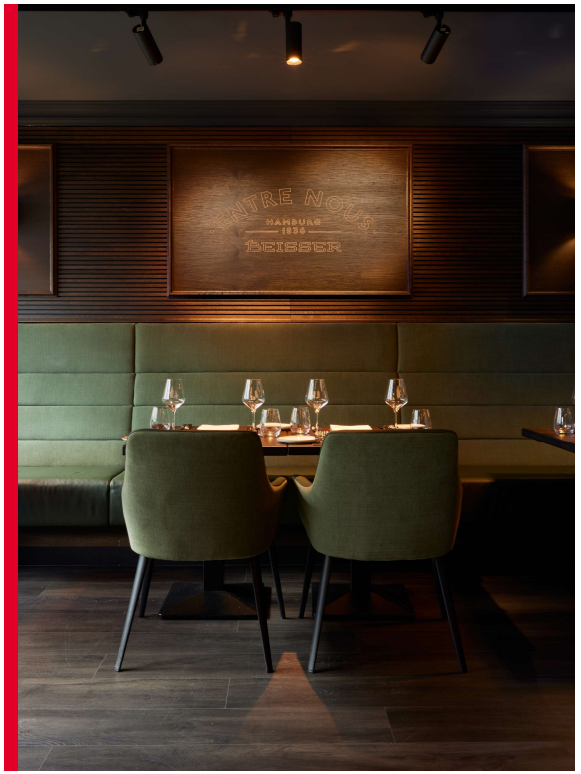
Ihre Feier oder Event im Beisser´s Entre Nous

(ab 10 – 34 Personen)

FINE MEAT DINING – ZU BESUCH BEI FAMILIE BEISSER

Stand: 28.09.2026



BANKETT ANGEBOT

WIR KREIEREN IHREN BESONDERN MOMENT – AB 10 BIS 34 PERSONEN

01 **Bankett 3 Gänge**

KLEIN ABER FEIN

02 **Bankett 4 Gänge**

FEIERLICH

03 **Getränke**

UNSERE STANDARDS DIE JEDEN BEGEISTERN

04 **Kontakt**

WIR SIND FÜR FRAGEN ODER ÄNDERUNGEN FÜR SIE DA



FOOD

3 ODER 4 GANG – JEDES DETAIL IST MIT LIEBE KOMPONIERT



01 Bankett - 3 Gang Menü (ab 10 – 34 Pers.)

WIR STEHEN SEIT ÜBER 190 JAHRE FÜR FEINSTE FLEISCHWAREN IN HAMBURG.

UNSERE MENÜS VERSTEHEN SICH ALS BEISPIELE, GERN KÖNNEN WIR DAS MENÜ AN IHRE WÜNSCHE ODER BUDGET ANPASSEN.

AUF WUNSCH KÖNNEN WIR AUCH EINE VEGETARISCHE VARIANTE ANBIETEN (MIN. 3 PERSONEN).



Zur Begrüßung

HAUSGEBACKENES BROT

Focaccia, Sauerteigbrot & Surprise

Zwiebelbutter / aufgeschlagener Frischkäse / Kalamata Oliven

I. Vorspeise

KNUSPRIGE PASTRAMI-CROQUETTES

Gryère / Gurkenrelish / Senfkaviar

II. Hauptgang

TRANCHIERTES ROASTBEEF VON DER NORDDEUTSCHEN

Knusprige Kartoffeln / saisonales Gemüse / Sauce Bérnaise

III. Dessert

CRÈME BRÛLÉE

Mit Bourbon Vanille

73 €pro Person

(inkl. gesetzl. Mwst. 7%)

02 Bankett - 4 Gang Menü (ab 10 – 34 Pers.)

WIR STEHEN SEIT ÜBER 190 JAHRE FÜR FEINSTE FLEISCHWAREN IN HAMBURG.

UNSERE MENÜS VERSTEHEN SICH ALS BEISPIELE, GERN KÖNNEN WIR DAS MENÜ AN IHRE WÜNSCHE ODER BUDGET ANPASSEN.

AUF WUNSCH KÖNNEN WIR AUCH EINE VEGETARISCHE VARIANTE ANBIETEN (MIN. 3 PERSONEN).



