

Das Parkcafé in Ohlsdorf



Abschiedsempfänge
Stilvoll & professionell
Gaumenfreuden



Zum Empfang

Fritz Sprizz – Prosecco, Holunderblütenextrakt, frische Minze, Sodawasser, Eis	5,90 €
Klassisch – Glas Jahrgangssekt	4,00 €
Feinperlig – Glas Edelprosecco	4,00 €
Edel-Champagner Glas nach Wahl	ab 8,80 €
Sherry – medium dry	3,90 €
Martini bianco – extra dry mit Olive	3,90 €



Bauern Vesper

Altländer Bauernsüppchen vom Wiesenrind
Krustenbaguette mit gekochten Backenschinken
Nußschnitte mit frischen Kräuterschmandkäse
Baguette mit grober Bauernwurst
Canapéé mit zweierlei Wildlachs
Trauben-Käsespieß
Hausgemachter Fussilisalat mit Mini Fleischpflanzerl
Hamburger Rote Grütze mit Vanille

p. P. 19,80 €



Fritz Vesper

Hamburger Gourmet Vielfalt
Camembert auf Sesam Baguette
Walnußbaguette mit Pfefferschinken
Wildlachspraline auf Kartoffelröstinchen
Krustencanapéé mit rosa Kräuterroastbeef
Hausgemachtes Blätterteig-Pastetentörtchen
Mini Backschnitzel & Bärlauch Kartoffelsalat
Geschichtetes Mousse au Chocolat mit Waldbeerenkompott

zur Wahl:

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

p. P. 23,50 € / p. P. 24,90 €



Hanse Vesper

Hanseatisch - Herzhaft - Süß
Knusperbaguette mit Rauchschinken / Sesamschnitte mit Bergkäse
Dunkle Bauernschnitte mit geräucherter Putenbrust
Zweierlei englische Gurken-Sandwiches
Grüne Vital Gartenvielfalt
mit gebackener Sesam-Geflügel-Knusperstange
Süße Saison Mundstücke aus der hauseigenen Konditorei z.B.
Altländer Obststreusel, Sahneschnitte, Joghurt Frucht, Mini Plunder und ...

p. P. 22,90 €

Ohlsdorfer Kaffeetafel

Süße Verführungen, frisch aus der hauseigenen Konditorei:
Feine Mundstücke der Saison von der Etagerie mit z.B.
Joghurt Frucht, Mini-Plunder, Altländer Obstschnitte, Butterkuchen,
Apfelstreusel, Schoko & Frucht, bis zum Sahnestückchen

dazu reichen wir italienischen Filterkaffee,
feine Bio Teevielfalten und heiße Schokolade

p. P. 18,80 €



Haus-Catering

Auf Wunsch, gestalten wir auch bei Ihnen zu Hause ab 20 Personen einen stilvollen
Abschiedsempfang. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.



Menükreation 1

Altländer Bauernsüppchen
mit deftiger Einlage

„Königspastete“

Feines von der Hähnchenbrust,
Jungerbsen, zweierlei Spargel
an Rieslingsauce in Blätterteigpastete

Schokoladenkompott mit Beeren und Sahne

p. P. 24,80 €



Menükreation 2

Italienisches Kirschtomatensüppchen
mit Creme fraiche

Friesisches Roastbeef im Kräuterkleid (kalt)
mit Remouladensauce, herzhaften Bratkartoffeln
und Vital Salatbouquet

Hamburger Petit four
Zweierlei Mundstücke aus der hauseigener Konditorei
auf der Etagere

p. P. 25,80 €



Menükreation 3

Getrüffeltes Apfel-Selleriesüppchen

Argentinisches Rinderfilet
an Barolo Jus, mit Strauch Möhrchen
und Kartoffelgratin Törtchen

Tiroler Birne an Mousse au Chocolate
auf Birnentatar und auf Wunsch mit Williams Brand

p. P. 44,50 €

Gerne kreieren wir Ihnen auch Ihr persönliches Wunschenü.



Empfehlung Kapellen Service

Für die kleine Stärkung vor der Trauerfeier an der Kapelle oder am Grab reichen wir Ihnen auf Wunsch diskret ein Glas Jahrgangssekt oder alkoholfreie Getränke sowie zweierlei Fingercanapé nach Wahl.

ab 9,50 € zzgl. Aufbau & Service



Auf Wunsch

Getränkepauschale 1

Aqua Mineralwasser / Fritz Limonade / Apfelsaftschorle
Orangen Saft / Apfel-Kirsch-Holunder
Italienischer Filterkaffee, feine Bio Teevielfalten
und heiße Schokolade

Pauschale für 2 Stunden
p. P. 10,50 €



Getränkepauschale 2

Rot- und Weisswein – unsere Hausempfehlung
Bierspezialität vom Fass, Alsterwasser, Alkoholfreies Bier
Aqua Mineralwasser / Fritz Limonade / Apfelsaftschorle
Orangen Saft / Apfel-Kirsch-Holunder
Italienischer Filterkaffee, feine Bio Teevielfalten
und heiße Schokolade

Pauschale für 2 Stunden
p. P. 16,90 €

Selbstverständlich berechnen wir die Getränke auch einzeln nach Verzehr.



Abschiedsempfänge Stilvoll & professionell

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

Nicola & Michael Ransch

Ein Unternehmen der Gastro Ökonomie Ransch GmbH

Fuhlsbüttler Str. 758 • 22337 Hamburg

Tel.: +49 (40) 59 355 340 • info@cafefritz-hamburg.de

Öffnungszeiten: täglich ab 10:00 Uhr

www.cafefritz-hamburg.de


Literaturhauscafé
RESTAURANT & EVENTS

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM
LITERATURHAUSCAFÉ AN DER ALSTER

CAFÉ & RESTAURANT • FAMILIENFEIERN
SCHWANENWIK 38 • 22087 HAMBURG • TELEFON 040 - 22 01 300
WWW.LITERATURHAUSCAFE.DE

