



Literaturhauscafé

Frühstück & Feiern



MENU & DRINKS, TABLE BUFFET

für Ihr Event im Literaturhauscafé

Welcome Starter

	0,1l	0,7l
CRÉMANT Bouvet de Loire Excellence BLANC	8,0	54,0
CRÉMANT Bouvet de Loire Excellence ROSÉ	8,5	58,0
Prosecco Mionetto Vino Spumante	6,0	40,0
Champagner nach Wahl ab.....		120,0
Lillet Wildberry	9,0	
Aperol Spritz / Hugo.....	9,0	
Red Fizz, Alkoholfrei.....	6,5	

Fingerfood Starter

ALSTERFEELING | Flying

Mozzarella-Kirsch-Pesto | Englisch Gurken-Sandwiches | Quiche mit Gewürzdip.....12,0

MUNDHAPPEN | Blinis

mit Schmand & Fjord-Lachs | mit Gewürz-Topping & Serrano | mit Gemüse-Chutney.....12,0

ALSTER-LIEBE | Mini-Happen

Fischburger de Luxe | Vegi Green | Buddel Bier.....12,0

Night Specials

CURRYWURST | Baguette

9,0

KÄSEVIELFALT | Trauben, Baguette & Landbutter.....

19,0

THEMENTORTE

ab 9,0

HOCHZEITSTORTE.....

ab 9,0




Gala-Table-Bufferet

SUPPEN-STARTER | Cappuccino | *nach Wahl*


Aufpreis 5,0 p.P.



TABLE-ETAGERE | *Homestyle*

Antipasti | tutto italiano 

Wildlachspraline | Rösti

Vegan Meatballs | Salsa 

Tomaten-Explosion | geflammte Perlzwiebeln 

Caesar Salat | Parmesan | Chicken-Strips

Ofenfrisches Baguette | Landbutter



HOT | *vom Buffet*

Jamaican Chicken | Aromen Röstgemüse | Feldkartoffel-Gratin

Ricotta Tortelloni | zweierlei Tomate & Zucchini | geröstete Walnüsse

Fluß & Meer | Spinatblätter | getrocknete Tomaten | Duftreis

oder

SERVIRTER HAUPTGANG

nach Wahl



HAPPY SWEETS | *zum Löffeln*

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren Buffet

ab € 79,0 p.P.



4-Gang-Menü

1. GANG

WILDBLÜTEN-LACHS

Gebeizt | Kartoffelplätzchen | Meerrettich | Grünzeug

oder

FLORENTINER WILDKRÄUTERSALAT | GELACKTE ZIEGE

Ziegenkäse | Apfel | kandierte Tomaten | Knusperchips

2. GANG

PARMESANSÜPPCHEN | BLUMENKOHL HOCH 3

Gebackende Röschen | Croûtons

oder

GRÜNE ERBSE | FETA-BONBON

Minzschaum

3. GANG

WEIDEKALB | ZWEIERLEI

Filet & Geschmortes im Kräuterkleid | grüner Mandel-Spargel | Grantintörtchen | Chianti-Jus

oder

BEST | ANGUS BEEF

Rinderfilet (180g) | französische Möhrchen | Grantintörtchen | Barolo Jus

oder

CHAMPAGNER-RISOTTO

7 Kräuter | confierten Saison Gemüse | veganer Feta | Blumenbeet

oder

WILDER KAISER | GEMÜSESTRUDEL

Junger Spinat | Kokoskleid | Wildkräuter-Grünzeugbeet

4. GANG

HAPPY SWEETS | DESSERTBUFFET

Himmliches aus dem Gläschen zum Löffeln

ab € 78,0 p.P.



Bitte treffen Sie je Gang nur eine Auswahl

3-Gang-Menü

1. GANG

GRÜNZEUGEXPLOSION

Orangen, Rote Beete, Walnuss, Apfel | Feldsalat

oder

CEASAR RÖMERSALAT | BACON

Parmesan | Brotchips

oder

FARMER-TOMATEN-SÜPPCHEN | TOSKANA

Kirschtomate-Mozzarella & Basilikum Topping

oder

ORANGE-KAROTTEN-SÜPPCHEN | STIMULIEREND

Kürbisöl | Parmesan-Grissini

2. GANG

SCHMORBÄCKCHEN | 24 STD.

Weide-Rind | Spätburgunder-Jus | gebutterte Sesammöhrrchen | Gratintörtchen

oder

POLLO ALLA SALTIMBOCCA

Hähnchenbrüstchen | mediteranes Röstgemüse | Gratintörtchen | Kirschjus

oder

HAVEL-ZANDER | AUF DER HAUT

Pomodori secchi | Blattspinat | irisches Kartoffelpüree

oder

WILDER KAISER | GEMÜSESTRUDEL

Junger Spinat | Kokoskleid | Wildkräuter-Grünzeugbeet

Maximal 2 Hauptgerichte zur Auswahl

3. GANG

HAPPY SWEETS | DESSERTBUFFET

Himmlisches aus dem Gläschen zum Löffeln

ab € 66,0 p.P.




