



40 Jahre Bundesverband Bowling e.V.

01.06.2026

19:30 – 00:30 Uhr

*SPEISEKONTOR HAMBURG
Restaurant & Eventlocation
Springeltwiete 2
20095 Hamburg*

19:30 Uhr Cocktail Empfang – Sloppy Joe Prosecco

Flammkuchen vom Brett direkt zum Empfang, herzhaft belegt
(Bei gutem Wetter auf der Terrasse 😊)

Getränkepauschale

Hausbier – Pils, Paulaner Hell, Paulaner Weizen, Paulaner Weizenalkoholfrei, Zwickel

Weißwein

Grauburgunder, Riesling, Scheurebe, Sauvignon Blanc

Rotwein

Bretz Rot, Montepulciano

Roséwein

Fleur de Rosé

Softgetränke:

Cola, Cola light, Fanta, Spezi, Sprite, SchweppesViva con Aqua

Säfte

Orange, Apfel, Maracuja, Ananas, Banane, Mango

Prosecco, Sekt, Aperol

Kaffee und Tee

Kaffeespezialitäten

KULINARIK

Am Tisch serviert:

- *Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter*
- *Bananen-Curry-Süppchen mit gegrillter –Wildfang Rotgarnele auf Zitronengras*

Buffet kalt / Vorspeisen / Salate :

- *Vitello tonnato vom Kalb- und Schweinefilet*
- *Avocado – Tomatensalat mit Blaubeeren, Pinienkernen und Pesto*
- *Mango mit Büffel Mozzarella / rotem Pfeffer / frischem Basilikum*
- *Gebatener grüner Spargel / luftgetrockneter Schinken*
- *Hamam Salat mit Mango / Avocado / Granatapfelkernen Pinienkernen und Sesam*
- *Antipasti: gebratene Champignons / Zucchini / Paprika*
- *Frischkäse Creme – Pinienkerne - Rucola / Falafel, Humus*
- *Carpaccio vom Rind mit Nussbutter, Rucola und Parmesan*
- *Feine Käseauswahl / Steinofen-Baguette / Ciabatta / gesalzene Butter*
- *Gemüse im Backteig – vegan – sweet Chili*
- *Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Hummus und frischem Basilikum*
- *Räucherfisch : Makrelenfilet, Forellenfilet, Räucherlachs*

Buffet warm / Beilagen / Hauptgang :

- *Norwegischer Premiümlachs - aus unserer Kupferpfanne -auf Drillingen – Basilikum - Pesto – Tomaten*
- *Krosse Ente und Hähnchenbrust, Schweinefilet im ganzen – sou vide gegart -direkt an der offenen Küche von unseren Köchen tranchiert*
- *frische Gemüseauswahl / Pfannengemüse / Rotkohl / Rosenkohl / Brokkoli /Pilzpfanne / (Gemüseauswahl ist immer saisonal)*
- *Gebratene Drillinge / Rosmarin / Kartoffelgratin*

Dessert

- *Weißes und dunkles Schokolademousse mit Salzkaramell und Blaubeeren*
- *Schokobrunnen von der Ruby Schokolade mit Ananas*
- *Franzbrötchen Tiramisu mit Zimt*
- *Cremé Bruléé mit braunem Zucker zum selber flämmen*
- *Belgische Waffeln mit Schokolade, Krokant oder Vanille Sauce*
- *Pastel de Nata / Macarons*
- *Apfel-Streusel-Törtchen mit warmer Vanille Sauce*
- *Brownie mit hausgemachter Pistaziencreme*

Snack zur späten Stunde

Currywurst mit Baguette und Frischkäse mit Pesto und getrockneten Tomaten

Preis pro Person: 129,00€ (zzgl. MwSt.)