

### **Wichtige Informationen:**

- **Gruppenbuchungen:** Alle Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen buchbar.
- **Preisangaben:** Die angegebenen Preise gelten pro Person und beinhalten die ausgewählten Gerichte. Getränke sind nicht im Preis enthalten und werden nach Verbrauch berechnet.
- **Bestätigung:** Für Gruppenbuchungen benötigen wir eine Bestätigung mindestens 1 Woche im Voraus.
- **Anpassungen:** Sonderwünsche oder Anpassungen an den Menüs können gegen Aufpreis berücksichtigt werden.

### **Zahlungsbedingungen:**

- **Zahlung auf Rechnung:** 7 Tage nach Erhalt der Rechnung.
- **Kostenübernahmeerklärung:** Eine schriftliche Bestätigung der Kostenübernahme ist im Vorfeld zwingend erforderlich.
- **Zahlungshinweis:** Bitte stellen Sie sicher, dass die Zahlung innerhalb des angegebenen Zeitraums erfolgt, um Verzögerungen oder Zusatzkosten zu vermeiden.

### **Zusätzliche Hinweise:**

- Bitte beachten Sie, dass bei jedem Menü die Auswahl für die gesamte Gruppe bindend ist.
- Die Menükarten werden für Ihre Veranstaltung extra gedruckt. Bei Optionen zwischen Vorspeise und Hauptgang können Ihre Gäste vor Ort wählen.

## **HAVN Rooftop Menü 1**

*Klassische Delights und Leckereien*

3-Gang-Menü | 49,00 € netto pro Person

---

### **Vorspeise**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

- ***Vorspeisenvariation Classic***

Verschiedene Vorspeisen (Auch als vegetarische Variation)

oder

- ***Carpaccio vom Rind***

Rucola | Parmesan

---

### **Hauptgang**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

- ***Sous-vide-Lachs***

Ofenkartoffel | Sour Cream

oder

- ***Black-Angus-Rumpsteak***

Gemüse der Saison | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter |

oder

- ***Taglioni al Tartufo***

Trüffel-Sahnesoße | Parmesan | italienischer Trüffel

---

### **Dessert**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

- ***Pistazien-Kokos-Tiramisu***

oder

- ***Tartufo Bianco***

**HAVN Rooftop Menü 2**

*Sushi- und asiatische Aromen*

3-Gang-Menü | 40,50 € netto pro Person

---

**Vorspeise**

• ***Tempura-Garnelen***

Chili Mayo | rote Zwiebel | Teriyaki | Sesam

---

**Hauptgang**

• ***Sushi Mix "Sylt" zum Teilen***

Truffle Roll | Dragon Roll | Surf & Turf | Futo Maki Tempura

---

**Dessert**

• ***Tartufo Bianco***

Weißer Trüffel-Eispraline | flüssiger Kern

---

**HAVN Rooftop Menü 3**

*Mediterrane Köstlichkeiten*

3-Gang-Menü | 38,00 € netto pro Person

---

**Vorspeise**

• ***Karotten-Ingwer-Suppe***

Schmand | Landbrot

---

**Hauptgang**

• ***Trüffel-Burger***

Black-Angus-Beef | Cheddar | Brioche | Trüffelcreme | Gewürzgurke | Röstzwiebel |  
Fritten

---

**Dessert**

• ***Pistazien-Kokos-Tiramisu***

---

**HAVN Rooftop Menü 4**

*Vegetarisches & Frisches*

3-Gang-Menü | 39,00 € netto pro Person

---

**Vorspeise**

• ***Burrata***

Kirschtomaten | Pesto | Kalamata-Oliven

---

**Hauptgang**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

• ***Taglioni al Tartuffo***

Pasta in Trüffel-Sahnesoße | Parmesan | italienischer Trüffel

oder

• ***Buddha Bowl***

Basic Bulgur-Quinoa | Avocado | Salat | Kohlrabi | Edamame | rote Zwiebel | Cranberries |  
Nüsse | Sesam-Dressing

