

GASTRONOMIE

der Rathauspassage

MENÜVORSCHLÄGE

PREISLISTE

RAUMVERMIETUNG



FEIERN SIE MIT UNS...

Lassen Sie sich verwöhnen und anregen und tauchen Sie ein in die Vielfalt unseres Catering-Angebotes!

Ob mediterrane Spezialitäten, asiatische Exotik, knackige Salate, Rustikal-Herzhaftes oder gesundes Vegetarisches: Wir haben für jeden Geschmack das Passende.

Alle hier gezeigten Vorschläge können Sie auch individuell zusammenstellen! Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Sprechen Sie uns auf Ihre Wünsche an!

DAS TEAM DER RATHAUSPASSAGE



BRUNCH BUFFET I (AB 10 PERSONEN)

Spargelcremesuppe

Putenfiletstreifen in Feigen-Pfeffer-Sauce mit Nudeln oder Reis

Rührei mit Kräutern

Geflügelsalat mit exotischen Früchten, Curry und Kokos

Schinkenaufschnitt (auf Wunsch Putenaufschnitt)

Käseplatte

Croissants, Brötchen, Nussmeter und Butter

Mini-Spitzringe mit Zimt und Zucker

Obstauswahl nach Angebot der Saison

pro Person **€ 16,50**

BRUNCH BUFFET II

Geflügelcremesüppchen mit Spargel

Quiche-Tartlettes mit Champignons und gek. Schinken

Frühstücksspieß mit Cocktailwürstchen, Speckpflaume und Kirschtomate

Lachsterrine mit Paprika

Graved Lachs auf kleinen Rösti mit Dill-Senfsauce

Parmaschinken mit Spargel und Schnittlauchschand

Kleine Steaks vom Schweinefilet mit Ananas und Käse überbacken

Nordseekrabben auf Kräuterrührei

Feldsalat mit Gewürz-Croutons in Apfel-Speckvinaigrette

Mango-Curry-Nudelsalat mit Geflügel und Nüssen

Käsespezialitäten mit Weintrauben

Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeeren

Große Brot/Brötchenauswahl und Butter

pro Person **€ 20,20**



LUNCHPAKETE FÜR DEN GRUPPENAUSFLUG

Variante 1

- 1 Schinken-Sandwich mit Eisbergsalat und Cocktailsauce
- 1 Käse-Sandwich mit Lollo Rosso und Salatcreme
- 1 Banane oder Apfel
- 1 Fruchtjoghurt
- 1 Apfel-oder Orangensaft 0,25 l
- 1 Schokoriegel
- 1 Serviette und Löffel

pro Person € 6,00

Variante 2

- 1 Sandwich belegt mit rosa gebratenem Roastbeef
- 1 Sandwich belegt mit französischem Rohmilchkäse
- 1 Schale Obstcocktail
- 1 Apfel- oder Orangensaft
- 1 Stück Kuchen und 1 Schokoriegel
- 1 Serviette und Besteck

pro Person € 8,00

Variante 3

- 1 Brötchen mit Schinken oder Mettwurst
- 1 Scheibe Vollkornbrot mit Käse oder Frischkäse
- 1 Stück Obst: Apfel oder Orange
- 1 Fruchtjoghurt
- 1 Getränk 0,5 l Fruchtsaft oder Mineralwasser
- 1 Paket Kekse
- 1 Frikadelle oder Schnitzel,
- 1 Trinkbecher, Löffel, Senf, Ketchup, Serviette

pro Person € 10,50

Variante 4

- 1 Sandwich mit Parmaschinken und Ruccolasalat
- 1 Ciabattabrötchen mit Meeresfrüchtesalat
- 1 Kirschtomatensalat mit Mozzarella/Basilikum
- 1 Tiramisu
- 1 Piccolo Sekt und 1 Orangensaft .
- 1 Serviette, Trinkbecher und Besteck

pro Person € 12,00

Variante 5

- 2 Sandwiches mit Roastbeef oder Serranoschinken oder Katenschinken
- 1 Vollkornbrötchen mit Gouda
- 1 Ei, dazu Salz
- 1 Müsliriegel, 1 Smoothie
- 1 Getränk 0,5 l, z.B. Fruchtsaft, Mineralwasser, Limonade
- 1 Trinkbecher, Löffel, Serviette

pro Person € 12,50

SANDWICHSNITTEN PRO STÜCK

Sandwichdreieck mit gek. Schinken, Salatgurke Eisbergsalat, Salatcreme	€ 1,20
Sandwichdreieck mit Käse, Eisbergsalat, Tomate und Salatcreme	€ 1,20
Sandwichdreieck mit Lachs in Scheiben, Meerrettichcreme Eisbergsalat	€ 1,60
Sandwichdreieck mit Roastbeef, Gurke, Röstzwiebeln und Kräuter-Dipp	€ 1,60
Sandwichdreieck mit Thunfisch und Ei belegt	€ 1,60
Sandwichdreieck mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika Eisbergsalat und Cocktailsauce	€ 1,90



BELEGTE BRÖTCHEN

½ belegtes Brötchen „De Luxe“

z.B. Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Krabbensalat,
Katenschinken, Roastbeef, Pfeffersalami, Schweinebraten, Kassler,
Frischkäsecreme, Emmentaler, Gorgonzola

bis 20 Stück € 1,95

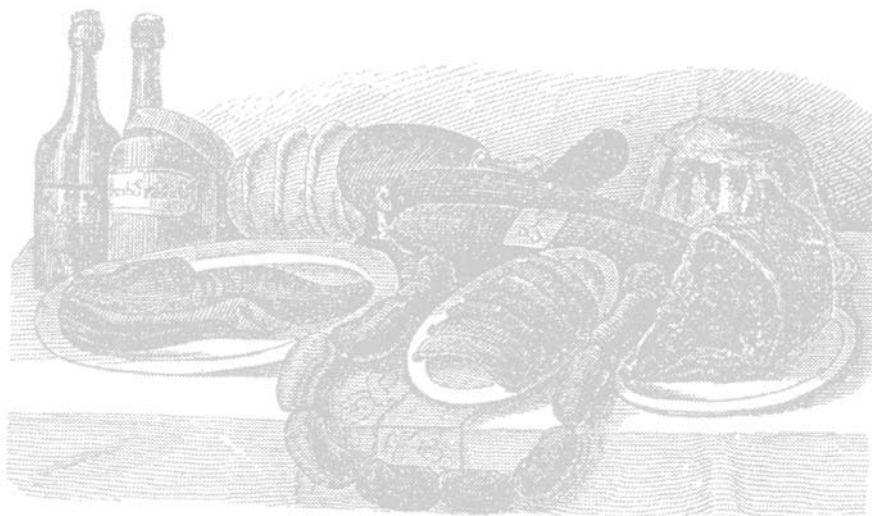
ab 21 Stück € 1,90

½ belegtes Brötchen

z.B. Geflügelwurst, Mettwurst, Sülze, Leberwurst, Scheiben-Käse,
Kräuterfleischsalat, Zwiebelmett, Kräuterquark, Ei-Scheiben

bis 20 Stück € 1,45

ab 21 Stück € 1,40



WRAPS, GEROLLT, GEFÜLLT UND LECKER STÜCK

Thunfisch-Paprika-Wrap mit pikanter Paprikacreme, Salat, roten Zwiebeln und Thunfisch	€ 2,40
Indischer-Curry-Chicken-Wrap mit Ananas, Banane, Eisbergsalat und gebratenem Hähnchenbrustfilet	€ 2,60
Mexican-Wrap mit Roastbeef, Röstzwiebeln, Bohnen, Salat und Chili Dip	€ 2,90
Skandinavia-Wrap mit gebeiztem Lachs, Eisbergsalat, frischer Gurke und Dill-Honig-Senf-Dip	€ 3,20
Schinken-Wrap mit Saftschinken vom Schwein, Eisbergsalt, geraspelter Gewürzgurke und feinem Dressing	€ 2,30



BUFFET „RATHAUSPASSAGE“ (AB 10 PERSONEN)

Lachscremesuppe mit Frühlingszwiebeln und Klößchen

Honigmelone mit Katenschinken

Forellenfilet und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Halbe Eier mit Schwedenhappen

Geflügelsalat in Mango-Currysauce mit grünem Pfeffer

Kräuterröhrei mit Büsumer Krabben (kalt oder warm)

