



©Hamburg Messe und Congress/Romanus Fuhrmann

AUSLAUFPARADE SONNTAG, 12.05.24

Öffnungszeiten: 15:00 Uhr - 19:00 Uhr

Buffet-Eröffnung: 15:30 Uhr

Auslaufparade: 17:30 - 18:30 Uhr

Tickets: 85,00 € p.P.
Buffet inkl. Getränke
(Hausweine, Bier, Softs)

DAS SNACK-BUFFET

KALT

„Rasols“ Rote-Bete-Kartoffel-Salat mit kalter Hähnchenbrust
„Marinēti dārzeni“ eingelegtes Frühlingsgemüse süß-sauer
Schwarzbrothappen, Rauchfisch, gebeizter Lachs, Rindertatar
Flusskrebs-Salat, Radieschen, Kopfsalat, Dillremoulade

SUPPE

„Auksta zupa“
kalte Rote-Bete-Suppe

WARM

„Pelmeni“ in Brühe
„Spekrausi“ Piroggen mit Zwiebel-Speckfüllung
Lachsforelle pochiert, Mairübchen, Sauerampfer, Dillblüten
„Pelekje zirni“ lettische graue Erbsen und Speck
„Kugelis“ Traditioneller lettischer Kartoffelauflauf
Gratinierter weißer Spargel, Gerstebrotrösel, gebräunte Butter, kleine Kartoffeln

SÜBES

„Medus Kuka“ lettische Honigtorte
„Debesmanna“ himmlische Cranberry-Mousse



©Hamburg Messe und Congress/Romanus Fuhrmann

DEN HAFENGEURTSTAG AUS DER 1. REIHE ERLEBEN

Sie möchten den Hafengeburtstag hautnah erleben?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.
Unsere exklusive Lage, direkt an den St. Pauli
Landungsbrücken ermöglicht Ihnen einen phänomenalen
Blick über die Elbe bis zur Elbphilharmonie.

Kommen Sie mit Freunden, Familie oder
Geschäftspartnern zu uns, genießen das bunte Treiben
und lassen sich von uns verwöhnen.

©Hamburg Messe und Congress/Hartmut Zielke



HAFEN-KLUB HAMBURG GASTRONOMIE

Weitere Informationen
und Reservierung unter:

040 / 31 79 05 80

oder via E-Mail

info@hafen-klub-gastronomie.de

„Hafen-Klub Hamburg“ Gastronomie GmbH
Bei den St. Pauli Landungsbrücken 3
20359 Hamburg

www.hafen-klub-gastronomie.de



HAFEN GEBURTSTAG HAMBURG



9. - 12. MAI 2024



HAFEN-KLUB HAMBURG GASTRONOMIE



©Hamburg Messe und Congress/Romanus Fuhrmann

FEUERWERKSMENÜ

FREITAG, 10.05.24

Öffnungszeiten: 18:00 Uhr - 23:30 Uhr
Menübeginn: 19:00 Uhr
Feuerwerk: 21:30 Uhr

Tickets: 170,00 € p.P.
4 Gang Menü inkl. Getränke
(Weinauswahl, Bier, Softs) sowie
einem Glas Champagner zum Feuerwerk

DAS MENÜ

AMUSE

AKI Forellenkaviar, Crème fraîche, Gerstencracker

VORSPEISE

Hausgebeizter Lachs aus dem Birkenrauch

Selleriegrün, Rhabarber, Brunnenkresse, Sauerrahm, Kartoffelrösti

ZWISCHENGANG

Auksta zupa

kalte Rote-Bete-Suppe

HAUPTGANG

Filet vom Pommerschen Rind

Wiesen-Kräuter-Haube, Kartoffel-Bete-Püree, gegrillter grüner Spargel,
Estragon-Jus

DESSERT-BUFFET

„Medus Kuka“ lettische Honigtorte

„Debesmanna“ himmlische Cranberry-Mousse

„Rupjmaizes Kartojuums“ Roggenbrot-Trifle mit Frischkäse und Beeren
Sauerrahm-Eis, Erdbeer-Rhabarber-Kompott



©Hamburg Messe und Congress/Nicolas Maack

BUNTE HAFENMEILE & SCHLEPPERBALLETT

SAMSTAG, 11.05.24

Öffnungszeiten: 13:00 Uhr - 18:00 Uhr
Buffet-Eröffnung: 13:30 Uhr
Schlepperballett: 17:00 - 17:45 Uhr

Tickets: 85,00 € p.P.
Buffet inkl. Getränke (Hausweine, Bier, Softs)

DAS SNACK-BUFFET

KALT

„Rasols“ Rote-Bete-Kartoffel-Salat mit kalter Hähnchenbrust
„Marinēti dārzeni“ eingelegtes Frühlingsgemüse süß-sauer
Schwarzbrothappen, Rauchfisch, gebeizter Lachs, Rindertartar
Flusskrebs-Salat, Radieschen, Kopfsalat, Dillremoulade

SÜPPE

„Auksta zupa“
kalte Rote-Bete-Suppe

WARM

„Pelmeni“ in Brühe
„Spekrausi“ Piroggen mit Zwiebel-Speckfüllung
Lachsforelle pochiert, Mairübchen, Sauerampfer, Dillblüten
„Pelekie zirni“ lettische graue Erbsen und Speck
„Kugelis“ traditioneller lettischer Kartoffelauflauf
Gratinierter weißer Spargel, Gerstebrotrösel, gebräunte Butter, kleine Kartoffeln