Bitte treffen Sie je Gang nur eine Auswahl

3-Gang-Bufferet

TABLE-BUFFET

Italienische Antipasti & Olive 

Avocado & Tomate | gratinierte Ziege 

Gemüse Bällchen | Bulgur | Minz-Joghurt 

Lachsröllchen | Röstinchen

Chicken-Schnitzelchen | Bärlauch-Kartoffeln

Ofenfrisches Brot | Gewürzdip

HOT VOM BUFFET

Hähnchenbrust Toskana Style | Cremiges Sesam-Wurzelgemüse | Feldkartoffel-Gratin

Ricotta Tortelloni | zweierlei Tomate & Zucchini | geröstete Walnüsse

HAPPY SWEETS | DESSERTBUFFET

Himmlisches aus dem Gläschen zum Löffeln

ab € 68,0 p.P.



Party-Fingerfood-Buffet

BUFFET

Italienische Antipasti & Olive
Hauchdünnes Angus Roastbeef | Sauce Tatar
Avocado & Tomate | Garnele
Vegan Meatballs | Gemüse-Bulgur | Minz-Joghurt
Lachspraline auf Röstinchen
Chicken-Schnitzelchen | Bärlauch-Kartoffeln
Ofenfrisches Brot | Gewürzdip

HOT VOM BUFFET

Boeuf Bourguignon | Wurzel-Kartoffel-Mousseline
Ricotta Tortelloni | zweierlei Tomate & Zucchini | geröstete Walnüsse

HAPPY SWEETS | ZUM LÖFFELN

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

ab € 78,0 p.P.



Exklusiv in der Beletage

Privat Brunch

AB 25 PERSONEN

Start mit einem Glas prickelnden Prosecco Spumante.

Einfach mal an der langen Tafel mit Freunden und Familie
kulinarische Leckereien von der Etage und warmen Buffet genießen.

Hausgemachte Antipastivielfalt, kleine Schmankerl vom Küchenchef, Tomate & Mozzarella,
Rührei von Freilandeiern, Bauernspeck, Käse- und Aufschnittvielfalt, geräucherter Lachs an Meerrettich,
Landbutter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, große Brötchentüte, Franzbrötchen.

Saisonale Tageskreationen vom Buffet mit Vegi & Fleischempfehlungen "Küchenchef-Style".
Süßes aus unserer Hauskonditorei.

Inklusive frisch gebrühtem Filterkaffee und Bio Schwarztee aus der Kanne.

Mineralwasser, Saft & Sprudel, Softgetränke und Fruchtsaftschorle.

Alle weiteren Getränkewünsche nach Karte.

Pro Person 64,5 | Kids bis 12 Jahre 50%

Brunchtime 3 Stunden

Only Kids Menu

TAGESSÜPPCHEN ODER GEMÜSESTICKS | mit Kräuterdip

BACKSCHNITZELCHEN VOM WIESENHÄHNCHEN | Schmandkarotten | Kartoffelpüree
oder

VEGAN GEBACKENE MEATBALLS | Schmandkarotten | Kartoffelpüree 

BUNTER EIS-TRAUM

bis 12 Jahre € 25,0 p.P.



Bitte treffen Sie je Gang nur eine Auswahl

Getränke

PAUSCHALEN

Aqua Mineralwasser laut & leise | Softdrinks | Vital Schorlen
Bierspezialitäten vom Fass & Flasche
Grauburgunder aus der Pfalz & Süd Afrikanischer Shiraz | Hausempfehlungen
Kaffeespezialitäten | Bio-Tee

MITTAGS

3 Stunden | Alkoholfrei 28,0 € p.P.
3 Stunden 39,0 € p.P.

ABENDS

4 Stunden 48,0 € p.P.
6 Stunden 59,0 € p.P.
8 Stunden 75,0 € p.P.



LONGDRINKS

Bombay Gin | Flasche 0,7l 120,0 €
Havana 3anos | Flasche 0,7l 120,0 €
Absolut Vodka | Flasche 0,7l 120,0 €
Tanqueray | Flasche 0,7l 130,0 €
Hendricks | Flasche 0,7l 130,0 €



DIGESTIVS

Sambucca | Flasche 0,7l 80,0 €
Helbing | Flasche 0,7l 80,0 €
Jägermeister | Flasche 0,7l 80,0 €
Ramazzotti | Flasche 0,7l 80,0 €

