

Gern bieten wir Ihnen für Ihre
Familien-oder Firmenfeiern
exklusiv unsere Location an.

La Fée

BISTRO

auf der Uhlenhorst

Hofweg 50, Hamburg/Uhlenhorst, Fon 040-18 98 31 66

Preisliste gültig ab 1.1.2019

Bankettmappe

Belegte ½ Brötchen belegt auf einer ½ Schrippe

mit Mettwurst und Essiggemüse	€ 2,80
mit zweierlei Käse und Früchte-Senf	€ 3,50
mit Mett und roten Zwiebeln	€ 2,80
mit Kochschinken und Gurken-Crème	€ 3,10
mit Geflügelaufschnitt mit Paprika-Crem	€ 2,80
mit Frikadelle und Hausgemachter Senf	€ 4,50
mit geräucherter Putenbrust und Kräuter-crème	€ 3,10
mit Seranoschinken und frische Feigen	€ 3,60
mit Kochschinken und Physalis	€ 3,20
mit gekochten Eierscheiben und Remuladensauce	€ 2,90
mit Salamie, Ruccula-Crème	€ 3,50
mit geräuchtem Lachs und Merrettichcreme	€ 4,20
mit geräuchertes Forellenfilet mit Radischen-Crème	€ 3,90
mit Crevetten in Cocktailsauce	€ 4,50
mit geräuchte Entenbrust mit Preiselbeer-Merrettich-Crème	€ 4,10

Bei einem Körner oder weiteren Sorten Brötchen müssen wir einen Aufpreis bei einem ½ Brötchen von € 0,50 berechnen

Speisen zur eigenen Zusammenstellung

Vorspeisen

Wild-Preiselbeerterrine auf Salat von rosa Champignons und Feldsalat, Balsamicosauce
€ 7,90

Geröstereter Tafelspitzsülze, Frankfurter Kräutersauce und Reibeküchlein
€ 9,90

Frischkäseterrine mit Cherrystrauchtomaten Basilikumpesto und geröstete Pinienkerne
€ 7,90

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolasalat und Parmesanflocken
€ 6,90

Trangen vom geräucherten Schweinefilet mit rosa Pfeffer Selleriesalat und kandierte Walnüsse
€ 11,50

Büsumer Krabben in leichter Marinade, Glasnudelsalat mit Kaiserschoten und Reissauce
€ 13,90

Carpaccio vom Wildlachs, Limonen-Vinaigrette und Blattsalatspitzen
€ 13,20

Rotbarschfilet in Tempurateig gebacken, Wasabi-Kartoffelstampf und Hummersauce
€ 10,90

Bauernomelette mit geräuchertem Räucheraalfilet und Bacon

€ 15,70

Matjes-Frischkäse-Terrine mit Apfel und Zwiebeln auf grünen Bohnensalat und Reibekuchen

€ 9,80

Suppen

Legierte Prosecco-Dijonsensuppe mit gebratenem Maränenfilet und Kerbelsträußchen

€ 9,30

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Butter Croûtons

€ 7,90

Tomaten-Consommè mit Hechtklößchen und Basilikumstreifen

€ 8,90

Crèmesuppe von Artischockenherzen mit gerösteten Pinienkernen

€ 7,30

Cappuccino von Steinpilzen in Rahm und gerösteter Bacon

€ 7,50

Rinderkraftbrühe mit kleinen Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich mit frischen Gartenkräutern

€ 7,10

Wildconsommè mit gebratenem Hasenfilet und Preiselbeer-Blätterteigtaschen
€ 9,70

Curry-Kokoscrèmesuppe mit glacierten Hähnchenbruststreifen und karamellisierten Kokosraspeln
€ 6,80

Legiertes Chili-Avocadosüppchen mit gebackenem Gamba
€ 8,50

Hausgemachte Hummersuppe mit frischen Estragon und Cognac-Sahnehaube
€ 9,70

Hauptgänge Pasta

Pappardelle mit getrockneten Tomaten Lauchzwiebeln und Parmesanflocken
€ 13,70

Steinpilz-Ravioli in Rahmsauce mit grünen Spargel und Cherrystrauchtomaten
€ 14,70

