

GINN

E V E N T S



FOODKATALOG VERANSTALTUNGEN GINN EVENTS HAMBURG ELBSPEICHER

Stand 02.2026

LET 'S BE GINN

GINN
EVENTS

Schön, dass Du Dich für unsere kulinarischen Angebote interessierst und einen Blick in unseren Foodkatalog wirfst.

Mit viel Leidenschaft, Sorgfalt und Liebe zum Detail, haben wir für Dich eine vielfältige Auswahl an Speisen zusammengestellt.

Unser Ziel ist es, Dir nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch ein rundum stimmiges Geschmackserlebnis zu bieten. Qualität, Frische und sorgfältig ausgewählte Zutaten stehen dabei für uns an erster Stelle.

Alle in diesem Katalog aufgeführten Preise verstehen sich selbstverständlich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt.).

Wir wünschen Dir viel Freude beim Entdecken unserer Angebote und freuen uns darauf, Dich kulinarisch begeistern zu dürfen!



FINGERFOOD

VEGETARISCH à 4.5 EUR

- Panna Cotta vom Spargel | Tonkabohne | Rucola | Butter-Crumble
- Mille Feuille von Tomate | Mozzarella | Balsamico | Basilikum
- Kartoffelespuma | Baby-Blattspinat | Wachtelei
- Gurke-Birne-Lollipop | fermentierter Pfeffer
- Ziegenkäsecreme | Feigen | Senf
- Frühlingsrollen mit Sojasauce
- geräucherte Beete | Miso-Mayo | Kresse | Haselnussöl

VEGAN à 4.5 EUR

- Wildkräutersalat
- Koriander | veredelte Strauch-Kirschtomate ‚Sparta‘ F1 | Curryöl
- geräucherter Tofu | Nori | Wasabicreme
- Falafelbällchen | Avocadocreme | gebackene Paprika
- Süßkartoffelsticks | Kokos-Zitronengras-Mayo | pulverisierter Chili
- Mini Pita mit Aubergine | Sesam | halb getrocknete Tomaten
- Reisblatt | Pilze | mariniertes Gemüse
- gegrillte Avocado | Sesam | Limette | Purple-Popcorn
- Quinoasalat | Gurke | grüner Spargel | Mais



FINGERFOOD

à 4.5 EUR

- Maispouarden-Essenz | Zitronengras | Enoki-Pilz
- Caipi-Lachs | Kartoffelrösti | Crème fraîche | Limettenkaviar
- Mini- Kalbsfleischboulette | getrüffelter Kartoffelsalat
- Currywurst **GINN**-Style | Pommes
- Pulpo-Oliven-Konfekt
- Petit „GINNderella“ (Mini Beef-Burger)
- Vitello Tonato Röllchen | Kapernapfel | Tomatencrunch
- Feta-Zucchini-Päckchen | geschmorte Paprika
- geräucherte Fjordforelle | Gurken-Joghurt-Cannelloni

à 4.5 EUR

- Open Sushi | Lachs | Thunfisch | Avocado | Kaviar
- Rucolaespuma | gebratene Jakobsmuschel | Olivenerde
- Rinderfilet Bonbon | Vitelotte | Shiitake
- geräucherte Entenbrust | Selleriemousse | Zwiebelconfit
- Kartoffel-Cannelloni | Garnele | Koriander
- Beef Tatar | Bio-Landeigelb | Kapern
- Zander-Currywurst | Tomate | Goldstaub
- Kartoffelpraline | Crème fraîche | Kaviar
- Heilbutt-Kokos-Curry-Würfel



CANAPÉS

à 4.5 EUR

- Avocado | Limette
- Tomate | Basilikum
- Ratatouille
- Mango | Hüttenkäse
- Ricotta | Beeren
- Banane | Schokolade
- Kräuter Crème fraîche | Räucheraal
- Strammer Max
- Rote Beete | Meerrettich | Räucherlachs
- Kaviar-Butter
- Trüffelbutter
- Roastbeef rosa | Wasabi
- Matjes | Sanddorn | rote Zwiebel

JEWEILS ZUM AKTUELLEN TAGESPREIS

- Austern (Belon | Fines de Claire | Sylter Royal | Papillon | Gillardeau)
- Kaviar (Amur Royal | Kaluga | Beluga | Russischer Stör)



BUFFET 55 € P.P. | AB 30 PERSONEN BUCHBAR

Zu jedem Buffet gehört eine Salatauswahl im GINN-Style,
Brotselektion, Obstauswahl sowie eine internationale Käseplatte

