



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.



HAL A H N

GETRÄNKEPAUSCHALE 04

BUFFETVORSCHLÄGE 06

MENÜVORSCHLÄGE 13

BRUNCHBUFFET 21

FINGERFOOD & SNACKS 23

BBQ-BUFFET 25

TISCHBUFFETS 27

DEKOVARIANTEN 28

RÄUME-KURZ UND KNAPP 30





GETRÄNKE PAUSCHALE

6 Stunden
EUR 39,90
pro Person

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
EUR 19,90
pro Person

Spirituosen

Rum, Whisky, Wodka, Gin, Sambuca, Jägermeister

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.



Die Longdrink & Spirituosen-Pauschale kann um ein Cocktail-Angebot erweitert werden:

Drei abgesprochene Cocktails sind während der Dauer der Pauschale in normaler Größe zum Sonderpreis von EUR 6,00 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

Burggraf Sekt

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

Landrauchschenken 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 marinierten Salaten aus der kalten Küche 

Brötchenauswahl und Butter

Frische Pasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten 
und italienischem Hartkäse

Geschnetztes von der Hähnchenbrust mit Pilzen und Basmatireis

Vanillecreme mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce 

EUR 34,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

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 und
gerösteten Sonnenblumenkernen 

Gebratenes Tilapiafilet 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

Große internationale Käseauswahl mit Trauben

EUR 56,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

ITALIENISCHES BUFFET

Marinierte Tiefseeshrimps mit Sellerie und Artischockenherzen

Rucolasalat mit gehobelem Parmesan und Balsamico 

Landschinken aus dem Rauch mit Melone und Minze

Gemischte Antipasti in Gewürzöl 

Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limone und Kapern

Pasta Venezia mit Gurke und Dill 

Mozzarella mit Tomate und Pesto 

Brötchenauswahl und Butter

Tomatenschaumsuppe mit Crostinis 

Pasta mit Basilikumpesto, gebratenen Garnelen und
italienischem Hartkäse

Hähnchenbrust in Rosmarinsauce mit mediterranem Röstgemüse
und Röstkartoffeln

Tiramisu mit Beeren

Frischer Obstsalat mit Maraschino 

Blaubeer-Panna-Cotta 

Internationale Käseauswahl mit Trauben

EUR 45,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

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
mit Rosmarinkartoffeln

Pasta mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl 

Gebratenes Rotbarschfilet auf Rucola-Risotto mit Safransauce

Mascarponecreme mit Himbeeren

Latte Macchiato-creme

Frischer Obstsalat mit Maraschino 

Auswahl an Weichkäse mit Trauben

EUR 53,00
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



NORDDEUTSCHES BUFFET

Landrauchschinken mit Melone und Minze
 Gebratene Tiefseeschrimps in Cocktailsauce
 Kartoffel-Specksalat mit Kräutern und Kirschtomaten
 Schweinerücken mit Mixed Pickles und Remouladensauce
 Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette 
 Brötchenauswahl und Butter

Kartoffelschaumsuppe mit Croûtons 

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und buntem Reis
 Gebrilltes Rotbarschfilet auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce  möglich!
 Mohnmousse mit Schokoladensauce
 Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  möglich!

EUR 39,90
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



VEGANES BUFFET

Raukesalat mit Kirschtomaten und Sprossen in Balsamicodressing

Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl mariniert

Sommerlicher Buchweizensalat mit Avocado an Radicchio

Quinoa-Rösti 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

Pasta mit gebratenen Pilzen in Sojasahne mit leichter Trüffelnote
Couscouspfanne mit Kichererbsen und gebackenen Falafelbällchen
Paniertes Schnitzel vom Kohlrabi und Sellerie auf sautiertem Gemüse
mit Kräuter-Röstkartoffeln

Rote Grütze mit veganer Vanillesauce

Blaubeer Panna Cotta

Obstsalat mit frischer Minze



EUR 48,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Die Mindestpersonenzahl für Buffets liegt bei 25 Personen.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



...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 Creme Brûlée

Notizen:

.....