Zur Begrüßung

HAUSGEBACKENES BROT
Focaccia, Sauerteigbrot & Surprise
Zwiebelbutter / aufgeschlagener Frischkäse / Kalamata Oliven

I. Vorspeise

KNUSPRIGE PASTRAMI-CROQUETTES
Gryère / Gurkenrelish / Senfkaviar

II. Zwischengang

SAMTSUPPE VOM NORDSEE-HUMMER
Gemüseperlen / Kerbel

III. Hauptgang

TRANCHIERTES CHÂTEAUBRIAND VON DER NORDDEUT. FÄRSE
Kartoffelpürree / Saisonales Gemüse / haugem. Chutney / Portwein-Jus

IV. Dessert

SCHOKOLADE
Passionsfrucht / Kardamom / Knusperblatt

93 € pro Person
(inkl. gesetzl. Mwst. 7%)



GETRÄNKE

EINE FEINE SELEKTION FÜR JEDEN GESCHMACK

03 Getränke – Auswahl

EINE FEINE SELEKTION FÜR JEDEN GESCHMACK, ANBEI FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNG:
GERN SCHAUEN SIE AUCH IN UNSERE WEINKARTE ODER BRINGEN IHREN EIGENEN LIEBLINGSWEIN MIT - KORKGELD 27 PRO 0,75L

Softdrinks

Wasser Leise I Laut - Flat pro Person – 5 (soviel Sie brauchen)

Winterhuder Helles vom Fass 0,2l – 4

Ratsherren Alkoholfrei 0,33l – 6

Fritz Cola 0,2l Softdrinks - 4

Empfang

Bouvet Ladubay – Crémant de Lorie – Glas 0,1l I Flasche – 7,8 I 45

Ruinart Champagner – Blanc de blanc - 0,75l - 99

Alkoholfreier Sekt – Gröhl - 0,75l - 29

Mocktails oder Drinks - ab 5 I 9

Weißwein

Grauer Brugunder – Heger - Sonett-Baden – 0,75l - 36

Sauvignon Blanc – Oliver Zeter – Pfalz - 0,75l - 38

Rotwein

Saint Cosme – Syrah - Côtes du Rhône - Frankreich – 0,75l - 32

Primitivo IGT – Trefilari – Apulien – Italien – 0,75l - 42

Digistif

Kaffee I Espresso I Praline - ab 6

Digistif - ab 6

(Alle Preise in € + inkl. gesetzl. Mwst. 19%)

03 Getränke - Pauschalen

AUF WUNSCH BIETEN WIR IHNEN DIE FOLGENDEN GETRÄNKEPAUSCHALEN AN. GERNE PASSEN WIR DIE AUSWAHL INDIVIDUELL AN IHRE WÜNSCHE AN UND ERSTELLEN IHNEN EIN PASSENDES ANGEBOT.

Pauschalen – Beispiel

Wasser Leise I Laut - Flat

Bier vom Fass mit und 0% - Flat

Fritz Softdrinks 0,2l – Flat

I Glas - Crémant de Lorie 0,1l

WEIßWEIN:

Grauer Brugunder – Heger - Sonett-Baden – Flat

Sauvignon Blanc – Oliver Zeter – Pfalz - Flat

ROTWEIN:

Saint Cosme – Syrah - Côtes du Rhône – Frankreich - Flat

Primitivo IGT – Trefilari – Apulien – Italien – 0,75l - Flat

Pauschale für 2h **ab 39 € / Person**

Pauschale für 3h **ab 49 € / Person**

Pauschale für 4h **ab 56 € / Person**

Kaffee oder Digistif

Kaffee I Espresso I Praline

Digistif

Pauschale + Kaffee / Digistif **+7 € / Person**

Nach Ablauf der gebuchten Getränkepauschale werden weitere Getränke nach Verbrauch zu unseren À-la-carte-Preisen berechnet.

(Alle Preise in € + inkl. gesetzl. Mwst. 19%)

04 Ihr persönlicher Ansprechpartner



Phillipp Troppenhagen
Küchenchef

E: entrenous@beisser.de
T: 040 479 785 (Di – Sa ab 14:30 Uhr)

EGAL OB 10 ODER 34 GÄSTE, ICH UND MEIN TEAM KREIREN IHREN MOMENT ZU EINEM ERLEBNIS FÜR SIE UND IHRE GÄSTE UND DEN GEGEBENEN ANLASS.

ALERGIEN, VEGETRIER ODER ANDERE WÜNSCHE – SPRECHEN SIE MICH AN, ICH BERATE SIE GERN.

WIR KÖNNEN IHR ANGEBOT AUF IHRE WÜNSCHE UDN BUDGET ANPASSEN.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

Algemeine Hinweise:

Mindestanzahle Gäste: 8
Vegetarische Variante Mindestenabnahme: 3
Mehr als 22 Gäste, brauchen wir den ganzen Laden = Mindestumsatz: 4000 EUR

VIELEN DANK

Beisser´s Entre Nous I Fine meat dining

beisserentrenous.de
entrenous@beisser.de
Tel: 040 479 785

