okzident

UNSERE LOCATION
IHR EVENT
RESTAURANT OKZIDENT
IN HAMBURG

ROTHENBAUMCHAUSSE 64
20148 HAMBURG | GERMANY

2 | LOCATION

DAS HISTORISCHE MUSEUM

3 | LOCATION

VERANSTALTUNGEN IM OKZIDENT

Das Restaurant Okzident hat einzigartige Möglichkeiten, im Museum am Rothenbaum, Veranstaltungen durchzuführen.

Sie können bei uns von 50 Personen bis 450 Personen feiern. Sie können mit uns zu einer Tagung, einem Kongress oder zu Produktschulungen für Ihren Vertrieb in angenehmer Umgebung einladen.

Wir möchten Sie motivieren, mit Ihren Mitarbeitern oder Ihren Kunden ausserhalb Ihres Unternehmens zu feiern oder zu arbeiten. Für den Einsatz eines Beamers sind große Projektionsflächen im Restaurant und im großen Hörsaal vorhanden.

Mit unserem Angebot möchten wir Ihr Interesse wecken. Machen Sie einen Rundgang durch unsere Räume. Sie entscheiden, wie die Veranstaltung aussehen soll und mit welchen Mitteln Sie Ihre Ziele für Ihr Unternehmen erreichen wollen.

Wir verfolgen das Ziel, die Gastfreundschaft für Ihren Kunden und natürlich auch für Sie zum Erlebnis werden zu lassen.

4 | LOCATION

DER GROSSE HÖRSAAL

Edelste Holzvertäfelungen, hervorragende Akustik
und modernste Technik vereinen sich hier.

200 Personen können hier Vorträgen, Pressekonferenzen, Seminaren, Kolloquien und Podiumsdiskussionen folgen.

Der kleine Hörsaal eignet sich für kleinere Veranstaltungen, bei denen Sie bis zu 30-40 Personen einladen können.

5 | LOCATION

DER GEWÖLBESAAL

Eine einzigartige und gelungene Architektur, die den Charme von mehr als 100 Jahren in sich trägt, lädt Sie ein, in atmsphärischer Wärme Ihre Veranstaltung zu zelebrieren. Bis zu 250 Personen können hier gemeinsam speisen. Denn Tradition ist die Mitsprache derer, deren Geist uns heute noch viel sagen kann. Sie und Ihre Gäste werden sich hier ebenfalls vielzu sagen haben.

6 | LOCATION

DAS RESTAURANT

Mit bis zu 220 Plätzen bietet Das Restaurant den passenden Rahmen für Feierlichkeiten jeder

Art Gleich ob Weihnachstfeier, Firmenevents, Geburtstage, Jubeläen oder Hochzeiten.

