



ÜBERSEE-KULINARIK 2019

ALLE KULINARISCHEN EVENTS AUF EINEN BLICK



DER ÜBERSEE-CLUB e.V.



LIEBE MITGLIEDER UND FREUNDE DES ÜBERSEE-CLUBS,

auch in diesem Jahr lädt das Team der Gastronomie im Übersee-Club Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste zu besonderen Geschmacksmomenten an der Alster ein. Freuen dürfen Sie sich selbstverständlich wieder auf eine Vielfalt an kulinarischen Highlights im Herzen der Stadt – ob das traditionelle Spargelessen im Mai, den Abend der 1000 Lichter oder das alljährliche Gänseessen im November.

Werfen Sie einen Blick in den kulinarischen Kalender der Gastronomie im Übersee-Club 2019 und entdecken Sie die Facetten des guten Geschmacks.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude beim Lesen und freuen uns schon jetzt darauf, Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch zu verwöhnen!

Herzlichst Ihr
Gastronomieteam im Übersee-Club



SOIREE EN VILLE „ABEND DER 1000 LICHTER“

Menü: roh mariniertes Loup de Mer – Ceviche Style | **fruchtige Curryschaumsuppe mit Riesengarnele** | gebratenes Steak vom argentinischen Rind, Gewürzjus, junges Gemüse und confierte Kartoffeln | **lauwarmer Schokoladenkuchen, beschwipste Kirschen und Vanilleeis**

Donnerstag, 14. Februar 2019 (Valentinstag) um 19.00 Uhr

EUR 79 für das 4-Gang-Menü

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 11. Februar 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 8. Februar 2019 möglich.



EIN HAMBURGER ABEND

Menü: Tatar vom Glückstädter Matjes auf Pumpernickel mit Apfel und Zwiebel | **Hamburger Pannfisch mit Saibling und Elbzander, dazu Bratkartoffeln und Senfschaum** | Armer Ritter vom Hamburger Franzbrötchen | **Strudel von Altländer Äpfeln mit Vanillesoße** | Hamburger Rote Grütze mit Milchschaum

Dienstag, 19. März 2019 um 19.00 Uhr

EUR 55 pro Person für das 2-Gang-Menü und das Dessertbüfett sowie einen musikalischen Kurzvortrag

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 14. März 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 12. März 2019 möglich.



FRÜHJAHRBRUNCH

Highlights aus dem Brunchbüfett: reichhaltige Räucherplatte vom Hamburger Fischmarkt, Roulade vom Landhuhn mit Kräutern und Zwiebelmarmelade, rosa Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapern | **live tranchiert: geschmorte Lammkeule, dazu Jus, Butterbohnen und Rosmarindrillinge, Maishähnchenbrust auf Spargel-Erbesen-Ragout, dazu Gnocchi, gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße, Blattspinat und Kartoffelgratin**
Süßes: Eierlikörcrème mit Schokoladenknusper, weiße Schokoladen-Pannacotta mit Orange, Rhabarbersorbet und Rhabarberkuchen

Sonntag, 7. April 2019 von 10.30 bis 14.30 Uhr

EUR 49 pro Person inkl. Aperitif, Heißgetränken, Säften und Brunchbüfett

EUR 24 für Kinder 6–12 Jahre, Kinder unter 6 Jahren nehmen kostenfrei teil, Kinderbetreuung nach dem Essen in der Halle

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 4. April 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 2. April 2019 möglich.



SOIREE EN VILLE „SPARGEL & ERDBEEREN“

Menü/Büfett: weißer Spargelsalat mit Erdbeeren, Nüssen und Orangendressing | **heimischer Spargel mit Sauce hollandaise und Butter, neue Kartoffeln, live tranchierter Kalbsrücken vom Küchenchef, gebratenes Lachsfilet, Holsteiner Katenschinken** | Erdbeeren, live flambiert vom Serviceleiter, mit Sahne und Vanillesoße, Variation von Altländer Erdbeeren mit Basilikum, Crème brûlée von der Erdbeere, Erdbeer-Limetten-Salat mit griechischem Joghurt

Sonntag, 12. Mai 2019 (Muttertag) von 11.30 bis 14.30 Uhr

EUR 75 pro Person; Vorspeise serviert, Hauptgänge und Dessert als Büfett inkl. Maibowle zum Aperitif

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 9. Mai 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 7. Mai 2019 möglich.