.....



VORSPEISEN

Kleiner bunter Blattsalat

mit Tomate, Gurke, Paprika und Sprossen
und Zitronen-Buttermilchdressing

8,00 €

Großer bunter Blattsalat

mit Tomate, Gurke, Paprika und Sprossen,
Flammkuchenchips und Balsamicodressing

13,80 €

Antipasti-Auswahl

mit Mozzarella, frischem Rucolasalat und Balsamico

16,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Blütenhonig auf mariniertem Tomaten-
und Rucolasalat

15,90 €

Klassisches Carpaccio vom Weiderind

an Salatspitzen mit frischen Hobeln vom italienischen Hartkäse und Trüffelöl

16,90 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



SUPPEN

Karotten-Orangensuppe TRUDE HH DE **vegan**
mit grünem Pfeffer

6,50 €

Mit Trüffelöl aromatisierte Kartoffelschaumsuppe TRUDE HH DE **vegan**
mit blauen Kartoffelchips

7,50 €

Pikante Tomatencremesuppe TRUDE HH DE **vegan**
mit Quinoa und gebackener Rauke

7,00 €

Ratatouillecremesuppe Vegetarisch
mit italienischem Hartkäse

7,50 €

Pikante Süßkartoffelcremesuppe TRUDE HH DE **vegan**
mit Kokosmilch, Erdnussbutter und
gerösteten Erdnüssen

8,00 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Gebratene Hähnchenbrust vom Landhuhn auf Portwein-Jus mit Karotten-Lauchgemüse und Herzogin-Kartoffeln

19,90 €

Gegrilltes Steak vom Strohschwein (200g) mit Aprikosen, Nüssen und herzhaftem Käse überbacken an gebratenem Maisgrießplätzchen und glaciertem grünen Spargel

22,50 €

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

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

24,50 €

Wahlweise Kroketten als zusätzliche Beilage 1,50 € pro Person

Filet vom Südholsteiner Schwein im Schinken-Thymianmantel auf Balsamico-Jus mit buntem Bohnengemüse und gerösteten Drillingen

24,50 €

Gegrillte Entenbrust auf Aprikosen-Jus

mit sautierten Karotten
Zuckerschotengemüse und leicht pikantem Kartoffelstampf

28,50 €

Rinderfilet unter der Fruchtbrotkruste

in Rotwein-Jus mit saisonalem Gemüse und fein-cremigen
Sahnekartoffeln (Gratin)

49,80 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



HAUPTGÄNGE FISCH

Echt Hamburger Pannfisch

auf knusprigen Bratkartoffeln mit
Zwiebeln in körniger Dijon-Senfsauce

19,90 €

Gegrillter Wildlachs

auf leichter Rieslingsauce mit Blattspinat und Röstkartoffeln

24,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Rieslingschaum mit sautiertem Mangold
und Kartoffel-Pilzragout

25,50 €

Gegrilltes Rotbarschfilet

auf kräftiger Thymiansauce an Ratatouillegemüse

23,00 €

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

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

24,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

Gebackener Mozzarella



auf Kirschtomatenragout mit Kartoffelstroh
und Basilikumsauce

15,50 €

Gebratene Kartoffelnudeln



in Tomatenragout mit glacierten
Zuckerschoten und frischem Rucola

15,50 €

Pasta Trüffel Pilze



Penne mit gebratenen Champignons und
Kräuterseitlingen in veganer Trüffel-Sauce
mit jungem Lauch und frischen Kräutern

18,90 €

Drillinge mit Ziegenkäse



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

17,50 €

Barmbeker Klopse „Königsberger Style“



mit Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und
eingelegter Rote Bete

14,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



DESSERT

Rote Grütze

mit veganem Vanilleeis TRUDE HH DE **vegan** o. mit Sahne-Vanilleeis Vegetarisch

6,80 €

Latte Macchiato-Creme Vegetarisch

im Glas mit Milchschaum

7,00 €

Warmer Schokoladen-Brownie Vegetarisch

mit Sahne-Vanilleeis und Früchten

8,90 €

Panna Cotta von Blaubeeren Vegetarisch

auf Vanille-Joghurtschaum mit Minze

7,50 €

Creme Brûlée TRUDE HH DE **vegan** möglich!

mit marinierten Beeren

9,80 €

Apfelstrudel

mit veganem Vanilleeis TRUDE HH DE **vegan** o. mit Sahne-Vanilleeis Vegetarisch

8,90 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



...Großer Gastraum...