7 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD

Avocadotatar | Schmelztomate | Sprossen

Salat von der bunten Bete | Orecchiette | ZitrusVinaigrette

Veggy-Dog | Karotte | pulled mushrooms | Tahini | Granatapfel

Karamellisierter Ziegenkäse I Dörobst

Mozzarella | Tomatenmarmelade | Basilikum

★ ★ ★

Kaffee gebeiztes vom Rind I Sellerie – Vanille – Creme I Enoki-Pilze | Kirsche

Rindertatar | Wachtelei | Kapernapfel

Rinderfilet – Sous Vide | Sherry-Schalotten | Mandeln

Rosa gebratenes Roastbeef | Grünkohl | Vodka Blaubeerfond

Rosa gebratene Lammhüfte | Petersilien-Hummus | Harissa

Pulled Pork | Kartoffel-Kräuter Créme

Wachtelbrust | Süßkartoffel | Shizokresse

8 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD

Salat vom Riesenkalmar

Gegrillte Riesengarnele | Tomatenmarmelade | Basilikum

Oktopuscarpaccio | Fenchel | Zitrus-Vinaigrette

Tatar vom Fjordlachs | Wan-Tan | Safranaioli

Hering | Kartoffel-Aioli | Sanddornmarmelade | marinierte Zwiebeln

Mini Backfisch | Kartoffel-Avocado Salat | Kräuter Remoulade

Marinierte Sardellenfilets | Petersilie | Zitrone | Knoblauch

★ ★ ★

Austern (Fine de Claire)
Plain

Gin | Tonic | Limette

Schalotten-Vinaigrette

Gebacken | getrüffelter Spinat

9 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD

Mini Fischbrötchen

Matjes | Blattsalat | Zwiebeln

Bismarck | Blattsalat | Zwiebeln

Backfisch | Blattsalat | Remoulade

★ ★ ★

Stullen

Serano Schinken | Kirschtomate| Frischkäse

Rote-Bete | Joghurt | Honig | Minze

Erbse | Minze | Radieschen | Frischkäse

Ziegenkäse | Weintrauben | Thymian

Räucherlachs | Gurke | Frischkäse

Roastbeef | Ricotta | Salsa-Verde

Tomate | Mozzarella | Basilikum

Avocardo | Bacon | Spiegelei

Brie | Trüffelhonig | Beeren

10 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD

Tarte

Aubergine | Minz-Joghurt | Granatapfel

Ziegenkäse | Feige | Rosmarinhonig

Rote-Bete | Apel | Thymian | Kresse

Birne | Ricotta | Nüsse | Thymian

San Daniele | Kürbis Salbei | Amarettini

★ ★ ★

Dessert

Rotweinbirne | Schokolade | Kahlúa

Mascarpone-Honig Créme I Bienenpollen I Blüten

Kaffee Choclate Panna-Cotta | Granatapfel

Mini Cupcakes

Internationale Käseauswahl

11 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD

aus de Levantinischen Küche

Kibbe | Teigbällchen aus Rinderhack & Weizen,
gefüllt mit Granatapfelkernen

Kleine Fladenbrote mit Lammhack, Pinienkernen und
Blätterteig gefüllt mit Thunfisch und Chili