Poulardenbrust gebraten auf Champignonsalat

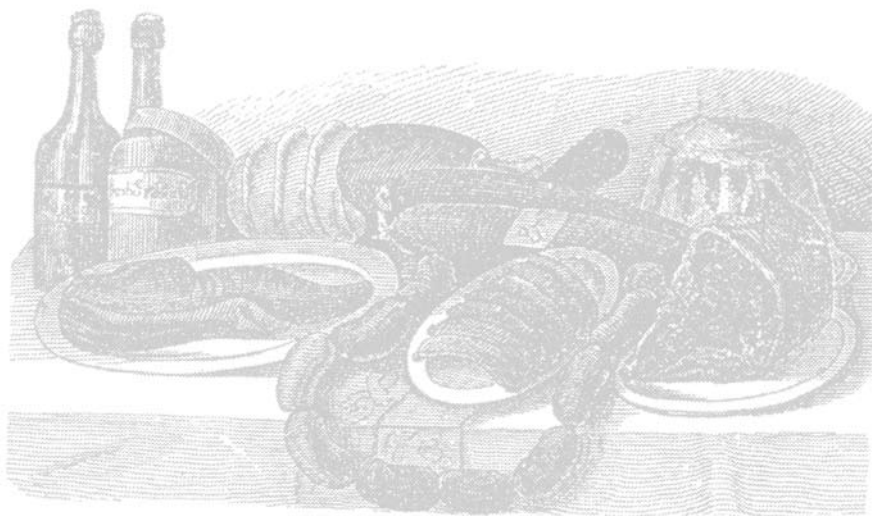
Frischer Salat der Saison mit French-, American- oder Joghurt-Dressing

Internationales Käsebrett mit Trauben

Schokoladencreme oder After-Eight-Creme

Brotauswahl und Butter

pro Person **€ 22,50**



PASTA-BUFFET „MEDITERRAN“ ITALIEN PUR!

AB 10 PERSONEN

ANTIPASTI MIT:

Mozzarella, Tomaten und Basilikum und Balsamico-Essig

Vitello Tonnato

Marinierte Auberginen, Zucchini, Champignons, Möhren

Lasagne mit Lachs und Spinat

Spaghetti „al Ragu“ mit Hackfleisch und Oregano

Warmer Kartoffel-Tomaten-Salat mit frischen Kräutern und Parmesan

Penne Rigate mit Pinienkernen, Basilikum und Tomatensauce

Tiramisu

pro Person **€ 16,80**



BUFFET „HOLSTEIN“ (AB 10 PERSONEN)

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Kohlwurst

Roastbeef am Knochen gebraten, Schweinebraten gefüllt mit Aprikosen,

Putenmedaillons in Eihülle

Holsteiner Katenschinken mit Ananas-Melone

Kleine Frikadellen mit Teufelsauce

Rauchfischplatte nach Angebot der Saison

Bunter Matjessalat

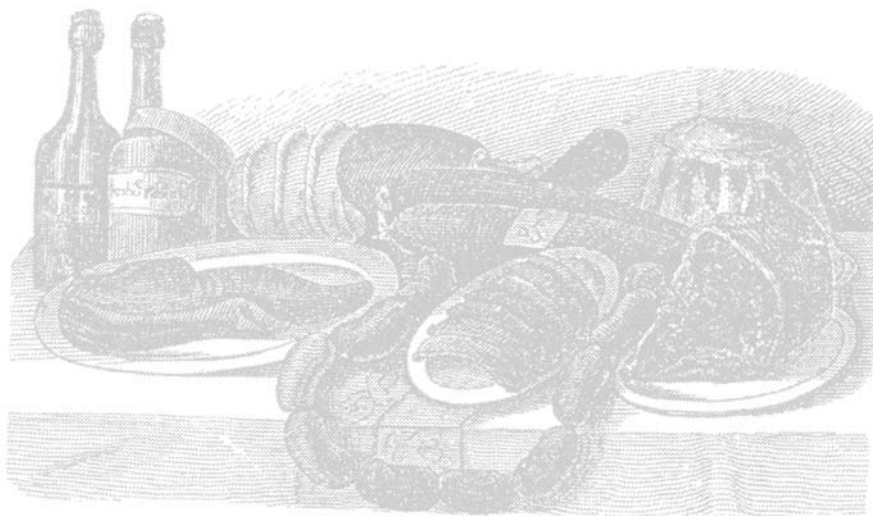
Käseauswahl vom Brett aus Holland, Frankreich und Italien

Rote Grütze mit Vanille-Sauce

Zwiebeln, Bauern-, Schwarz- und Baguette-Brot

Buttertraube und Schmalztöpfchen

pro Person **€ 19,25**



BUFFET „INTERNATIONAL“ AB 10 PERSONEN

Rote Linsensuppe mit verschiedenen Gemüsen, Kokos und Curry

Rucolasalat mit Dörrtomate, roten Zwiebeln, Oliven und Parmesanraspeln

Gebratene Auberginen und Zucchini, eingelegt in bestem Olivenöl

Marinierte Thunfischfilets in Basilikum-Tomaten-Sugo

Mit Gorgonzolacreme überbackene Schweinemedallions auf Ciabatta-Brot

Warme Champignons in Rotwein

Amarettocreme auf Kaffeespiegel

pro Person **€ 16,25**



BUFFET CLASSIC (AB 10 PERSONEN)

Putenstreifen in rotem Paprikarahm mit Kräuterreis

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Milder Katenschinken mit Honigmelone

Makrelenfilets mit buntem, Pfeffer und Sahnemeerrettich

Kleine, gebratene Putensteaks mit Früchten

Hausgemachte Kräuter-Fleischbällchen mit Chilisauce und Senf

Matjestatar mit Apfel, Gurke und Tomate

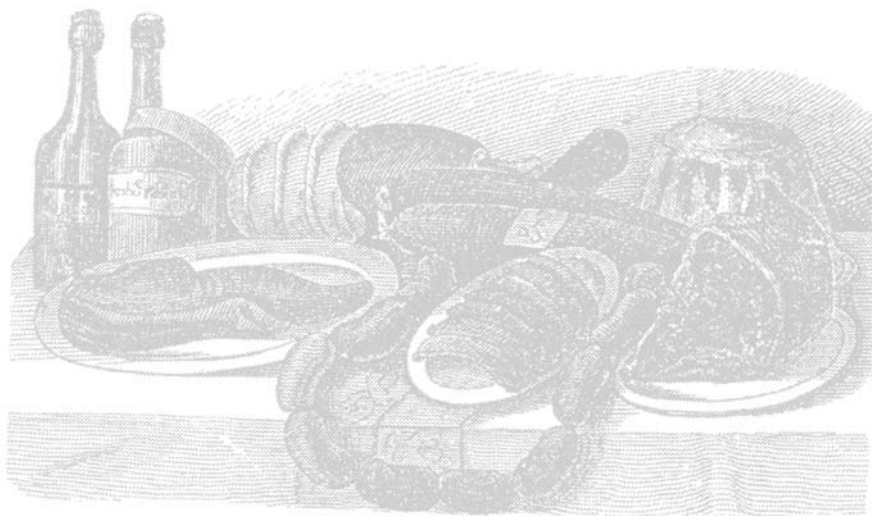
Käsesalat mit Staudensellerie und Birnenspalten

Tomatensalat mit Lauchzwiebeln und Schafskäse

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Rustikale Brotauswahl und Butter

pro Person **€ 17,90**



BUFFET „ALLE TAGE“ (AB 10 PERSONEN)

Schweine-Krustenbraten

Gegrillte Putensteaks mit Ananas, Pfirsich und Käse gratiniert

Bechamel-Kartoffeln und Kräuter-Apfelremoulade

Pikanter Weißkrautsalat mit Peperoni

Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen

Schlemmer-Nudelsalat in Joghurtcreme

Frischer bunter Salat mit italienischem Dressing

Käsesorten vom Brett mit frischen Trauben

Grießflammerie mit Sauerkirschen

Gemischte Brotauswahl und Butter

pro Person **€ 16,90**



„DAS KALTE BUFFET“ (AB 10 PERSONEN)

