



Leuchtturm

Restaurant • Veranstaltungen • Catering

BANKETT- & CATERINGMAPPE





Inhalt

Durch Klicken auf einen roten Link gelangen Sie direkt zu der jeweiligen Seite.

Das Mehr am See - der Leuchtturm Harburg im Überblick	Seite 03-05
Fingerfood – Arrangements	Seite 06
Fingerfood – Bestandteile	Seite 07-09
Buffetvorschläge	Seite 10-17
Menübestandteile	Seite 18-28
Mitternachtssnacks	Seite 29
Süßes & Leckerein	Seite 30-31
Getränkepauschalen	Seite 32-34
Getränke – Optionen	Seite 35
Getränke – Einzelpreise	Seite 36
Bankettweine	Seite 37
Dekorationen & Technik	Seite 38
Allgemeine Hinweise & FAQ´s	Seite 39-41
Programm	Seite 42
Partner Empfehlungen	Seite 43
Hotels in der Nähe	Seite 44
Catering	Seite 45





Das Mehr am See

Der Leuchtturm

„Wir sind ein Restaurant für jedermann, aber mit sehr hohen Qualitätsansprüchen“, mit diesen Worten bringt der Eigentümer und Küchenchef Frank Wiechern die Philosophie im Harburger Leuchtturm auf den Punkt. Der Leuchtturm an der Harburger Außenmühle ist ein gastronomisches Highlight, dessen Ausstrahlung weit über den Süderelberaum hinausreicht.

Die kreative hanseatisch-mediterrane Karte begeistert nicht nur die Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Auch die angebotenen Fleischspezialitäten sind von herausragender Qualität. Kreativität, Top-Frische sowie die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten sind die Basis für das Erfolgsrezept im Leuchtturm.

Die Lage

Das Restaurant Leuchtturm liegt direkt am Eingang des Harburger Stadtparks mit phantastischem Blick über die Außenmühle. Auf insgesamt 96 Hektar verteilen sich im Harburger Stadtpark die unterschiedlichsten Landschaften. Dichtbewaldete Hügel wechseln sich ab mit lichten Grasflächen, Teichen, Moorlandschaften und Blumenwiesen. Das Erlebnisbad MidSommerland liegt vis-à-vis dem Restaurant. Der Außenmühlenteich lädt außerdem zu ausgedehnten Tret- und Ruderboottouren ein.

Die Aussicht

Ganz egal, ob im À-la-carte-Restaurant, im teilbaren Saal, auf der Panorama-Terrasse oder vor dem Pavillon – aufgrund der exklusiven Lage des Harburger Leuchtturms genießen die Gäste überall einen erstklassigen Ausblick auf den Stadtpark und die Außenmühle.

Die Panorama-Terrasse

Die Panorama-Terrasse ist seeseitig gelegen und bietet bei schönem Wetter im Halbschatten der alten Bäume 120 Personen Platz.





Das Mehr am See

Das Restaurant

Warme Terracotta-Farben, ausgesuchtes Mobiliar und viel natürliches Licht sorgen im Restaurant für ein unaufdringliches mediterranes Flair. In der zum Restaurant hin offenen Showküche kann man Frank Wiechern und seinem Team bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter gucken. 95 Sitzplätze stehen im Restaurant zur Verfügung. Aufgrund der großen Nachfrage wird um Tischreservierung gebeten.

Die Weingrotte

Unter dem Restaurant befindet sich die Weingrotte. Dieses urige Gewölbe beherbergt nicht nur einige hundert Weinsorten, sondern wohl auch einen der außergewöhnlichsten Genusstempel der Stadt. Die Weingrotte wurde als exklusiver Veranstaltungsraum für bis zu 16 Personen konzipiert. Diese Top-Location verfügt über einen separaten Eingang sowie einen separaten Sanitärbereich. Die Exklusivität der Weingrotte wird durch einen Private-Service abgerundet.