*Optional auch wahlweise mit Lachs oder Hähnchen*

---

**Dessert**

• ***Tartufo Bianco***

Weißer Trüffel-Eispraline | flüssigem Kern

---

**HAVN Rooftop Menü 5**

*Deftige Klassiker und Spezialitäten*

3-Gang-Menü | 48,00 € netto pro Person

---

**Vorspeise**

• ***Tempura Garnelen***

Chili Mayo | rote Zwiebel | Teriyaki | Sesam

---

**Hauptgang**

• ***Black Angus Roastbeef***

Süßkartoffelpüree | Kräuterbutter

---

**Dessert**

• ***Pistazien-Kokos-Tiramisu***

---

## **HAVN Rooftop Menü 6**

*Rind und Lamm – Ein Genuss für Feinschmecker*

3-Gang-Menü | 55,00 € netto pro Person

---

### **Vorspeise**

- ***Duett von Carpaccio und Vitello***

Zartes Rindercarpaccio | feines Vitello tonnato | frische Kräuter | Parmesan

---

### **Hauptgang**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

- ***Rib Eye Steak mit Rosmarinkartoffeln***

Saftiges Rib Eye Steak | Rosmarinkartoffeln | Beilagensalat

oder

- ***Lammfilet mit Süßkartoffelpüree***

Zartes Lammfilet | Süßkartoffelpüree | gegrilltes Gemüse

---

### **Dessert**

- ***Pistazien-Parfait mit frischen Beeren***

Cremiges Pistazien-Parfait | saisonale Beeren

---

**HAVN Rooftop Menü 7**

*Italienische Klassiker und Meeresspezialitäten*

3-Gang-Menü | 42,00 € netto pro Person

---

**Vorspeise**

• ***Karotten Ingwer Suppe***

Zartes Rindercarpaccio | feines Vitello tonnato | frische Kräuter | Parmesan

---

**Hauptgang**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Varianten:

• ***Gnocchi Salsiccia***

Frische Gnocchi | würzige Salsiccia | Tomaten-Rosmarinsauce

oder

• ***Risotto mit Meeresfrüchten***

Cremiges Risotto | Meeresfrüchte | frische Kräuter

---

**Dessert**

• ***Panna Cotta***

Klassische Panna Cotta | frische Beeren | fruchtiges Fruchtsorbet

---

## HAVN Weihnachtsmenü 1

3-Gang-Menü | 55,00 € netto pro Person

---

### Vorspeise

- **Sinfonia Mista**

Zucchini | Auberginen | Paprika | Artischockenherzen | getrocknete Tomaten | Kalamata-Oliven | Zwiebeln | Peperoni | Bresaola | Weintrauben | Möhren | Strauchtomaten | Büffelmozzarella

- oder -

- **Beef Carpaccio**

Rinderfilet | Grana Padano | Rucola | Balsamico-Creme | Olivenöl | Pinienkerne

---

### Hauptgang

- **Black Angus Rumpsteak**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Lachsfilet**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Maispouardenbrust**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

---

### Dessert

- **Saisonales Tiramisu**

Tiramisu-Crème | Crumbles

- oder -

- **HAVN Crème Brûlée**

Crème Brûlée | karamellierter Zucker | frische Beeren | Vanille

## HAVN Weihnachtsmenü 2

3-Gang-Menü | 56,00 € netto pro Person

---

### Vorspeise

- **Lachs Carpaccio**

Lachscarpaccio | Gambas | Zitronenöl | Kresse

- oder -

- **Rote Beete Carpaccio**

Wildkräutersalat | zweierlei Ziegenkäse | Nüsse | Preiselbeere

- oder -

- **Entenbrust Carpaccio**

Geräuchertes Entenbrustfilet | Waldorfsalat | Feldsalat | Preiselbeere | Mandelsplitter | Kresse

---

### Hauptgang

- **Norwegisches Wildlachsfilet**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Französisches Barbarie Entenbrustfilet**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Black Angus Rumpsteak**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

---

### Dessert

- **Lebkuchen Tiramisu**

Tiramisu-Crème | Lebkuchenstückchen

- oder -

- **Butterkeks Parfait**

Halbgefrorenes Parfait | marinierte Beeren | Butterkeks | Crumble | Minze

### **HAVN Weihnachtsmenü 3**

3-Gang-Menü | 58,00 € netto pro Person

---

#### **Vorspeise**

- **Entenbrust Carpaccio**

Geräuchertes Entenbrustfilet | Waldorfsalat | Feldsalat | Preiselbeere | Mandelsplitter | Kresse

