



THE MADISON

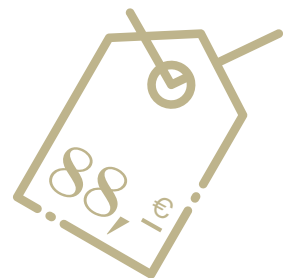
Unser Tagungsangebot

Die Pauschale

- ab 9 Personen in den Räumen Michel und Nikolai
- ab 10 Personen im Raum Fleet
- ab 15 Personen im Raum Elbe
- ab 18 Personen im Raum Alster

- **Vor und während der gesamten Tagung steht für Sie unsere Kaffeebar bereit:**
Genießen Sie Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso und Tee auf Knopfdruck
- **Pause am Vormittag:**
täglich wechselnde Auswahl
- **Alkoholfreie Getränke zur Tagung:**
unbegrenzt und regelmäßig aufgefrischt
- **Mittagessen:**
Lunchbuffet (ab 20 Personen)
oder 3-Gang Vital Lunch
Mineralwasser und Softgetränke zum Mittagessen
- **Pause am Nachmittag:**
täglich wechselnde Auswahl
- **Standardtechnik:**
Beamer, Leinwand, Metaplanwand und Flipchart
- **Raumbereitstellung**

Preis pro Person



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Pausensnacks

Frisch gebackene halbe Brötchen, verschieden belegt	pro Stück	3,6
Mini-Frühlingsrollen	pro 3 Stück	2,5
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	pro 3 Stück	2,5
Chicken Satay, Dip	pro Spieß	2,8
Grissinis mit Parmaschinken	pro Stück	2,6
Garnelenspieß	pro Spieß	2,5
Knackige Gemüsesticks, Kräuterquark	pro Portion	2,1
Mozzarella & Kirschtomaten, Pesto	pro Spieß	1,8
„Wraps“, gefüllte Weizentortillas Vegetarisch oder Pute	pro Stück	1,6
Taco-Chips, Guacamole und Salsa	pro Portion	5,1

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium	0,25 l	3,5
Gerolsteiner naturell	0,25 l	3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	0,20 l	3,5
Orangensaft	0,20 l	3,5
Apfelsaft	0,20 l	3,5

Kaffee & Tee

Kaffeepauschale

Genießen Sie Capuccino, Milchkaffee, Espresso, Kaffee und Tee vor dem Konferenzraum soviel Sie mögen (nur vor unseren festen Veranstaltungsräumen)

halbtags (bis 4 Stunden)	pro Person	6
ganztags (ab 4 Stunden)		9
Kanne Kaffee	ca 1,0 l	11,5
Kanne Tee	ca 7,0 l	9,5

Kaffeepausen

Gebäck	pro Person	2,1
Fruchtig Kaffee, Tee, Fruchtojoghurt, frischer Obstsalat, Franzbrötchen	pro Person	9
Süß Kaffee, Tee, Kuchen, Gebäck, Müsliriegel, frisches Obst	pro Person	9

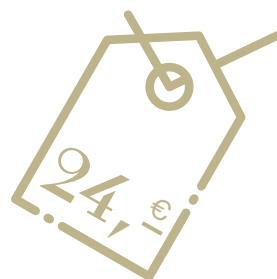
Snackbuffets

»Marley's«

ab 5 Personen

- 2 Mini-Frühlingsrollen
- 1 Chicken Satay - Spieß
- 1 Garnelenspieß
- 2 gefüllte Weizentortillas (1x vegetarisch, 1x Pute)
- 2 Mozzarella- & Kirschtomatenspieße mit Pesto
- Gemüsesticks und Kräuterquark
- Taco-Chips, Guacamole, Salsa
- 2 Schokoladentarteletts

Preis pro Person

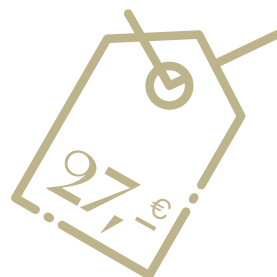


»Charley's«

ab 5 Personen

- Chili con Carne
- 1 Lammspieß
- 3 kleine Fleischbällchen mit pikanter Sauce
- 2 Chicken Wings, Sweet-Chili-Sauce
- Gemüse-Quinoa mit Curry und Kürbiskernen
- Grissini mit Parmaschinken
- Mariniertes Gemüse
- 1 Mini-Berliner

