

*Levy Restaurants*

**Cateringbroschüre**  
für die Volksbank Arena,  
Hamburgs „coolste Eventlocation“



Gerne stehen wir Ihnen für individuelle  
Absprachen zur Verfügung:

☎ 040 88163- 400

✉ [reservierung.hamburg@compass-betriebe.de](mailto:reservierung.hamburg@compass-betriebe.de)

 **Volksbank Arena**

# Levy Restaurants

## Restaurants in der Volksbank Arena



Unsere **Sportsbar** verfügt über 54 Sitzplätze, und hat eine maximale Kapazität von 100 Personen (ohne Bestuhlung).

In der Eissporthalle befindet sich unsere **Icebar**, die Plätze für bis zu 52 Gäste und eine maximale Kapazität von 100 Personen (ohne Bestuhlung) bietet. Diese kann während des öffentlichen Eislaufens, während des Eisstockschießens und während der Eisdisco exklusiv gemietet werden.

Die Zeiten für die Buchung der Restaurants zum Eisstockschießen sind jeden zweiten Donnerstag von 18.00 bis 19.45 Uhr und jeden Freitag von 19.00 bis 21.00 Uhr (Verlängerung möglich)

Auf Anfrage können unsere Restaurantbereiche auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sonderveranstaltungen gebucht werden.



# Levy Restaurants

**„Fitness Buffet“**  
(buchbar ab 10 Personen)

## Vorspeisen

Cesar Salat<sup>L</sup> mit Hähnchenstreifen,  
Cherrytomaten und Croutons<sup>Aa</sup>

\*\*\*

Wrap gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse<sup>Aa,F,G</sup>

\*\*\*

Paprika-Oliven-Quiche<sup>2,9,Aa,C,G,J</sup> mit Schmand<sup>G</sup>

## Hauptspeisen

Gebratene Poulardenbrust mit gegrilltem  
Gemüse und Wildreis

\*\*\*

Lachs auf der Haut gebraten<sup>Aa,D</sup> mit Brokkoli,  
Nüssen<sup>Ha,Hd</sup> und Ofenkartoffeln

## Dessert

Buttermilch-Blaubeer-Smoothie <sup>G</sup>

\*\*\*

Obstvariation

Buffetpreis pro Person: € 28,50 brutto

# Levy Restaurants

## „Mediterranes Buffet“ (buchbar ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Eingelegtes gegrilltes Gemüse<sup>3,8,9,L</sup> mit  
Tortilla<sup>Aa,C,G</sup> und Aioli<sup>1,C,G,J,L</sup>

\*\*\*

Aromatisierte Oliven<sup>1,9,L</sup> und Schafskäse<sup>G</sup>

\*\*\*

Tomatensalat mit Auberginen, Rucola und  
Parmesan<sup>1,C,G,L</sup>

\*\*\*

Brotauswahl<sup>Aa,C,K</sup> mit Butter<sup>G</sup>

### Hauptspeisen

Saltimbocca vom Schwein<sup>1,3,5,L</sup> mit  
ZucchiniGemüse<sup>L</sup> und Kräuterpüree<sup>2,3,G,L</sup>

\*\*\*

Gemüse-Frittata<sup>3,C,F,G,J</sup> und Rosmarinrahm<sup>G,L</sup>

### Dessert

Joghurtschaum mit Erdbeerragout<sup>2,Aa,F,G</sup>

\*\*\*

Tiramisu<sup>13,Aa,C,G,Ha,Hb</sup>

Buffetpreis pro Person: € 30,00 brutto

# Levy Restaurants

## „Buffet Bavaria“ (buchbar ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Kalbfleischpflanzerl<sup>Aa,C,I,J</sup> mit Kartoffelsalat<sup>C,J</sup>

\*\*\*

Räucherlachs<sup>D</sup> mit Sauerrahm<sup>G</sup> und  
geröstetem Speck<sup>1,3,4,5</sup>

