



T.R.U.D.E. BANKETTMAPPE



FÜR JEDE  
VERANSTALTUNG  
DIE PASSENDE  
FEIER

**T.R.U.D.E.**  
RESTAURANT BAR CAFE

# TIEF. RUNTER. UNTER. DIE. ELBE.

Die **T.R.U.D.E.** – das ist trendige Gastronomie im charmanten Industriedesign. Wir sind Barmbeks Wohnzimmer. Hier trifft man sich zum Quatschen, Feiern, Essen oder Chillen auf der Terrasse. Zwischen den historisch geprägten Backsteinwänden sorgen moderne Holzmöbel, sowie Ledersessel in Kombination mit dezentem, warmem Licht für eine angenehme Atmosphäre. Bei uns wird vor Ort alles frisch gekocht und pfiffig auf den Teller gebracht. Dabei achten wir auf regionale und nachhaltige Produkte – und das schmeckt man auch!

Planen Sie eine Veranstaltung? Sei es geschäftlich oder privat – bei uns sind Sie genau richtig. Durch unsere verschiedenen Räume bieten wir für jede Gruppengröße passende Möglichkeiten. Bei uns bekommen Sie vom Raum über Speisen und Getränke bis hin zur Dekoration und Technik, alles aus einer Hand. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser vielfältiges Angebot vorstellen.



# INHALT

GETRÄNKEPAUSCHALE 04

BUFFETVORSCHLÄGE 06

MENÜVORSCHLÄGE 13

BRUNCHBUFFET 21

FINGERFOOD 23

BBQ-GRILL-BUFFET 25

DEKOVARIANTEN 27

RÄUME KURZ UND KNAPP 29





## GETRÄNKE PAUSCHALE

6 Stunden

### Diverse Biere

vom Fass und aus der Flasche



### Weine

je eine abgesprochene Sorte Rot- und Weißwein,  
Prosecco Frizzante

### Alkoholfreie Getränke

wie Coca Cola, Säfte, Saftschorlen, Magnus  
Mineralwasser

### Heißgetränke

wie Filterkaffee, Espresso, Tee

Zusätzlich

## LONG DRINK & SPIRITUOSEN PAUSCHALE

6 Stunden

### Spirituosen

Rum, Whisky,  
Wodka, Gin, Sambuca, Jägermeister

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt  
zu verstehen und nicht verbindlich sind.  
Stand 2023.



### Die ausgewählte Pauschale kann um ein Cocktail-Angebot erweitert werden:

Drei abgesprochene Cocktails sind während der Dauer der Pauschale in normaler Größe zum  
Sonderpreis erhältlich.

#### Hinweise:

Pauschalen können nur für die Gesamtanzahl der Gäste gebucht werden, Einzelbuchungen sind nicht möglich.  
Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens einen Tag vor Veranstaltung schriftlich bekanntgegeben werden.  
Vor Beginn und nach Ablauf des Zeitfensters werden alle Getränke zum allgemein gültigen Kartenpreis verrechnet.

Notizen: .....

.....

.....

.....

# APERITIFS

**Aperol Spritz**

**Hugo**

**Wild Rosato**

**Sarti Spritz/Lemon**

**Prosecco La Ronca Frizzante**

**Basilikum-Zitronen Limo**

(hausgemacht)

**Heidelbeer-Rosmarin Eistee**

(hausgemacht)

**Happy-Melon Limo**

**Barmbek Fresh**

(Zitrone, Ananas, Orange, Mandel, Blue Curaçao, Lime Juice)

**Nr. No**

(Maracuja, Zitrone, Lime Juice, Grenadine)

Notizen: .....

.....

.....

.....



# BARMBEKER BUFFET

Landrauschschinken mit Melone und Minze

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Gebackener Schweinerücken mit Aprikosen und Remouladensauce

Bunte Blattsalate in Kräutervinaigrette

Geräucherte Makrelenfilets mit Meerrettich und rotem Pfeffer

Kleine Auswahl an Salaten aus der kalten Küche

(z.B. Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat)

Brötchenauswahl und Butter

\*\*\*\*\*

Frische Pasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten

und italienischem Hartkäse

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzen und Basmatireis

\*\*\*\*\*

Vanillecreme mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# INTERNATIONALES BUFFET