Tagliatelle mit gebratenen Scampi, geschmolzene Tomaten und Basilikumstreifen
€ 14,70

Hauptgänge Vegetarisch

Feinste Kartoffel-Gnocchi mit Ragout von Steinpilzen in Rahm
€ 14,90

Ofenfrische Saison-Gemüselasagne mit Kerbelsauce
und Grand Padano gratiniert
€ 12,70

Hauptgänge Fisch

Gebratene Steinbeißer im Speckmantel auf Tomatenragout und Basilikum-Kartoffeln
€ 20,80

Gedünstete Lachstränge auf Zitronengras, grüner Spargel, Riesling-Rahmsauce und gebratene
Wildreisgaletten
€ 21,50

Seeteufelkotelett in Salbeibutter gebraten, junger Blattspinat Krebsrahmsauce und Polentawürfel
€ 22,80

Hauptgänge Geflügel

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Orangensauce buntes Pott-Pouri von Saisongemüse und Kartoffelgratin
€ 21,60

Gespickte Maishähnchenbrust in samtiger Sherrysauce Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree
€ 19,80

Hähnchen-Steinpilzragout mit grünem Spargel und geröstete Rosmarinkartoffeln
€ 16,50

Hauptgänge Lamm

Lammkarree unter der Dijon-Senfkruste Thymiansauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin
€ 18,10

Lammkeule gespickt mit Rosmarin und Knoblauch in eigenem Saft geschmort, Ratatouille-Gemüse Kartoffeln
€ 17,90

Lammragout mit buntem Paprikagemüse in Rotwein-Schalottensauce und Tomatenreis
€ 16,90

Hauptgänge Rind

Rinderroulade im eigenen Saft geschmort, in Petersilienbutter geschwenktes und Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree
€ 19,10

Roastbeef auf Kräuterbett rosa gebraten, Barolosauce, Bohnenbündchen und Kartoffellauchgratin
€ 19,60

Rinderfilet „Rossini Art“ mit getrüffelter Entenlebermousse überbacken, geschwenktes Wurzelgemüse und Portweinsauce
€ 26,90

Hauptgänge Kalb

Kalbsbäckchen in Barolo und frischem Gemüse im Ofen geschmort, Mangoldgemüse und Röstkartoffeln
€ 19,40

Kalbskarree im Ganzen mit Rosmarin gebraten Sauce Béarnaise, Grilltomate, Saisongemüse und Kartoffelstrudel
€ 24,90

Kalbsfilet im Blätterteigmantel frisch aus dem Ofen Portwein-Schalotten, Brokkoliröschen und Kartoffelgratin
€ 28,90

Dessert

Komposition „La Fée“

Lassen Sie sich vom Besten aus unserer Küche überraschen.

Lasagne von zweierlei Mousse auf Ingwer-Schokoladensauce und Mangosalat
€ 8,90

Karamellierte Birnen-Mousse im Baumkuchenmantel, Birnen-Salat und Haselnußsauce
€ 8,60

Cassis-Buttermilchsahne-Creme in der Hippenblüte, Mandelsauce und Orangensalat
€ 8,30

Crème brûlé mit Früchten
€ 7,80

Hamburger Rote Grütze mit Vanillemousse
€ 6,50

Bayerisch Creme auf Dialog von Fruchtsaucen und karamellisierten Wan tan-Blätter
€ 8,60

Haselnußparfait im Knuspermantel, Maraschinosauce und Ananassalat
€ 8,70

Warmer Apfel-Zimtstrudel mit Rosinen und gerösteten Mandeln, Schlagsahne und Vanilleeis
€ 8,20