Kleine Meatballs mit Tomatensalsa

Marinierte Chicken Wings in Barbequemarinade

Zart geräucherter Landschinken mit Melonenspalten

Italienischer Schweinebraten mit Aioli

Geräucherte Putenbrust mit Früchten und Apfelremoulade

Mailänder Nudelsalat mit Gemüse und Rucolapesto

Cole-Slaw-Salat mit Karotten und Weißkohl

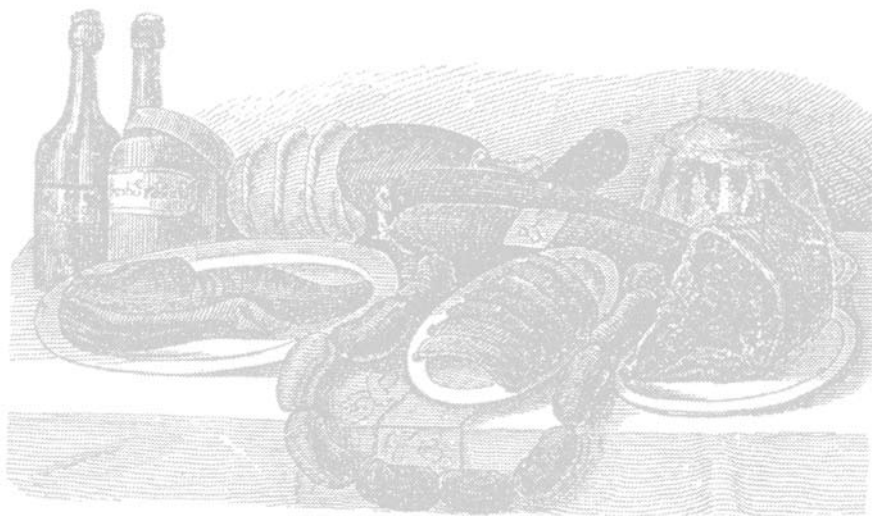
Bunter Pellkartoffelsalat mit Gurke und Tomate

Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Vanillequark mit Früchten der Saison

Große gemischte Brotauswahl und Butter

pro Person **€ 13,50**



„FÜR DIE ITALIENISCHE PARTY“ (AB 10 PERSONEN)

Tortellinis in Gorgonzolarahm mit Nüssen und grünem Pfeffer

Lasagne „al forno“ (der Klassiker)

Penne Nudeln in Pesto-Tomatensahne und Broccoliröschen

Glasierte Möhren und Fenchel mit Rosmarin-Honig

Zucchini Scheiben in Knoblauchsahne mit Parmesan

Penne-Salat mit marinierter Paprika und Ricottakäse

Frischer Blattsalat mit Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen und Croutons,

Marinierte Champignonköpfe mit Oregano in weißem Balsamico-Dressing

Weißer Bohnen in Tomaten-Kräutersauce und Cabanossi

Mozzarella-Kugeln mit Tomatenscheiben in Basilikum-Pesto

Italienische Ciabatta und Roggenbrot mit Käse-Knoblauchbutter

Panna Cotta mit Früchten der Saison

pro Person € 13,90



„DAS HEISSE BUFFET“ (AB 10 PERSONEN)

Burgunder-Braten in Madeirasauce

Marinierter Putenbraten in Paprikarahmsauce

Kasseler in Blätterteig mit Apfelremoulade

Schweine-Krustenbraten mit Pilzrahmsauce
(2 Braten zur Wahl)

Kartoffelgratin

Baked potatoes mit Sour Cream

Frischer Lauchsalat mit Apfel und Mandarinen

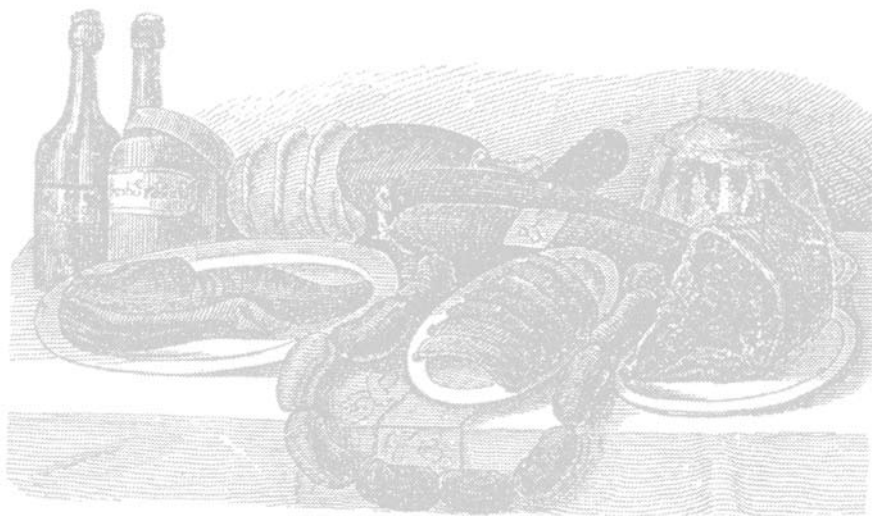
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Frischer bunter Salat mit zwei Dressings nach Wahl

Pfirsich-Joghurt-Creme

Große gemischte Brotauswahl, Butter

pro Person € 15,10



BUFFET „FIESTA MEXICANA“ (AB 10 PERSONEN)

Chili con carne mit Crème fraîche

Geschmorte Hähnchenkeulen in Erdnuss-Knoblauchsauce

Gewürzter Kräuterreis und Minikartoffeln mit Chili

Feurige Fleischbällchen mit Chili-Dip

Chips mit Avocado- und Salsa-Dip

Weißer Bohnensalat, mit Tomaten, Mais,
und Möhren in Thymian-Schalottenvinaigrette

Großes Salatbuffet mit 2 Salatsaucen nach Wahl

Zitronencreme mit gemischten Früchten der Saison

Fladenbrot mit Tomaten-Kräuterbutter

pro Person **€ 14,90**



FESTBUFFET (AB 10 PERSONEN)

Cremesuppe von zweierlei Spargel mit Fleischklößchen

Medaillons vom Truthahn auf toskanischer Kräutercreme mit

Karottenstiften und Gnocchi

Stremellachs mit Sahnemeerrettich

geräucherte Forellenfilets mit Zitronengarnitur

Gambas mit Cocktaildip

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Tranche von der Hähnchenbrust mit Tomatenconcasse und Mozzarella gefüllt

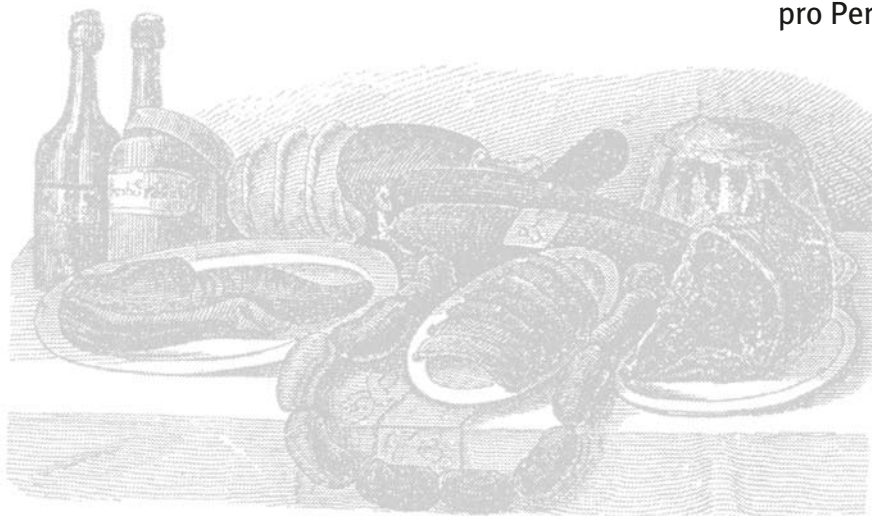
Frischer Tomatensalat mit Ziegenkäse

Käsebrett mit Weintrauben und Gebäck angerichtet

Pfirsich Joghurt Creme

Brotkorb und Butter

pro Person **€ 21,50**



BUFFET „RUND UM DAS MITTELMEER“ KALT (AB 10 PERSONEN)

Doradenfilet mit Pesto geräuchert

Scampis in Knoblauchöl

Pochierter Lachs mit Champagnersauce und Meeresfrüchten

Gefüllte Weinblätter

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Carpaccio vom Rind mit Kräuterdip

Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Gefüllte Oliven

Hirtensalat mit Schafskäse

Mediterrane Käseauswahl mit Peperoni

Aioli und Chillicreme

Zitronen-Creme mit Himbeermark

Baguette, Fladenbrot und Ciabatta

pro Person € 22,60



ALSTERDAMPFER BUFFET (AB 10 PERSONEN)

Buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison,

Kräutervinaigrette und Paprikadressing

Salat von Thunfisch und weißen Bohnen in Thymianmarinade

Gegrillte Hähnchenbrust mit Orangenfilets und Kräuter-Dip

Backpflaumen im Speckmantel

Knoblaucholiven

Maispoularde mit Zitronenthymian in Schalottenjus

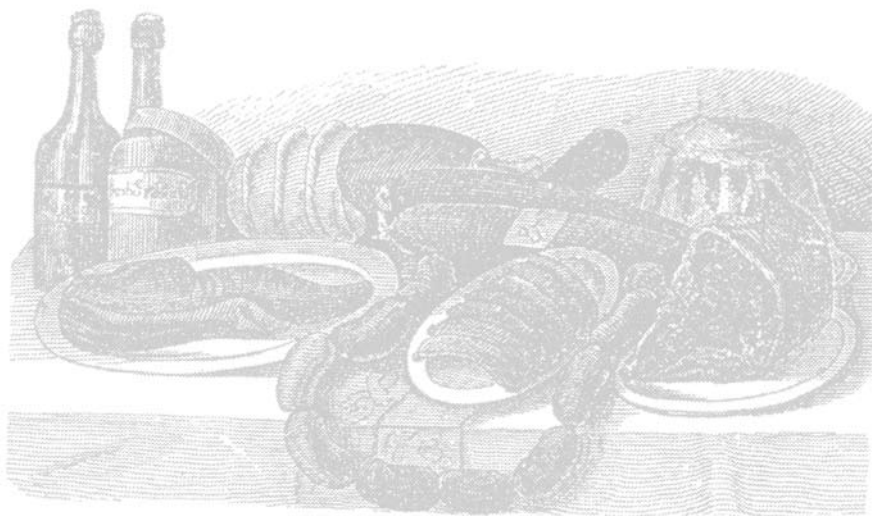
Pariser Kartoffelgemüse mit Zucchini und geschmorten Cherrytomaten

Tiramisu Classico

Käsebrett

Baguettebrote und Butter

pro Person **€ 19,10**



SYLTER-BUFFET (AB 10 PERSONEN)

Sylter Fischrahmsuppe mit Lachsklößchen und Fenchel

Zarte Matjesfilets mit Gurke, Tomaten und Zwiebelstreifen

Bismarckheringsfilets mit Apfel- Zwiebel-Schmand

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce

Feine Schinkenwürfel mit Schnittlauchrührei

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Cornichons

Krabbencocktail mit Pfirsich und Sherry

Apfel-Lauchsalat mit Meerrettich und Mandarinen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Rustikale Brotspezialitäten mit Butter

pro Person **€ 18,90**



BÄUERLICH-DEFTIG (AB 10 PERSONEN)

Holsteiner Landschinken mit Cornichons, Stader Bauernmettwurst,
Burgunder Saftschinken, Mettigel mit bunter Zwiebelgarnitur,
hausgemachtes Sauerfleisch, Fleischsalat, Apfelgriebenschmalz,
Kartoffelspecksalat, Senfgurken süß-sauer,
Käsebrett, Butter, verschiedene Brotsorten

pro Person **€ 14,60**

BAUERNBUFFET (AB 10 PERSONEN)

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Einlage,
Landschinken, Burgunder Saftschinken, Bayrischer Leberkäse mit Radi,
Schleswiger Bauernmettwurst, gefüllte Frikadellen mit Gurke und
Tomate, gebratene Hähnchenkeulen, mageres Sauerfleisch mit
Remouladensauce, holländische Matjesfilet in Sahnesauce,
hausgemachte Bratheringe mit Zwiebelringen, Rollmöpfe mit
Röstzwiebeln, Kartoffelsalat mit Gurken und Tomaten, 1 kleine Schale
Maissalat, 1 kleine Schale roter Heringssalat, 1 kleine Schale
Fleischsalat, Omas Gurkentopf mit Dill,
Rustikales Käsebrett mit Schweizer, Gouda, Harzer und Briekäse,
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
Butter und großes Brotsortiment

pro Person **€ 16,90**

KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET (AB 6 PERSONEN)

Kasseler Medaillons auf Ananas mit Senfrüchten, Lachsschinken,

Stremel-Lachs mit Meerrettich, Nordseekrabbensalat, Flugentenbrust mit

Orangestreifen, gefüllte Tomaten mit Fleischsalat,

franz. Brieckäse, Butter, Brotkorb, Zitronencreme

pro Person **€ 19,60**

KLEINE FEIERTAGSPLATTE (AB 6 PERSONEN)

Holst. Schweinebraten mit Gelee, Forellenfilet mit Zitronengarnitur,

Putenbrust mit Südfrüchten, norwegischer Lachs mit Meerrettich,

gekochte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat, Tiefseekrabbensalat,

Brieckäse, Butter, Brotkorb

pro Person **€ 15,50**



VEGETARISCHE MENÜS (AB 10 PERSONEN)

Möhren-Orangencremesuppe mit frischem Ingwer und Zuckerschoten
Asiatisches Wokgemüse mit Wasserkastanien und Mehrkornreis
Gemischte Beeren mit Zimtzabaione pro Person € 14,40

Rahmsüppchen von grünem Pfeffer mit frischen Feigen
Mais-Enchiladas mit Blattspinat-Walnussfüllung und Käse gratiniert
Pfirsich-Joghurt-Creme pro Person € 12,80

Lauchcremesuppe mit Croutons
Rosenkohl in Käsesahne und Kartoffelgratin
Zitronencreme mit Minze pro Person € 11,20

KALTE VEGETARISCHE VORSPEISEN: (AB 10 PERSONEN)

Zucchini-Schiffchen mit Schafskäsemousse pro Person € 3,40

Süß-saure Beluga-Linsen mit Curry und gebratener Banane pro Person € 4,60

Vollkornnudelsalat mit getr. Tomaten, Ruccola und Nüssen in Pesto
pro Person € 5,10

Pastinaken-Kartoffelplätzchen mit Kräuterschmand pro Person € 4,10

Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig gebacken pro Person € 3,10

Blätterteigpastetchen mit Gemüsesalat pro Person € 2,10

Gefüllte Tomaten mit Ziegenkäsesalat pro Person € 2,20

VEGETARISCHE STICK (AB 10 PERSONEN) STÜCK

Strauchtomaten-Käse-Stick mit frischem Basilikum € 1,80

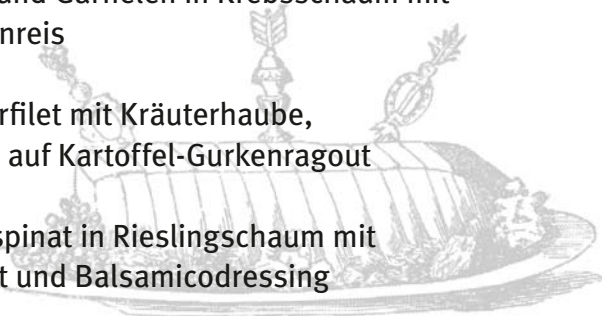
Gemüse-Stick in einer Auswahl mit feinem Frischkäse- Dip € 1,60

Blätterteig mit Gemüse gefüllt € 1,50

Pilz-Paprikaspieße mit Knoblauch-Dip € 1,60

WARME SPEZIALITÄTEN (AB 10 PERSONEN)

Schweinegeschnetzelt in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Salatauswahl	pro Person € 9,10
Saftiger Krusten-Schweinebraten mit Bratensauce, Gemüse nach Wahl und Kartoffelauflauf	pro Person € 9,70
Medaillons vom Schweinerücken mit Tomaten-Basilikumsauce, Lauchgemüse und Rosmarienkartoffeln	pro Person € 9,10
Schweinefiletmedaillons in Calvados-Pfeffersauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen	pro Person € 12,60
Putenbraten, Kasseler in Blätterteig oder Prager Schinken mit Apfelremoulade, diverse Salate und Brotauswahl	pro Person € 9,50
Gefüllte Poulardenbrust mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Kartoffel-Lauchauflauf	pro Person € 11,80
Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle mit Paprikarahm, Ratatouillegemüse und grünen Bandnudeln	pro Person € 10,60
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Broccoli-Blumenkohlgratin und Schupfnudeln	pro Person € 12,40
Roastbeef „kalt“ mit Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und buntem frischem Salat	pro Person € 13,50
Ragout von Lachs und Garnelen in Krebsschaum mit Broccoli und Safranreis	pro Person € 14,80
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterhaube, Sauce Hollandaise auf Kartoffel-Gurkenragout	pro Person € 14,40
Lasagne mit Blattspinat in Rieslingschaum mit frischem Blattsalat und Balsamicodressing	pro Person € 7,80



DEFTIGES ANGERICHTET (AB 6 PERSONEN)