Roastbeef mit Mixed Pickles und Remouladensauce  
 Rigatoni mit Gurke und Crème fraîche  
 Caesars Salad mit Croûtons und Parmesan  
 Rauchlachs im Teigmantel mit Meerrettich  
 Mozzarella mit Tomate und Pesto  
 Variation von Salaten (Essig/Öl, leichte Mayonnaise)  
 Rucolasalat mit weißem Balsamico und Kirschtomaten  
 Gemischte Antipasti  
 Brötchenauswahl und Butter

\*\*\*\*\*

Kartoffelschaumsuppe mit gerösteter Mettwurst

\*\*\*\*\*

Penne mit Spinat in Gorgonzolasauce mit  
 gerösteten Sonnenblumenkernen  
 Gebratenes Victoriabarschfilet unter der Kartoffelkruste  
 auf Zucchini-Paprikagemüse und Rieslingschaum  
 Putenbrust im Sesammantel auf Fenchelgemüse mit Basmatireis

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten  
 Kleine Windbeutel mit Vanillesahne gefüllt  
 Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten  
 Internationale Käseauswahl mit Trauben

Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

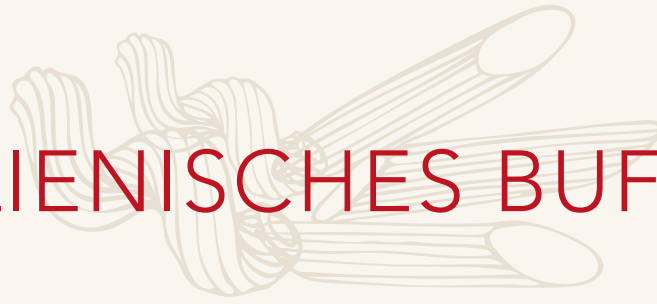
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

# ITALIENISCHES BUFFET



Marinierte Tiefseeshrimps mit Artischockenherzen  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico  
Landschinken aus dem Rauch mit Melone und Minze

Gemischte Antipasti in Gewürzöl

Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limone und Kapern

Getrocknete Tomaten in Knoblauchöl

Pasta Venezia mit Gurke und Dill

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Brötchenauswahl und Butter

\*\*\*\*\*

Tomatenschaumsuppe mit Crostinis

\*\*\*\*\*

Spaghetti mit Basilikumpesto, Scampi und italienischem Hartkäse  
Hähnchenbrust in Salbeisauce mit mediterranem Röstgemüse  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Beeren

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Mohnmousse mit Schokoladensauce

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....





# MEDITERRANES BUFFET

Gemischte Antipasti

Orangensalat mit Garnelen und Nüssen

Perlhuhnsalat mit getrockneten Tomaten in Olivenöl

Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limone und Kapern

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico

Marinierter Fetakäse mit Oliven und Kräutern

Blattsalate mit Crostini und Balsamico

Variation von Salaten (Essig/Öl, leichte Mayonnaise)

Brötchenauswahl und Butter

\*\*\*\*\*

Ratatouillecremesuppe mit Parmesan

\*\*\*\*\*

Schweinemedallions auf tomatisiertem Bohnengemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Pasta mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl

Gebratene Rotbarbe auf Rucola-Risotto mit Safransauce

\*\*\*\*\*

Mascarponecreme mit Himbeeren

Latte Macchiato-creme

Obstsalat mit Maraschino

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# NORDDEUTSCHES BUFFET

Landschinken aus dem Rauch mit Melone und Minze

Pochiertes Lachsfilet auf einem Kräuterbeet und  
grüner Kräutersauce

Kartoffel-Specksalat mit Kräutern und Kirschtomaten

Schweinerücken mit Mixed Pickles und Remouladensauce

Variation von Salaten (Essig/Öl, leichte Mayonnaise)

Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette

Brötchenauswahl und Butter

\*\*\*\*\*

Kohlrabischaumsuppe mit Croûtons

\*\*\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und buntem Reis

Gegrilltes Seeteufelfilet auf Blattspinat und kleinen Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillecreme mit Fruchtmark und Beeren

Norddeutsche Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# VEGANES BUFFET