VORSPEISEN - ZWEI NACH WAHL

- Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamicoreduktion
- Anti-Pasti
- Vitello Tonato
- Melone | Serrano
- geräucherte Garnelen | Sesam-Mayo
- Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce
- Rindercarpaccio | Koriander | Grana Padano | Chiliöl | Cashewkerne
- gebeizter Lachs | Meerrettich-Vinaigrette
- Wakamesalat | gebratener Tofu

MINIATUREN - DREI NACH WAHL

- Quinoa Salat | Gemüse-Chips
- Feta | Melone | Minze
- Räucherlachstatar | Limettenschmand
- Couscous-Salat | Blattpetersilie
- Kürbis-Orangensalat | Pulled Salmon
- Süßkartoffel | Ahorn-Ingwer-Dressing
- Wasabi-Gurken-Salat
- thailändischer Rindfleischsalat



SUPPEN - EINE NACH WAHL

- Tee von der Tomate
- Gemüse Bouillon | Einlage
- klare Rinderbrühe | Cèlestine
- Chicken Tea | Zitronengras | Gemüse
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe
- getrüffelt SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Orangen-Fenchel-Suppe
- Kürbiscremesuppe

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE - EINER NACH WAHL

- Kartoffel-Pilz-Pfanne
- mediterraner Couscous
- Spinat-Ravioli in Salbei-Nage
- Brokkoli-Nuss-Ecken | sautierter Rucola
- gebackene Grenaille Kartoffeln | Dips
- Ratatouille-Lasagne
- Pasta | confierte Kirschtomaten | Grana Padano | Basilikum
- Falafeltaler | Paprikasugo



FISCHHAUPTGÄNGE – EINER NACH WAHL

- gebratener Zander | regionale Schmorgurken
- Lachsfilet mit mediterranen Aromen gegrillt
- Doradenfilet mariniert mit Pesto
- Kabeljau | Fenchel-Tomatenragout
- Rotbarschfilet | Sesam-Spinat
- asiatisches Wels-Curry
- St.Pierre | Krustentierfond

FLEISCHHAUPTGÄNGE – EINER NACH WAHL

- Rinderhüftsteak | Rosmarinjus
- 30h gegarter Kalbstafelspitz | Meerrettichfond
- Onglet-Sous Vide gegartes Kronfleisch | Schokoladen-Balsamico-Sauce
- geschmorte Lammkeule Greek Style
- Sauerbraten | Spätburgunder-Sauce
- Freiland-Puten Stroganoff
- gebratene Maispouardenbrust | geschmorter Pak Choi
- geschmorte Rinderbacken | asiatischer Lack
- Hähnchenoberkeule | Tomaten-Basilikum-Confit
- Lammröllchen | Tomaten-Tamarinden-Sauce
- Rinderbrust BBQ Style



BEILAGEN - ZWEI NACH WAHL

- Kräuter-Drillinge
- Kartoffelgratin
- Salbei-Gnocchi
- Kartoffel-Sellerie-Stampf
- Pommes Dauphine
- Pommes Macaire
- Gemüse-Rösti-Pommes
- parfümierter Zitronengras-Basmatireis
- Weißwein-Risotto
- Serviettenknödel
- Risoni
- Linguine
- Quinoa-Sesam
- Hummus | Olivenöl | geräucherte Paprika
- Dreikornreis



GEMÜSE - VIER NACH WAHL

- saisonale Gemüsevariationen
- Blattspinat | Sesam
- mediterranes Gemüse
- karamellisiertes Möhrenduett
- Blumenkohl
- Bohnen | Soja
- Zuckerschoten
- gebackene Paprika | Rosmarin
- Pilzgemüse (mit oder ohne Rahm)
- Wok-Gemüse
- sautierter Spitzkohl | Kümmel
- Brokkoli | Pinienkernen
- Ratatouille
- Edamame
- Erbsen | Minze
- Wirsing (mit oder ohne Rahm)
- Rotkohl
- gebratener Pak Choi
- Mais-Chili-Gemüse
- gebratene Zucchini | Thymian
- gebackener Hokkaidokürbis
- Tomaten-Lauch-Gemüse