Holsteiner Aufschnittplatte mit Sardellen-, Bauernleber- und Mettwurst, Bier- und Lachsschinken	pro Person € 6,50
Bratenaufschnitt-Platte mit Kasseler, Schweine-, Burgunder- und Putenbraten, Roastbeef mit Remouladensauce, Gelee	pro Person € 7,80
Bauernplatte mit Land-, Burgunder-, und Pfefferschinken, Blut- und Kalbsleberwurst, Streichmettwurst	pro Person € 6,80
1 Schale hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf und Gurken	für 6 Personen € 18,00
1 Platte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomaten	pro Person € 4,50
Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	pro Person € 7,10
Bratenkasseler-Platte ausdekoriert mit Südfrüchten	pro Person € 4,20
Gekochte Schinkenröllchen-Platte mit Spargelspitzen	pro Person € 4,40
Parmaschinken-Platte mit Melonengarnitur	pro Person € 6,00
Geflügelaufschnitt-Platte mit Hähnchen- und Putenaufschnitt, Geflügelfrikadellen, Geflügelpastete	pro Person € 6,50
Schwarzwälder Schinken-Platte mit Süßsaurem ausdekoriert	pro Person € 7,80
Lachsfleisch- (Schwein) / Flugentenbrust-Platte	pro Person € 10,20
Aufschnitt-Platte mit Roastbeef, Kasseler, Lachs-, Puten- und Landschinken und Holsteiner Mettwurst	pro Person € 10,30
Schinken-Platte mit Holsteiner Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken und geräucherten Kernrauchschinken	pro Person € 10,80
Platte mit Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, gekochten Schinken und geräucherter Putenbrust	pro Person € 10,50
Sauerkrautplatte „Elsass“ Art, Leberwurst, Blutwurst, Kasseler, Zwiebelpüree	pro Person € 9,50

FISCHPLATTEN AUSGARNIERT (AB 6 PERSONEN)

Edelfischplatte mit geräuchertem Aal, geräuchertem Lachs, Nordseekrabben und geräucherter Forelle	pro Person € 9,50
Bornholmer-Räucherlachsplatte mit Meerrettichsahne	pro Person € 5,10
Fischplatte Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrele	pro Person € 9,50
Graved Lachs mit Senfsauce	pro Person € 5,50
Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailsauce	pro Person € 4,50
Bachforellenfilet-Platte mit Zitronengarnitur	pro Person € 5,10
Matjes-Platte garniert mit Ei und Kaviar	pro Person € 6,80
Gefüllte Avokados mit Krabbensalat	pro Stück € 4,20
Ostseeaal-Platte	pro Person € 8,60
Stremel-Lachs-Platte, geschnitten mit Sahnemeerrettich	pro Person € 6,20
Räucherfisch-Platte mit Heilbutt, Makrele, Schillerlocke, Butterfisch	pro Person € 9,90
Platte mit Nordseekrabben, gefüllte Tomaten	pro Stück € 2,90
Platte mit großen Gambas ohne Schale mit Dipsauce	pro Person € 7,80



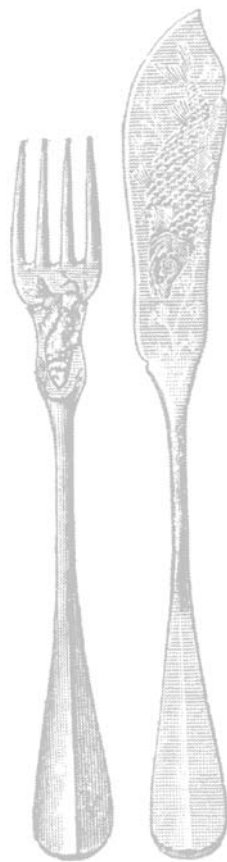
KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN (AB 6 PERSONEN)

Käsebrett mit ital. und franz. Käse, Salzgebäck und Weintrauben pro Person **€ 7,00**

Internationales Käsebrett mit Weintrauben pro Person **€ 6,50**

Käse-Igel auf frischer Ananas oder Melone gesteckt pro Person **€ 5,50**

Käse-Platte mit allem was lecker schmeckt pro Person **€ 4,80**



SPARGELZEIT - APRIL BIS JUNI (AB 10 PERSONEN)

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln und Holsteiner Kartenschinken

Tagespreis

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln und Tranchen vom Rinderfilet

Tagespreis

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln und paniertem Schnitzel

Tagespreis

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln und Putenschnitzel

Tagespreis



SAISONKARTE

Wild (ab 10 Personen)

Hirschrücken mit Preiselbeerkraut,
Pfefferpflirsich, Kartoffelbällchen, Ginsauce pro Person € 12,80

Wildgulasch in Waldpilzsauce mit Spätzle,
Wirsing in Rahm pro Person € 9,50

Geflügel (ab 10 Personen)

Gänse- und Entenkeule, Rotkraut,
Kirsch-Ingwer-Sauce, Kartoffelgratin pro Person € 10,80

½ Ente mit Waldbeerapfel, Blaukraut,
Kroketten oder Kräuterkartoffeln pro Person € 20,90

Gänsebraten mit Klößen, Preiselbeerkraut,
Marzipanapfel pro Person € 12,90

Barbarie Entenbrust mit Spitzkohlgemüse in Rahm,
Orangensauce, Kroketten pro Person € 14,20

Grünkohl (ab 10 Personen)

Grünkohlplatte mit Kohlwurst, Schweinebacke,
Kasseler, Bratkartoffeln pro Person € 9,50

Grünkohleintopf mit Kartoffeln, Speck,
Kohlwurst und Kasseler pro Person € 7,50

½ Ente mit Grünkohl, Pfefferrahmsauce,
Kroketten, Apfelkompott pro Person € 12,90



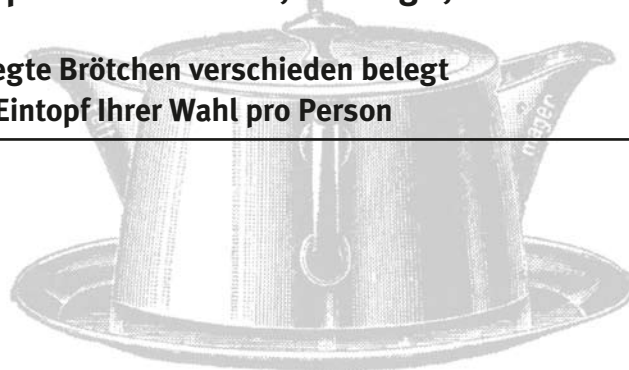
EINTÖPFE UND SUPPEN 500 ML (AB 10 PERSONEN)

Grüne Erbsensuppe mit Wursttalern und Kasseler	€ 3,95
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursttalern und Kasseler	€ 3,90
Linseneintopf, Speck, Wurst und Kasseler	€ 3,90
Hühnersuppeneintopf mit Reis und Fleisch	€ 3,90
Chinesischer Hühnersuppeneintopf mit Eierflocken	€ 3,90
Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	€ 3,90
Griechischer Bohneneintopf	€ 3,90
Vierländer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch	€ 3,95
Chili Con Carne	€ 4,95
Rote Linsensuppe mit Kokos und Mango (vegetarisch)	€ 3,90
Tomatisierter Fischeintopf von Lachs, Zander, Steinbeißer und Fenchel	€ 5,20

Unser Tipp für Richtfeste, Umzüge, Firmenfeiern etc.

