

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

Kalte Platten (gewünschtes bitte ankreuzen)

- Artischocken mit Stiel in Olivenöl
- Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse überbacken
- Avocado-Garnelen-Salat
- 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
- Hähnchenbrustsalat mit Artischocken und Paprika
- Kleine scharfe Paprika gefüllt mit herzhaftem Schafskäse
- Kohlrabi Carpaccio
- Lachs Carpaccio
- Mariniertes Feta in bestem Olivenöl
- Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
- Meeresfrüchtesalat
- Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum
- Mozzarella-grüne Oliven-schwarze Oliven-Artischocken- Käse, Parmaschinken-Spieße
- Mozzarella Sticks
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Pikante Hackbälle in leckerer Honig-Chillisaucе, mit frischem Koriander
- Räucherlachs
- Thunfisch Carpaccio
- 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
- Broccoli Suppe
- Wunsch: _____

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
- Zanderfilet auf Spinat-Krabben-Sauce
- Wunsch: _____

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
- Schweinekrustenbraten
- Wunsch: _____

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

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

Zahlbar nach Erhalt der Rechnung (per Post).

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. 7

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
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: 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
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
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