



RAVEN

GRILL & SUSHI

STYLE MEETS HAUTE CUISINE

Das RAVEN ist das bisherige Highlight der gastronomischen Wirkungsgeschichte. In dieser Lokalität vereinen sich die geballten Erfahrungen aus mehr als einem Jahrzehnt Gastronomie. In Hamburgs nobelstem Stadtteil gelegen, zwischen der malerischen Außenalster und nur wenige Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt, liegt der neue Designtempel, das RAVEN.

Nicht nur das Interior Design, sondern auch das Konzept der Küche und die spezielle Dreiteilung der Location sind in dieser Form noch nicht da gewesen. Sushi und Grill, heißt die Linie die in der Küche eingeschlagen wird. Hiermit werden Gegensätze inszeniert und vor allem neue Akzente gesetzt. „Kulinarische Tradition meets Moderne!“, so kann man die Auswahl der Speisen wohl am schönsten umschreiben. Jedoch sind damit die Potentiale des Lokals noch lange nicht ausgeschöpft. Auch die Bar bietet eine Spannbreite an Spirituosen und Cocktailvariationen, die sich mit den Top Bars der Welt messen kann. 29 verschiedene Sorten Tequila, über 300 verschiedene Cocktailvariationen, die Sie durch 202 Jahre Cocktail-Historie führen und eine abgerundete Wein- und Champagnerauswahl sorgen für kulinarischen Hochgenuss!



RAUM UND GESTALTUNG

Die räumliche Gestaltung im RAVEN ist einzigartig und neu. Der moderne Raum wird durch verschiedene Bereiche intelligent und funktional aufgeteilt. Betritt man das RAVEN, so ist die lange Bar der erste Blickfang im Restaurant. Mit einem Rückbuffet, das bis zu 2000 Flaschen beherbergen kann und einer Länge von achtzehn Metern muss das hochqualifizierte Barteam keinen Beweis mehr antreten, dass hier nur gute Drinks kreiert werden.

Bild links: der Bistrobereich.
Bild rechts: die Lounge mit behaglichem Sofa und Sesseln.



Bild links: die extralange Bar.
Bild oben: der Fine Dining Bereich ist auch separat zu buchen.

» RITTERTAFEL UND BISTROBEREICH «

Eine fünfzehn Meter lange weiße Tafel ist die Achse des Restaurants. Durch die Kronleuchter über ihr wirkt sie sehr edel und lädt zum Essen oder zu einer gemütlichen Zusammenkunft gleichermaßen ein. Der angrenzende Bistrobereich kommt urban und offen daher. In sich wirkt dieser Bereich gemütlich, kommunikativ und dynamisch.

» LOUNGE «

Die Lounge bildet das Herzstück des RAVEN. Sie ist die Verbindung zwischen Bistro und Fine Dining und ein weiteres Design Highlight. Mit einer 40 m² großen LED-Lichtspielwand, hinter der überdimensionalen Couch ist sie ein weiterer Blickfang. Verschiedene Elemente, wie Treibholzbaumstümpfe und große Sessel verleihen der Lounge einen verspielten und fröhlichen Charakter.

» FINE DINING «

Im hinteren Teil befindet sich das „Fine Dining“. Hier können die Gäste ungestört in gediegener Atmosphäre den Gaumenfreuden frönen. Ein Kamin, gesetzte Farben und klassisches Ambiente verbreiten eine Stimmung von Behaglichkeit und Wärme. Das handgeschnittene Kokosmosaik an den Wänden verleiht dem Ganzen einen sehr natürlichen Touch.

„RAVEN PLAZA“

Die Terrasse des RAVEN ist an einer malerischen Ecke gelegen. Dabei ist hier nicht die Aussicht das Betörende, sondern die Gegend in der man sich befindet. Einen Steinwurf vom großstädtischen Rush entfernt und unweit der Außenalster, sitzt man auf einem zentralen Platz mit Blick auf prunkvolle Bauten und die vielen Passanten, die in diesem Hamburger Vorzeigevierviertel täglich verkehren.



Bistro-Bereich



Eingangsbereich zur VIP-Lounge



Die „riesige“ Lounge

RESTAURANT- UND BARBETRIEB

Vielseitigkeit zeichnet das RAVEN aus. Neben dem À la Carte Geschäft sind vor allem die wöchentlich wechselnde Mittagskarte, der allsonntägliche Brunch, sowie spezielle Angebote wie z.B. Weihnachtsmenü und saisonale Köstlichkeiten die Highlights.



Fine Dining mit bequemer Bistrobank

STYLE OASIS MEETS HAUTE CUISINE The raven is so far the highlight in our restaurant history. In this restaurant the entire ten years experiences are combined. The design temple Raven is located in Hamburg's most sublime district in between the alster lake and the city centre.

Not only the interior design but the whole concept of the kitchen and the restaurant being splitted in three parts has never been there before. The food concept is called sushi and grill these two contrasts are being staged and accents are set.

Tradition meets modern that is probably the best way to describe the food the capabilities are endless. The bar is offering a huge selection of cocktails and spirituous beverages that can easily compare with other top bars in the world. 29 different sorts of tequila and over 300 cocktail variations from 200 hundred year old recipes over classics to modern, as well as a nice range of wine and champagne for your enjoyment.

