

Levy Restaurants

Cateringbroschüre für die q.beyond Arena, Hamburgs „coolste Eventlocation“



Gerne stehen wir Ihnen für individuelle
Absprachen zur Verfügung:

☎ 040 88163- 400

✉ melanie.junga@compass-group.de

 **q.beyond Arena**

Levy Restaurants

Restaurants in der q.beyond 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.

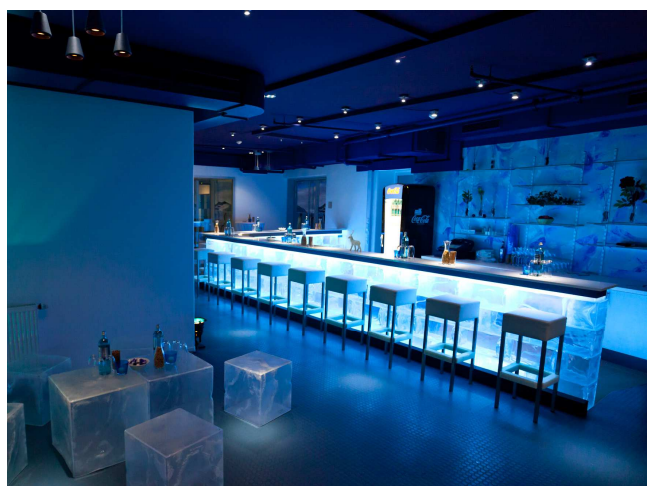


Levy Restaurants

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

Paprikasalat pikant gewürzt mit Huhn

Hummus mit Olivenöl, Petersilie und Fladenbrot

Hauptspeisen

Rouladen „Badische Art“ mit sautiertem
Gemüse in Rahm und Röstkartoffeln

Süßkartoffelpfanne mit Kokosmilch, Mais,
Karotten und Erdnüsse

Dessert

Aprikose-Pina Colada

Chocolate Cake

Buffetpreis pro Person: € 29,50 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben
gehen Sie bitte auf Seite 13-14.

Levy Restaurants

„Premium Arrangement“
(buchbar ab 10 Personen)

Vorspeisen

Carpaccio mit Pilzen und Parmesan

Blumenkohl auf Couscous

Brot und Butter

Hauptspeisen

Sous Vide gegartes Bürgermeisterstück in
Portweinjus, saisonales Gemüse und
Kartoffelrösti

Gemüsebratlinge mit Waldpilzrahm und
Frühlingslauch

Dessert

Kakaofrucht mit Kakaobohne

Bellini

Buffetpreis pro Person: € 35,50 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben
gehen Sie bitte auf Seite 13-14.

Levy Restaurants

3-Gang Menü Vegetarisch als Buffet

Vorspeise

Paprika-Rauch-Törtchen

Hauptspeise

Lasagnette auf Bohnengemüse und verschiedenen Kräutern

Dessert

Mango-Lassi-Cake

Buffetpreis pro Person 19,50 €

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie bitte auf Seite 13-14.

Levy Restaurants

„Winterliche Grünkohlplatte“ (buchbar ab 10 Personen)

Hauptgänge

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

Dessert

Gewürztes Tiramisu

Buffetpreis pro Person: € 19,50 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie
bitte auf Seite 13-14.

Levy Restaurants

„Winter Arrangement“ (buchbar ab 10 Personen)

Vorspeise

Praline von der Ochsenbacke im Kataifimantel

Hauptgang

Knusprige halbe Ente mit Apfelblaukraut und gefüllten
Knödeln

Dessert

Crème Brûlée mit Joghurtbiskuit

Buffetpreis pro Person: € 30,50 brutto

Wenn Sie Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben gehen Sie bitte auf
Seite 13-14.

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 € 3,50 pro Person oder Glühwein für € 2,50 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 € 3,50 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale zu € 25,00 pro Person für die Zeit Ihrer Veranstaltung an (Dauer 5 Stunden) Verlängerung mit Aufpreis möglich. 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. € 27,00 inkl. Prosecco^L)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzl. Mehrwertsteuer Speisen in Höhe von 7 % und Getränke 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 Vertragsunterzeichnung 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 möglich. Wir bitten Sie daher, für den Vertrag uns erstmal die Mindestgästezahl mitzuteilen.
- Die Sportsbar ist ab einer Gästezahl von 15 Personen buchbar. Bei weniger Gästen planen wir Sie nach Verfügbarkeit im Icebar Separée ein.
- Bei einer Buchung würden wir Sie bitten uns mitzuteilen, ob die Getränke von der Firma übernommen werden oder von Ihren Gästen selbst übernommen werden. Zudem würden wir gerne wissen, ob Ihre Gäste alle Getränke der Karte bestellen dürfen oder sie z.B. Longdrinks selber zahlen müssten.
- Bitte bedenken Sie, dass die Sportsbar in einem Bistro-Stil 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 q.beyond Arena einen täglich wechselnden Mittagstisch an. Gerne begrüßen wir auch Sie und Ihre Kollegen bei uns!

Derzeitiges Angebot:

Suppe

Warmer Hauptgang

Dessert

zu € 7,50 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
Paprikasalat pikant gewürzt mit Huhn		I,J,J
Humus mit Olivenöl, Petersilie und Fladenbrot		E,Aa
Rouladen „Badische Art“ mit sautiertem Gemüse in Rahm und Röstkartoffeln		Aa,I,J,L,G
Süßkartoffelpfanne mit Kokosmilch, Mais, Karotten und Erdnüssen		Aa,I,L,G,E
Aprikose-Pina Colada		G,H
Chocolate Cake		G,Aa
Carpaccio mit Pilzen und Parmesan		G,L
Blumenkohl auf Cous Cous		I,L
Sous Vide gegartes Bürgermeisterstück in Portweinjus, saisonales Gemüse und Kartoffelrösti		Aa,I,L
Gemüse-Bratlinge		I,L,G
Kakaofrucht mit Kakaobohne		G,H
Bellini		G

Levy Restaurants

Speisen	Zusatzstoffe	Allergene
Paprika-Rauch-Törtchen		G,I,L
Lasagnette auf Bohnengemüse und vielen Kräutern		Aa,C,G,I,L
Mango-Lassi-Cake		G,Aa
Praline von der Ochsenbacke im Kataifimantel		Aa,C,E,G,I,L
½ krosse Ente mit Apfel-Blaukraut und gefüllten Knödeln		Aa,I,L
Crème Brûlée mit Joghurtbiskuit		Aa,C,G
Grünkohl aus dem Hamburger Umland mit Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke, dazu reichen wir karamellisierte Kartoffeln		Aa,J,L
Gewürztes Tiramisu		G