

*12-Gang-*  
**BEAUFORT-MENÜ**



## HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER ELBE!

Die Grande Dame der Seebäderschiffe, die MS Seute Deern, hat ihren prominenten Liegeplatz im Traditionsschiffhafen in der Hafencity. Die Seute Deern bietet nicht nur beste Aussichten auf die Elbphilharmonie, sondern eröffnet auch neue kulinarische Horizonte!

*Alle Mann  
an Bord,  
das Beaufort-  
Menü legt ab!*



*Wir stechen zusammen bei leichter Brise  
in See und kehren ohne Orkanspäden und  
mit einem guten Gefühl im Bauch zurück.*

Speziell für die Möglichkeiten an Bord der Seuten Deern haben wir das Beaufort-Menü entwickelt. In Anlehnung an den Namensgeber Sir Francis Beaufort, der die Windstärke in 12 Bereiche eingeteilt hat, servieren wir Ihnen auf dem charmanten Seebäderschiff ein abwechslungsreiches und stürmisches 12-Gang-Menü. Als Reminiszenz an das Traditionsschiff Seute Deern und mit bestem Blick auf die Elbphilharmonie.

Und keine Sorge – wie bei den zunehmenden Windstärken auch, sind die Übergänge zwischen den einzelnen Gängen fließend und zügig. So bleibt Ihnen genügend Zeit, die Seute Deern, die Hafencity und die Aussicht zu genießen.

<b>BRISE</b> (GANG 1-3)	<b>WIND</b> (GANG 4-6)	<b>STURM</b> (GANG 7-9)	<b>ORKAN</b> (GANG 10-12)
----------------------------	---------------------------	----------------------------	------------------------------

Das Beaufort-Menü ist konzipiert für 80-120 Personen und eine Dauer von 5 Stunden. Gern können Sie danach noch weiterfeiern. Alle Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.

# 12-Gang- BEAUFORT-MENÜ

## WARME JAHRESZEIT

Für alle eingedeckt

### IN DER TISCHMITTE

Feinste Brotauswahl: französisches Baguette • Olivenpavé • Walnuss-baguette • Tomatenpavé • Aprikosen-Haselnuss-Brot • Roggen-Feigen-Brot **DAZU PASSENDE DIPS:** Tomaten-Chili-Tapenade • Mango-rosa-Bereren-Chutney • Wiesenkräuter-Gremolata



### FRÜHLINGSHAFTES LÜFTCHEN

BRISE (GANG 1-3)	WIND (GANG 4-6)	STURM (GANG 7-9)	ORKAN (GANG 10-12)
Speckpflanzerl • Erbsen-sprossen-Salat • Bier-Senf-Dip	Tomaten-Gin-Süppchen • grüner Pfeffer • Sellerie	<b>Kräuterrisotto • Limette • junger Lauch • Kräuterseitling</b>	<b>Beerenkompott • Vanillesahne</b>
Matjesfilet • Apfelchutney • Preiselbeercreme	Süßmais-Basilikum-Süppchen • Gremolata	<b>Hamburger Labskaus • Roll-mops • Wachtelei • Essiggemüse</b>	<b>Pannacotta • Erdbeer-mark • Pistazien</b>
Sommersalat • Kerne und Sprossen • Himbeervinaigrette	Rahmsüppchen von Krustentieren • Fenchel	<b>Backhendl • Pesto-Kartoffelsalat • Preiselbeere • Zitrusfrüchte</b>	<b>Sommerfrüchte • Maraschino</b>

### SOMMERLICHER FÖHN

BRISE (GANG 1-3)	WIND (GANG 4-6)	STURM (GANG 7-9)	ORKAN (GANG 10-12)
Caipirinha-Lachs • Rohrzucker • Cachaça-Vinaigrette • Melone • Keta-Kaviar	Kaltes Gurkensüppchen • Eismeergarnelen • fermentierter Bergpfeffer	<b>Tuna in Sesam • Wakame • Koriander-Mayonnaise</b>	<b>Beerentarte • Limetten-creme</b>
Wachtelbrust • Champagner-linsen • Himbeervinaigrette • Apfel	Erdbeergazpacho • Minze	<b>Bäckchen geschmort vom Weideochsen • Cremepolenta • Karotte • Portweinjus</b>	<b>Schokoladenmousse Grand Cru • Knalleffekt</b>
Ras-el-Hanout-Bulgur • junger Knoblauch • Joghurt	Süppchen von der Zuckerbse	<b>Zitronenhühnchen • Tandoori • Kichererbsenpüree • Petersilie</b>	<b>Rosé-Champagner-Süppchen • Beerenfrüchte</b>

