



Tagungspauschalen und Menüvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

unsere Räumlichkeiten eignen sich für Veranstaltungen aller Art:

**Hochzeit
Taufe
Konfirmation
Geburtstag
Jubiläum
Empfang
Tagung
Seminar
Geschäftsessen**

für bis zu 250 Personen

Bitte sprechen Sie Ihre Veranstaltung rechtzeitig vorher mit uns ab.

Unsere Tagungspauschalen sind vorgesehen für Tagungen und Seminare
ab 5 Personen.

Die Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen einen kleinen Eindruck unserer Küche geben. Alle Gerichte sind selbstverständlich nach Ihren Wünschen austauschbar. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 12 Personen nur ein Menü für alle Personen zubereiten können; ab 20 Personen eignen sich unsere Buffets. Bei der Menü- Buffet- und Getränkeauswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom Restaurant Port !!



PORT im Speicher XI Tagungspauschalen

Tagungspauschale I

Kaffeepause vormittags
mit Kaffee/Tee
* * *

Mittagessen als 3 – Gang – Menü bzw. - Buffet
* * *

Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee/Tee und Gebäck- und Kuchenauswahl

€ 27,00

Tagungspauschale II

Kaffeepause vormittags
mit Kaffee/Tee und ½ belegten Brötchen (Wurst/Käse)
* * *

Mittagessen als 3 – Gang – Menü bzw. – Buffet
* * *

Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee/Tee und Gebäck- und Kuchenauswahl

€ 30,00

Tagungspauschale III

Kaffeepause vormittags
mit Kaffee/Tee, Joghurt, Quark und frischem Obstsalat
* * *

Mittagessen als 3- Gang- Menü bzw. Buffet
* * *

Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee/Tee, Gemüsesticks mit Dipps,
Miniquiches in verschiedenen Variationen

€ 34,00



Tagungsgetränke

Pineo 0,7 ltr	€ 5,50
Pineo 0,2 ltr	€ 2,20
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 ltr	€ 2,20
Orangensaft, Apfelsaft	€ 2,30

Die Getränke werden auf den Tischen/am Buffet bereitgestellt und nach Verbrauch berechnet. Getränke zum Essen werden ebenfalls nach Verbrauch berechnet.

Selbstverständlich können Sie auch einzeln bestellen:

Kaffeepause solo (nur Kaffee und Tee)	€ 4,50
½ belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	€ 1,50 /Stück
½ belegte Brötchen mit Räucherlachs, Roastbeef, kaltem Braten Camembert, Räucherfisch	€ 3,00 / Stück
Canapées mit Räucherlachs, Roastbeef, kaltem Braten, Camembert, Räucherfisch, Krabbensalat	€ 4,00 / Stück
Fingerfood für eine Pause oder als Abschlussnack: Gemüsesticks mit Dipp, Miniquiches in verschiedenen Variationen, 3erlei Mini Pizzetten	€ 6,50/ p.Person
oder: Sie wählen unser komplettes Fingerfood-Buffet z.B. für einen Empfang oder als Abschluss einer erfolgreichen Tagung oder eines Seminars	€ 25,00 p.Person
Für das Gläschen Sekt zu einem Empfang oder wiederum als Abschluss einer Veranstaltung wählen Sie Mumm dry oder Prosecco	€ 19,50 / 0,75 l



Fingerfoodbuffet

Kürbis-Chili-Suppe

* * *

Asia Dim Sun

Scampis im Teigmantel

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Balsamicozwiebelchen

Variation von Hähnchenspießen

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit frischem Basilikum

Kleine vegetarische Pizzetten mit frischen Kräutern

* * *

Brownies von Zartbitterschokolade

Mini Windbeutel

Kleine Fruchtspieße

€ 25,- pro Person



Raummieten

Roter Salon

70 – 250 Personen	bis zu 4 Stunden	€ 300,00
	jede weitere angefangene Stunde	€ 60,00

Clubraum 1

20 – 35 Personen	bis zu 4 Stunden	€ 100,00
	jede weitere angefangene Stunde	€ 20,00

Clubraum 2

20 – 60 Personen	bis zu 4 Stunden	€ 100,00
	jede weitere angefangene Stunde	€ 20,00

Sonderausstellungsraum (Museum)

bis zu 200 Personen	pauschal	€ 800,00
---------------------	----------	----------

