Das Parkcafé in Ohlsdorf



Abschiedsempfänge

Stilvoll & professionell

Gaumenfreuden



Zum Empfang

Hugo – Haus Klassiker	8,00 €
Aperol Spritz – Sommer Klassiker	8,00 €
Lillet Wildberry	8,00 €

Bouvet Cremant Fl. Bouvet Cremant Rosè Fl. Prosecco feinperlig Fl. Schloss Trier Jahrgangssekt Fl. Champagner nach Wahl	54,00 € 59,00 € 40,00 € 42,00 €
Champagner nach Wahl	auf Anfrage



Park Vesper

Junge Erbsen-Cremesuppe mit Minzschmand

Gespießte Spaghetti-Reisnudeln auf marinierten Gemüsesalat Pastetentörtchen mit mediterranem Gewürzschmand Gespießter Mozzarella mit Kirschtomate an Rucola-Pesto Knusperbaguette mit grünem Hummus und getrockneten Tomaten Gebackener Blumenkohl Hoch 3 auf Quinoa-Salat Mediterrane Landschnitte mit Gewürzschmand

Panna Cotta mit Frucht-Spiegel

Fritz Vesper

Gourmet Vielfalt

Camembert auf Sesam Baguette
Walnussbaguette mit Pfefferschinken
Wildlachspraline auf Kartoffelröstinchen
Krustencanapé mit rosa Kräuterroastbeef
Avocado, Feldtomaten-Chutney mit Gewürz-Topping auf Landschnitte
Mini Backschnitzel & Bärlauch Kartoffelsalat
Geschichtetes Mousse au Chocolat mit Waldbeerenkompott

zur Wahl:

Stimulierendes Orangen-Karottensüppchen mit Kürbisöl und / oder Edel-Currywurst vom Landschlachter mit Tomaten-Zwiebelconcassée

p. P. 38,00 € / p. P. 41,00 €

Hanse Vesper

Herzhaft, Grün & Süß

Vital-Bergkäse-Schnittchen
Baguette mit Bruschetta Tomaten-Creme
Roggenschnitte mit geräucherter Putenbrust
Knusperschnitte mit Rauchschinken und Saurem

Grüne Vital-Gartenvielfalt mit gebackener Sesam-Geflügel-Knusperstange

Süße saisonale Mundstücke aus der Hauskonditorei z.B. mit Altländer Apfel, Sahneschnitte, Joghurt Frucht, Mini Plunder oder ...

p. P. 34,50 €

Auf Wunsch reichen wir zusätzlich einen Suppenstarter nach Wahl

Bauern Vesper

Klassiker aus der Heimat

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit herzhafter Einlage

Weintrauben-Bergkäse-Spieß Canapé mit zweierlei Wildlachs Landschnitte mit grober Bauernwurst Hausschnitte mit Frischkräuter-Schmandkäse Krustenbaguette mit gekochtem Backenschinken

Mediterraner Pasta-Salat mit Mini-Fleischpflanzerl Klassiker – Rote Waldbeerengrütze mit Vanillehaube

Ohlsdorfer Kaffeetafel

Das Feinste aus der Hauskonditorei von der Etagere

Feine & süße Mundstück-Vielfalten von der Etagere, z.B. Altländer Obstschnitte, Joghurt Frucht, Mini-Plunder, Fruchtstreusel, Schoko & Frucht bis zum Sahnestückchen,

dazu frisch gebrühter Filterkaffee, feiner Bio-Schwarztee und heiße Schokolade

p. P. 31,50 €



Lieber zu Hause feiern? AB 25 PERSONEN

Wenn Sie gerne Ihre Abschiedsfeier zu Hause oder an einem anderen Ort feiern möchten, stehen wir Ihnen gerne mit unserem Cafè Fritz Catering-Service zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.





Gourmet-Menü

Blumenkohlsüppchen & Parmesan Chips

Französische Pintade

Geschmortes P<mark>erlhu</mark>hnbrüstchen an Cabernet-Jus, grüner Mandelsp<mark>argel</mark> und Ka<mark>rtoffel-</mark>Gratintörtchen

Saisonaler Fruchtcrumble – Frisch aus dem Ofen zum löffeln

p. P. 45,50 €

Friesen-Menü

Cr<mark>emige</mark>s Kartoffelsüppchen mit geröstetem Speck & Schmand

Friesisches Roastbeef im Kräuterkleid (kalt)

mit Remouladensauce, herzhaften Bratkartoffeln und Vital Salatbouquet

Zweierlei Mundstücke aus der hauseigener Konditorei auf der Etagere

p. P. 42,50 €

Königs-Menü

Püriertes Tomatensüppchen mit Mozzarella und Kürbisöl

"Königspastete"

Feines von der Hähnchenbrust, Jungerbsen, zweierlei Spargel an Rieslingsauce in Blätterteigpastete Schweizer Mousse au Chocolat mit Beerenkompott

p. P. 39,<mark>00 €</mark>

Gerne kochen und servieren wir auch Ihr Wunschmenü.











Auf Wunsch

Getränkepauschale Klassik

Aqua Mineralwasser, Softgetränke, Apfel- und Orangensaft, frisch gebrühter Filterkaffee, feine Bio-Tees und heiße Schokolade

> Pauschale für 2 Stunden p. P. 19,90 €

Getränkepauschale Gourmet

Rot- und Weißwein – unsere Hausempfehlung Bierspezialität vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier Aqua Mineralwasser, Softgetränke, Apfel- und Orangensaft, frisch gebrühter Filterkaffee, feine Bio-Tees und heiße Schokolade

> Pauschale für 2 Stunden p. P. 27,70 €

Selbstverständlich berechnen wir die Getränke auch einzeln nach Verzehr.



Gemeinsam Erlebtes verbindet Menschen

In enger Partnerschaft mit den Bestattungsinstituten und dem Ohlsdorfer Friedhof gestalten wir einfühlsame Empfänge – von klein bis groß – mit dem passenden Ambiente. Unsere Küche & Konditorei vereinen traditionelle Kochkunst mit hausgemachten Backwaren und sorgt so für wohltuende kulinarische Begleitung.



Wir sind für Sie da, Ihre Familie Ränsch & Team

Café Fritz

Fuhlsbüttler Str. 758 • 22337 Hamburg
Tel.: +49 (40) 59 355 340 • www.cafefritz-hamburg.de

Bitte beachten Sie, dass wir montags und dienstags Ruhetage haben. Für größere Gesellschaften öffnen wir unser Haus jedoch gerne auch an diesen Tagen nach vorheriger Absprache.

Wenn Sie sich bei uns rundum wohlgefühlt haben, freut sich unser Küchen- und Serviceteam über eine kleine Wertschätzung in Form eines Trinkgeldes von 8 bis 12 %.