DESSERT - DREI NACH WAHL

- marinierte Beeren | Magermilch-Vanilleschaum
- Armer Ritter im Glas
- weiße Schokoladen-Panna Cotta | Himbeermark
- Cheesecake
- Berliner Weisse - Gelee | Crème
- Apfel-Ingwer-Mousse
- Kokos-Mousse | Mango Chutney
- kleine Obsttörtchen | Vanillecreme
- Schwarzwälder Torte im Glas
- Crème Brûlée
- Mandelcreme | Kokosnuss-Chips
- gebrannte Orangencreme
- Joghurtmousse | Honig | Nüsse
- Minz-Schokoladen-Mousse
- Waldbeeren-Gratin
- Limonen-Kefir-Kaltschale
- Pfirsich-Lassi
- Bananenmousse | Schokoflocken
- weißes Schokoladenmousse | Erdbeeren
- Salted-Caramel-Mousse
- Ananascreme | Kokosgelee
- Buttermilch-Orangen-Crème



MENÜS

GINN
EVENTS

3-GANG MENÜ

- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert

PREIS PRO PERSON

55 €

4-GANG MENÜ

- Vorspeise
- Suppe
- Hauptgang
- Dessert

PREIS PRO PERSON

65 €

5-GANG MENÜ

- Vorspeise
- Suppe
- Zwischengang
(wählbar aus den Hauptgängen)
- Hauptgang
- Dessert

PREIS PRO PERSON

79 €

6-GANG MENÜ

- Vorspeise
- Suppe
- Zwischengang
(wählbar aus den Hauptgängen)
- Hauptgang
- Sorbet
- Dessert

PREIS PRO PERSON

99 €



MENÜ

AB 55 € P.P. | AB 10 PERSONEN BUCHBAR

GINN
EVENTS

VORSPEISEN

- Rindercarpaccio | Blüten | Grana Padano | Ingwer | Koreander
- geräuchertes Gemüse-Quinoa-Tatar | Avocado | Kresse | Thai-Basilikum
- rote Bete | Miso | Kresse | Crunch
- Quartett vom Lachs

SUPPEN

- Hot Bloody Mary
- Hummersuppe mit Zanderpraline
- Tortillaespuma | Serrano
- Tee vom Pilz



VEGETARISCHER HAUPTGANG

- Pasta | Grana Padano | Schlumberger-Schaum | confierte Tomaten
- Safranrisotto | grüner Spargel | geräucherte Paprika
- Beet Wellington | Zucchiniblüte | Gemüsejus
- lila Kartoffelsoufflé | Saitling | Cheesyespuma

VEGANER HAUPTGANG

- Kartoffel-Spaghetti „aglio e olio“
- Gemüsebeet | Auberginen-Hummus | Oliven
- Pak Choi | Kimchi | Shiitake | Blumenkohl-Couscous
- Süßkartoffel-Lasagne | Ratatouille | Basilikumschaum



FISCH HAUPTGANG

- Thunfisch | Granny Smith | schwarzer Risotto | Koriander
- confierte Lachsforelle | Kartoffelcannelloni | Erbse
- Fischstäbchen vom Zander | Sesamspinat | Kartoffel-Sellerie-Püree
- Paella „GINN Style“ | Reismudeln

FLEISCH HAUPTGANG

- Kalbsfilet | Kartoffelduett | grüner Spargel | Strauchtomate
- Maishähnchen | Weißweinrisotto | Trüffeljus | Fenchel
- Havelländer Apfelschwein | Kartoffel | Landgemüse
- Rinderbäckchen | Erbse | Apfel | Schalotten
- Roastbeef | Kartoffelgratin | Rucola



DESSERT

- Triologie von der Schokolade
- Crazy Fruits (Früchte in verschiedenen Texturen)
- Fürst Pückler „GINN Style“
- Asian Cheese Cake | Ingwercreme | Himbeeren

KÄSE

- regionale Käsevariation | Früchtebrot | Sanddorn-Chutney | Nüsse



KONTAKT

GINN
EVENTS



GINN HOTEL HAMBURG ELBSPEICHER

Große Elbstraße 39
22767 Hamburg
Tel. +49 40 59 36 10 500
elbspeicher@ginn-hotels.com

ZENTRALE ZIMMERRESERVIERUNG

Tel. +49 30 34 34 73 300
Fax +49 30 34 34 73 333
reservation@ginn-hotels.com

GINN EVENTS HAMBURG ELBSPEICHER

Große Elbstraße 27
22767 Hamburg
Tel. +49 40 59 36 10 520
event.hamburgelbspeicher@ginn-hotels.com