

Levy Restaurants

Cateringbroschüre
für die Volksbank Arena,
Hamburgs „coolste Eventlocation“



Gerne stehen wir Ihnen für individuelle
Absprachen zur Verfügung:

☎ 040 88163- 400

✉ susan.beier@compass-group.de

 **Volksbank Arena**

Levy Restaurants

Restaurants in der Volksbank Arena



Unsere **Sportsbar** liegt im Erdgeschoss der Arena und bietet zusammen mit der angrenzenden Außenterrasse einen passenden Rahmen für Ihre exklusive Feier.

Das Restaurant verfügt mit der Standard-Bestuhlung über 50 feste Sitzplätze, lässt sich aber durch eine zusätzliche Bestuhlung auf insg. bis zu 70 Plätze erweitern.

In der Eissporthalle im Untergeschoss finden Sie unsere **Icebar und das Icebar Separée**.

Dort lässt es sich richtig urig feiern. Unsere Standard-Bestuhlung bietet Ihren Gäste bis zu 35 Sitzplätze auf Barhockern, Eiswürfeln und an der Bar.

Auf Wunsch lässt sich die Bestuhlung auf bis zu 60 feste Sitzplätze (im Separée) und zusätzliche 40 Sitzplätze in der Eishalle erweitern.

Beide Restaurants können während des öffentlichen Eislaufens, Eisstockschießens und unserer Eisdisco exklusiv angemietet werden.

Zum Eisstockschießen ist die Anmietung an jedem zweiten Donnerstag von 18:00 bis 19:45 Uhr und jedem Freitag von 19:00 bis 21:00 Uhr möglich (Verlängerung nach Vereinbarung).

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

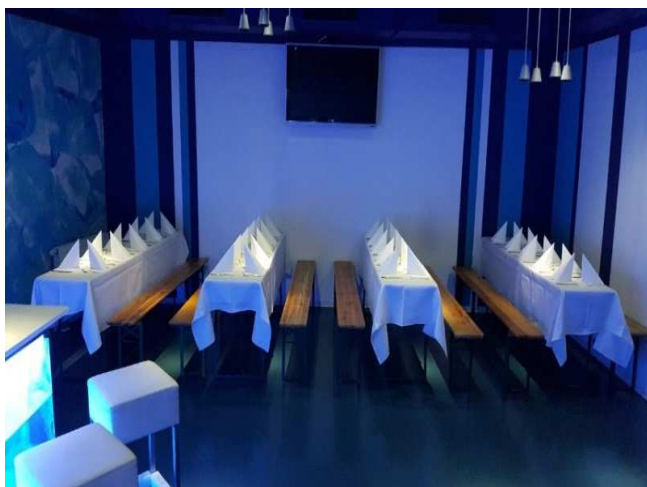


Levy Restaurants

Bestuhlungs-Varianten

Zusätzlich zur Standard-Bestuhlung besteht die Möglichkeit die Anzahl der Sitzplätze in beiden Restaurants individuell gegen einen Aufpreis anzupassen. Wählen können Sie hierbei zwischen Bierzeltgarnituren und Stehtischen, mit Tischwäsche oder Hussen. Somit besteht die Möglichkeit die Personenzahl pro Restaurant entsprechend zu erhöhen. Damit schaffen wir die passende Umgebung, um individuell nach Ihren Wünschen eine angenehme Atmosphäre für Ihre exklusive Feier entstehen zu lassen.

Bitte sprechen Sie uns an! Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen Vorort-Termin und zeigen Ihnen unsere beiden Restaurants und die verschiedenen Varianten persönlich.



Levy Restaurants

„Classic Arrangement“
(buchbar ab 10 Personen)

Vorspeisen

Hähnchen Yakitori Stick mit Glasnudelsalat und
Sesamdipp

Vitello Tonnato im Glas mit Ruccola und
Parmesan

Hauptspeisen

Schweinelendchen im Blätterteig mit
Saisongemüse, La Ratte Kartoffeln und
Sherryrahm

St. Petersfisch mit Kartoffel-Kräuterkruste und
leichter Senf-Weißweinsauce

Dessert

Tiramisu-Riegel

Spanischer Mandelkuchen

Buffetpreis pro Person: € 29,00 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben
gehen Sie bitte auf Seite 13-15.

Levy Restaurants

„Premium Arrangement“
(buchbar ab 10 Personen)

Vorspeisen

Cesar Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen,
eingelegten Kirschtomaten, Parmesandressing
und Croutons

Graved Lachs mit Rettich-
Passionsfrucht vinaigrette und Pumpernickel

Brot und Butter

Hauptspeisen

Cordon Bleu gefüllt mit bayrischem
Brotzeitkäse und Edelkochschinken, dazu
Paprikagemüse und Röstkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Zucchiniconfit und Rieslingsauce

Dessert

Tartlet von Schoko und Banane

Mini Himbeer Mousse

Buffetpreis pro Person: € 32,00 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben
gehen Sie bitte auf Seite 13-15.



3-Gang Menü Vegetarisch als Buffet

Vorspeise

Wildkräutersalat mit eingelegten Kirschtomaten, Parmesan und Himbeer-Limettenvinaigrette

Hauptspeise

Zucchinischiffchen mit Gemüsefüllung und Brikäse überbacken, dazu pikanter Tomaten-Olivensugo und Reis

Dessert

Apfel-Haselnuss-Crumble

Buffetpreis pro Person 15,50 €

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie bitte auf Seite 13-15.

