

# Levy Restaurants

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



Gerne stehen wir Ihnen für individuelle  
Absprachen zur Verfügung:

☎ 040 88163- 400

✉ [nina.tons@compass-group.de](mailto:nina.tons@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  
Sesamdip

\*\*\*

Vitello Tonnato im Glas mit Ruccola und  
Parmesan

## **Hauptspeisen**

Schweinelendchen im Blätterteig mit  
saisonaem Gemüse, La Ratte Kartoffeln und  
Sherry-Rahm

\*\*\*

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

Caesar Salad 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.





### Optionale Zusatzbausteine

Bei der Abrechnung „Getränke nach Verbrauch“ haben Sie die Möglichkeit auf einen Sektempfang<sup>L</sup> 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 Kek- und Lebkuchenmischung<sup>Aa,C,F,G,Ha,Hb,Hc,Hd</sup> 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 (Dauer 5 Stunden) Verlängerung mit Aufpreis möglich. 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, Tee, Glühwein und Punsch  
(bzw. € 26,00 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 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 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
Caesar 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-Haselnuss-Crumble	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