REBHUHNESEN VON 1986

Genau am 17. September 1986 fand dieses Essen statt – das gleiche Menü servieren wir 33 Jahre später in gleicher Kulisse und nicht weniger festlich.

Menü von 1986: Salat von frischen Pfifferlingen mit Champignons und Lachsschinken | **Petit Marmite** | junges Rebhuhn à l'Oberst auf Champagnerkraut und Kartoffelauflauf | **Blaubeereis mit Pfirsichspalten und Sabayon von Cassis**

Dienstag, 17. September 2019 um 19.00 Uhr

EUR 65,50 pro Person (65,50 Mark)

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 12. September 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 10. September 2019 möglich.



SOIREE EN VILLE „HEIMISCHES WILD“

Menü: gebeizter Rehrücken mit herbstlichen Blattsalaten, Kranbeerenvinaigrette und karamellisierten Walnüssen | **Wildgeflügelconsommé mit Waldpilzravioli** | Steak vom Hirschkalb im Kaffeemantel mit Süßholzjus, Spitzkohl und Selleriepüree | **lauwarme Birnentarte mit Portweinrahmeis**

Mittwoch, 2. Oktober 2019 um 19.00 Uhr

EUR 75 pro Person für das 4-Gang-Menü

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 26. September 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 24. September 2019 möglich.



GANS ODER GAR NICHT ... GÄNSEESSEN

Menü: geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat und Quittenchutney | **Consommé von der heimischen Gans mit Gemüse und Gänseconfit** | Brust und Keule von der Dithmarscher Gans, Beifußjus, Gewürzrotkohl, Kartoffelkloß und Bratapfel | **pochierte Altländer Birne mit weißem Kaffeeis**

Montag, 11. November 2019 (St. Martin)

EUR 85 pro Person für das 4-Gang Menü

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis zum 5. November 2019 unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen sind bis zum 4. November 2019 möglich.



FAMILIENBRUNCH ZUR WEIHNACHTSZEIT

Highlights aus dem Büfett: reichhaltige Räucherplatte vom Hamburger Fischmarkt, geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren, rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelmayonnaise | **Brust und Keule von der Ente auf Rotkohl, Orangenjus und Butterkartoffeln, Safrangnocchi mit Waldpilzen, Tomaten, Rucola und Grana Padano, gebratenes Filet vom Lachs auf bunten Möhren und Petersiliensoße** | live vom Tranchierwagen: **Kalbstafelspitz mit Rotweinjus**
Süßes: Bratapfel mit Vanillesoße, Lebkuchenmousse, live flambierte Kirschen mit Vanilleeis

Am 2. und 3. Advent 2019 (Sonntag, 8. Dezember 2019 und Sonntag, 15. Dezember 2019) jeweils 10.30 bis 14.30 Uhr

EUR 57 pro Person inkl. Aperitif, Heißgetränken, Säften und Brunchbüfett

EUR 28 für Kinder 6–12 Jahre, Kinder unter 6 Jahren nehmen kostenfrei teil, Kinderbetreuung nach dem Essen in der Halle

Gern nehmen wir Ihre Reservierung bis jeweils Donnerstag vor dem Adventssonntag unter der Telefonnummer +49 40 355290 20/21 oder per E-Mail an gastronomie@ueberseeclub.de entgegen. Kostenfreie Stornierungen möglich bis vier Tage vor der Veranstaltung.

GASTRONOMIE IM ÜBERSEE-CLUB E. V.
AMSINCK-HAUS · NEUER JUNGFERNSTIEG 19 · 20354 HAMBURG

T: +49 40 355290 20/21 · F: +49 40 351758

GASTRONOMIE@UEBERSEECLUB.DE
WWW.UEBERSEECLUB.DE