SÜBES

„Medus Kuka“ lettische Honigtorte
„Debesmanna“ himmlische Cranberry-Mousse

LICHTERSHOW

SAMSTAG, 11.05.24

Öffnungszeiten: 18:30 Uhr - 24:00 Uhr
Buffet-Eröffnung: 19:00 Uhr
Lichtershow: 22:30 Uhr

Tickets: 155,00 € p.P.
Gala-Buffer inkl. Getränke
(Weinauswahl, Bier, Softs) sowie einem
Glas Champagner zur Lichtershow

DAS GALA-BUFFET

VORSPEISEN

„Rasols“ Rote-Bete-Kartoffel-Salat mit kalter Hähnchenbrust
In Bier gebeizter Lachs mit Mohnpfannkuchen und Sauerrahm
Schwarzbrothappen, geräucherter Stör, gebeizter Lachs, Rindertartar, Kaviar Imperial
„Marinēti dārzeni“ eingelegtes Frühlingsgemüse süß-sauer
Blanchierte Flusskrebsschwänze, Kartoffelrösti, Kopfsalat, Dillremoulade
Traditionelle Brotvariation, aufgeschlagene Sauerrahmbutter, Kräuterfrischkäse
(Schwarzbrot, Gerstebrot, Kartoffelbrot)

SUPPEN & EINTÖPFE

„Auksta zupa“ kalte Rote-Bete-Suppe
„Zivju zupa“ klare Fischsuppe

HAUPTGÄNGE

„Kapelani“ Kartoffelklöße mit Fleischfüllung, Zwiebel-Pilz-Stippe
„Pelmeni“ in Brühe
„Spekrausi“ Piroggen mit Zwiebel-Speckfüllung
Rinderfilet vom lettischen Weiderind, Kräuterhaube, gegrillter grüner Spargel,
Schmorsauce
Weißes Heilbuttfilet gebraten, Mairübchen, Sauerampfer, Dillblüten

BEILAGEN

„Pelekie zirni“ lettische graue Erbsen und Speck
„Kugelis“ traditioneller lettischer Kartoffelauflauf
„Bukstinbiezputra“ Gerste-Kartoffel-Porridge
Gratinierter weißer Spargel, Gerstebrotrösel, gebräunte Butter, kleine Kartoffeln

DESSERT

„Medulis“ Honigkuchen mit brauner Buttercrème
„Medus Kuka“ lettische Honigtorte
„Debesmanna“ himmlische Cranberry-Mousse
„Rupjmaizes Kartojuums“ Roggenbrot-Trifle mit Frischkäse und Beeren



EINLAUFPARADE

DONNERSTAG, 09.05.24

Öffnungszeiten: 14:30 Uhr - 20:00 Uhr
Buffet-Eröffnung: 15:00 Uhr
Einlaufparade: 16:00 - 17:00 Uhr

Tickets: 142,00 € p.P.
Buffet inkl. Getränke (Hausweine, Bier, Softs)

DAS BUFFET

VORSPEISEN

„Rasols“ Rote-Bete-Kartoffel-Salat mit kalter Hähnchenbrust
In Bier gebeizter Lachs mit Mohnpfannkuchen und Sauerrahm
Geräucherter Stör im Ganzen, Apfel, Meerrettich und Brunnenkresse
Schwarzbrothappen, Rauchfisch, gebeizter Lachs, Rindertartar
„Marinēti dārzeni“ eingelegtes Frühlingsgemüse süß-sauer
Blanchierte Flusskrebsschwänze, Kartoffelrösti, Kopfsalat, Dillremoulade
Traditionelle Brotvariation, aufgeschlagene Sauerrahmbutter, Kräuterfrischkäse
(Schwarzbrot, Gerstebrot, Kartoffelbrot)

SUPPEN & EINTÖPFE

„Auksta zupa“ kalte Rote-Bete-Suppe
„Zivju zupa“ klare Fischsuppe

HAUPTGÄNGE

„Kapelani“ Kartoffelklöße mit Fleischfüllung, Zwiebel-Pilz-Stippe
„Pelmeni“ in Brühe
„Spekrausi“ Piroggen mit Zwiebel-Speckfüllung
Roastbeef vom lettischen Weiderind, Kräuterhaube, gegrillter grüner Spargel, Schmorsauce
Lachsforelle pochiert, Mairübchen, Sauerampfer, Dillblüten

BEILAGEN

„Pelekie zirni“ lettische graue Erbsen und Speck
„Kugelis“ Traditioneller lettischer Kartoffelauflauf
„Bukstinbiezputra“ Gerste-Kartoffel-Porridge
Gratinierter weißer Spargel, Gerstebrotrösel, gebräunte Butter, kleine Kartoffeln

DESSERT

„Medulis“ Honigkuchen mit brauner Buttercrème
„Medus Kuka“ lettische Honigtorte
„Debesmanna“ himmlische Cranberry-Mousse
„Rupjmaizes Kartojuums“ Roggenbrot-Trifle mit Frischkäse und Beeren