

Kulinarischer Kalender

vom

Restaurant
JOHANN'S



Januar bis Juni 2020

HOTEL
Böttcherhof
★★★★
HAMBURG



Grünkohl vom 06. Januar bis 07. Februar

Genießen Sie bei uns das klassische Wintergemüse des Nordens, den Grünkohl.

- ◆ Grünkohlbistilla mit Backhendl und aufgeschlagenem Sauerrahm
- ◆ Sautierter Grünkohl mit Tempura Garnelen, Teriyakisoße & Ingwerbiskuit
- ◆ Klassischer Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Backe & Karamellkartoffeln
- ◆ Orangenkompott mit Grießcreme und Ingwerrahmeis

Hausgemachte Pasta vom 10. Februar bis 06. März

Unsere hausgemachte Pasta - in verschiedenen Formen und Größen - als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten oder ganz für sich allein, einfach lecker.

- ◆ Raviolo vom Freilandhuhn mit Zitronensoße & Pak Choi
- ◆ Pho bo - Vietnamesischer Nudeltopf mit Rindfleisch & frischen Kräutern
- ◆ Schokoladen-Schupfnudeln mit Mohn, Vanillesabayon & Papaya



Burger vom 09. März bis 17. April

Ob mit 100% Beef oder ohne Fleisch, ob klassisch vom Grill oder raffiniert verfeinert, ob Anzug und Krawatte oder kurze Hose und T-Shirt, es gibt immer den passenden Burger.

- ◆ Garnelen Burger mit Wakame, Sesammayonnaise & gegrillter Zucchini
- ◆ Ramenburger mit gegrillter Poulardenbrust, Gurkenrelish, Pilzen & Rucola
- ◆ Million Dollar Fudge mit Cheesecakeeis

Spargel vom 20. April bis 05. Juni

Endlich ist es wieder soweit. Egal ob klassisch und mit neuen Kartoffeln oder modern interpretiert, zarter Stangenspargel ist ein Gaumenschmaus.

- ◆ Salat & Mousse vom Spargel mit gebeiztem Kabeljau, Kerbelcreme & Knäckebrot
- ◆ Ofenspargel mit Kalbsfilet, Kartoffel- Pilzragout und Portweinsoße
- ◆ Rhabarbereintopf mit Dickmilcheis & Haselnusscrunch



Matjes vom 08. Juni bis 03. Juli

Der König der Heringe bittet im Juni zu Tisch.
Wir servieren den Matjes zum Beispiel als:

- ◆ Wan Tan vom Matjes mit Mango Salsa & Wasserspinat
- ◆ Matjesterrine mit Apfelchutney und Zwiebeltarte
- ◆ Matjes-Filets nach „Hausfrauenart“ auf Hausfrauensauce mit roten Zwiebelringen an Blattsalat und Bratkartoffeln

Frühstücksbuffet Montag - Freitag 06.30 - 10.00 Uhr
Samstag / Sonntag / Feiertag 07.00 - 10.30 Uhr

„Mit einem guten Frühstück fängt der Tag gut an.“
Unser Frühstücksbuffet umfasst:

- ◆ verschiedene Brötchen- und Brotsorten
- ◆ Cerealien mit Milch oder Sojamilch
- ◆ Quarksorten sowie Natur-Joghurt
- ◆ frisch geschnittenes Obst
- ◆ Marmeladen und Honig
- ◆ Fleisch-, Geflügel- und Fischsalate
- ◆ Frisch-, Schnitt- und Weichkäse
- ◆ Wurstaufschnitt-Platten und Räucherlachs
- ◆ Rührei mit und ohne Bacon, frische Spiegeleier
- ◆ Mini-Frikadellen und Rostbratwürstchen

Kaffeespezialitäten, Teekompositionen oder heiße Schokolade sowie 2-3 Säfte runden unser Angebot ab.

€ 19,50 pro Person



**Sonntagsbrunch am 1. Sonntag im Monat am
02. Feb., 01. März, 05. April, 03. Mai, 07. Juni**

Bei unserem Brunch servieren wir von **12.00 Uhr bis 15.00 Uhr** eine Mischung aus Frühstücksangeboten und Mittagessen. Unser Brunch beinhaltet Variationen an Vorspeisen, eine Suppe, drei bis vier warme Hauptgerichte (*Fisch, Fleisch, vegetarisch*) und dazu passende Beilagen sowie verschiedene Desserts und eine Eisbombe.