Raukesalat mit Kirschtomaten und Sprossen in Balsamicodressing

Gegrillte Gemüse in Kräuteröl mariniert

Sommerlicher Buchweizensalat mit Avocado an Radicchio

Quinoa Rösti mit auf knackigem Gemüsesalat

Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Kräutern in Balsamico

Gemüse in Kräuteröl mariniert

Auswahl an Salaten aus der kalten Küche

Brot und Dip

\*\*\*\*\*

Spaghetti mit gebratenen Pilzen in Sojasahne mit leichter Trüffelnote

Couscouspfanne mit Kichererbsen und gebackenen Falafelbällchen

Paniertes Schnitzel vom Kohlrabi und Sellerie auf sautiertem Gemüse

und Kräuter-Röstkartoffeln

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit veganer Vanillesauce

Blaubeer Panna Cotta

Obstsalat mit frischer Minze



Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

Sie haben Fragen?

veranstaltung@trude-hh.de • Tel. +49 (40) 88 21 56 720

**T.R.U.D.E.**  
RESTAURANT BAR CAFE



...Kaminzimmer...

# MENÜVORSCHLÄGE

Mindestmenge pro Gericht: 10 Portionen

Sie hätten gerne ein individuelles Menü, an Ihre Vorlieben und Wünsche angepasst? Wählen Sie aus unseren vielfältigen Vorschlägen und stellen Sie sich Ihre persönliche Menüfolge zusammen! Bei Empfehlungen und Fragen stehen wir gerne beratend zur Seite.

Unter Ihren Gästen gibt es Personen mit Unverträglichkeiten? Geben Sie uns Bescheid und wir zeigen Ihnen mögliche Alternativen auf oder passen die Gerichte entsprechend an.

**Bitte berücksichtigen Sie, dass die Mindestmenge pro Gericht 10 Portionen beträgt.**

Dies hat den Hintergrund, dass die Speisen über die Auswahl aus unserer regulären Karte hinausgehen und die Zutaten dementsprechend zugekauft werden müssen.

Bei Vorspeise, Suppe und Dessert bitten wir um Festlegung eines einheitlichen Gerichts. Beim Hauptgang können zwei Gerichte definiert werden, aus denen vorab gewählt wird.

Die Bekanntgabe der finalen Anzahl pro Gericht und Gang erfolgt mind. 10 Tage vor Veranstaltung.

## Beispiel einer Menüfolge für 30 Personen

**30x Kleiner bunter Blattsalat**

\*\*\*\*

**30x Mit Trüffelöl aromatisierte Kartoffelschaumsuppe**

\*\*\*\*

**20x Gegrilltes Steak vom Südholsteiner Schwein**

**10x Zanderfilet an Rieslingschaum**

\*\*\*\*

**30x Macchiato-Creme im Glas**

Notizen: .....

.....

.....

# VORSPEISEN

## Kleiner bunter Blattsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Sprossen  
mit Zitronen-Buttermilchdressing



\*\*\*\*

## Großer bunter Blattsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Sprossen  
mit Balsamicodressing und Flammkuchenchips