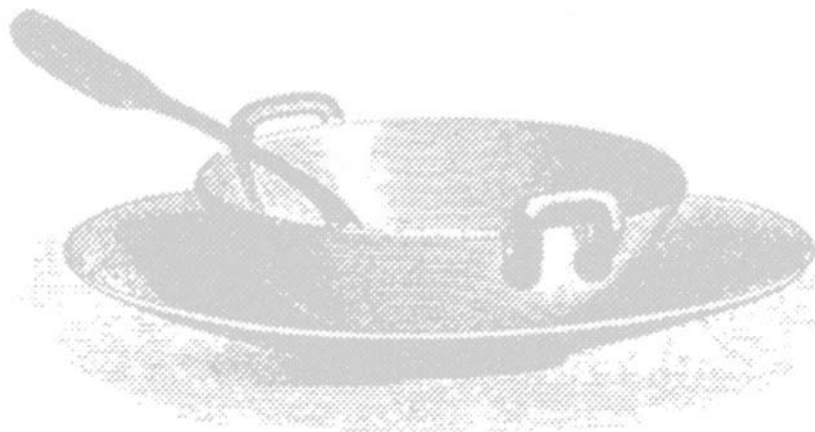
3 halbe belegte Brötchen verschieden belegt
dazu einen Eintopf Ihrer Wahl pro Person

€ 8,90



KLARE UND GEBUNDENE SUPPEN 375 ml (AB 10 PERSONEN)

Hochzeitssuppe mit Gemüse und Klößchen	€ 4,50
Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	€ 4,80
Soljanka (Russlands zweitberühmteste Suppe)	€ 4,50
Rindfleischsuppe mit Klößchen und Gemüse	€ 4,30
Hühnersuppe mit Ei-Stich und Fleisch	€ 4,50
Gyrossuppe	€ 4,80
Mulligatawny (indische Geflügel-Currysuppe)	€ 5,20
Kartoffelcremesuppe mit Champignons und Schinken	€ 4,60
Apfel-Meerrettichsuppe mit Streifen vom Tafelspitz	€ 5,30
Rote-Bete-Rahmsuppe mit Rindfleischstreifen	€ 5,10
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange	€ 5,40



VEGETARISCHE SUPPEN 375 ML. (AB 10 PERSONEN)

Spargelcremesuppe (saisonbedingt)	€ 3,95
Lauchcremsuppe	€ 3,80
Tomatencremsuppe	€ 3,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	€ 4,10
Broccolicremesuppe mit Croutons	€ 3,90
Champignoncremesuppe	€ 3,90
Minestrone (italienische Gemüsesuppe der Saison)	€ 3,90
Rahmsüppchen vom grünen Pfeffer mit frischen Feigen	€ 3,90
Auberginencremesuppe mit Crème fraîche	€ 4,50
Waldpilzrahmsuppe mit frischen Champignons	€ 4,10
Blumenkohlsuppe mit Pesto	€ 3,60
Fenchel-Orangensuppe	€ 3,90
Orientalische Möhren-Ingwersuppe	€ 3,90

FISCHSUPPEN 375 ML. (AB 10 PERSONEN)

Hummercremesuppe	€ 6,50
Bouillabaisse	€ 7,20
Lachscremesuppe mit Dillspitzen	€ 6,50



SALATBUFFET IDEAL FÜR LECKERE GRILLABENDE! (AB 10 PERSONEN)

SALATBUFFET „VEGETARISCH“

Kartoffelsalat mit Kräutern und Ei

Spaghettisalat mit Lauch, Karotten und Oliven in Balsamico-Dressing

Griechischer Salat mit Oliven und Feta

Mexikanischer Bohnensalat

pro Person € 6,50

SALATBUFFET „INTERNATIONAL“

Nudelsalat mit Kochschinken in leichtem Senfdressing

Eiersalat mit Tiefseeshrimps in Curry-Sahne-Sauce

Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

Tomaten-Basilikum Salat mit Balsamico

Speckkartoffelsalat

pro Person € 8,25

SALATBUFFET „RATHAUSPASSAGE“

Räucherfischsalat in spanischem Dressing

Shrimpscocktail in Cocktailsauce

Eier-Salat mit Kochschinken

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

jahreszeitlich bedingt

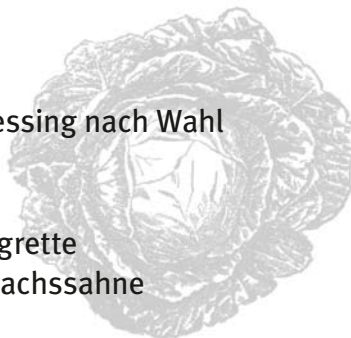
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette

Lauwarmer Kartoffelsalat in Lachssahne

pro Person € 10,50

dazu Butter und Brot

pro Person € 1,50



GEMÜSETORTEN (8-12 PERSONEN)

Elsässer Zwiebelkuchen mit Speck

Spinattorte mit Schafskäse

Spinattorte mit Hackfleisch

Lauchtorte mit Lachs

Broccoli-Karottentorte

Dazu liefern wir Blattsalate und Joghurt-Dip

pro Torte € 29,50



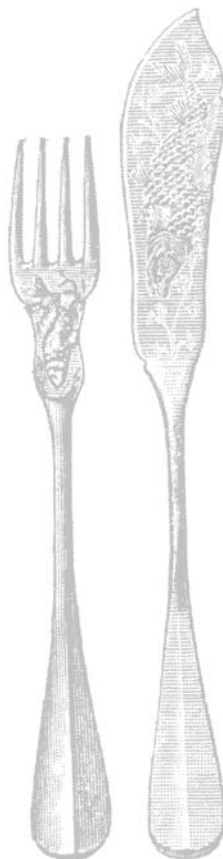
DESSERT (AB 10 PERSONEN) PORTION

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 2,95
Mousse au Chocolat mit Vanillecreme	€ 2,90
Pfirsich-Joghurt-Creme	€ 2,00
Zitronencreme mit Erdbeermark	€ 3,50
Tirami Su	€ 2,20
Gemischte Beeren mit Zimtzabaione	€ 4,60
Weinschaumcreme	€ 3,00
Rotweinschaumcreme	€ 3,00
Mokkacreme	€ 2,40
Kaffeecreme mit Früchten	€ 2,50
Bourbon-Vanillequark mit Erdbeeren oder gem Früchten	€ 3,50
Grießflammerie mit Rum-Kirschen	€ 3,10
Himbeercreme mit marinierter Ananas	€ 3,10
Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarberkompott	€ 3,40
Obstsalat aus Früchten der Saison mit Maraschinoliqueur	€ 3,50
Götterspeise mit Vanillesauce	€ 1,60
Quarkspeise mit frischen Früchten	€ 2,10



KUCHEN (10 PERSONEN)

Bienenstich	€ 18,00
Butterkuchen	€ 18,20
Kopenhagener	€ 14,00
Streuselkuchen	€ 14,60
Berliner	€ 11,00
Obstsnitten	€ 22,00
Torten 10-teilig	
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 22,50
Käsesahne	€ 21,50
Zitronensahne	€ 21,50
Orangensahne	€ 21,50
Schokosahne	Duo € 23,00
Kirschtorte	€ 16,00
Gebackene Käsetorte	€ 19,00
Himbeertorte	€ 19,00



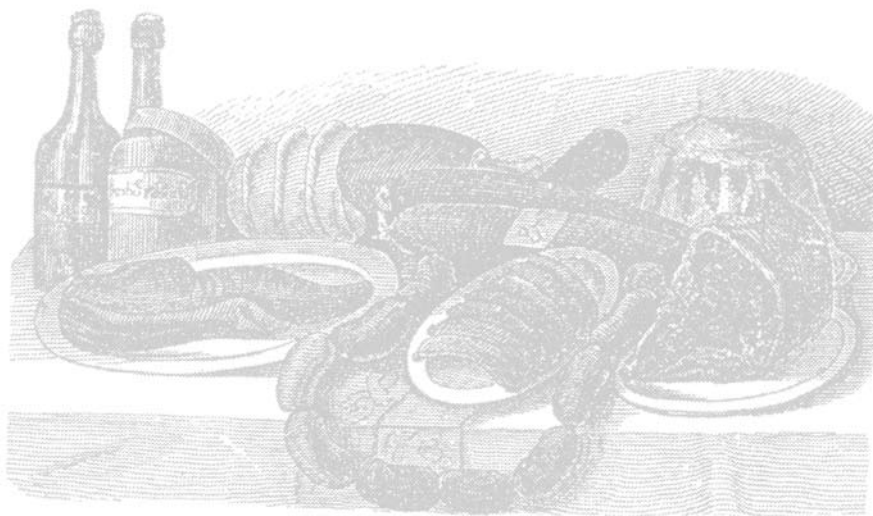
CANAPEES VEGETARISCH

Brie mit Mandarinen und Preiselbeeren	Stk. € 1,65
Emmentaler mit Trauben	Stk. € 1,85
Gorgonzola mit Trauben	Stk. € 2,00
Frischkäse-Creme mit Erdbeeren	Stk. € 1,50
Pfefferkäse mit Oliven	Stk. € 1,60
Tomaten-Mozzarella Basilikum	Stk. € 1,50
Briekäse, kräuterwürzig	Stk. € 1,65
Camembert mit Feldsalat und Feige	Stk. € 1,65
Tomatenfrischkäse garniert	Stk. € 1,50
Kräuterfrischkäse, Rucola, geröstete Pinienkerne und Pfeffer	Stk. € 1,85