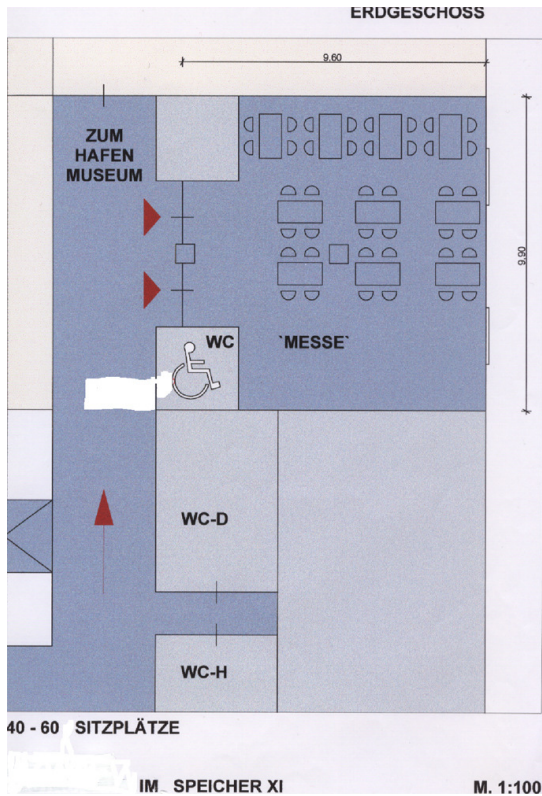
Die Preise beinhalten die Nebenkosten sowie Bestuhlung und Reinigung. Eine Anrechnung des Verzehrs auf die Raummieten erfolgt ab € 1.500,00 (Roter Saal) bzw. € 500,00 (Clubraum/Messe)

Tagungstechnik

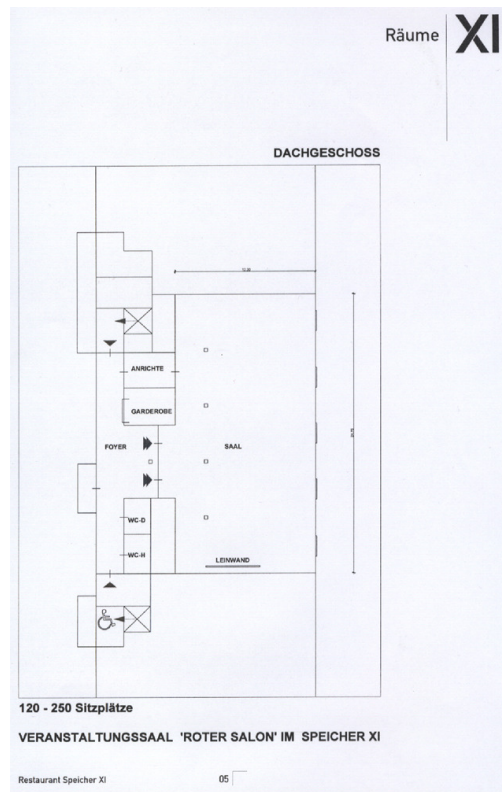
Mikrofonanlage	€ 50,00
schnurlose Mikrofone (1 Stück)	€ 25,00/Stück
Leinwand, Flipchart	in der Pauschale enthalten
Overheadprojektor	€ 25,00
Beamer	€ 70,00