Preis pro Person

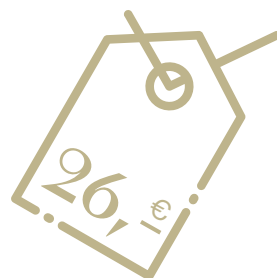


»Imbisbuffet 1«

ab 5 Personen

- Kleine Quiche mit Lauch, Schinken und Emmentaler
- Cous-Coussalat mit gebackenen Falaffelbällchen und Minzjoghurt
- Räucherlachs-Crêpe mit Frischkäse und Rucola
- 1 Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäse und Aprikose
- Ginger Beef (gebratene Rindfleischstreifen mit Wokgemüse in Soja-Ingwersauce und Basmatireis)
- Schokoladenbrownie

Preis pro Person



Menüs April bis September

Menü 1

ab 10 Personen

Beef Tatar

mit Avocado und Kartoffelnest

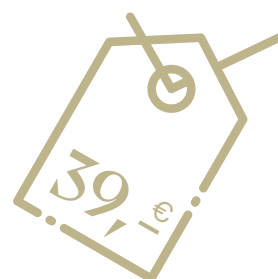
Hamburger Pannfisch

mit Pommery-Senssauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Schokoladentarte

mit geschlagener Sahne

Preis pro Person



Menü 2

ab 20 Personen

Burrata

mit Mango, Rucola und Zitronenöl

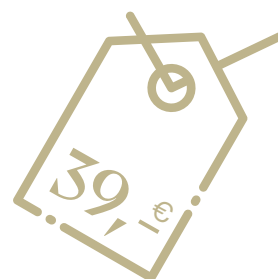
Rosa gebratene Barbarieentenbrust

mit süß-saurer Sauce, grünem Spargel und Basmatireis

California Cheesecake

mit Himbeersauce

Preis pro Person



Menü 3

ab 20 Personen

Holländischer Königmatjes

mit eingelegter Zwiebel, Gurkenrelish und Schwarzbrot

Parmesancremesuppe

mit Schinken chips

Rosa gebratenes Kalbsfilet

auf Spargelrisotto und glasierten Fingermöhren

oder

Gebratenes Lachsfilet

auf Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto, getrocknete Tomaten und ligurische Oliven

Pekannussbrownie

mit Rum-Rosineneis

Preis pro Person





THE
MADISON

Menüs April bis September

Menü 4

ab 10 Personen

Caesar's Salad

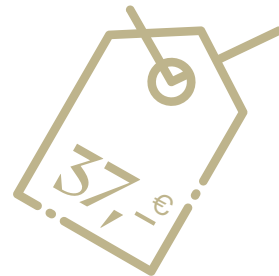
mit Grana Padano und Croûtons

„Teriyaki“-Schweinefilet

mit Soja-Ingwersauce, Wokgemüse und Basmatireis

Crème Brûlée

Preis pro Person



Menü 5

ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe

mit Fleisch und Gemüseeinlage

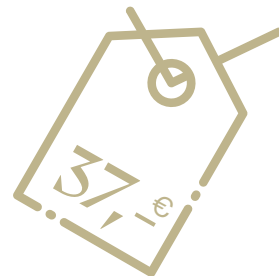
Gebratene Garnelen

mit Kräuter-Rieslingsauce und Tagliatelle

Vanilleeis

mit Schokoladensauce

Preis pro Person





THE
MADISON

Menüs Oktober bis März

Menü 6

ab 10 Personen

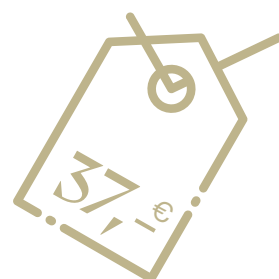
Parmesancremesuppe
mit Schinken chips

Grünkohl

mit Kasseler, Kohlwurst, karamellisierten Röstkartoffeln und Senf

Crème Brûlée

Preis pro Person



Menü 7

ab 10 Personen

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

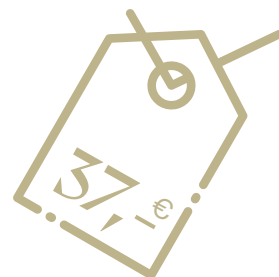
Kalbsfiletgeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce auf Tellerrösti und glasierten Fingermöhren