€ 30,50 pro Person
inklusive Kaffee / Tee und ausgewählte Säfte

**Osterbrunch
am 12. und 13. April**

Lassen Sie sich an beiden Ostertagen mit einem Buffet von **12.00 Uhr bis 15.00 Uhr** verwöhnen. Genießen Sie eine Auswahl an leckeren Spezialitäten der Osterzeit und schlemmen mit der Familie oder Freunden bei unserem Osterbrunch.

€ 34,50 pro Person
inklusive Kaffee / Tee und ausgewählte Säfte

**Zu unseren Brunch-Terminen wird eine
Tischreservierung im Restaurant Johann´s erbeten,
Telefon: 040 / 731 87-815**

Zum Brunch schlemmen Kinder bis 6 Jahre kostenfrei,
Kinder bis 12 Jahre schlemmen für den halben Preis.



Feste Feiern Pauschale ab 30 Personen für Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern

Ob Hochzeit, Jubiläum oder Geburtstag - in unserer Pauschale sind (fast) alle Leistungen inkludiert, die für eine Feier gewünscht werden.

- ◆ ein Sektempfang
- ◆ ein hochwertiges Buffet mit verschiedenen kalten und warmen Speisen sowie Dessertvariationen
- ◆ Mineralwasser, Softgetränke und Säfte
- ◆ Fassbier, Rot- und Weißwein (Hausmarke)
- ◆ Kaffee und Tee
- ◆ ein Festsaal (entsprechend der Personenzahl)
- ◆ festlich eingedeckte Tische (ohne Blumengestecke)
- ◆ persönliche Absprache und Beratung
- ◆ professionelle Betreuung während der Veranstaltung

Je nachdem in welchem Umfang Sie feiern möchten, bieten wir Ihnen die Pauschale gern variabel an:

Klassik	€ 74,00 pro Person bis 6 Stunden
Klassik fun	€ 85,00 pro Person inklusive Longdrink-Auswahl
Premium	€ 84,00 pro Person bis 8 Stunden
Premium fun	€ 98,00 pro Person inklusive Longdrink-Auswahl

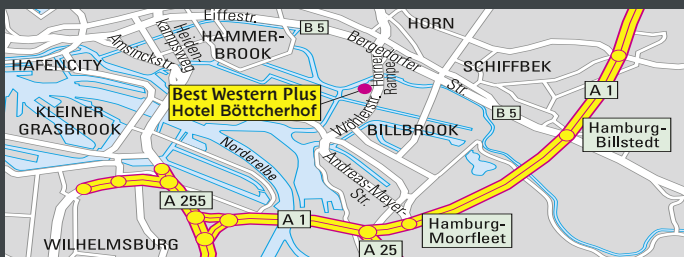
Die aufgeführten Preise gelten für eine Feierlichkeit ab 30 Personen und für eine Veranstaltungszeit zwischen 12.00 Uhr mittags bis 01.00 Uhr nachts. Danach können weitere Nachtzuschläge anfallen.



chez Max Smokers Bar & Lounge im Best Western Plus Hotel Böttcherhof

Genießen Sie hochwertige Zigarren und Zigarillos der Marke Davidoff und finden verdiente Entspannung bei einem guten Glas Whisky. Der Humidor-Schrank hält mit fachgerecht gelagerten Zigarrensorten der Marken ZINO PLATINUM, ZINO Classic und DAVIDOFF für jeden Geschmack das richtige Format mit der passenden Tabakmischung bereit. Die perfekte "geistige" Ergänzung dazu finden Sie in unserem ausgewählten Spirituosenangebot. Speisen können Sie in unserer Lounge oder auf der angrenzenden Terrasse ebenfalls.

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr



Best Western Plus Hotel Böttcherhof

Wöhlerstraße 2 • 22113 Hamburg

Tel. 040 / 73187 - 0

www.boettcherhof.com

info@boettcherhof.com