- oder -

- **Beef Tatar Stroganoff**

Argentinisches „Black Angus“ Rinderfilet | schwarzer Knoblauch | Stroganoff-Crème | Gin-Gurke | Bio-Kresse

---

#### **Hauptgang**

- **Black Angus Rumpsteak**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Winterkabeljaufilet**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Französische Barbarie Ente**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

---

#### **Dessert**

- **Spekulatius Tiramisu**

Tiramisu-Crème | Spekulatius-Crumble

- oder -

- **Cheesecake**

Weißer Schokolade | Frischkäse | Beeren | Crumble | Minze

## HAVN Weihnachtsmenü 4

3-Gang-Menü | 67,00 € netto pro Person

---

### Vorspeise

- **Entenbrust Carpaccio**

Geräuchertes Entenbrustfilet | Waldorfsalat | Feldsalat | Preiselbeere | Mandelsplitter | Kresse

- oder -

- **Ziegenkäse BonBon**

Ziegenkäse im Wan-Tan BonBon | Feigen Carpaccio | Wildkräutersalat | Honig | Walnüsse | Preiselbeere

---

### Hauptgang

- **Argentinisches Black Angus Rinderfilet**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Lamm Carée**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

- oder -

- **Französische Barbarie Ente**

Rotkohl | hausgemachte Knödel | Portweinjus | Bratapfel-Ragout

---

### Dessert

- **Spekulatius Tiramisu**

Tiramisu-Crème | Spekulatius

- oder -

- **Christstollen Parfait**

Christstollen Parfait | Glühwein-Zabaione | Apple | Crumble

## **HAVN First Class Getränkepauschale**

3 Stunden | 59,00 € netto pro Person

---

### **Erfrischungen**

• Coca Cola | Fanta | Sprite | Coca Cola Zero | San Pellegrino Mineralwasser | Acqua Panna Stilles Wasser | Apfelschorle

### **Für die Anstoßmomente**

• Aperol Spritz | Sarti Spritz | Prosecco

### **Bierauswahl**

• Warsteiner Pils | Warsteiner Hefeweizen

### **Weine**

• Ausgewählte Rot- und Weißweine

### **Warme Getränke**

• Kaffee | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Tee (verschiedene Sorten)

## **HAVN Premium Selection Getränkepauschale**

3 Stunden | 77,00 netto pro Person

---

### **Erfrischungen**

- Coca Cola | Fanta | Sprite | Coca Cola Zero | San Pellegrino Mineralwasser | Acqua Panna Stilles Wasser | Apfelschorle

### **Für die Anstoßmomente**

- Aperol Spritz | Sarti Spritz | Prosecco

### **Bierauswahl**

- Warsteiner Pils | Warsteiner Hefeweizen

### **Weine**

- Ausgewählte Rot- und Weißweine

### **Warme Getränke**

- Kaffee | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Tee (verschiedene Sorten)

### **Cocktails & Longdrinks**

- Caipirinha | Cosmopolitan | Cuba Libre | Gin-Tonic
- Wodka-Lemon | Wodka-Cranberry | Wodka-Maracuja

## **HAVN Exklusive Eleganz Getränkepauschale**

3 Stunden | 96,00 € netto pro Person

---

### **Erfrischungen**

- Coca Cola | Fanta | Sprite | Coca Cola Zero | San Pellegrino Mineralwasser | Acqua Panna Stilles Wasser | Apfelschorle

### **Für die Anstoßmomente**

- Aperol Spritz | Sarti Spritz | Prosecco

### **Bierauswahl**

- Warsteiner Pils | Warsteiner Hefeweizen

### **Weine**

- Ausgewählte Rot- und Weißweine

### **Warme Getränke**

- Kaffee | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Tee (verschiedene Sorten)