Büffet-Empfehlungen

Büffet 1

Geräucherte Maräne mit ihren Variationen
Hamburger Heringssalat mit Rote Bete
Kleine Bratrollmöpfe in Senf und Zwiebelmarinade
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weideochsen
mit saurem Gemüse und Remouladensauce
Pikantes hausgemachtes Sauerfleisch mit Kräuter-Crème fraîche
Deftige Wurst und Schinken-Spezialitäten aus Norddeutschen Schlachtereien
Weißkrautsalat, Speckkartoffelsalat, Feldsalat, Sellerie-Apfelsalat
Gemüsesalat mit frischen Gartenkräutern
mit ofenfrischem Gerstenbrot, Landbutter und Griebenschmalz
Saisonale, knackige Gartensalate mit verschiedenen Beilagen und Dressing

Suppen

Kartoffel-Porreesuppe mit Mettwurst

Warme Gerichte

Hamburger Fischpfanne mit Hummer-Weinbrandsauce und
gebratene, kleine ausgesuchte Kartoffeln Schinkenkrustenbraten
in Braunbiersauce und Kartoffelauflauf Blumenkohlröschen mit
Semmelbrösel, glacierte Butterkarotten Speckrosenkohl und
Kräuterreis

Dessert

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
Grießflammeri mit Pflaumenkompott
Saisonaler Obstsalat mit Amaretto
Friesenrahm mit Rumtopf Früchten

Pro Person € 38,00

Büffet 2

Pikanter tomatisierter Miesmuschel-Salat
Kalmare-Salat mit bunten Paprikastreifen und Chilisauce
Marinierte Filetspieße von der Hähnchenbrust
Honigmelone mit San Daniele Schinken
Eingelegte rosa Champignons mit Rosmarin
Kretische Oliven mit Mandeln gefüllt
Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Basilikumstreifen
Meeresfrüchtesalat in Sherry-Vinaigrette
Cherrystrauchtomaten und Mozzarellabällchen

Salate

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Dressing,
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat, Kidney-Bohnen,
Schinkenstreifen, geriebener Käse, Schnittlauch, gekochte Eier und geröstetes Brot

Suppe

Schaumsüppchen von Brunnenkresse

Hauptgerichte

Schweinefilet-Medaillon in Zitronenmelisse mariniert und gebraten mit Kartoffel-Gnocchi
Lachsfilet in Chardonnaysauce mit getrockneten Tomaten
Spinat mit rosa Champignon-Auflauf
Penne „Arrabiata“, mediterrane Gemüsepfanne mit Basilikumpesto
Risotto mit Shrimps und frischen Gartenkräutern
in Nußbutter gebratene Kartoffeln

Dessert

Variation von Mousse au chocolat mit Ihren Saucen
Obstsalat mit Mascarponecreme
Creme Catalan
Beerenkompott in Limonencreme
Tiramisu

Pro Person € 42,50

Büffet 3

Vorspeisen und Salate

Geräucherte Entenbrust mit Zwiebelconfit

Auswahl von geräucherten Fischvariationen:

Lachs, Forelle, geräucherte Maräne, Heilbutt und Schillerlocken

Parmaschinken, San Daniele und Serranoschinken mit Honig-und Galiamelone

Salat von Hummer und grünem Spargel und Mango in Cocktailsauce

Terrine von Zander und Scampi in Paprikamark und Eismeerkrabbensalat

Entenstopfleber mit Sauternes-Gelée und Apfelsalat

Ganzer pochierter Lachs mit Lachskaviar und mariniertem Gemüse

Terrine vom Rehbock mit Pfifferlingssalat und Cumberland sauce

Ganzer Hirschrücken am Knochen garniert auf der Schauplatte mit gefüllten Früchten und gegrillten Hirschmedaillons

Suppe

Pommerysenf-Champagnersuppe mit gehobeltem Trüffel

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Morchelragout mit Portwein

Seeteufelmedaillons auf Krebs-Lauchragout

Gebratene Riesengarnelen und Jacobsmuscheln auf Paprika-Gemüseragout

Rinderfilet „Wellington“ auf Trüffeljus

Beilagen

Dauphine-Kartoffeln, Kartoffel-Lauchgratin,

Haselnußspätzle, Reis, saisonales Gemüse

Dessert

Gefüllte Crêpes mit Äpfeln und Calvados, Tiramisu mit Amaretto

Tartelettes gefüllt mit frischen Früchten, Crème brûlée wird am Büffet abgeflammt

