gast und Stunde).

Die Getränkepauschale umfaßt: Bier, Wein, Sekt, Prosecco, Softgetränke sowie Kaffeespezialitäten und Tee.

Sollten Sie in kleinerem Umfang planen, möchten wir Sie auf unsere gängigen Öffnungszeiten aufmerksam machen und bitten Sie, rechtzeitig im Voraus während dieser Öffnungszeiten zu reservieren. Gegen einen Serviceaufschlag von 25 € pro angefangener Stunde öffnen wir Ihnen dann auch gerne bis maximal 24 Uhr ohne Mindestverzehr.

Zahlungsweise: bar oder mit ec-Karte am Veranstaltungstag.

### Getränke

#### Nichtalkoholisches/Softs

Mineralwasser 0,3 l (still od. medium)	1,80 €	
Mineralwasser 0,75 l	4,80 €	
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Faßbrause 0,3 l		je 2,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft 0,3 l		je 2,90 €
Saftschorle 0,3 l	2,70 €	

#### Bier

Astra vom Faß 0,3 l	2,60 €	
Astra vom Faß 0,5 l	3,50 €	
Alsterwasser 0,3 l	3,00 €	
Alsterwasser 0,5 l	3,80 €	
Schneider Hefeweizen 0,5 l (wahlweise alkoholfrei)		3,80 €
Jever/Jever fun alkoholfrei	2,80 €	

#### Wein (alle trocken)

Chardonnay 0,2 l	4,20 €	
Chardonnay 0,75 l	13,50 €	
Weißer Burgunder 0,2 l	3,90 €	
Weißer Burgunder 0,75 l	12,50 €	
Pinot Grigio 0,2 l	3,90 €	
Pinot Grigio 0,75 l	12,50 €	
Merlot Osborne Solaz 2005 0,2 l	3,90 €	
Merlot Osborne Solaz 2005 0,75 l	10,00 €	
Martini Prosecco 0,1 l	3,90 €	
Martini Prosecco 0,75 l	19,50 €	
Weinschorle 0,2 l	3,20 €	
Portwein 5 cl	3,30 €	

#### Spirits/Brände je. 4 cl.

Dewars White Label Whisky	4,50 €	
Osborne Brandy	3,40 €	
Grappa	3,00 €	
Ramazotti	3,50 €	
Bacardi Rum	3,00 €	
Finlandia Wodka	3,20 €	
Bombay Sapphire Gin	3,80 €	
Longdrinks jeweils 4 cl + Softdrink	6,20 €	

Heißgetränke

Filter-Kaffee	1,70 €
Cappuchino	2,60 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,80 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	2,80 €

Diverse Teesorten (schwarz, Kräuter, Früchte) 1,80 €

Glühwein 2,90 €

Grog 3,40 €

Heiße Schokolade 2,60 €

Mit Sahne 2,90 €

Speisen

Für Einzelfälle (Allergiker, Diäten, Diabetis) halten wir selbstverständlich spezielle Gerichte bereit, so daß auch die Spezialisten unter Ihren Gästen glücklich werden.

Buffet 1 Italo-Hanseatisch 13,80 €

Toskanischer Linseneintopf

Hähnchenfilet auf Kartoffelratatouille mit Beilagensalat

Wildlachs in Tomaten- Creme Fraiche mit Reis und Beilagensalat

Vanilleeis mit heißen Portweinbeeren

Buffet 2 Vegetarisch-Saisonal 12,70 €

Cannelloni Spinat Ricotta mit Parmesan

Pilzrisotto mit Beilagensalat

Mozzarella auf Zucchini-Tomaten-Auberginen-Gemüse mit Basmati-Reis und Beilagensalat

Fruchtsalat auf Mascarponecreme

Buffet 3 Traditionell-Bodenständig 15,80 €

Holsteiner Erbseneintopf mit Lotsenwurst

Seelachs in Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffeln, Pariser Karotten, Romanesco und Beilagensalat

Rindergulasch mit Spiralnudeln, drei Farben Paprika, Champignons und Beilagensalat

Rote Grütze mit Sahne

Buffet 4 Euro-Asiatisch 14,70 €

Garnelen auf Wok-Gemüse

Buntbarsch Curry-Kokos mit Basmatireis, Bambussprossen-Gemüse und Beilagensalat

Hähnchenfilet Terijaki mit Basmatireis, buntem Gemüse in einer Soja-Sauce und einen Beilagensalat

Vanilleeis mit exotischen Früchten

Standard-Tageskarte

(diese Gerichte finden Sie fast täglich im Fleetschlösschen)

001. Bunt gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni und Sprossen, wahlweise mit Fetakäse, Mozzarella oder Putenbrust statt Thunfisch. Dazu gibt es ein fruchtig-herbes Balsamico-Kräuter-Dressing 5,80 €

Speisen für den kleinen Hunger:

01. Erbsen- oder Linseneintopf mit Holsteiner Lotsenwurst 5,40 €

02. Chili con Carne 5,80 €

03. Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Kassler und Kochwürsten 5,50 €

04. Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 3,60 €

05. Frikadelle mit Kartoffelsalat 3,90 €

Feine Küche (garantiert frei von Zusatzstoffen wie Aromen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Emulgatoren, Stabilisatoren und chemisch modifizierten Stärken!):

Zu allen folgenden Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat:

1. Hähnchenfilet Curry-Ananas mit Basmati-Reis, Broccoli, Kokosmilch, Paprika u. Zwiebeln 6,80 €

2. Hähnchenfilet Frischkäse-Bärlauch mit grünem Spargel, Zuckerschoten u. Basmatireis 7,20 €

3. Rindergulasch mit Spiralnudeln, Paprika, Zwiebeln und Champignons 6,60 €

4. Nasi Goreng mit Hähnchenfilet, Basmatireis und Gemüse 5,80 €

5. Hähnchenfilet Terijaki mit Sojabohnenkernen, Basmatireis u. Bambus 6,80 €

6. Hähnchenfilet in Senfrühm mit Kartoffeln und Gemüse 7,20 €

7. Hähnchenfilet Mango-Curry mit Basmatireis und Gemüse 6,40 €

8. Wildlachsfilet Blattspinat mit Gorgonzolasauce, Kartoffeln und Sahne 6,50 €

9. Wildlachsfilet Tomate-Creme Fraiche mit Reis und Gemüse 6,80 €

10. Seelachs in Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffeln und Romanesco 7,50 €

11. Buntbarsch Curry-Kokos mit Reis, Sojabohnenkernen, Kokosmilch und Zitronengras 7,20 €

12. Tortellini Ricotta-Spinat mit Broccoli, Karotten und Gorgonzolasauce 5,80 €

## Fleetschlösschen Hamburg

13. Mozzarella Zucchini-Tomate m. Cherrytomaten, Zucchini und Reis 6,40 €

14. Lasagne Bolognese 6,50 €

15. Lasagne vegetarisch mit Grillgemüse 6,40 €

16. Cannelloni Spinat Ricotta mit Parmesan 6,40 €

Desserts:

Vanille-, Erdbeer- und/oder Schokoladeneis mit heißen Beerenfrüchten 4,20 €

Rote Grütze mit Sahne 3,60 €

Frisches Obst mit Mascarponecreme 5,80 €

Änderungen vorbehalten.

Erleben Sie ein tolles Fest im Fleetschlösschen Hamburg

*Ihr Christian Oehler*