Der Festsaal

Der große Veranstaltungsraum ist teilbar und bietet 30 bis 250 gesetzten Gästen bequem Platz. Die dazugehörige, aber separat abgetrennte Terrasse ermöglicht die Kombination aus gedeckter Tafel im Innenbereich sowie locker arrangierten Bistrotischen auf der Terrasse mit Seeblick. Der Festsaal wird für private und geschäftliche Veranstaltungen genutzt, wie:

Hochzeiten – Geburtstage – Konfirmationen – Taufen – sonstige private Feierlichkeiten
Betriebsfeste – Sommerfeste – Jubiläen – Weihnachtsfeiern – Präsentationen – Tagungen





Das Mehr am See

Das Catering

Höchste Qualitätsansprüche an Küche und Service erfüllt auch der Bereich Partyservice/Catering – vom romantischen Candle-Light-Dinner für zwei Personen bis hin zum großen Firmenevent mit spektakulärem Rahmenprogramm mit bis zu 2.000 Teilnehmern.

DAS RESTAURANT LEUCHTTURM IN STICHWORTEN:

- Restaurant mit 95 Sitzplätzen
- Festsaal (teilbar und mit eigener Terrasse am See) mit 30 bis 250 Sitzplätzen
- Große Panorama-Terrasse mit ca. 100 Plätzen
- Exklusive Weingrotte mit Private-Service für max. 16 Personen
- Außenpavillon mit Seeterrasse
- 4 Küchen
- 750 Personen Gesamtkapazität für geschlossene Veranstaltungen im gesamten Haus inkl. Außenanlagen
- Catering für bis zu 2.000 Personen





Fingerfood - Arrangements

Das Fingerfood wird auf kleinen Tellern oder in Mini-Gläschen angerichtet und kann nach beliebigem Geschmack von Ihren Gästen ausgewählt und im Stehen genossen werden. Die ausgewählten Bestandteile werden entweder in Buffetform aufgebaut oder auf Wunsch auch als „Flying-Buffet“ in mehreren Gängen von unserem geschulten Servicepersonal serviert.

FINGERFOOD – EMPFANG - parallel zum Aperitif beim Gäste-Empfang

3 Teile/Sorten pro Person - 9,90 € (8,32 € netto)

5 Teile/Sorten pro Person - 15,50 € (13,03 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET S

Eine Suppe, vier Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert

21,00 € (17,65 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET M

Eine Suppe, sechs Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert

27,50 € (23,11 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET L

Eine Suppe, acht Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert

34,50 € (28,99 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET XL

Eine Suppe, neun Fingerfood-Bestandteile, zwei Dessert

41,00 € (34,45 € netto)





Fingerfood - Bestandteile

FINGERFOODSÜPPCHEN IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

Geeistes Paprika-Orangen-Süppchen
Kalte Avocado-Gurken-Chili-Suppe mit Tuna
Essenz von Strauchtomaten mit Gamberettini - kalt oder warm
Weißes Tomaten-Süppchen mit Pesto und Ciabatta-Croûton
Pikanter Shiitake-Tee mit Ziegenkäse-Rosmarin-Crostini
Kräftig geschmorte Kartoffel-Steinpilz-Suppe
Süßkartoffel-Süppchen mit Honig-Chili-Schaum
Spargel-Creme-Suppe mit Pesto (*saisonal*)

KALTES FINGERFOOD

In Olivenöl confierte Jakobsmuschel auf Paprika-Tapenade
Tuna-Sesam-Praline auf Wakame Algensalat
Antipasti von Pulpo und Gamberettini auf Chili-Wildreis-Salat
Mit Knoblauch und Zitronen-Thymian-Öl marinierte Green Shell Muscheln
auf mediterranem Salat von grünem Spargel
Glasierte Wildlachs-Medaillons mit dreierlei Aromen
auf Basilikum-Olivenöl-Mayonnaise
Black Tiger Gamba auf Salat von gelbem Rettich, Spargel und Tomate
Salat von Baby-Mozzarella und Red-Pearl-Cherrytomaten mit Basilikum-Pesto
Seafood-Quiche mit Lauch und Pancetta
Zartrosa gegarte Kalbfleisch-Tranchen mit Tuna-Crème
an Kapern-Oliven-Paprika-Salat
Saté vom Rinderfilet mit Tandoori-Reis-Salat