CANAPEES MIT FISCH

Räucherlachs mit Frischkäse und Honig-Senf-Dip	Stk. € 1,85
Büsumer Krabbensalat mit Schnittlauch	Stk. € 2,00
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne	Stk. € 1,65
Graved Lachs und geriebener Meerrettich	Stk. € 1,85
Räucheraal	Stk. € 3,00
Tatar vom Räucherlachs, Crème fraîche und rotem Pfeffer	Stk. € 2,00
Thunfischsalat mit Bärlauch	Stk. € 1,60
Matjestatar auf Schwarzbrot-Canapee	Stk. € 1,80
Heilbutt geräuchert	Stk. € 2,00



CANAPEES MIT AUFSCHNITT UND FLEISCH

Roastbeef mit Senfgurkenremoulade	Stk. € 2,00
Pfeffersalami mit Kirschtomaten	Stk. € 1,80
Katenrauchschinken mit Cornichons	Stk. € 1,80
Serranoschinken mit Ruccola und Parmesan	Stk. € 2,20
Geräucherte Putenbrust, Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten	Stk. € 1,80
Italienische Salami und Oliven	Stk. € 1,70
Kasseler, Sellerie-Lauchsalat und Essiggemüse	Stk. € 1,50
Rindermedaillon auf Waldorfsalat	Stk. € 1,90
Putenmedaillon und Rosmarin	Stk. € 1,60
Entenbrust mit Preiselbeergelee	Stk. € 2,20
Kochschinken und Kräuter-Crème fraîche	Stk. € 1,50
Schweinebraten mit Gelee	Stk. € 1,50
Poulardenbrust in Eihülle	Stk. € 1,80



FINGERFOOD (MIT FLEISCH)

Mini-Quiche mit Zwiebeln und Speck	Stk. € 0,75
Blätterteigtaschen mit Huhn-Curry	Stk. € 0,95
Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfüllung	Stk. € 0,95
Backpflaume oder Olive im Speckmantel	Stk. € 0,95
Pikante Hackbällchen mit Kapern	Stk. € 0,50
Hähnchen-Spieß mit Soja, gegart	Stk. € 1,00
Hähnchen-Spieß mit Chili-Sauce, gegart	Stk. € 1,00
Hähnchen-Spieß mit Panang-Curry	Stk. € 1,00
Hähnchen-Spieß mit Ananas, gegart	Stk. € 1,00
Chicken (doppelter Stick), fruchtig-pikant	Stk. € 1,00
Chicken Sweet-Pepper-Stick (Hähnchenbrust, Paprika, Pfeffer)	Stk. € 1,00
Truthahn-Nuggets	Stk. € 0,95
Kleine Schinkensterne	Stk. € 1,50
Chickenwings in Tomaten-Honigmarinade	Stk. € 1,10
Schwedische Hackbällchen am Spieß mit Chilisauce	Stk. € 0,85
Lammhackbällchen mit frischem Koriander	Stk. € 1,10
Datteln im Speckmantel	Stk. € 0,95
Hähnchenspieße mit Erdnusssdip	Stk. € 1,10
Hackbällchen mit Salsasauce	Stk. € 0,85
Rinderhackbällchen mit Frühlingszwiebeln und Parmesan	Stk. € 0,95
Mini-Piccata von der Putenbrust	Stk. € 1,10

DIP-SAUCEN (0,5 Liter)

Sahnemeerrettich-Sauce, China-Sauce, Chili-Sauce, Mango-Dipp	Stk. € 2,95
--	-------------

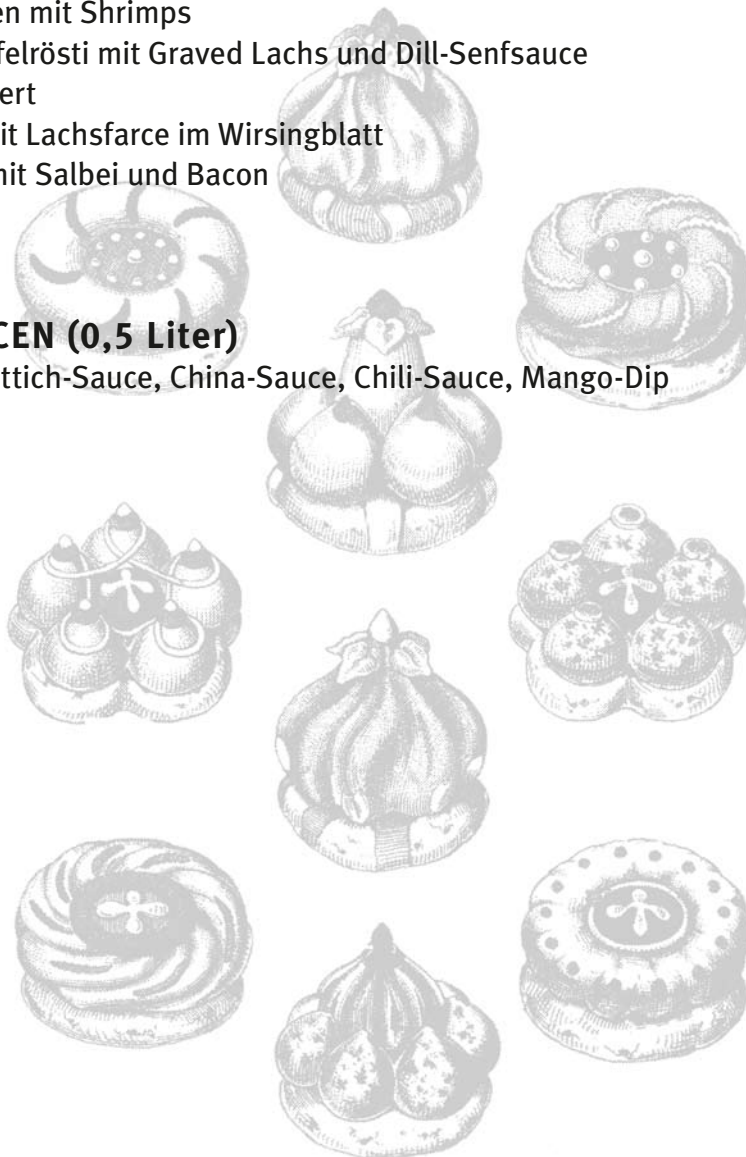


FINGERFOOD (MIT FISCH)

Seafood-Täschchen	Stk. € 1,30
Black-Tiger-Shrimps im Teigmantel	Stk. € 1,30
Mini Makrelen-Filets	Stk. € 1,10
Heilbutt-Happen	Stk. € 1,10
Pangasiusfilet-Röllchen	Stk. € 1,00
Lachsfilet-Röllchen	Stk. € 1,10
Räucherlachsconfekt	Stk. € 0,90
Räucherlachsroulade	Stk. € 0,90
Spinattörtchen mit Shrimps	Stk. € 1,10
Kleine Kartoffelrösti mit Graved Lachs und Dill-Senfsauce	Stk. € 1,20
Shrimps paniert	Stk. € 1,20
Zanderfilet mit Lachsfarce im Wirsingblatt	Stk. € 1,60
Steinbeißer mit Salbei und Bacon	Stk. € 1,40
Lachs Quiche	Stk. € 1,00

DIPP-SAUCEN (0,5 Liter)