The interior design in the restaurant Raven is unique and new. The modern room is intelligent and functional splitted in different parts. The first thing you will see when you enter the restaurant is the long bar which measures 18 meters. A real eye catcher is the wall behind the bar which can hold up to 2000 bottles of the finest liquor and spirituous beverages.

The Raven is not just because of its dimension the perfect place for events of all kind. Every area on its own as well as the whole restaurant is exclusively leasable. Whether you would like a fabulous menu in a dignified ambiance in our fine dining area or a casual meet and greet in our lounge area or maybe a business meeting in our conference room for up to 25 persons. All areas are individual and got different capabilities for the technical equipment available.

EVENTS UND REFERENZEN

Das RAVEN bietet nicht nur aufgrund seiner Größe einen idealen Ort für Veranstaltungen. Jeder einzelne Bereich sowie die gesamte Lokalfläche sind exklusiv anmietbar. Ob ein Spitzenmenü in gediegener Atmosphäre im „Fine Dining“, eine lockere amüsante Zusammenkunft in der Lounge oder vielleicht ein Businessmeeting in unserem Tagungsraum für bis zu 25 Personen. Die Bereiche sind individuell nutzbar und auch vom technischen Equipment unterschiedlich ausstattbar.

KONTAKT:

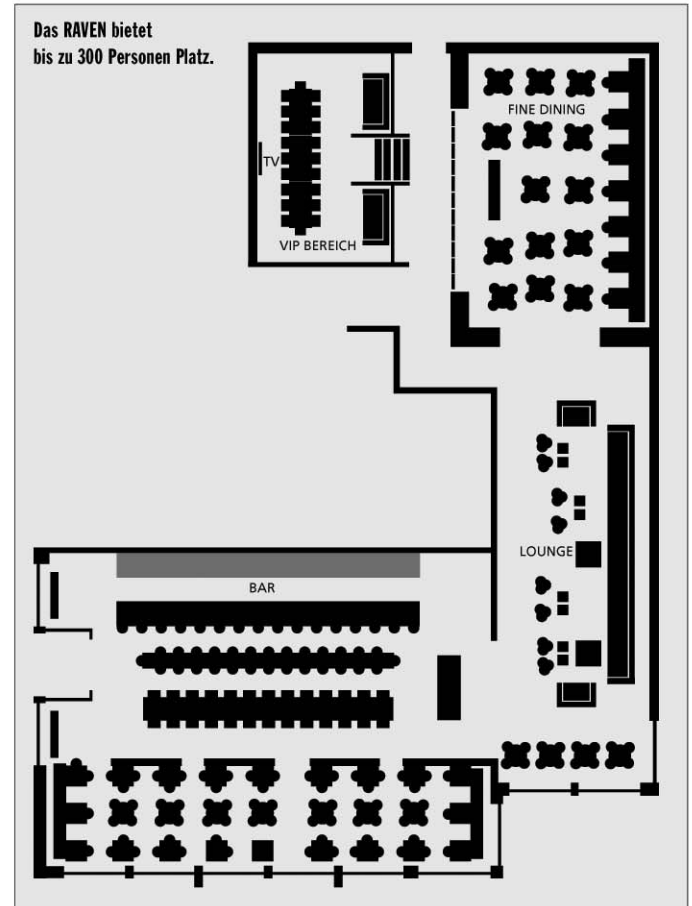
Raven GmbH
Mittelweg 161
20148 Hamburg
Tel. 040 - 41 42 45 50
Fax 040 - 41 42 45 51
service@raven-hamburg.com
www.raven-hamburg.com



Gediegene Atmosphäre



Besonderes Highlight ist der Unisex Waschraum



BEISPIELE MÖGLICHER MENÜS: (Änderungen vorbehalten)

5 Gang Menü

GRAND ROYAL - Fisch

Terrine von Flusskrebse und ganzen Himbeeren
an weißem Spargeltörtchen
Terrine of crayfish and raspberry's with a white asparagus cake

Feiner Basilikumschaum an Jacobsmuschel-Tatar
Fine basil foam with scallop tartare

Sellerie - Sorbet an Mangospiegel & Birnenbrand Granité
Celeriac sorbet on a mango ground with pear brandy granite

Baby - Seeteufel an
Tomaten - Zucchiniconfit & Safran - Risotto
Baby monkfish with a tomato zucchini confit and saffron risotto

Mascapone mousse an Eis von Pistazien & Grünem Tee
Mascarpone mousse with pistachio and green tea ice cream

5 Gang Menü

GRAND ROYAL - Fleisch

Gegrillte Wachtelbrust und Keule an getrüffeltem Salatarrangement
Grilled quail breast and leg with truffled salad arrangement

Taubenbrust auf Vanille - Hokkaidokürbis &
Pflaumen - Preiselbeerchutney
Pigeon breast on vanilla, Hokkaido, pumpkin,
cranberry and plum chutney

Zitronengrassorbet mit gegrilltem Pfirsich
Lemongrass sorbet with a grilled peach

Rehfilet an Mousse von Blumenkohl & Trüffel-Blaubeerjus
Filet of deer with cauliflower mousse and truffle blueberry jus

Kleine Käsevariation mit Feigensenf & Pestocrossini
Small Cheese variation with fig mustard and pesto crossini