Fingerfood - Bestandteile

WARMES UND WARM-KALTES FINGERFOOD

Gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Linsen-Cassoulet
Rare gebratene Tuna-Würfel auf Aprikosen-Chili-Chutney
Rosa Wachtelbrust mit Gamba auf Kürbiskernmousselin
Sautierte Green-Shell-Muschel auf Algensalat
In Sesamöl pochiertes Filet von der Lachsforelle auf Spargel-Soja-Gemüse
Seeteufelmedaillon mit milder Wasabi-Kruste an Paprika-Tapenade
Confierte Riesengarnele auf Süßkartoffelpüree und Shiso-Kresse
Rosa Barbarie Entenbrust auf Shiitake-Pilz-Antipasti
In Vanille-Ingwer-Butter gebratene Jakobsmuschel mit Erbsen-Chili-Mousseline
Mediterranes Seafood-Ragout mit geröstetem Thymian-Ciabatta
Rosa Lammkarrees auf Oliven-Paprika-Tapenade

FINGERFOOD-DESSERT

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange, mit Rohrzucker gebrannt
Tiramisu mit Blaubeerragout
Mousse au Chocolat mit Balsamico-Kirschen
Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Feines Obsttatar mit Mascarpone-Creme
Kleine Muffins mit Blaubeeren und Schokolade
Mini Brownies
Feine Schokoladentarte





Fingerfood - Bestandteile

FINGERFOOD – CANAPÉS

Ciabatta, Vollkorn und Pumpnickel mit...
Wildlachstatar und Forellenkaviar
Matjestatar mit Apfel und Schalotte
Beefsteaktatar mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln
Rauchlachs und Basilikum-Mayonnaise
Graved Lachs und Aprikosen-Chutney
Rosa Roastbeef und Paprika-Tapenade
Gänsestopflebermousse und Portwein-Gelee
Vitello tonnato
Geräucherter Entenbrust
Büsumer Krabben und Dill-Cocktail-Sauce
Jakobsmuschel und Wakame-Algen
Tomate-Mozzarella und Pesto
Brie, Feigensenf und Nüssen
Parmaschinken und Cantaloupe-Melone
À la Bruschetta (Tomate und Zwiebeln)

FINGERFOOD – WRAPS

Caesar-Salat mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola
Hausgebeizter Graved Lachs mit Sauerrahm-Limonen-Dip und Römersalat
Vitello tonnato von zartrosa Kalbfleischscheiben und frischem Tuna
Seafood-Salat mit Gamba, Pulpo und Calamarettini





Unsere Buffets

Rustikales Leuchtturmbuffet

Kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten
an Joghurt-Schnittlauch-Dressing, Essig, Öl und Croûtons
Auswahl von Landschinken, Rot- und Leberwurst, Bauernsülze
und Wurstsalat mit Radieschen

Rosa Roastbeef vom Holsteiner Rinderrücken auf Krautsalat
mit Remouladensauce

Räucherfischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele
an Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Frische Brotvariation mit Salzbutter

Tranchen von der Spanferkelkeule auf Pilzrahm-Ragout und Kartoffelgratin
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet auf Rübchengemüse und Wildreis
mit Pesto-Sauerrahm-Creme und Aioli

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Knubberkirschen
Schokoladenmousse mit Apfel-Vanille-Kompott

42,00 € pro Person (35,29 € netto)
(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Buffet „Land & Meer“

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet
mit Eingelegtem von Gemüse, Fisch und Fleisch

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Hausgebackenes Ciabattabrot

Zartrosa Kalbstafelspitzbraten mit Rosmarin-Meersalz
aus dem Ofen auf einem Pilzrahm-Ragout

Steinbeißer-, Wildlachs- und Zanderfilet
mit dreierlei Dips

(Aioli-, Kräuter-Sauerrahm- und Curry-Pfirsich-Dip)