PORT im Speicher XI

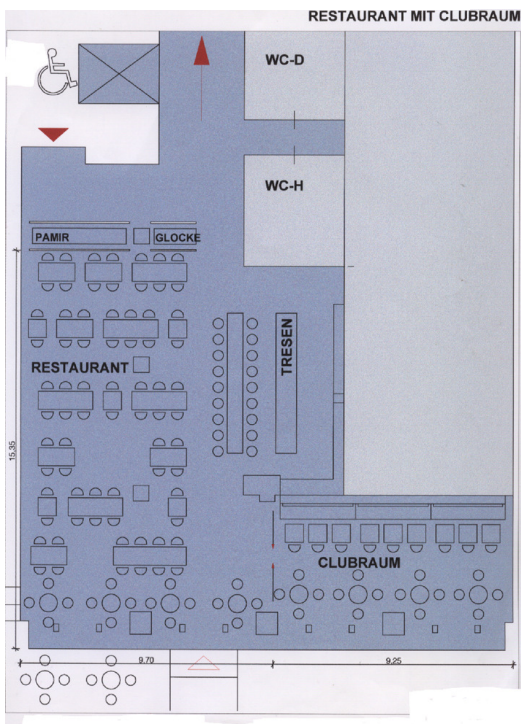
„Clubraum 2“



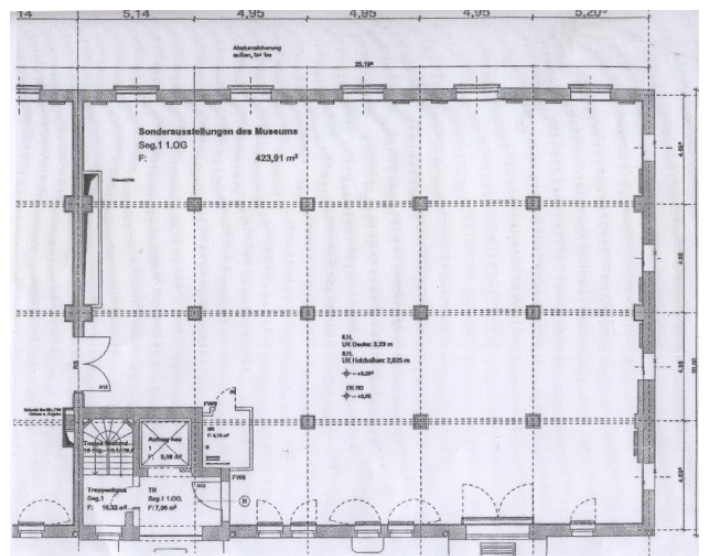
„Roter Salon“



„Restaurant und Clubraum 1“



Sonderausstellungsraum





Unsere Menü- und Büffetvorschläge

Gerne bereiten wir Ihnen ein Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zu.
Bitte lassen Sie sich von uns beraten.

Menü 1

Lachstatar

an warmen Kartoffel-Dillsalat
mit marinierter Rote Beete

Lammrücken unter der Thymiankruste

mit Mandel-Prinzessbohnen
und Olivenkartoffeln aus dem Ofen

* * *

Komposition

von Birne und Zartbitterschokolade

€ 27,50



Menü 2

Geflügelkraftbrühe
mit Eistich und Mettbällchen
* * *

Gebratene rote Meerbarbe
auf Kürbisratatouille und Tomaten-Ingwersauce

* * *

Barbarie Entenbrust
mit frischen Feigen in Cassissauce,
Kartoffelgratin

* *

Tiramisu mit Heidelbeersugo

€ 35,50



Menü 3

Gezupfte Blattsalate
mit Scampis,
weisses Balsamicodressing

* * *

Gebratenes Kingklipfilet
mit Tomatenschaum und gefüllten Gnocchi

* * *

Rosa geratenes Rindermedaillon
mit Portweinsauce
Kräutersaitlingen und Trüffel-Kartoffelpüree

* * *

Dessertvariation des Hauses

€ 40,00



Nordisches Buffet

Kalt

Friesische Hochrippe vom Rind mit Mixed Pickels und Senfremoulade
Im ganzen pochierter norwegischer Lachs
mit Flusskrebse und Sahnemeerrettich
Geräucherte Spezialitäten von unserem Fischmarkt
Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen und Dressings
Brotauswahl mit Butter, Kräuterquark

Suppe

Hanseatische Kartoffel-Krabbensuppe

Hauptgang

Gebratenes Rotbarschfilet in Meerrettichsauce
Seemannscurry von der Poularde mit Ananas, Kapern, Gewürzgerken
Saftiges Schweinekasseler mit dunkler Biersauce auf Weinkraut

Frisches Marktgemüse, Blattspinat in Creme Fraiche
Dillkartoffeln, Zweierlei Reis

Dessert

Rote Grütze mit Bourbonvanillesauce
Schokoladencreme mit Pistazien

€ 33,00

Erweiterungen:

Gedünstete Muscheln mit verschiedenen Saucen (nach Saison)

2,00 pro Person

Hausgebeizte Fischvariation von Königsmakrele und Lachs

5,00 pro Person

Matjes und Hering in verschiedenen Variationen

3,50 € pro Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernsauce
Antipasti von Artischocken, Balsamico-Zwiebeln, Zucchini,
Auberginen, Paprika und Oliven
Caprese von der Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
Kantaloupemelone mit Parmaschinken