\*\*\*\*

## Antipasti-Auswahl

mit Mozzarella, Rucolasalat und Balsamico



\*\*\*\*

## Gebackener Ziegenkäse

mit Blütenhonig auf mariniertem Tomaten-  
und Rucolasalat



\*\*\*\*

## Carpaccio vom Rinderfilet

an Salatspitzen mit gehobeltem Parmesan und Trüffelöl

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# SUPPEN

**Karotten-Orangensuppe**  
mit grünem Pfeffer



\*\*\*\*

**Mit Trüffelöl aromatisierte Kartoffelschaumsuppe**  
mit gebackenem Lauch



\*\*\*\*

**Pikante Tomatencremesuppe**  
mit Quinoa und gebackener Rauke



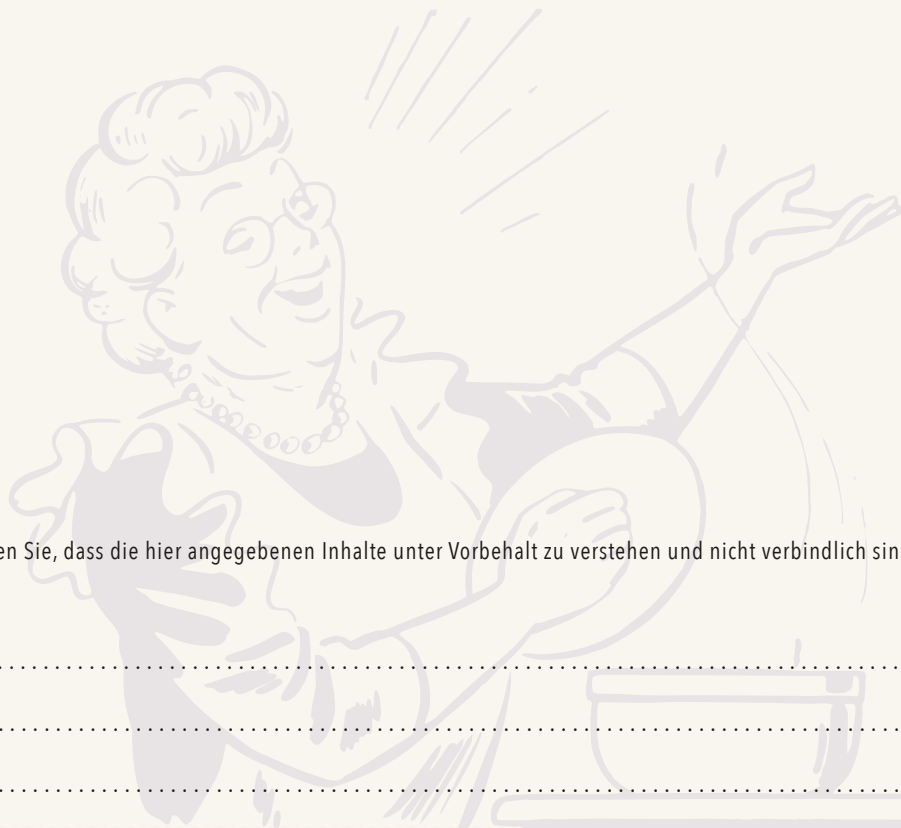
\*\*\*\*

**Ratatouillecremesuppe**  
mit italienischem Hartkäse



\*\*\*\*

**Pikante Süßkartoffelcremesuppe**  
mit Kokosmilch, Erdnussbutter und  
gerösteten Erdnüssen



Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

# HAUPTGÄNGE FLEISCH

## Gebratene Maispouardenbrust auf Portwein-Jus

mit Karotten-Lauchgemüse und Herzogin-Kartoffeln

\*\*\*\*

## Gegrilltes Steak vom Südholsteiner Schwein (200g)

mit Aprikosen, Nüssen und herzhaftem Käse überbacken  
an gebratenem Maisgrießplätzchen und glaciertem grünen Spargel

\*\*\*\*

## T.R.U.D.E.s Grillteller Fleisch

Gegrillte Medaillons vom Weiderind, Mecklenburger Landhuhn und  
Strohschwein auf Röstkartoffeln und geschmortem Gemüse  
mit leicht pikanter Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter

Wahlweise Kroketten als zusätzliche Beilage 1,00 € pro Person

\*\*\*\*

## Filet vom Südholsteiner Schwein im Schinken-Thymianmantel

auf Balsamico-Jus und herzafter Wirsingtarte mit gebratenen Kartoffelwürfel

\*\*\*\*

## Entenbrust auf Aprikosen-Jus und sautierten Karotten

mit Zuckerschotengemüse und Chili-Kartoffelpüree

\*\*\*\*

## Rinderfilet unter der Fruchtbrotkruste

in Rotwein-Jus mit Gemüse und Röstkartoffeln

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....





# HAUPTGÄNGE FISCH

## **Echt Hamburger Pannfisch**

auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und  
Zwiebeln in körniger Dijon-Senfsauce

\*\*\*\*

## **Gegrillter Wildlachs**

auf Blattspinat mit Röstkartoffeln

\*\*\*\*

## **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

an Rieslingschaum mit sautiertem Mangold  
und Kartoffel-Pilzragout

\*\*\*\*

## **Gegrillte Rotbarben-Filets**

auf Ratatouillegemüse an Thymiansauce und Wildreis

\*\*\*\*

## **T.R.U.D.E.s Grillteller Fisch**

Gegrillte Filets vom Seeteufelfilet, Zander und Garnelen  
auf Röstkartoffeln und geschmortem Gemüse  
mit einer leichten Weißweinsauce

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

# HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

## Gebackener Mozzarella

auf Kirschtomatenragout mit Kartoffelstroh  
und Basilikumsauce

\*\*\*\*

## Gebratene Kartoffelnudeln

in Tomatenragout mit glacierten  
Zuckerschoten und Rucola



\*\*\*\*

## Pasta Trüffel Pilze

Tagliatelle mit gebratenen Champignons und  
Kräuterseitlingen in veganer Trüffel-Sahne  
mit jungem Lauch und frischen Kräutern