Levy Restaurants

„Winterliche Grünkohlplatte“ (buchbar ab 10 Personen)

Hauptgänge

Grünkohl aus dem Hamburger Umland mit
Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke,
dazu reichen wir
karamellisierte Kartoffeln

Dessert

Beerentarte mit Bourbon Vanille

Buffetpreis pro Person: € 17,00 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie
bitte auf Seite 13-15.

Levy Restaurants

„Winter Arrangement“ (buchbar ab 10 Personen)

Vorspeise

Terrine von der Wachtel mit sautierten Pilzen und
Kartoffelvinaigrette

Hauptgang

Knusprige halbe Ente mit Apfelrotkohl und Steinpilz-
Kartoffel-Törtchen

Dessert

Lasagne von weißer Schokolade

Buffetpreis pro Person: € 26,00 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie bitte auf
Seite 13-15.

Levy Restaurants

Optionale Zusatzbausteine

Bei der Abrechnung „Getränke nach Verbrauch“ haben Sie die Möglichkeit auf einen Sektempfang^L zur Begrüßung Ihrer Gäste dazu berechnen wir € 3,00 pro Person oder Glühwein für € 2,00 pro Person

Zur Weihnachtszeit (Oktober-Januar) reichen wir gerne zur Begrüßung eine Kekse- und Lebkuchenmischung^{Aa,C,F,G,Ha,Hb,Hc,Hd} ab Februar reichen wir eine Auswahl an erlesenen Keksen zu € 3,00 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale zu € 24,00 pro Person für die Zeit Ihrer Veranstaltung an. Diese umfasst folgende Getränke:

Mineralwasser medium und still
Orangensaft und Apfelsaft
Coca Cola^{2,11}, Coca Cola light^{2,6,7,11}, Fanta^{1,2,3}, Sprite¹
Holsten Pilsener^{Ac}, Holsten Pilsener alkoholfrei^{Ac}
offener Weißwein^L, offener Rotwein^L
Filterkaffee, Tee, Glühwein und Punsch
(bzw. € 26,00 inkl. Prosecco^L)

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

Levy Restaurants

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.
- Nicht die passende Auswahl an Speisen in unserem Angebot? Dann sprechen Sie uns einfach an und wir kreieren das Buffet nach ihren Wünschen. 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.
- Nicht die passende Auswahl an Speisen in unserem Angebot? Dann sprechen Sie uns einfach an und wir kreieren das Buffet nach ihren Wünschen.

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.

Levy Restaurants

Speisen	Zusatzstoffe	Allergene
Hähnchen Yakitori Stick	2,4	Aa,F
Glasnudelsalat		D,Hd,I,K, Sardellenextrakt
Sesamdip		Aa,F,G,K
Vitello Tonnato im Glas mit Ruccola und Parmesan	2,3	D,G,K
Schweinelendchen im Blätterteig	1,3	Aa,C,F,G,Ha,Hb,I,J,
Saisongemüse		L
Sherryrahm	8,13	Aa,F,G,I,L
St.Peterfisch mit Kartoffel-Kräuterkruste	2,3	Aa,C,D,F,G,Ha,I,J,L
Senf-Weißweinsauce	8,13	Aa,F,G,J,L
Tiramisu-Riegel	13	Aa,C,G,Ha-Hg,K
Spanischer Mandelkuchen		Aa,C,G,Ha
Cesar Salad mit gebratenen Hähnchenstreifen	3	L
Parmesandressing	6	C,D,G,J
Croutons		Aa
Graved Lachs		D
Rettich-Passionsfrucht vinaigrette	3,8	L

Levy Restaurants

Speisen	Zusatzstoffe	Allergene
Pumpernickel		Ab
Cordon Bleu gefüllt mit bayrischem Brotzeitkäse	1,3,5	Aa,C,G
Edelkochschinken	1,3	
Paprikagemüse		L
Zanderfilet		Aa,D
Zucchiniconfit		L
Rieslingsauce	8,13	G,I,L
Tartlet von Schoko und Banane		Aa,F,G,Ha
Mini Himbeer Mousse	1,2,3	Aa,C,G,Ha
Parmesan	1	C,G
Himbeer-Limettenvinaigrette	1,2,3	L
Zucchinischiffchen mit Gemüsefüllung und Brikäse überbacken	3	Aa,C,F,G,Ha,Hb,I,J
Tomaten-Olivensugo	3,8,9	L
Apfel-Haselnusscrumble	2,3,13,	Aa,C,E,G,Ha-Hg,K,L
Grünkohl aus dem Hamburger Umland mit Kassler	1,3,5	F,G,I,J
Kohlwurst	1,2,3,4	F,G,I,J

Levy Restaurants

Speisen	Zusatzstoffe	Allergene
Schweinebacke	1,3,4,5	
Karamellisierte Kartoffeln		G
Beerentarte		Aa,C,F,G,Ha,Hb
Bourbon Vanille		G
Terrine von der Wachtel	1,3,5	Aa,C,F,G,Ha,Hb,Hg,I,J,L
Kartoffelvinaigrette	3,8	L
Apfelrotkohl		L
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen		G,J
Lasagne von weißer Schokolade	6,7	Aa-Ad,C,E,F,G,Ha-Hg,K,L