Italienisches Ciabatta, Kräuterquark und Butter

Suppe

Cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgänge

Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüseragout
Schweinemedallions mit Mozzarella überbacken
Pasta mit Gorgonzola und Kirschtomaten
Geschmortes Marktgemüse mit frischen Kräutern
Kräuterkartoffeln

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Italienisches Tiramisu

35,00 pro Person

Schäfskäse Spezialitäten

3,00 € pro Person

Italienische Käseauswahl mit Grissini, Trauben und Feigensenf

10,00 € pro Person

Bruschetta

2,50 € pro Person



Feinschmecker Buffet

Vorspeisen

Zucchinirollchen mit Berg-Ziegenkäse,
Auberginenrollchen mit Parmaschinken
Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Pestodressing
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Kräuterschmandt
Gambas mit Aioli
Rosa gebratenes Roastbeef an Senfgurkenremoulade
Französische Brotauswahl und Salzbutter

Suppe

Kürbis-Chili-Suppe

Hauptgänge

Französische Maispoularde auf Rahmwirsing
Schweinefiletspitzen mit Austernpilzen
Gebratener Klippenfisch mit Safran-Buttersauce auf Artischockenragout
Waldpilz-Serviettenknödel, Kartoffel-Selleriepüree
Mangold-Lasagne mit Büffelmozzarella

Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade
an Kumquat-Feigen-Kompott
Französische Käseauswahl vom Brett ,Trauben, Feigen und Orangensenf

40,00 € pro Person

Erweiterungen:

Austern Fines de Claire

2,40 € pro Stück

Hummer in allen Variationen

Preis auf Anfrage

Frische, wildgefangene Gambas

6,00 € pro Person

Matjes in verschiedenen Variationen

3,00 € pro Person

(Bei unseren Krusten-bzw. Schattieren handelt es sich ausschließlich um Frischware deshalb ist die Verfügbarkeit nur in der Saisonzeit)



Orientalisches Büffet

Vorspeisen

Orientalisches Grillgemüse mit Chermoula
(Auberginen, Zucchini, Paprika, Artischocken, Oliven)
Tabouleh
(Bulgur-Petersilien-Salat)
Couscous-Salat mit Koriander
Humus
(Kichererbsenpüree)
Rote Linsenpüree
Tomaten-Gurken-Salat mit Zitronensaft
Joghurt-Minz-Sauce

Suppe

Kürbis-Chili-Suppe

Hauptspeisen

Lammkeule mit orientalischen Gewürzen
Gegrillte Hähnchenbrust Chermoulakruste
Gebratener Nilbarsch auf Gemüseragout
Safranreis, Rosmarinkartoffeln, Couscous
Orientalisches Gemüse

Dessert

Feigen-Joghurtcreme, Granatapfel-Panna Cotta
Exotischer Obstsalat

28,50 € pro Person



Büffet „Hafen zur Welt“

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel
Antipastiauswahl mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons,
Artischocken, Oliven, Balsamico-Zwiebelchen und Peperoni
Tomaten- Mozzarella-Salat
Melone mit Parmaschinken
Gambas mit Aioli
Variation vom Lachs (geräuchert, gebeizt und im Ganzen pochiert)
Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Suppe

Hühnersuppe mit Kokosmilch und Zitronengras

Hauptspeisen

Schweinefilets mit Tomate und Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust in Chermoulahülle
Pangasiusfilet mit Lauch in Proseccosauce
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis,
Mediterranes Gemüse, Mandel-Brokkoli
Mangold-Lasagne mit Mozzarella

Desserts

Mousse au Chocolat, Tiramisu mit Blaubeer-Sugo
Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat

31,50 €



Getränke-Pauschale:

Inkludiert

Prosecco- Empfang

Alle nicht alkoholischen Getränke

Heiße Getränke

Bier (Becks, Kräusen, Hefeweizen)

Hausweine (rot und weiß)

Pro Person 27,50 €

Für 4 Spirituosen nach Wahl berechnen
wir weitere 10,00 € pro Person.

Die Pauschale geht über 5 Stunden.

Verlängerungsstunden:

1. Stunde +400,00€

2. Stunde +300,00€

3. Stunde +200,00€