

LUST AUF ITALIEN^{IT}

Gastronomie · Partyservice · Veranstaltungen



Lust auf Italien
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: 040 – 382811
Fax: 040- 38613164
info@lustaufitalien.de
www.lustaufitalien.de

„Ciao und herzlich Willkommen“
am Hamburger Fischmarkt!



Seit mehr als 20 Jahre sind wir nun hier am Hamburger Fischmarkt.

Jeden Tag Stimmung bis unter die Decke und ein Publikum, dass sich auf rustikalen Bänken pudelwohl fühlt und genießt. Neben Leckereien aus dem sonnigen Nachbarland servieren wir auch ausgesuchte und fangfrische Meeresspezialitäten.

Nehmen Sie Platz in unserem „Restaurant“ und genießen Sie eine außergewöhnliche Genussvielfalt aus Italiens Regionen - authentische Gerichte höchster Qualität in entspannter Atmosphäre.

In unserem Veranstaltungsraum „Centro“ (mit Blick auf das Cruise Center Altona und der Elbe) können Sie Ihre private oder auch geschäftliche Feier ausrichten. Wir stehen Ihnen von Anfang an mit kompetenter Beratung zur Seite, planen alles bis ins kleinste Detail, begleiten Sie professionell und mit herzlicher Fürsorge durch Ihre Veranstaltung und geben Ihnen Zeit, sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern zu können.

Genießen Sie italienische Lebensfreude und nehmen Sie eine Auszeit vom Stress der Stadt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns!

Auf bald,

Ihr Lust auf Italien-Team

Allgemeines für eine geschlossene Gesellschaft

Wann können Sie feiern?

Es gibt keinen Ruhetag, das heißt, Sie können feiern, wann immer Sie wollen!
Da wir keine unmittelbaren Nachbarn haben, können Sie feiern bis zum nächsten Morgen.

Wie viele Personen haben Platz und gibt es einen Außenbereich?

Unser Veranstaltungsraum „Centro“ hat Platz für max. 100 Personen. Im Sommer kann unsere Terrasse zur Wasserseite mit genutzt werden. Dort sind Plätze für 80 Personen.

Gibt es eine Tanzfläche?

Ja, die gibt es. Bringen Sie gern Ihren eigenen DJ mit oder Sie buchen unseren Haus- DJ (DJ Hermano).

Was ist alles im incl. Preis der Deko enthalten?

Die Tische werden mit Blumen und weißen Stofftischdecken eingedeckt, auf Wunsch auch gern mit einem zusätzlichen Tischläufer.

Sie möchten lieber zuhause oder in einer anderen Räumlichkeit feiern?

Wir stehen Ihnen selbstverständlich auch außerhalb unseres Hauses mit unserem Catering zur Verfügung.

„Rundum Sorglos Feiern“ bei Lust auf Italien

Auf den folgenden Seiten, haben wir Ihnen eine Auswahl an Speisen zusammengestellt.

Dieses umfasst (fast) alle Speisen die wir anbieten.

Um Ihnen ein Angebot mit Preisen zu zusenden, benötigen wir von Ihnen, die gewünschte Auswahl an Speisen. Sehr gern können Sie uns auch Ihre Wunschspeisen, die nicht auf unserer Liste aufgeführt ist, mitteilen.

Falls Sie hierbei Hilfe benötigen oder ein persönliches Gespräch wünschen, dann teilen Sie es uns kurz mit und wir vereinbaren einen Termin.

Sollten Sie Gäste haben, welche extra zubereitete Speisen wünschen (z.B. Allergiker, Vegetarier) oder sind Kinder unter den Gästen, so sprechen Sie uns gerne darauf an – gemeinsam werden wir das Richtige finden!

Anlass: _____

Datum: _____

Beginn / Ende: _____

Personenzahl: _____

Veranstaltungsraum: Centro (Veranstaltungsraum zur Wasserseite)

Empfang (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Prosecco € 2,50
- Prosecco mit Aperol € 3,00
- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, 1 Spitzer Soda und Eis im Longdrinkglas serviert) € 3,50