Mediterrane Kartoffeln und dreierlei Gemüse von unserem Biohof

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
mit Rohrzucker gebrannt

Mousse au Chocolat von der Maracaibo-Kakaobohne

Tiramisu von Blaubeeren mit Amaretto

46,00 € pro Person (38,66 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Buffet „Surf & Turf“

Hausgebeizter Graved Lachs und französische Poulardenbrust
an Fenchel-Orangen-Salat und confierten Cherrytomaten

Mediterraner Meeresfrüchtesalat
und Parmaschinken an Cantaloupe-Melone

Vitello tonnato mit Limonen-Tuna-Creme und Grill-Pulpo

Hausgebackenes Ciabattabrot mit Olivenöl

Wildlachsfilet unter Kräuter-Olivenöl-Schalotten-Knoblauch-Haube,
Ratatouille-Gemüse, Thymian-Gnocchi, Aioli und Pesto

Medaillons von der US-Prime-Beef-Hüfte und gegrillte Gamba
an Sauerrahm-Rosmarin-Jus und Pfannengemüse
mit Pomme Parisienne

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Kaffee-Aromen

Feines Obsttatar mit Mascarpone-Creme

Orangen-Grießflammerie mit Grappakirschen

49,00 € pro Person (41,18 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Leuchtturm Barbecue-Bufferet

Hausgemachte Antipasti
mit saisonalem Gemüse, Vitello tonnato und mediterrane Edelfischstücke
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Römersalatherzen
Mediterraner Kartoffelsalat
Provenzalischer Pastasalat mit frischem Gemüse in Tomaten-Pesto mit Parmesan
Hausgebackenes Ciabattabrot mit Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl

Vom Grill:

Saftiges Landschwein-Steak aus der Biermarinade
US-Prime-Beef-Hüft-Steak, Pikantes Oldenburger Putensteak
Wildlachsfilet mit Thymian-Knoblauch-Öl aromatisiert
Garnelen am Spieß, Rost- und Schinkenbratwurst
Pilz-Gemüse-Spieß
Mediterrane Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

Unsere Dips und Saucen:

Kräuter-Sauerrahm-Dip, BBQ-Sauce, Ketchup, Senf, Kräuter-Aioli, Knoblauchbutter

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
Mousse au Chocolat von der Maracaibo-Kakaobohne mit Balsamico-Kirschen
Obsttatar mit Mascarponecreme

52,00 € pro Person (43,70 € netto)
(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Crossover-Buffet: Norddeutschland trifft Italien

Hausgemachte Antipasti mit saisonalem Gemüse, Seafood-Salat
und gehobeltem Parmesan

Mediterrane Wildlachspralinen an Basilikum-Sauerrahm-Dip
mit Fenchel-Orangen-Salat

Glückstädter Matjesfilet-Röllchen
auf Salat von Birnen, Bohnen und Parmaschinken

Pikanter Baby-Mozzarella und Strauchtomaten
mit Pinienkern-Pesto und Römersalat-Herzen

Hausgebackenes Ciabattabrot mit Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl

Hamburger Pannfisch von Lachs, Mecklenburger Zander und Ostsee-Dorsch
mit Kartoffel-Gemüse-Variation und Apfel-Senf-Sauce

Rosa gegarte Tranchen vom Holsteiner Kalb auf nordischem Pilzrahm-Ragout
mit Oregano aromatisiert an Steinpilz-Ravioli in Thymian-Trüffel-Sauce

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu mit Heidelbeerragout

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

49,00 € pro Person (41,18 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Spargel-Frühlings-Menü-Bufferet

Servierte Suppe:

Spargelcremesuppe
mit Nordseekrabben und Wildlachsstreifen

oder

mit feinen Rinderfiletstreifen

(Die Einlage muss einheitlich im Vorwege gewählt werden.)