Braune und weiße Mousse au chocolat, Frische Obstvariationen

Internationale Käseauswahl

mit Brotsorten, wie Laugen-, Vollkorn-, Nuß-, und Graubrot, Früchtebrot und Baguette

Pro Person € 65,00

Norddeutsches Büffet

Vorspeisen und Salate

Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch,
rosa Roastbeef mit Remouladensauce, Kasseler,
angemachtes Mett mit Zwiebelringen,
Holsteiner Katenschinken und geräucherter Putenbrust,
Kartoffelsalat, Geflügelsalat,
Blattsalate und angemachte Salate mit Dressings,
Gemischte Räucherfischplatte mit Forelle,
Schillerlocken, Heilbutt, Makrelen und Lachs,
verschiedene Heringsmarinaden,
Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich,
Reichhaltige Brotauswahl mit Butter,
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Suppe

Hamburger Krebsuppe

Hauptgänge

Spanferkel im Ganzen gebraten in Specksauce mit Krautsalat
Labskaus mit Heringen und Gurken
Hamburger Pannfisch, Dijonsensauce und Bratkartoffeln

Dessert

Mandarinen-Friesenrahm
Rote Grütze mit Vanillesauce
Grießpudding mit Kirschkompott
Hausgemachter Butterkuchen

Pro Person € 39,90

Rund ums Mittelmeer

Vorspeisen und Salate

Parmaschinken mit Melone
Mortadella, Coppa, Salami
Gemischter Pilzsalat mit Balsamico und Salbei
Seeteufelmedaillons mit Basilikum
Pochierte Lachstranchen mit Basilikum
Tomate-Mozzarellasalat mit Oliven
Perlzwiebeln in Balsamico
Gemischter Nudelsalat mit Pesto
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Ciabattabrot und Butter

Suppe

Tomatensuppe mit italienischen Kräutern und Grappa

Hauptgänge

Gegrillte Mittelmeerfische mit italienischen Kräutern und Knoblauch
Saltimbocca „Romana“ auf Gorgonzolasauce
Lammkeule „Siziliana mit Thymian-Knoblauchsauce, Röstkartoffeln
Lasagne von frischen Gemüsen mit Spinatcreme und Käse überbacken

Käse

Bel Pease, Taleggio, Gorgonzola

Dessert

Tiramisu mit Mascarpone-Amarettosauce
Espressomousse mit Pistazien, frische Früchte

Pro Person € 48,00

Flying-Büffet

Fingerfoodbüffet 1

Geflügelspießchen mit Ananas in Currymarinade
Scampi und Jacobsmuschel am Zitronengrasspieß
Mini-Frühlingsrollen mit Chilisauce
Blätterteiggebäck mit asiatischen Gemüsesalat
Shrimps im Kokosnußmantel und Wan tan Teig mit süß-saurer Sauce
Frittierte Krabbenchips auf Gemüsesalat
Saté vom Hühnchen mit Soja-Dip
Karambole im Tempurateig mit Fruchtmark
Gebackene Bananen im Teigmantel und Feigenchutney
Exotische Obstspieße

Pro Person € 38,60

Fingerfoodbüffet 2

Lammfleischbällchen mit Paprikapesto Tomate-
Mozzarellaspieß auf Austernpilzen Auberginenröllchen
mit Schafskäse und Oliven gefüllt Gebackene
Blumenkohlröschen mit Kräuterquark
Artischockenböden mit Hummer auf Tomatenpesto
Gegrillter Ziegenkäse auf gebratenen Zucchinischeiben
Gebratene Meeresfrüchtesäckchen
Mini-Pizzen mit Salami oder Schinken
Mandel-Zitronenkuchen
Karamellierter Grießkuchen mit gerösteten Pinienkernen
Kleine Tartelettes mit Mangocreme und Früchten
Tiramisu-Törtchen auf Pistazien-Amarettosauce
Süße Crêpe-Rollen gefüllt mit Limonenmousse

