

# LUST AUF ITALIEN<sup>IT</sup>

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 € 3,00
- Prosecco mit Aperol € 4,00
- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, 1 Spitzer Soda und Eis als Longdrink serviert) € 4,50

### **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
- Garnelen ohne Kopf und Schale in einer pikanten Olivenölsauce
- Gehobelter Parmesankäse auf Rucolasalat
- Gemischte Aufschnitt Platte (Salami Milano, Napoli und Pancetta)
- Grüner Spargel gebraten mit Parmesankäse garniert
- Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
- Meeresfrüchtesalat
- Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Räucherlachs
- Vitello vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

**Suppen (gewünschtes bitte ankreuzen)**

- Hausgemachte Tomatensuppe
- Hausgemachte Hummercremesuppe
- Hausgemachte Minestrone

**Fischspeisen (gewünschtes bitte ankreuzen)**

- 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

**Fleischspeisen (gewünschtes bitte ankreuzen)**

- Hähnchenbrust gratiniert mit Tomaten und Mozzarella
- Kalbsrouladen gefüllt mit Kräuter und Ricotta
- Lammfilet auf frischer Kräutersauce und Balsamico
- Putenbrustfilet auf Champignonrahmsauce
- Putenbrustfilet mit Mozzarella überbacken in Tomatensauce
- Schweinefilet auf Gorgonzola-Nuss-Sauce

**Beilagen (gewünschtes bitte ankreuzen)**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Broccoli mit Knoblauch        | <input type="checkbox"/> Spinat mit Parmesankäse |
| <input type="checkbox"/> Bohnen mit Zwiebeln und Speck | <input type="checkbox"/> Ratatouille             |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln            | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln          |

### **Pasta (gewünschtes bitte ankreuzen)**

- Tagliatelle al Salmone mit frischem Lachs in Tomatencremesauce
- Tagliatelle con Spinaci mit Spinat in Sahnecremesauce
- Gemüse Lasagne
- Lachs Lasagne
- Lasagne mit Hackfleisch in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- Canelloni, mit Spinat und Hackfleisch, überbacken
- Penne 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
- Tortellini alla Panna mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen in Schinken-Sahnesauce
- Tortellini mit Ricottafüllung in Sahnesauce

### **Mitternacht**

- Käseplatte

### **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: Merlot & 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

Kosten auf Anfrage  
€ 4,90 pro Person/Stunde

## Musik (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Hintergrundmusik - Kostenlos
- DJ Musik – 60,00 € / Std.  
(Lichteffekte, Disco-Scheinwerfer und Beleuchtung incl.)
- Leihgebühr für diverse Technik vor Ort: \_\_\_\_\_
- 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. 1

### **Party in unserem Veranstaltungsraum „Centro“**

#### **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

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

#### **Dessert**

Tiramisu

#### **Getränkepauschale**

Wein (Rot: Merlot & 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

€ 4,90 pro Person/Stunde



# Hier ein Vorschlag Nr. 2

## Party in unserem Veranstaltungsraum „Centro“

### 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

### Pasta

Tagliatelle mit Lachs in Tomatencremesauce

### Fleischgericht

Schweinemedallions auf Gorgonzola-Nuss-Sauce

### Beilagen

Butterkartoffeln  
Ratatouille (oder nach Wahl)

### Dessert

Tiramisu  
Creme Caramel oder Pannacotta

### Getränkepauschale

Wein (Rot: Merlot & 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	€ 4,90 pro Person/Stunde