...Kaminzimmer...

BRUNCHBUFFET 1

- Fleischsalat mit Schnittlauch
- Geräucherte Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich
- Landrauchschinken mit Melone
- Shrimps in feiner Cocktailsauce
- Wurstaufschnitt 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
- Nuss-Nougat-Creme, Honig und verschiedene Konfitüren
- Verschiedene Cerealien mit frischer Milch und Fruchtojoghurt 
- 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

EUR 35,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

BRUNCHBUFFET 2

- Rauchfischplatte von Lachs und Makrele mit Sahnemeerrettich
- Große Aufschnitt Auswahl u.a. Salami, geräucherte Pute, 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, Butter
- Nuss-Nougat-Creme, 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, dazu Butterreis
 - oder
- Schweinerücken mit Bohnen in Thymianrahm und Röstkartoffeln
 - und
- Hamburger Pannfisch auf Röstkartoffeln und Dijon - Senfsauce
 - oder
- Pasta mit gebratenen Pilzen in Sojasahne mit leichter Trüffelnote 

EUR 44,50
pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

< T.R. U D.E. >

FINGERFOOD & SNACKS

★ ZUM ZUSAMMENSTELLEN ★

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 15 Stück



< Köstliche kleine Häppchen >

CANAPÉS

- Canapés mit Brie oder Frischkäse 4,40 € Vegetarisch
- Canapés mit Putenbrust oder Schinken 4,80 €
- Canapés mit Lachs oder Tatar 5,10 €

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 3,50 €
- von geräucherter Putenbrust und Waldorfsalat 2,90 €
- von Mozzarella, Tomaten und Basilikumschmand 2,90 € Vegetarisch



SALATE IM GLAS

- Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Nüssen und Parmesan 2,90 € Vegetarisch
- Pasta "Venezia" mit Gurken, Dill und gerösteten Erdnüssen 2,90 € TODOR 1987 VEGAN
- Rauke mit Kirschtomaten, italienischem Hartkäse und Balsamico 2,50 € Vegetarisch
- Linsensalat mit frischen Kräutern in leichter Vinaigrette 2,90 € TODOR 1987 VEGAN

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

SPIEßE

mit Mozzarella oder Anti Pasti



mit Hähnchen oder Schweinebraten

mit Gouda



3,40 €

3,60 €

3,70 €

SÜßES

Obstsalat mit frischer Minze im Glas



Roter Beerencocktail im Glas mit Vanillesauce



Kleine Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme



Kleine Schokoladen-Nuss-Küchlein



3,40 €

2,90 €

3,40 €

3,80 €

WARMES FINGERFOOD & SNACKS

Flammkuchen "frisch gebacken" diverse Sorten

3,50 €

Chicken Wings mit BBQ-Sauce

4,00 €

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Dijonsenf

3,60 €

Currywurst mit roter Sauce

7,50 €

Chili con Carne

7,50 €

Mini-Burger

7,50 €

Internationale Käseauswahl



9,50 €

Chili sin Carne



8,50 €

Mini-BBQ-Chili-Burger



9,50 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons



5,00 €

Pastasalat mit Zwiebeln, Rauke, Tomaten,

Nüssen und Parmesan in Balsamico



5,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....



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

BBQ-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 Pork Burger mit pikanter Cheddarsauce und Jalapeños
 Gegrillte Barbecue Steaks vom Schwein und von der Pute
 Champignons aus der Pfanne mit veganer Aioli 
 Geröstete Kartoffeln mit Sour Creme 

WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

Verschiedene Sorten frisch gebackene Blechkuchen

41,50€ pro Person

Wahlweise

Veganer Quinoa-Barbecue Burger +4,00€ 
 Currywurst in roter Sauce +3,00€

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

Sie haben Fragen?