\*\*\*

Kleine Vesperplatte<sup>1,2,3,4,5,6,7,F,G,I,J,L</sup>

\*\*\*

Rustikale Brotauswahl<sup>Aa,C,K</sup> mit Butter<sup>G</sup>

### Hauptspeisen

Nürnberger Würstchen<sup>3</sup> auf Sauerkraut<sup>8,13,L</sup>  
und Nussbutterpüree<sup>G</sup>

\*\*\*

Bayrischer Leberkäse<sup>1,2,3,4,5,F,G,I,J</sup> mit  
Bratkartoffeln<sup>G,L</sup>

### Dessert

Quarkstrudel mit Kirschen<sup>Aa,C,G</sup>  
<sub>b</sub>

Buffetpreis pro Person: € 26,50 brutto

# Levy Restaurants

## 3-Gang Menü als Buffet

### Vorspeise

Gulaschsuppe mit Schmand <sup>Aa,I,J,G</sup>

### Hauptspeise

Krustenbraten<sup>1,3,5</sup> auf Sauerkraut<sup>8,13,L</sup> und gerösteten Kartoffeln

### Dessert

Panna Cotta<sup>G</sup> mit Roten Früchten

Buffetpreis pro Person 15,50 €

## 3-Gang Menü Vegetarisch als Buffet

### Vorspeise

Geräuchertes Paprikasüppchen<sup>Aa,F,L,G</sup>

### Hauptspeise

Vegetarische Maultasche mit Petersilienbutter  
und zartem Gemüse<sup>Aa,C,F,G,I,J</sup>

### Dessert

Grießauflauf<sup>Aa,C,G</sup> mit marokkanischem Aprikosenragout<sup>3,8,L</sup>

Buffetpreis pro Person 15,50 €

# Levy Restaurants

## „Winterliche Grünkohlplatte“ (buchbar ab 10 Personen)

### Hauptgänge

Grünkohl aus dem Hamburger Umland mit  
Kasseler<sup>1,3,5,F,G,I,J</sup>, Kohlwurst<sup>1,2,3,4,F,G,I,J</sup>,  
Schweinebacke<sup>1,3,4,5</sup>,  
dazu reichen wir  
karamellisierte<sup>G</sup> Kartoffeln

### Dessert

Bratapfelmousse mit Walnüssen

Buffetpreis pro Person: € 16,50 brutto

# Levy Restaurants

**„Winterbuffet“**  
(buchbar ab 10 Personen)

## Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust<sup>1,3,6</sup> mit Sellerie<sup>l</sup> und  
karamellisierten Walnüssen<sup>Hc</sup>

\*\*\*

Orangenlachs im Meerrettichmantel  
und Linsen<sup>D,G,L</sup>

\*\*\*

Brotvariation<sup>Aa,C,K</sup> und Butter<sup>G</sup>

## Hauptgänge

Barberie Entenbrust mit  
Ingwer-Apfelrotkohl<sup>l</sup>  
und Serviettenknödel<sup>Aa,Ab,C,G</sup>

## Dessert

Gefüllter Bratapfel<sup>C,G,Ha,Hb</sup>

\*\*\*

Mini Christstollen<sup>Aa,C,G,Ha</sup>

Buffetpreis pro Person:  
€ 39,00 brutto

Bei der Buchung des Winterbuffets bieten wir Ihnen einen  
Glühweinempfang zu € 1,00 pro Becher (anstatt € 2,00) an.