# 12-Gang- BEAUFORT-MENÜ

## KALTE JAHRESZEIT



Für alle eingedeckt

### IN DER TISCHMITTE

Feinste Brotauswahl: französisches Baguette · Olivenpavé · Walnussbaguette · Tomatenpavé · Aprikosen-Haselnuss-Brot · Roggen-Feigen-Brot **DAZU PASSENDE DIPS:** Apfel-Lavendel-Chutney · Zwiebelschmalz · Stiltoncreme

### HERBSTLICHER ZUG

#### BRISE (GANG 1-3)

Wurstsalat · Zwiebeln ·  
Gewürzgurken

Marinierter Rotkohl · Manda-  
rinen · Kerne · Frischkäse

Süß-sauer marinierte Rote  
Bete · Kerbeldip

#### WIND (GANG 4-6)

Rahmsüppchen von der  
Steckrübe · Majoran

Kürbissüppchen ·  
steirisches Kernöl

Sellerie-Curry-Süppchen ·  
Croûtons

#### STURM (GANG 7-9)

**Mit Speicherstadtgewürzen  
geschmorte Maispoularde ·  
Kartoffelragout**

**Frikadelle vom Damwild · Senf-  
dip · Lauchmelange · Speck**

**Waldpilzstrudel ·  
Kräuter-Pilz-Rahm**

#### ORKAN (GANG 10-12)

**Beerenkompott ·  
Vanillesahne**

**Joghurtmousse ·  
Quitte · Sanddornsauce**

**Orangentarte · Lavendel**

### WINTERLICHE BRISE

#### BRISE (GANG 1-3)

Glasierte Geflügelleber · Feldsalat ·  
Weintrauben · Balsamico

Geräucherter Butterlachs · Gurken-  
Sauerrahm · Keta-Kaviar

Violetter Kartoffelsalat · Kürbis-  
mousse · Chillifäden

#### WIND (GANG 4-6)

Rahmsüppchen von der Pesti-  
nake · Wildschweinschinken

Samtsuppe von der Ess-  
kastanie · kubanischer Rum

Rotwild-Essenz ·  
Johannisbeere

#### STURM (GANG 7-9)

**Gegrillte Riesengarnele · ge-  
schmorter Fenchel · Safrannage**

**Gebackene Entenkeule · Honig-  
Kardamom-Jus · Spitzkohl**

**Trüffelravioli · Kartoffel-Sellerie-  
Mousseline · Portweinsauce**

#### ORKAN (GANG 10-12)

**Warmer Kirsch-Zimt-  
Crumble**

**Lebkuchenmousse ·  
Zitrusfrüchte**

**Orangenflammeri · kara-  
mellierte Kumquats ·  
Lavendel**

# 12-Gang- BEAUFORT-MENÜ

## DIE PASSENDEN GETRÄNKE

### SEKT ZUM EMPFANG

Schlosskellerei Affaltrach Württemberg Brillant, Flaschengärung, rosé

### MINERALWASSER

Still und mit Kohlensäure

### WEISSWEIN

Vesper-Dîner-Weißwein

*Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Kerner. Im Bouquet Limette, Grapefruit und Orangenschale. Im Geschmack Apfel- und Orangenaroma. Unkomplizierter und frischer Weißwein.*

### ROTWEIN

Vesper-Dîner-Rotwein

*Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Cabernet, Merlot, Lagrein und Dornfelder, im Holzfass gereift. Im Bouquet rote Früchte wie Kirsche und Blaubeere, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeere, rote Grütze, im Abgang junge Tannine und Paprika.*

### BIER

Beck's und Beck's alkoholfrei

### KAFFEE

Kaffeespezialitäten und Tee



Alle Getränke  
im Preis  
**INKLUSIVE**

# 12-Gang- BEAUFORT-MENÜ KALKULATION

Vorgenanntes Beaufort-Menü inklusive aller Equipment- und Dekorationsartikel, beschriebener Getränkeauswahl und Service bieten wir an Bord der Seuten Deern zu folgenden Konditionen an:

Brunckhorst Catering  
Jacobsenweg 7-11  
22525 Hamburg  
Tel.: 040 5520360  
Fax: 040 5406617  
info@brunckhorst-catering.de  
www.brunckhorst-catering.de

Veranstaltungsgröße	80-120 Personen
Veranstaltungsdauer	5 Stunden
Menü 1 (Frühlingshaftes Lüftchen, Herbstlicher Zug)	83,50 Euro pro Person
Menü 2 (Sommerlicher Föhn, Winterliche Brise)	88,20 Euro pro Person
<b>ZUBUCHBARE LEISTUNGEN</b>	
Verlängerungsstunde (inklusive Getränken und Personal)	15 Euro pro Person
DJ inklusive Beleuchtungsanlage	1.200 Euro pauschal
Longdrinkpauschale	9,50 Euro pro Person
Ausfahrt der Seuten Deern	auf Anfrage
<b>ZUSÄTZLICHE POSITIONEN</b>	
Locationmiete Seute Deern	2.200 Euro pauschal
Endreinigung	350 Euro pauschal