Kalte Platten (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Artischocken mit Stiel in Olivenöl
- Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse überbacken
- Bunte Paprika mariniert mit Knoblauch
- Bunter Pastasalat mit Rucola und getrockneten Tomaten
- Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat mit frischen Champignons und Parmesankäse
- Champignons mit Cherrytomaten und Rosmarin mariniert
- Flusskrebisfleisch und Avocados mariniert auf Rucolasalat mit Cherrytomaten
- Frischer Spinat mit leichter Zitronen-Ricotta-Sauce und frisch gehobelten Pecorino
- Gegrillte Zucchinischeiben mit Olivenöl
- Gehobelter Parmesankäse auf Rucolasalat
- Grüner Spargel gebraten mit Parmesankäse garniert
- Hähnchenbrustsalat mit Artischocken und Paprika
- Herzhafte Hähnchensticks mit pikantem Dip
- Kleine scharfe Paprika gefüllt mit herzhaftem Schafskäse
- Mariniertes Feta in bestem Olivenöl
- Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
- Meeresfrüchtesalat
- Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum
- Mozzarella Sticks
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Pikante Hackbälle in leckerer Honig-Chillisaucce, mit frischem Koriander
- Räucherlachs
- Garnelen ohne Kopf und Schale in einer pikanten Olivenölsauce
- Vitaminsalat mit einem Joghurt-Kräuter-Dressing
- Vitello vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel
- Ziegenkäse gebacken auf Feldsalat mit Feigen, Orangen und Parmaschinken

Suppen (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Hausgemachte Tomatensuppe
- Hausgemachte Hummercremesuppe
- Hausgemachte Minestrone

Fischspeisen (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Lachs im Ganzen aus dem Backofen ca. 4 kg
- Lachsfilet auf Dillsauce
- Lachsfilet auf Zitronencremesauce
- Rotbarschfilet in Korbelsauce wahlweise auch Steinbeißerfilet oder Kabeljaufilet
- Seeteufelmedaillons auf Garnelen in Hummersauce
- Steinbeißer Filet in Apfel-Senfcremesauce
- Zanderfilet auf Rucola Vinaigrette
- Zanderfilet auf Senf-Orangen-Sauce
- Zanderfilet auf Spinat-Krabben-Sauce

Fleischspeisen (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Hähnchenbrust gratiniert mit Tomaten und Mozzarella
- Kalbsrouladen gefüllt mit Kräuter und Ricotta
- Keule von der Bauernente auf Zimt Rotkraut in Barolosauce
- Lammfilet auf frischer Kräutersauce und Balsamico
- Putenbrustfilet auf Champignonrahmsauce
- Putenbrustfilet mit Mozzarella überbacken in Tomatensauce
- Schweinefilet auf Gorgonzola-Nuss-Sauce
- Schweinebraten mit Kruste

Beilagen (gewünschtes bitte ankreuzen)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Broccoli mit Knoblauch | <input type="checkbox"/> Spinat mit Parmesankäse |
| <input type="checkbox"/> Babykarotten in Butter geschwenkt | <input type="checkbox"/> Blumenkohl |
| <input type="checkbox"/> Bohnen mit Zwiebeln und Speck | <input type="checkbox"/> Ratatouille |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin | <input type="checkbox"/> Kohlrabi |

Pasta (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Farfalle al Salmone mit frischem Lachs in Tomatencremesauce
- Farfalle con Spinaci mit Spinat in Sahnecremesauce
- Gemüse Lasagne
- Gnocchi Funghi „Ricotta-Pilzfüllung“
- Lasagne mit Hackfleisch in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- Maccheroni alla Panna mit Schinken und Champignons in Parmesan-Sahnesauce
- Penne alla Gorgonzola mit Gorgonzola in Sahnesauce
- Penne Arrabbiata in pikanter Tomatensauce mit Zwiebeln und Paprika
- Spaghetti Aglio e Olio in pikanter Knoblauch – Ölsauce mit Zwiebeln und Paprika
- Spaghetti con Gamberetto mit Garnelen in pikanter Tomatensauce
- Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce
- Tagliatelle alla Casa mit Parmaschinken und Shrimps in Tomatensahnesauce
- Tortellini alla Panna mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen in Schinken-Sahnesauce
- Tortellini mit Ricottafüllung in Sahnesauce
- Rustico Portobello „Pilzfüllung“
- Rustico Vitello „Kalbfleisch-Salbeifüllung“
- Rustico Rosso „Provolone-Tomatenfüllung“
- Rustico Asparago „Grüner Spargel-Ricottafüllung“
- Rustico Pesto „Pesto-Pinienkernfüllung“
- Rustico Bärlauch „Bärlauch-Champignonfüllung“
- Rustico Pecorino/Feige „Schafskäse-Feigenfüllung“

Mitternacht

- Käseplatte

Vegetarische Gerichte

- Rote Paprika mit Tomaten-Polenta-Füllung
- Crespelle mit Creme Fraiche und Spinat

Dessert (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Blaubeeren mit Mascarponecreme (Saisonbedingt: August – September)
- Creme Caramel –hausgemacht-
- Erdbeeren mit Mascarponecreme (Saisonbedingt: Juni – August)
- Mascarponecreme mit Himbeeren (Saisonbedingt: August – September)
- Obstsalat mit Mascarponecreme
- Pannacotta –hausgemacht-
- Tiramisu –hausgemacht-

Weitere Dessert (siehe Dessertliste letzte Seite)

Auf Wunsch können wir Ihnen andere Dessert-Kreationen anbieten. Ebenso sind wir in der Lage Ihnen (falls gewünscht) um Mitternacht Finger Food anbieten. Sprechen Sie Herrn Pein an, er wird Sie gern beraten.