# Levy Restaurants

## Optionale Zusatzbausteine (buchbar ab 10 Personen)

Für einen Sektempfang <sup>L</sup> zur Begrüßung Ihrer Gäste berechnen wir € 3,00 pro Person

\*\*\*

Glühwein oder Punsch können Sie ,  
für 2,00 Euro pro Person zusätzlich buchen

Zur Weihnachtszeit reichen wir gerne zur Begrüßung eine Keks- und Lebkuchenmischung <sup>Aa,C,F,G,Ha,Hb,Hc,Hd</sup> zu € 3,00 pro Person

\*\*\*

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale zu € 21,00 pro Person für die Zeit Ihrer Veranstaltung an.  
Diese umfasst folgende Getränke:

Mineralwasser medium und still  
Orangensaft und Apfelsaft  
Coca Cola<sup>2,11</sup>, Coca Cola light<sup>2,6,7,11</sup>, Fanta<sup>1,2,3</sup>, Sprite<sup>1</sup>  
Holsten Pilsener <sup>Ac</sup>, Holsten Pilsener alkoholfrei <sup>Ac</sup>  
offener Weißwein <sup>L</sup>, offener Rotwein <sup>L</sup>  
Filterkaffee und Tee  
(bzw. € 24,00 inkl. Prosecco <sup>L</sup>)

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzl.  
Mehrwertsteuer in Höhe von 19 %.**



## Gut zu wissen...

Wenn Sie im Rahmen des Eisstockschießens ein Buffet buchen, bitten wir Sie folgendes zu beachten:

- Bitte entscheiden Sie sich bis ca. 4 Wochen vor dem gebuchten Eisstockschießen für ein Buffet.  
Danach erhalten Sie von uns einen Vertrag, welchen Sie uns bitte unterschrieben zurückschicken.
- Nach Vertragszeichnung und zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung erhalten Sie eine Vorkassenrechnung mit der Bitte um Überweisung.
- Die Gästezahl kann danach nicht mehr reduziert werden. Eine kurzfristige Erhöhung um ein oder zwei Gäste ist hingegen kein Problem. Wir bitten Sie daher, für den Vertrag erstmal die Mindestgästezahl anzugeben.
- Die Sportsbar ist erst bei einer Gästezahl ab 15 Personen buchbar. Bei weniger Gästen planen wir Sie nach Verfügbarkeit im Icebar Separee ein.
- Bei der Buchung bitten wir Sie um eine Auskunft, ob die Getränke von der Firma gesammelt oder von den Gästen einzeln berechnet werden sollen. Zudem würden wir gerne wissen, ob Ihre Gäste alle Getränke der Karte bestellen dürfen oder sie z.B. Longdrinks selber zahlen würden.
- Bitte bedenken Sie, dass die Sportsbar in einem Bistrostil eingerichtet ist. Sollten Sie weitere Dekorationen (z.B. Tischwäsche, Blumen etc.) wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

# Levy Restaurants

Übrigens...

...bieten wir montags bis freitags zwischen 12.00-14.30 Uhr in der Sportsbar der Volksbank Arena einen täglich wechselnden Mittagstisch an. Gerne begrüßen wir auch Sie und Ihre Kollegen bei uns!

Derzeitiges „all you can eat“ Angebot:

Salatbuffet

\*\*\*

Warme Hauptgänge

\*\*\*

Dessert

zu € 6,90 pro Person

Oder ein Tellergericht

zu € 4,80 pro Person



## Allergene & Zusatzstoffe

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen kann.

### Zusatzstoffe:

**1** mit Konservierungsstoff, **2** mit Farbstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** mit Phosphat, **6** mit Süßungsmittel(n), **7** enthält eine Phenylalaninquelle, **8** geschwefelt, **9** geschwärzt, **10** gewachst, **11** koffeinhaltig, **12** chininhaltig, **13** Alkohol

### Allergene:

Enthält:

Glutenhaltiges Getreide: **Aa** Weizen, **Ab** Roggen, **Ac** Gerste, **Ad** Hafer, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G** Milch (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte: **Ha** Mandeln, **Hb** Haselnüsse, **Hc** Walnüsse, **Hd** Cashewnüsse, **He** Pekanüsse, **Hf** Paranüsse, **Hg** Pistazien, **Hh** Macadamianüsse, **I** Sellerie, **J** Senf, **K** Sesamsamen, **L** Schwefeldioxid und Sulphite, **M** Lupinen, **N** Weichtiere

### Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von unseren Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.