\*\*\*\*

## Drillinge mit Ziegenkäse

Kleine gebratene Kartoffeln, Zwiebeln und Rucola  
mit gebackenem Ziegenkäse und Tannenhonig

\*\*\*\*

## Barmbeker Klopse „Königsberger Style“

mit Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und  
eingelegter Rote Bete



Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# DESSERT

## Rote Grütze

mit Mango-Fruchteis  o. mit Vanilleeis



\*\*\*\*

## Latte Macchiato-Creme

im Glas mit Milchschaum



\*\*\*\*

## Warmer Schokoladen-Brownie

mit Vanilleeis und Früchten



\*\*\*\*

## Panna Cotta von Blaubeeren

auf Vanille-Joghurtschaum mit Minze



\*\*\*\*

## Creme Brûlée

mit Beeren



\*\*\*\*

## Apfelstrudel

mit Mango-Fruchteis  o. mit Vanilleeis



Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



# BRUNCHBUFFET 1

Fleischsalat mit Schnittlauch  
 Rauchfischplatte von Lachs und Makrele mit Sahnemeerrettich  
 Landrauchschorlen mit Melone  
 Geflügelwurstaufschnitt und Salami  
 Käseaufschnitt mit Trauben  
 Internationale Käseauswahl mit Nüssen  
 Kleine Auswahl an Salaten  
 Gemischte Antipasti  
 Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto

Rührei mit Kräutern  
 Brot- und Brötchenauswahl, Butter  
 Nutella, Honig und verschiedene Konfitüren

Verschiedene Cerealien mit frischer Milch und Fruchtquark  
 Obstsalat

\*\*\*\*

## Warme Speisen: (1x Suppe und 1x Hauptgang zur Wahl)

Tomatensuppe mit Croûtons oder  
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckcroûtons  
 Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Butterreis oder  
 Pannfisch mit Senfsauce und Röstkartoffeln  
 oder  
 Schweinerücken mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

# BRUNCHBUFFET 2

Rauchfischplatte von Lachs und Makrele mit Sahnemeerrettich  
 Große Aufschnitt Auswahl u.a. Salami, Geflügelwurst, Schinken  
 Gouda und Emmentaler mit Trauben  
 Internationale Käseauswahl mit Nüssen  
 Kleine Auswahl an Salaten aus der kalten Küche  
 Gemischte Antipasti  
 Tomate - Mozzarella mit Basilikum Pesto  
 Rührei mit Kräutern  
 Brot- und Brötchenauswahl  
 Nutella, Honig und verschiedene Konfitüren  
 Verschiedene Cerealien mit frischer Milch und Fruchtquark  
 Frischer Obstsalat  
 Mousse von Dunkler Schokolade mit Beeren

## Warme Speisen: (1x Suppe und 2x Hauptgang zur Wahl)

Tomatensuppe mit Croûtons  
 oder  
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckcroûtons

Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm und Butterreis  
 oder  
 Schweinerücken mit Bohnen in Thymianrahm und Röstkartoffeln  
 und  
 Hamburger Pannfisch auf Röstkartoffeln und Dijon - Senfsauce  
 oder  
 Pasta in Walnuss- Chili-Pesto mit glacierten Trauben und frischem Parmesan

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

— < T.R.  D.E. > —

# FINGERFOOD ZUM EMPFANG

★ ZUM ZUSAMMENSTELLEN ★

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 15 Stück



— < Köstliche kleine Häppchen > —

## CANAPÉS

Canapés mit Brie & Frischkäse

Canapés mit Putenbrust & Schinken

Canapés mit Lachs & Tatar

*Canapés oder Kanapees sind in der gehobenen deutschen Küche mundgerecht geschnittene Vorspeisen oder Appetithäppchen, die aus der klassischen französischen Küche stammen und die so klein sind, dass sie leicht in einem oder zwei Bissen zu essen sind.*

## GEROLLTE KÖSTLICHKEITEN

von Rauchlachs, Gurke und Meerrettichschmand

von geräucherter Putenbrust und Waldorfsalat

von Mozzarella, Tomaten und Basilikumschmand



## SALATE IM GLAS

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Nüssen und Parmesan

Pasta "Venezia" mit Gurken, Dill und gerösteten Erdnüssen

Rauke mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico

Linsensalat mit frischen Kräutern in leichter Vinaigrette

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

## SPIEßE

mit Mozzarella & Anti Pasti  
mit Hähnchen & Schweinebraten  
mit Gouda



### WARMES FINGERFOOD

Flammkuchen "frisch gebacken" diverse Sorten  
Chicken Wings mit BBQ-Sauce  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Dijonsenf

### WARMES IM CHAFING DISH

Currywurst mit zweierlei Currysauce  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons  
Pastasalat mit Zwiebeln, Rauke, Tomaten,  
Nüssen und Parmesan in Balsamico



## SÜßES

Obstsalat mit frischer Minze im Glas  
Roter Beerencocktail im Glas mit Vanillesauce  
Kleine Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme  
Kleine Schokoladen-Nussküchlein



Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....