### **Cocktails & Longdrinks**

- Sex on the Beach | Tequila Sunrise | Pina Colada | Strawberry Colada | Mojito | Caipirinha | Cosmopolitan | Cuba Libre
  - Gin-Tonic | Rum-Cola | Wodka-Lemon | Wodka-Cranberry | Wodka-Maracuja | Whiskey-Cola
-

## **HAVN Buffet Angebot 1**

*Kulinarische Genüsse in stilvollem Ambiente*

Buffet | Preis auf Anfrage

---

### **Vorspeisen**

- *Carpaccio vom Rind*  
mit Rucola und Parmesan
  - *Antipasti Gemüse*  
Zucchini | Aubergine | Paprika | Ingwer-Karotten | Oliven
  - *Getrübelter Frischkäse*  
mit Rote Bete, Parma Schinken, Nüssen und Honig
  - *Griechischer Salat*  
Tomate | Gurke | Feta Käse | rote Zwiebel
  - *Vitello Tonnato*  
mit Kalb, Thunfisch-Creme und Kapern
  - *Fjord Lachs*  
mit Gemüse des Marktes und Kartoffelgratin
- 

### **Hauptgerichte**

- *Hähnchenbrustfilet*
  - *Show Cooking*  
Pasta aus dem Parmesan-Leib  
mit Trüffel-Sahnesoße und Parmesan
  - *Argentinisches Roastbeef im Ganzen, tranchiert*  
mit grüner Pfeffersoße
- 

### **Desserts**

- *Cheesecake*  
mit Beeren-Ragout und Minze
- *Mousse au Chocolat*  
mit Beeren-Ragout und Pistazie

## HAVN Buffet Stationen

Kulinarische Genüsse in stilvollem Ambiente

Buffet | Preis auf Anfrage

---

### Vorspeisen

- **Brot- und Salatbar**

Basis: Blattsalate, Rucola, Babyspinat

Toppings: Tomaten | Gurken | Paprika | Nüsse | Croutons | Falafel

Dressings: Vinaigrette | Joghurtdressing | Balsamico

- **Antipasti-Station**

Mariniertes Gemüse (Auberginen | Zucchini | Paprika)

Oliven | Kapern | eingelegte Artischocken

Hummus | Tzatziki

- **Taco-Station**

Tortillas: Weich und hart

Füllungen: Rinderhack | Hähnchen | Bohnen | Gemüse

Toppings: Guacamole | Salsa | Sauerrahm | Käse

---

### Hauptgerichte

- **Roastbeef-Station**

Grüne Pfeffersoße | Steakpfeffer

Trüffel-Püree

Mediterranes Gemüse

- **Pasta-Station**

Trüffelpasta aus der Parmesanleib

- **Sushi-Bar**

Sushi-Variationen (mit Fisch und vegetarisch)

Sojasauce | Wasabi | Ingwer

---

### Desserts

- **Mousse au Chocolat**

mit Beeren-Ragout und Pistazie

- **Tiramisu**

- **Schokoladenbrunnen**

Frische Früchte (Erdbeeren | Ananas | Bananen)

Marshmallows und Kekse zum Dippen

## **HAVN Weihnachtsbuffet**

*Festliche Genüsse für eine unvergessliche Weihnachtszeit*

Buffet | Preis auf Anfrage

---

### **Vorspeisen**

- *Waldorfsalat*  
mit Sellerie, Apfel und Cranberries
  - *Antipasti (vegan)*  
Zucchini | Aubergine | Paprika | Ingwer-Karotten
  - *Rote Bete Apfelsalat (vegan)*  
mit Preiselbeeren und grünem Tabasco
  - *Getrübelter Frischkäse*  
mit Schinken, Honig und Nüssen
- 

### **Hauptgerichte**

- *Pasta aus dem Parmesanleib*  
mit Trüffel-Sahnesoße
  - *Geschmorte Entenkeule*  
mit Rotkohl, Knödel und Bratapfel
  - *Kräuter Lachs*  
mit Safransoße, Kirschtomaten und Basmatireis
  - *Kürbispüree (vegan)*  
mit glasiertem Gemüse
- 

### **Desserts**

- *Gewürz Mousse au Chocolat*  
mit marinierten Beeren
- *Blutorangen Tiramisu*  
mit Mandeln und Mascarpone