Pro Person € 38,60

Fingerfoodbüffet 3

Meatballs in pikanter Barbecuesauce
Kleine Sandwiches mit gerösteter Pute und Lachs
Chicken Wings mit Erdnußsauce und Chili
Gebackene Kartoffelecken in Kräuterpanade mit Sauerrahm
Gegrillte Lammchops auf Ratatouillesalat
Mini-Hamburger mit Käse überbacken
Frittierte Zwiebelringe mit Guacamole
Panierte Käsesticks auf süß-saurem Kürbisconfit
Creme von weißer und dunkler Schokolade im Glas
Kleinen Donuts mit Schokolade
Karamellierte Ananassticks mit Ahornsirup
Gebackene Waffeln mit Blaubeermarmelade

Pro Person € 39,60

Gabelhappen

Marinierte Chicken Wings von der Poularde in Currycreme
mit Früchten und frischem Ingwer
Lammfleischbällchen auf Roquefortsauce mit Paprikapesto
Obst-Tartelettes von exotischen Früchten

Pro Stück € 3,80

Cocktailtomaten ohne Haut mit Crevetten-Avocadofüllung
auf Pestocreme mit frischen Basilikum
Auberginenröllchen auf Parmaschinken mit Ricotta gefüllt,
auf mariniertem Mozzarella
Petits fours Auswahl

Pro Stück € 3,90

Angebratenes Lachs-Matjestatar
auf Tomaten-Radieschen-Schnittlauchvinaigrette mit Keta-Kaviar
Gebackene Auster in ihrer Schale auf Blattspinat
mit Champagner-Hollandaise gratiniert
Kleines Tiramisu-Törtchen auf Pistazien-Amarettosauce

Pro Stück € 4,90

Kleine gefüllte Rotbarbenroulade mit Beluga-Kaviar-Haube
Kleine halbe Kartoffel in einer Kräuterpanade gebacken
mit Kartoffelpüree, Crème fraîche und Beluga-Kaviar gefüllt
Gurkenschiffchen gefüllt mit Spinat, Hummerschere und Forellen-Kaviar
Brioche-Törtchen mit Entenstopfleber und Trüffel auf Mango-Pfefferchutney
Praline von der Gänsestopfleber im Schwarzbrotmantel auf Sauternesgelee
Artischockenböden mit Hummer und Krabbenfüllung auf Tomatenpesto
Scampi und Jacobsmuschel am Zitronengras-Spieß auf süßer Chilisauce
Lauchcremesuppe mit Rauchaalstreifen
Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

Pro Stück € 6,30

In der Espresso-Tasse serviert:

Currycremesuppe mit Krebschwänzen und PapayaMuschel-Senfrahmsuppe mit rotem Paprikamark

Pro Stück € 5,30

Canapees

Putenmett mit roten Zwiebeln
Kasseler mit frischen Früchten
Holsteiner Katenschinken mit Melone
Französischer Brie mit Trauben
Philadelphia Frischkäse mit Kräutern und Walnüssen
Getrüffelte Kalbsleberwurst
Italienische Salami mit Oliven

Pro Stück € 3,80

Geräucherte Putenbrust mit eingelegten Feigen
Roastbeef mit Remouladensauce
Warm geräucherte Gänsebrust mit Melonenbällchen
Tatar vom Rinderfilet und Kapern
Parmaschinken mit Melone
Matjestatar mit roten Zwiebeln
Geräucherte Entenbrust mit Physalis
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich
Maränenfilet geräuchert mit Dill-Senfsauce
Roquefortcreme mit Staudensellerie

Pro Stück € 4,50

Frische Nordseekrabben mit Dill
Scampi „provenzialisch“
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
Marinierte Shrimps mit Cocktailsauce
Rehmedaillon mit Brombeersahne

Pro Stück € 5,10

Mitternachtsnak

Currywurst mit Pommesfrites
€ 6,50

Chili con carne mit Sauerrahm
€ 6,20

Mini-Frikadellen mit Kartoffelsalat
€ 5,90

Suppen

Holsteiner Kartoffellauchsuppe mit kleinen Wiener Würstchen
€ 7,50

Kräftige schmackhafte Gulaschsuppe mit kleinen Brötchen
€ 8,50