Schokoladentarte

mit geschlagener Sahne

Preis pro Person



Menü 8

ab 20 Personen

Beef Tatar

mit Avocado und Kartoffelnest

Gebratene Black Tiger Prawns

Garnele mit Safransauce, Tagliatelle und Gemüsejulienne
oder

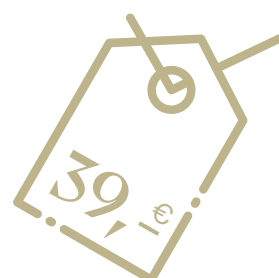
Geschmorte Ochsenbacke

mit Kartoffel-Selleriepüree und Röstzwiebel

Französische Birnentarte

mit Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person





THE
MADISON

Menüs Oktober bis März

Menü 9

ab 10 Personen

Räucherlachs

mit Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich

Gebratene Brust und Keule von der Ente

mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödel

Pekannussbrownie

mit Rum-Rosineneis

Preis pro Person



Menü 10

ab 20 Personen

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen

Hummerbisque

mit Garnele

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

mit Portweinsauce, Petersilien-Kartoffelpüree und buntem Gemüse
oder

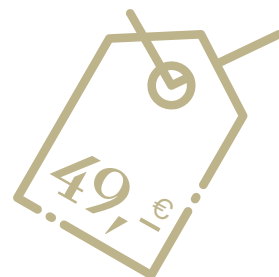
Gebratenes Färöer Lachsfilet

auf Pilzrisotto mit grünem Spargel und Tomatenpesto

Schokoladensoufflé

mit Bergmilch-Joghurteis und Beeren

Preis pro Person



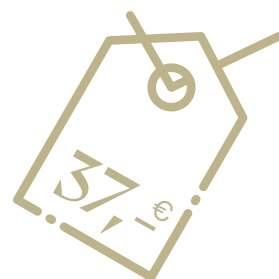
Buffets

Buffet 1

ab 20 Personen

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Vitello Tonnato mit Kapern und Schnittlauch
- Quinoa mit Kürbiskernen, Curry und Sojabohnenkernen
- Caesar's Salad - Römer Salat mit Grana Padano, Croûtons und Olivenöldressing
- Gebratene Maispouardenbrust mit Honig-Currysauce, Wokgemüse und Basmatireis
- Ravioli mit Provolone, Tomate, Olivenöl-Weißweinsauce, grüner Spargel und ligurischen Oliven
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Crème Brûlée
- Zitronentarte mit frischen Beeren

Preis pro Person

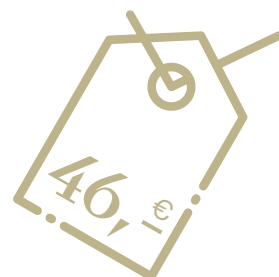


Buffet 2

ab 20 Personen

- Geräucherter Heilbutt mit Dill-Senfsauce
- „Teriyaki“ Pork Belly Chunks auf Coleslaw-Salat und Lauchzwiebeln
- Parmaschinken mit Melone
- Büffelmozzarella mit pikanter Mangosalsa und Zitronenöl
- Gemischter Blattsalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Italien- sowie American Dressing
- Rosa gebratenes Schweinefilet auf Pilze in Rahm, sautierte Zucchini und Kartoffelgratin
- Färöer Lachsfilet auf Peperonata, Oliven und gebratene Rosmaringnocchi
- Ricotta-Pistazientarte
- Käsekuchen mit Himbeermark
- Tiramisu

Preis pro Person





THE
MADISON

Buffets

Hamburger Regionales Buffet

ab 30 Personen

- Matjesfilet mit Hausfrauensauce auf Schwarzbrot
- Räucherfisch und Lachspralinen
- Sauerfleisch mit Remoulade
- Katenschinken
- Griebenschmalz mit Bauerbrot
- Gemischter Blattsalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Italien- sowie American Dressing
- Apfel-Gemüsesuppe
- Schweinemedallions mit Birnen, Bohnen und Speck
- Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe und Röstkartoffeln
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Blankeneser Rumpudding (Baba au Rhum mit Rumtopf Früchten)
- Apfelkuchen aus dem alten Land

Preis pro Person

