



EISSTOCKSCHIEßEN

...UND DANACH IHRE WEIHNACHTSFEIER IM NEUEN AMBIENTE DER EISBAHN

Wie wäre es mit einer Runde Eisstockschießen bei Ihrer diesjährigen Weihnachtsfeier? Sie können bei uns jeden Tag zu allen vollen und halben Stunden starten und spielen 90 Minuten.

Zwischendurch bringen Ihnen unsere Kollegen gerne Glühwein oder andere heiße Getränke direkt an die Bahn.

Preise:

Mo & So 220 €

Di, Mi & Sa 250 €

Do & Fr 290 €



KOMPLETTE WEIHNACHTSFEIER GEWÜNSCHT?

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Weihnachtsfeier mit leckeren Menüs bei uns durchzuführen. Aufgrund der neuen Räumlichkeiten müssen Sie gar nicht mehr bis in die umliegenden Restaurants gehen, sondern können gleich bei uns in einem modernen Ambiente feiern.

Und so geht's:

Sie buchen ganz einfach nach dem Eisstockschießen eines unserer folgenden Menüs mit und verbringen 2,5 Stunden in unseren neuen, weihnachtlich geschmückten Räumlichkeiten.



GETRÄNKEANGEBOT

Auszug aus der Getränkekarte:

(Aus dieser Karte kann ohne Vorbestellung vor Ort á la carte bestellt werden.)

Glühwein	0,2 l	3,90 €
alkoholfreier Punsch	0,2 l	3,50 €
heiße Schokolade	0,2 l	3,50 €
extra „Schuss“	2 cl	1,00 €
Ratsherrn Pils	0,33 l	3,00 €
Ratsherrn Pale Ale	0,33 l	3,50 €
div. fritz limo	0,33 l	3,00 €
Weißwein: Grauer Burgunder, Weingut Weber	0,2 l	4,90 €
Rosé: Spätburgunder, Weingut Hörner	0,2 l	5,50 €
Rotwein: I Tratturi Primitivo Puglia Cantina Di San Marzano	0,2 l	5,50 €



Folgende Spezialangebote haben wir für Sie:

(Vorbestellung notwendig)

9l Glühwein, 45 Becher	131,-€
5l Glühwein, 25 Becher	74,-€
5l Punsch, 25 Becher	64,-€
2,2l Punsch, 11 Becher	29,-€
2,2l Kaffee, 11 Becher	27,-€
„Mit Schuss“	je Becher + 1,-€



Wir freuen uns auf Ihre Fragen und Rückmeldung!

hello@eisarena-hamburg.de



MENÜ 1

NORDDEUTSCHER HÜTTENZAUBER

- für Gruppen ab 10 Personen -



Großes Brotzeitbrett mit Hüttenklassikern, hanseatischen
Schmankerln und norddeutschen Spezialitäten

Hamburger Pfefferbeißer nach unserem Hausrezept, gebackener
Wurzelspeck, Senf & Chilisenf, Holsteiner Kräuter-Käse, cremiger
Camembert, PLANTEN UN BLOMEN Kräuterdip, gekräuterte Oliven,
hausgemachtes Apfel-Chili-Chutney & frisches Grünzeug, Brot, Brezel und
Brötchen.*

*geringfügige Modifikationen nach Tageslage möglich

19,- € pro Person



Noch eine kleine Aufwärmung dazu? Probieren Sie unsere fantastische
Rote Linsen-Thai-Curry-Tomatensuppe

4,- € pro Person



MENÜ 2

EIN ÖSTERREICHER IM LIBANON

- für Gruppen ab 10 Personen –



Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina
Petersilien-Salat mit Weizengrütze und Tomaten
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und Minze
Gebratene Aubergine mit Schafskäse und Harissa
Rote-Bete-Salat mit Gewürzen und Weißkohlstreifen
Karotten, eingelegt mit Ingwer, Pflaumen, Nelken und Lorbeerblättern
Porreegemüse mit Schafskäse und Gewürzen
Walnussgefüllte Datteln in Lammschinken gewickelt

Zu allen Mazza reichen wir orientalisches Fladenbrot.



19,- € pro Person



MENÜ 3

WEIHNACHTSMENÜ IN DREI GÄNGEN

- für Gruppen ab 20 Personen -

Fruchtig-pikante Karottensuppe mit Ingwer und Brot



Putenbraten an Geflügeljus mit Rotkohl und
Kartoffelgratin

oder als vegane Variante:

Kartoffel-Kürbisroulade auf Kräuterrahm mit buntem Gemüse



Dunkles Schokoladen-Zimtousse mit Miniorange-Kompott



29,- € pro Person



MENÜ 4

OH, DU LIEBER GRÜNKOHL

- für Gruppen ab 20 Personen -

Kartoffel-Lauchcremesuppe und Brot



Grünkohl mit Kassler und Kohlwurst, dazu süße Röstkartoffeln

oder als vegane Variante:

Kichererbsenragout im Curry-Kokossud
mit frischem erlesenem Gemüse und Koriander-Basmatireis



Hamburger Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße im Glas



33,- € pro Person



MENÜ 5

EIN ÖSTERREICHER IM LIBANON - PREMIUM

- für Gruppen ab 20 Personen –

Acht verschiedene Mazza serviert mit orientalischem Fladenbrot
Zu allen Mazza reichen wir orientalisches Fladenbrot.



Hähnchen Brustfilet mit Haloumikäse gefüllt
auf Safran-Basilikum-Sauce mit Basmatireis und diversem Gemüse

oder als vegane Variante:

Auberginen-Piment-Reis mit Mandeln, Datteln, Rosinen und
Granatapfelkernen auf Schafkäse-Kräuter-Sauce mit diversem Gemüse



Orientalische Baklawa mit Cashew-Nuss



29,- € pro Person