Lammkebab | Pitabrot | Harissa

Hummus | Kichererbsenpüree mit Tahina

Baba Ghanoush | geräuchertes Auberginenmus

Salat von roter Bete

Falafel

Gegrillte Auberginen | Schafkäse |Harissa

Petersiliensalat mit Bulgur und Tomaten

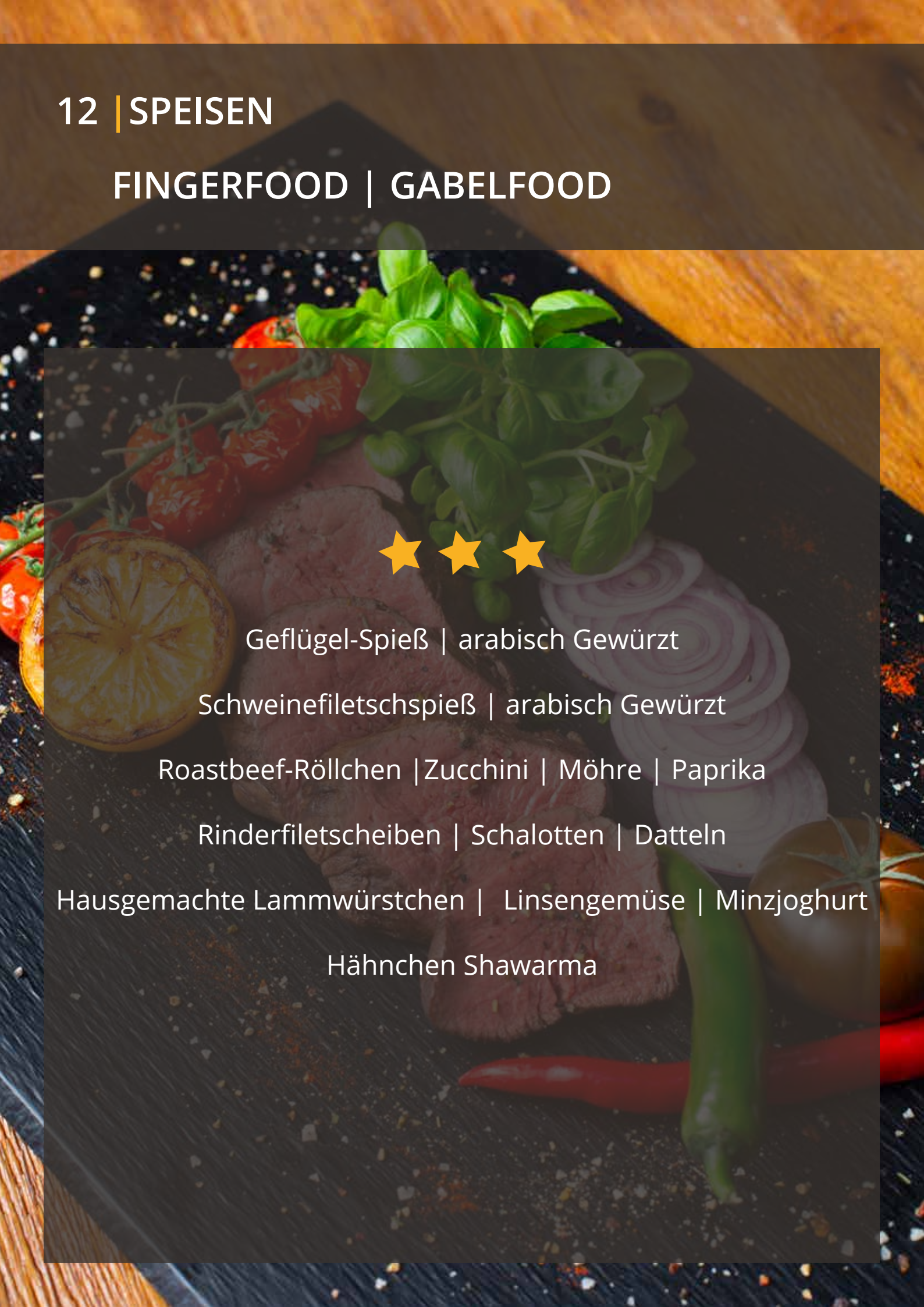
Gerösteter Blumenkohl mit Sesamjoghurt

Kleine Kartoffeln in Zitrone | Olivenöl

Schneidebohnen | Tomate | Koriander

12 | SPEISEN

FINGERFOOD | GABELFOOD



★ ★ ★

Geflügel-Spieß | arabisch Gewürzt

Schweinefiletschspieß | arabisch Gewürzt

Roastbeef-Röllchen |Zucchini | Möhre | Paprika

Rinderfiletscheiben | Schalotten | Datteln

Hausgemachte Lammwürstchen | Linsengemüse | Minzjoghurt

Hähnchen Shawarma

13 | SPEISEN

F&B | TAGUNG

Frühstück - Kaffeepausen

Kaffee | Tee | Säfte | Mineralwasser

Smoothies

Mini-Gebäck | süß & deftig

Belegte Brote | belegte Brötchen

Rührei | Speck

Rührei | Kräuter

Roastbeef-Röllchen | Zucchini | Möhre | Paprika

Gurken-Röllchen | Frischkäse | Räucherlachs

Obstkorb

Fruchtjoghurt | Granola

Chia-Pudding | Beeren

Pan Cakes | Beerenkompott

Obstspieße

14 | SPEISEN

TAGUNG | BUFFET

Lunchbuffet I

Saisonales Süppchen

Bunte Blattsalate | Balsamico Dressing

Gebratene Poulardenbrust | Gemüse der Saison
Risoleé-Kartoffeln | Tomatensugo

Tagesdessert im Weckglas

★ ★ ★

Lunchbuffet II

verschiedene Mazza aus der levantinischen Küche

Hähnchengeschnetzeltes mit arabischen
Gewürzen | Pimentreis | Joghurtsauce

Tagesdesser im Weckglas

15 | SPEISEN

DINNER | MENÜ

Vorspeise
verschiedene Mazza aus der levantinischen Küche

★ ★ ★

Hauptgang
Gebratenes Filet vom Loup de mer & gegrillte Riesengarnele
auf Hummus im Krustentierfond mit gerösteten Kichererbsen

★ ★ ★

Dessert
Sweet Potato Crispy Fries mit Apfelkompott &
Walnusskrokant

16 | SPEISEN

DINNER | MENÜ

Vorspeise
Mille feuille vom Hering auf Kartoffel-Aioli mit Sanddornmarmelade & mariniertem Zwiebel-Apfelsalat

★ ★ ★

Hauptgang
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Grünkohl, Wodka-Blaubeer-Jus & Kartoffelstroh

★ ★ ★

Dessert
Mascarpone-Honig Créme mit Bienenpollen & Blüten

17 | SPEISEN

DINNER | MENÜ

Vorspeise
Sweet Potato Shoestrings mit grünem Spargel,
Datteln & Sauce Hollandaise

★ ★ ★

Zwischengang
Gegrilltes Lachsfilet auf Bohnen-Fenchel Ragout

★ ★ ★

Hauptgang
Geschmorte Schweinebäckchen mit Sherryjus &
Zweierlei von der Petersilie

★ ★ ★

Dessert
Rotweinbirne mit Mascarponecreme & Kahlúa

18 | SPEISEN

DINNER | BUFFET

Vorspeise
Mozzarella auf Tomatenmarmelade
Petersiliensalat

★ ★ ★

Hauptgang
Rosa gebratenes Roastbeef
Grünkohl
Kartoffel-Kürbisgratain
Wodka-Blaubeer-Jus
Gegrilltes Lachsfilet auf Bohnen-Fenchel Ragout

★ ★ ★

Dessert
Warmer Apfelcrumble & Vanillesauce
Internationale Käseauswahl

19 | SPEISEN

WEIHNACHTEN | BUFFET

Vorspeise

Blattsalate im Brotballon
Karamellisierter Ziegenkäse | Rotweinbirne | Kresse
Kaffee gerubtes Roastbeef | Grünkohl-Pesto
Avocado-Tatar | Wan-Tan | Sprossen
Shrimps cocktail

★ ★ ★

Hauptgang

Konfierter Lachs, Bunte-Bete-Gemüse & Safran
Das Beste von der Gans – Brust & Keule
Thymian-Jus
Apfelrotkohl
Kartoffel-Maronenstrudel
Gnocchi, Kürbisragout & Amarettini

★ ★ ★

Dessert

Kaiserschmarrn mit Bratapfelkompott
Mascarpone-Creme,Spekulatius & Glühweinkirschen
Internationale Käseauswahl