T.R.U.D.E.'s



# BBQ-GRILL-BUFFET

FLEISCH & VEGAN

## KLEINES SALATBUFFET

Bunter Gemüsesalat in Vinaigrette   
 Pellkartoffelsalat mit Crème fraîche und Gurke   
 Veganer Pastasalat mit Rucola und Pienienkernen   
 Kirschtomaten und Mozzarellabällchen mit Basilikumpesto  
 Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette   
 Brötchenauswahl & Butter  
 Verschiedene Dips & Saucen


## WARMES ZUM SATT WERDEN VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

Pulled Turkey Burger mit pikanter Cheddarsauce und Jalapenos  
 Gegrillte Barbecue Steaks vom Schwein und von der Pute   
 Champignons aus der Pfanne mit veganer Aioli   
 Gebackenen Kartoffelspalten mit Sour Creme

## WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Verschiedene Sorten frisch gebackene Blechkuchen

### Wahlweise

Veganer Quinoa-Barbecue Burger   
 Currywurst in roter Sauce

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....



T.R.U.D.E.'s

# BBQ-GRILL-BUFFET

FLEISCH &amp; VEGAN

**EXTRA**

## KLEINES SALATBUFFET

Gemüsesalat in Vinaigrette

Bunter Kartoffelsalat

Veganer Pastasalat

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Verschiedene gegrillte Gemüse in Kräuteröl eingelegt

Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette

Laugengebäck / Brötchenauswahl & Butter

Verschiedene Dips & Saucen

## WARMES ZUM SATT WERDEN VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

Barbecue Rippchen vom Strohschwein aus dem Smoker

Pulled Turkey Burger aus dem Smoker mit pikanter Cheddarsauce

Currywurst in roter Sauce

Veganer Quinoa-Barbecue Burger

Paprika und Champignons aus der Pfanne mit veganer Aioli

## WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Schokoladenmousse mit gerösteten Mandeln

Verschiedene Sorten Berliner, Brownies, Muffins (auch Vegan)

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

Notizen: .....

.....

.....

# TISCH-DEKORATIONEN

## VARIANTE 1

- Besteck, Wasser- und Weingläser
- rote Servietten
- Öllampen

### kostenlos

Ergänzen Sie Ihre Deko mit personalisierten Menükarten



## VARIANTE 2

- feste Papier-Servietten und -Tischläufer (creme / bordeaux)
- Besteck, Wasser- und Weingläser
- Öllampen
- Menükarten mit Spruch / Foto



## VARIANTE 3

- weiße Stoff-Servietten und -Tischdecken
- Besteck, Wasser- und Weingläser
- Öllampen
- Menükarten mit Spruch / Foto
- Eindecken persönlicher Elemente (Blumen, Tischkärtchen...)



### GUT ZU WISSEN!

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre Dekoration nur eindecken (Blumen müssen bereits in den Vasen sein, kein Aufblasen von Luftballons, etc.) Deko-Elemente können nur nach vorheriger Vereinbarung und max. ein bis zwei Tage vor Veranstaltung in die T.R.U.D.E. gebracht werden. Geschenke und Wertgegenstände können über das Veranstaltungsende hinaus nicht in der T.R.U.D.E. gelagert werden.

Notizen: .....

.....

.....

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2023.

# BLUMEN-DEKORATIONEN



*Das hat echt noch gefehlt!*

**GUT ZU WISSEN!**

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre Dekoration nur eindecken (Blumen müssen bereits in den Vasen sein, kein Aufblasen von Luftballons, etc.) Deko-Elemente können nur nach vorheriger Vereinbarung und max. ein bis zwei Tage vor Veranstaltung in die T.R.U.D.E. gebracht werden. Geschenke und Wertgegenstände können über das Veranstaltungsende hinaus nicht in der T.R.U.D.E. gelagert werden.

