

# GINN

E V E N T S



**FOODKATALOG VERANSTALTUNGEN GINN EVENTS HAMBURG ELBSPEICHER**

Stand 02.2026

# LET 'S BE GINN

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

## JEWELS 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
- getrüffeltes 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



# BUFFET

## 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

## 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

## 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



# MENÜ

## 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