Sahnemeerrettich-Sauce, China-Sauce, Chili-Sauce, Mango-Dip je € 2,95

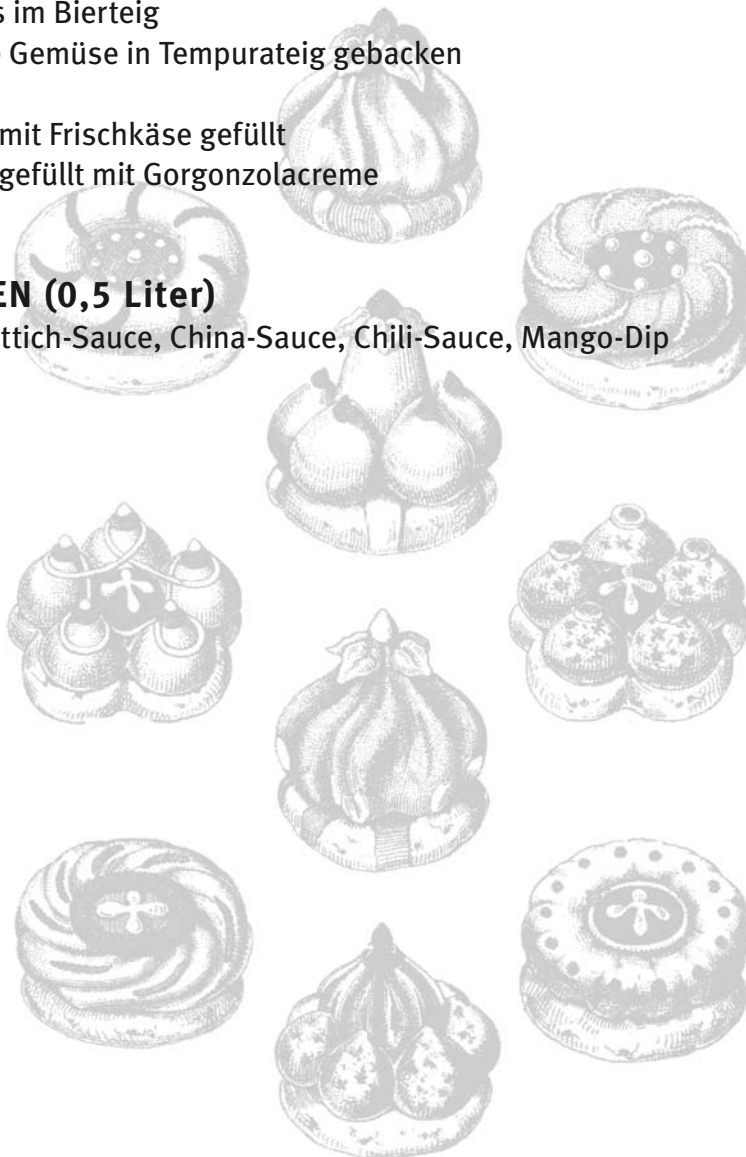


FINGERFOOD (VEGETARISCH)

Mini-Mozzarella mit Dörrtomate und Basilikum	Stk. € 0,60
Oliven mit Schafskäse	Stk. € 0,95
Blätterteig-Taschen mit Gemüse	Stk. € 0,95
Mini-Quiche mit Spinat	Stk. € 0,75
Mini-Quiche mit Tomaten	Stk. € 0,75
Mini-Pizzetten mit Pilzen oder Spinat-Käse oder Mozzarella	Stk. € 0,55
Frühlingsrolle vegetarisch, gedämpft	Stk. € 0,75
Teigtaschen vegetarisch, gedämpft	Stk. € 0,60
Champignons im Bierteig	Stk. € 0,70
Verschiedene Gemüse in Tempurateig gebacken	Stk. € 0,60
Pilz-Quiche	Stk. € 0,75
Champignon mit Frischkäse gefüllt	Stk. € 0,75
Champignon gefüllt mit Gorgonzolacreme	Stk. € 0,80

DIP-SAUCEN (0,5 Liter)

Sahnemeerrettich-Sauce, China-Sauce, Chili-Sauce, Mango-Dip je € 2,95



FINGERFOOD (süss)

Mini Apfelplunder	Stk. € 0,50
Mini Mandel-Rolle	Stk. € 0,50
Mini Nuss-Schnecke	Stk. € 0,50
Mini Berliner	Stk. € 0,30
Mini Rolle	Stk. € 0,30
Mini Windbeutel	Stk. € 0,35
Krapfen mit Fruchtfüllung	Stk. € 0,30
Petit four	Stk. € 1,20
Obstspieß mit Honig	Stk. € 1,00
Gefüllte Mini Tartelettes mit Schokoladenmousse	Stk. € 1,20
Melonenkugelspieß mit gerösteten Kokos	Stk. € 0,80
Mini Muffins	Stk. € 0,60
Mini Cremeschnitte	Stk. € 0,50
Mini Schwarzwälderröllchen	Stk. € 0,60



GETRÄNKE

Kaffee	1 Liter Kanne € 3,95
Tee	1 Liter Kanne € 3,95
Bier	0,33 Liter Flasche € 1,50
Orangensaft	1 Liter Flasche € 2,30
Orangensaft	0,2 Liter Flasche € 1,10
Apfelsaft	1 Liter Flasche € 1,95
Apfelsaft	0,2 Liter Flasche € 0,95
Mineralwasser	1 Liter Flasche € 1,65
Mineralwasser	0,25 Liter Flasche € 1,10
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,2 Liter Flasche € 1,10
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	1 Liter Flasche € 2,20

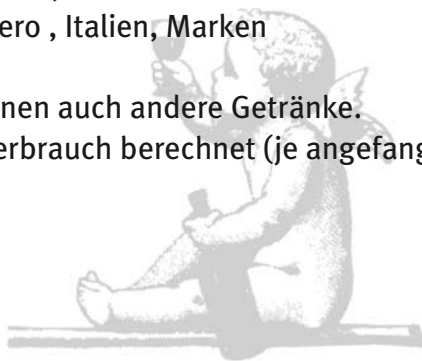
Weißweine

Grüner Veltliner, Österreich	1 Liter Flasche € 11,80
Grüner Veltliner, Bergwein, Österreich	0,75 Liter Flasche € 12,80
Verdicchio, Terre di Valbona, Italien, Marken	0,75 Liter Flasche € 11,80
Monica di Sardegna, Italien/Sardinien	0,75 Liter Flasche € 11,50
Bianchetto dei Metauro, Italien, Marken	0,75 Liter Flasche € 11,70

Rotweine

Garpeneto, Italien , Umbria	0,75 Liter Flasche € 10,90
Merlot, Italien, Veneto (Biologico)	0,75 Liter Flasche. € 11,00
Zweigelt, Österreich	1 Liter Flasche € 13,20
Merlot, Italien, Südtirol	0,75 Liter Flasche € 14,70
Montepulciano, Indio, Italien, Abruzzen	0,75 Liter Flasche € 16,40
Sangiovese , Guerriero nero , Italien, Marken	0,75 Liter Flasche € 19,80

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch andere Getränke.
Getränke werden nach Verbrauch berechnet (je angefangene Flasche)



GESCHIRR-VERLEIH

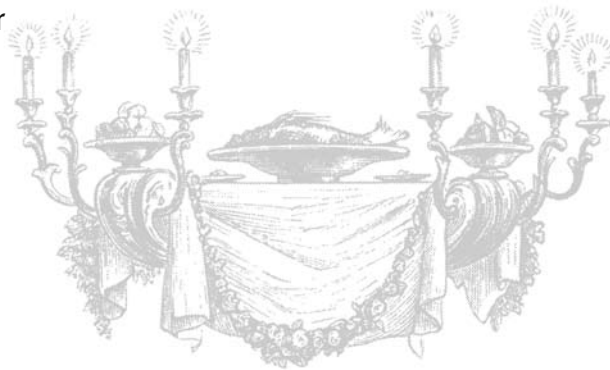
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	je € 0,35
Gläser (Wein, Sekt Bier, Wasser)	je € 0,35
Teller (Speise-, Dessert-, tiefe Teller)	je € 0,45
Kaffeetasse + Untertasse	je € 0,55
Suppentasse + Untertasse	je € 0,55

KOMPLETT:

1 großer + 1 kleiner Teller, 1 Messer, 1 Gabel, 1 Löffel, 1 Glas, 1 Dessertschüssel, 1 Dessertgabel Löffel	€ 2,95
---	--------

TISCHE

Bistro-Tisch rund (80 cm)	€ 13,50
Tisch 80 x 80 cm	€ 9,00
Tisch 120 x 80 cm	€ 11,00
Banketttisch	€ 16,00
Tisch 160 x 80 cm	€ 15,50
Garderobenständer	€ 10,00



MIETPREISE

KONFERENZRAUM (nur während der Öffnungszeiten)

- Halber Tag € 95,00
- Ganzer Tag € 175,00

GESAMTE PASSAGE (nur außerhalb der Öffnungszeiten)

- mit in Anspruchnahme unserer Gastronomie (*bis 5 Stunden Dauer*) € 350,00
- ohne in Anspruchnahme unserer Gastronomie (*bis 5 Stunden Dauer*) € 475,00
- jede weitere Stunde (*Preise ohne Service-Personal der Gastronomie*) € 75,00
- zusätzliche Servicekräfte (*je Stunde und Person*) € 21,00

Die Preise verstehen sich incl. Endreinigung und Bühnentechnik (soweit vorhanden).
Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Für die Bewirtung steht die Gastronomie der Rathauspassage gern zur Verfügung.
Selbstverständlich liefern wir die Speisen auch außer Haus.

Für die Anlieferung behalten wir uns vor, eine Gebühr zu berechnen.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.rathauspassage.de

BUCHUNG UNTER:

Telefon: 040-369009-95 oder -82
Telefax: 040-369009-99 oder -97
E-Mail: verwaltg@rathauspassage.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag
Sonnabend

08:00 bis 20:00 Uhr
10:00 bis 20:00 Uhr

Stand: Mai 2010, Änderungen behalten wir uns vor.