Notizen: .....

.....

.....

# UNSERE RÄUME KURZ & KNAPP



## Hauptraum

Das Herzstück der T.R.U.D.E. mit offener Bar und unzähligen Nutzungsmöglichkeiten.  
 - bis zu 180 Personen  
 - direkte Anbindung zum Außenbereich



## Kaminzimmer

Historisches Ambiente zwischen Backsteinwänden mit Holzmobiliar und Kaminschein.  
 - bis zu 80 Personen  
 - komplette Abtrennung des Raumes möglich



## Weinraum

Gemütliches, stilvolles Ambiente für Feiern oder Treffen im engsten Kreis.  
 - bis zu 16 Personen  
 - Abtrennung durch Vorhang und Schiebetür



## Terrasse und Hof

Großzügiger Außenbereich mit einmaligem historischem Ambiente  
 - bis zu 500 Personen  
 - direkte Anbindung zum Osterbekkanal  
 - Platz für jegliche Outdoor-Aktivitäten

.....  
 Lassen Sie sich von uns direkt beraten, um den perfekten Rahmen für Ihr Event zu finden!  
 Für Fragen, Informationen und Angebote stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.  
 .....



## Hier noch ein paar nützliche Hinweise, um Ihnen den Aufenthalt in der T.R.U.D.E. so angenehm wie möglich zu machen:

Unser WC mit barrierefreiem Zugang befindet sich bei den allgemeinen Toiletten. Sprechen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal an.

Einen Wickeltisch für unsere kleinen Gäste finden Sie im WC mit barrierefreiem Zugang.

Kinderstühle und Malbücher bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

Selbstverständlich können Sie bei uns mit EC, Visa-, Amex oder Mastercard bezahlen.

Gemäß der aktuellen Gesetzgebung sind wir ein Nichtraucher-Restaurant. Rauchen können Sie gerne auf dem Innenhof

Wir bitten Sie, Ihre lieben Vierbeiner anzuleinen, vor allem auch auf der Terrasse. Wasser für Ihren Hund finden Sie vor der Tür zum Hof.

Wir bitten Sie, NICHT auf dem denkmalgeschützten Innenhof zu parken. Der Hof gehört nicht zu unserem Gelände. Der Poller fährt nach jedem Fahrzeug automatisch wieder hoch. Wir haben keinen Zugriff auf den Poller.

Beim Verlassen unseres Hauses nehmen Sie bitte Rücksicht auf unsere Nachbarn. Bitte vermeiden Sie jeglichen Lärm. Vielen Dank.

WLAN: Trude Gäste

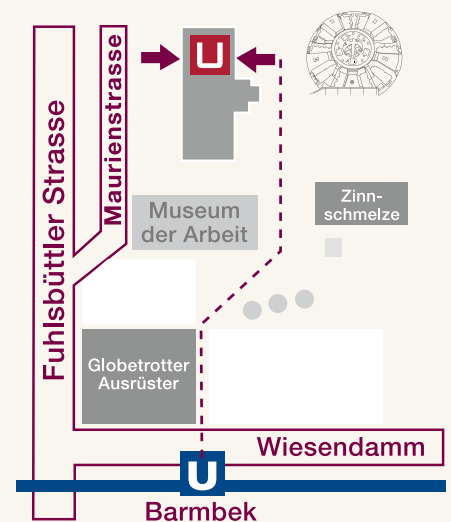
### T.R.U.D.E. für Ihre Veranstaltung

Trauung, Hochzeit, Geburtstag, Tagung, Firmenfeier. Mieten Sie die gesamte T.R.U.D.E., den Hauptraum, das Kaminzimmer oder den Weinraum.

### Für eine kompetente Beratung schicken Sie uns gern eine E-Mail:

[veranstaltung@trude-hh.de](mailto:veranstaltung@trude-hh.de)

Tel. 040 88 21 56 720





T.R.U.D.E. BANKETTMAPPE



**T.R.U.D.E.**  
RESTAURANT BAR CAFE

Maurienstrasse 13-15 · 22305 Hamburg · Tel: +49 (40) 2000 69 31 · Fax: +49 (40) 2000 69 32

Veranstaltungsbüro: Tel: +49 (40) 88 21 56 720 · [veranstaltung@trude-hh.de](mailto:veranstaltung@trude-hh.de)

[WWW.TRUDE-HH.DE](http://WWW.TRUDE-HH.DE)