

# Das Parkcafé in Ohlsdorf



Abschiedsempfänge  
**Stilvoll & professionell**  
Gaumenfreuden



24

## Zum Empfang

Hugo – Haus Klassiker	8,00 €
Aperol Spritz – Sommer Klassiker	8,00 €
Lillet Wildberry	8,00 €
Bouvet Cremant Fl.	54,00 €
Bouvet Cremant Rosè Fl.	59,00 €
Prosecco feinperlig Fl.	40,00 €
Schloss Trier Jahrgangssekt Fl.	42,00 €
Champagner nach Wahl	auf Anfrage



## Park Vesper

- Junges Erbsen-Cremesuppe mit Minzschmand
- Crêpe-Röllchen mit Frischkäse, Rucola & Paprika
- Pastetentörtchen mit mediterranem Gewürzschmand
- Gespießter Mozzarella mit Kirschtomate an Rucola-Pesto
- Knusperbaguette mit grünem Hummus und getrockneten Tomaten
- Gebackene Gemüsebällchen auf rotem Linsensalat und Kräuterschmand
- Tramezzini gefüllt mit Wildlachs im Dillschmand und Gurken-Topping
- Vanille-Apfel mit Crumble zum Löffeln

p. P. 33,80 €

## Fritz Vesper

### Gourmet Vielfalt

Camembert auf Sesam Baguette  
Walnussbaguette mit Pfefferschinken  
Wildlachspraline auf Kartoffelröstinchen  
Krustencanapé mit rosa Kräuterroastbeef  
Olivenpaste & getrocknete Tomate auf Sesamschnitte  
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-Zwiebelconccassée

p. P. 36,50 € / p. P. 39,90 €

## Hanse Vesper

### Herzhaft, Grün & Süß

Vital-Bergkäse-Schnittchen  
Baguette mit Bruschetta Tomaten-Creme  
Rogenschnitte mit geräucherter Putenbrust  
Knusperschnitte mit Rauchschinken und Saurem  
Grüne Vital-Gartenvielfalt mit gebackener Sesam-Geflügel-Knusperstange  
Süße saisonale Mundstücke aus der Haus Konditorei  
z.B. mit Altländer Apfel, Sahneschnitte, Joghurt Frucht, Mini Plunder oder ...

p. P. 33,50 €

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

p. P. 32,50 €

## Ohlsdorfer Kaffeetafel

**Frisch aus der eigenen Hauskonditorei**

Feine & süße Mundstück-Vielfalt von der Etagere, z.B.  
Altländer Obstschnitte, Joghurt Frucht, Mini-Plunder, Fruchtstreusel, Butterkuchen,  
Schoko & Frucht bis zum Sahnestückchen,  
dazu frisch gebrühter Filterkaffee, feiner Bio-Schwarztee und heiße Schokolade

p. P. 29,80 €



## 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 Café Fritz Catering-Service zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



## Hanseaten-Menü

Knusper-Vitalsalat mit fruchtigem Balsamicodressing,  
dazu Wildkräuter-Croûtons und gerösteten Nüssen

### **Hamburger Pannfisch**

mit zweierlei Kuddels Tagesfang aus dem Meer  
Dijonsensauce, jungem Blattspinat und gebuttertem Kartoffelpüree  
Ofenfrischer Altländer Apfel-Crumble zum Löffeln

p. P. 42,80 €



## Friesen-Menü

Cremiges 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. 39,80 €



## 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. 38,- €

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 Zusammenarbeit mit den Bestattern und dem Ohlsdorfer Friedhof schaffen wir für kleine bis große Empfänge immer die angemessenen Räumlichkeiten und den richtigen Rahmen. Kulinarisch kochen wir traditionell und backen hausgemacht.

Wir sind für Sie da,  
Ihre Familie Ransch & Team



### Café Fritz

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

*Wenn Sie mit unserem Küchen- und Serviceteam zufrieden waren, würde dieses sich über eine kleine Anerkennung von 8 bis 12 % Mitarbeiter Tipp sehr freuen.*

## BESUCHEN SIE UNS AUCH IM LITERATURHAUSCAFÉ AN DER ALSTER

Literaturhauscafé  
GRAND CAFE HAMBURG

CAFÉ & RESTAURANT • EVENTS & FAMILIENFEIERN  
SCHWANENWIK 38 • 22087 HAMBURG • TELEFON 040 - 22 01 300  
[WWW.LITERATURHAUSCAFE.DE](http://WWW.LITERATURHAUSCAFE.DE)