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

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



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

BBQ-BUFFET

FLEISCH & 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 aus dem Smoker

Pulled Turkey Burger mit pikanter Cheddarsauce

Currywurst in roter Sauce

Kleine Thüringer Rostbratwürstchen

Veganer Quinoa-Barbecue Burger 

Paprika und Champignons aus der Pfanne mit veganer Aioli 

Geröstete Kartoffeln mit Sour Cream 

WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

Schokoladenmousse mit gerösteten Mandeln

Verschiedene Sorten Mini-Berliner

Veganer Apfelstrudel mit veganer Vanillesauce 

48,50€ pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

Sie haben Fragen?

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

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

TISCHBUFFETS

Vorspeisen-Tischbuffet „Barmbek-Nord“

Gebratene Medaillons von der Putenbrust auf Tunfischsauce
mit Kapern, Kerbel und Limonen-Filet
Tiefseeshrimps in klassischer Cocktailsauce mit frischem Dill und jungem Lauch
Mini Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikumpesto und Rucola
Hausbrot, frisch aus unserer Backstube, serviert mit knackigen Oliven
und Dip aus Sauerrahm und der Tomate

Veget
arischVeget
arisch

EUR 19,80

pro Person

Vorspeisen-Tischbuffet „Barmbek-Süd“

Salat von der Maishähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, Kapern und Lauchzwiebeln
Pasta mit frischem Rucola, Tomaten, Nüssen und italienischem Hartkäse
Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl mariniert
von Aubergine, Zucchini, Tomate und Champignons
Hausbrot frisch aus unserer Backstube serviert mit knackigen Oliven
und Dip aus Sauerrahm und der Tomate

Veget
arisch

TRUDE
HH
vegan

Veget
arisch

EUR 16,80

pro Person

Dessert-Tischbuffet „Ohlsdorf“

Mousse von dunkler Schokolade mit kandierten Mandeln
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce / Wahlweise mit veganer Vanillesauce
Mascarponecreme mit marinierten Beeren auf einem Crumble-Boden

EUR 10,50

pro Person

Notizen:

.....

.....

TISCH-DEKORATIONEN

VARIANTE 1

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

kostenlos

Ergänzen Sie Ihre Deko mit personalisierten Menükarten für einmalig EUR 35,00



VARIANTE 2

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

EUR 3,00 pro Person



VARIANTE 3

- weiße Stoff-Servietten und -Tischdecken
- Besteck, Wasser- und Weingläser
- Öllampen
- Menükarten mit Spruch / Foto
- Eindecken persönlicher Elemente

EUR 4,50 pro Person



* Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich 19% MwSt. Inhaltliche und preisliche Änderungen vorbehalten.

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.

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise sowie Inhalte unter Vorbehalt zu verstehen und nicht verbindlich sind. Stand 2024.

Notizen:

.....

.....

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, siehe Aushang.

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

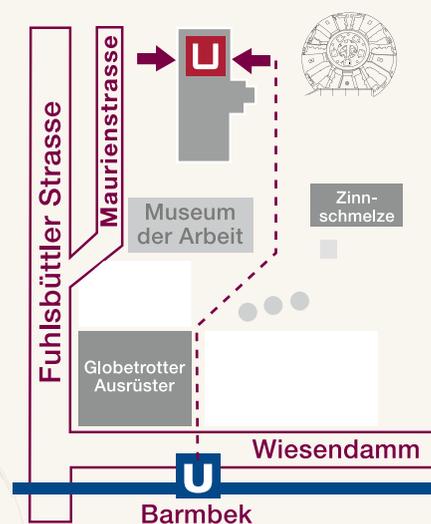
T.R.U.D.E. für Ihre Veranstaltung

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

Tel. 040 88 21 56 720



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

WWW.TRUDE-HH.DE