Getränkepauschale

Wein (Rot: Montepulciano & Weiß: Pinot Grigio) + Bier (Krombacher) vom Fass, alkoholfreies Bier, alle Softdrinks, Espresso, Cappuccino und Kaffee.

Spirituosen sind nicht enthalten und bedürfen einer Einzelabrechnung.

Deko

Italienisch/festlich inklusive.

Auf Wunsch ist auch eine andere Deko gegen Aufpreis möglich.

Sitzmöglichkeiten

- Stühle gewünscht (1,00 € pro Stuhl)
- Bänke gewünscht (kostenlos)

Kosten

Kalt-warmes Buffet

Getränkepauschale für die ersten 3 Stunden

Jede weitere Stunde

Zahlbar nach Erhalt der Rechnung (per Post).

Kosten auf Anfrage

€ 12,00 pro Person

€ 4,00 pro gemeldete Teilnehmer

Musik (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Hintergrundmusik - Kostenlos
- DJ Musik – 60,00 € / Std.
(Lichteffekte, Disco-Scheinwerfer und Beleuchtung incl.)
- Live Musik – auf Anfrage
- Wird vom Auftraggeber selber organisiert

Für Außer-Haus-Bestellung

- Abholung erfolgt durch Auftraggeber
- Anlieferung soll durch einen Kurier erfolgen
- Equipment wie z.B. Gläser, Besteck, Teller, usw. wenn gewünscht. Extra Liste anfordern.

Hier ein Vorschlag Nr. 7

6 Stunden Party in unserem Veranstaltungsraum „Centro“

Empfang

Prosecco

Antipasti

Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse überbacken

Bunte Paprika mariniert mit Knoblauch

Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum

Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat mit frischen Champignons und Parmesankäse

Herzhafte Hähnchensticks mit pikantem Dip

Gehobelter Parmesankäse auf Rucolasalat

Flusskrebsfleisch und Avocados mariniert auf Rucolasalat mit Cherrytomaten

Vitello vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

Fischgericht

Zanderfilet auf Rucola Vinaigrette

Fleischgericht

Putenbrustfilet auf Champignonrahmsauce

Beilagen

Butterkartoffeln

Broccoli und Baby-Karotten

Dessert

Tiramisu

Getränkepauschale

Wein (Rot: Montepulciano & Weiß: Pinot Grigio) + Bier (Krombacher) vom Fass, alkoholfreies Bier, alle Softdrinks, Espresso, Cappuccino und Kaffee.

Spirituosen sind nicht enthalten und bedürfen einer Einzelabrechnung.

Kosten

Kalt-warmes Buffet

€ 36,00 pro Person

Getränkepauschale für 6 Stunden

€ 24,00 pro Person

Hier ein Vorschlag Nr. 2

4 Stunden Party in unserem Veranstaltungsraum „Centro“

Empfang

Prosecco

Antipasti

Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse überbacken

Bunte Paprika mariniert mit Knoblauch

Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum

Vitello vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

Gehobelter Parmesankäse auf Rucolasalat

Flusskrebsfleisch und Avocados mariniert auf Rucolasalat mit Cherrytomaten

Hähnchenbrustsalat mit Artischocken und Paprika

Pasta

Farfalle mit Lachs in Tomatencremesauce

Fleischgericht

Schweinemedallions auf Gorgonzola-Nuss-Sauce

Beilagen

Butterkartoffeln

Ratatouille (oder nach Wahl)

Dessert

Tiramisu

Crème Caramel oder Pannacotta

Getränkepauschale

Wein (Rot: Montepulciano & Weiß: Pinot Grigio) + Bier (Krombacher) vom Fass, alkoholfreies Bier, alle Softdrinks, Espresso, Cappuccino und Kaffee.

Spirituosen sind nicht enthalten und bedürfen einer Einzelabrechnung.

Kosten

Kalt-warmes Buffet

€ 33,50 pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden

€ 16,00 pro Person