Vom Buffet:

Frischer Spargel „satt“

Zartrosa US-Prime-Beef-Hüfte am Buffet tranchiert

Kleine Kalbschnitzel mit Krabbenrührei

Gegrillte Fjordlachstranchen in Zitronenbutter

Sautierte Heidekartoffeln

Sau Hollandaise, Sauce Choron und geschmolzene Butter

Serviertes Dessert:

Lauwarmes Orangen-Grießflammerie
mit unserem Waldmeister-Vanille-Rahmeis
und flambierter Erdbeer-Grütze

55,00 € pro Person (46,22 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Unser Buffet für die kalte Jahreszeit und Weihnachten

Feiner Feldsalat mit Kartoffel-Pancetta-Dressing und Vanille-Ciabatta-Croûtons
Salat Surf & Turf - Französische Poulardenbrust mit Oriental-Curry
und feine Black Tiger Gamba mit Olivenöl-Zimt-Mayonnaise
In Walnussöl confiertes Rotbarbenfilet auf winterlichem Antipasti-Gemüse
und gezupftem Ziegenfrischkäse mit Zimt-Aromen
Rosa Tranchen vom Hirschrücken auf Apfel-Fenchel-Salat
Hausgebeizter Wildlachs mit Anis- und Honig-Aromen an Apfel-Meerrettich-Dip
Hausgebackenes Ciabattabrot an Orangen-Meersalz, Kürbiskernöl
und Vanille-Salzbutter

Winterliche Variation von heimischen Fischen:
Kabeljau, Wildlachs und Zander
an winterlichem Rübchengemüse mit Salzkartoffeln und Wildreis
Brust und Keule von der Bauernente
mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Aprikosen-Konfitüre

Orangen-Grießflammerie mit Zimtpflaumen
Nougatmousse mit Birnenkonfit
Weihnachtliche Schokoladen-Brownies

49,00 € pro Person (41,18 € netto)
(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Leuchtturm-Deluxe-Bufferet

Hausgeräucherte Edelfische vom Ostseelachs, Heilbutt, Buttermakrele und Garnelen
mit Aioli, Basilikum-Sauerrahm-Dip und Cocktailsauce

Mediterraner Gamba-Poularden-Cocktail mit Mango, Oliven, Kräutern und getrockneten Tomaten

Feinstes Beefsteak-Tatar mit Sauerrahm, Ei, Kapern und großer Brotauswahl

Cocktail von Hummer und Nordseekrabben auf Römersalat-Herzen

mit Cognac-Dill-Sauce, Trüffel-Limonen-Vinaigrette und Grissini

Sushi-Fingerfoodvariation von Maki, Nigiri und Sashimi an Ingwer, Wasabi-Creme,
gelbem Rettich und Sojasauce

Frische Austern „Gerárd Gillardeau“ auf Crushed-Ice mit Zitrone und Chardonnay-Trauben-Vinaigrette

Zartrosa Tranchen vom Hirschrücken und Hirschmedaillons mit Portwein-Leber-Farce
und frischen Beeren an Aprikosen-Preiselbeer-Chutney

Ganzer Holsteiner Kalbsrücken mit Trüffel-Morchel-Kräuter-Haube am Buffet tranchiert
mit Pilzgemüse „mediterran“, Kartoffel-Steinpilz-Sauerrahm-Gratin und Jus naturel

Gamba-Maispoularden-Wok „Asia Style“ – live am Buffet gekocht

Ganze Tiefsee-Eismeer-Lachsforellenfilets unter einer Jakobsmuschel-Oliven-Tomaten-Schalotten-
Kräuterhaube mit mediterraner Ravioli-Pfanne, Mango-Chili-Chutney, Pesto und Tuna-Creme

Frische Gnocchi mit Antipasti-Gemüse, Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen

Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Trauben

Omelette Surprise-Leuchtturm Eisbomben mit verschiedenen Saucen

Schichtkäse-Tiramisu mit Pataya-Mango, Williamsbirne-Nougatmousse mit Grappa-Kirschen

Schokoladen-Haselnuss-Törtchen auf Amaretto-Mandel-Zabaione

Bananen-Schokoladenpudding mit Krokant, zweierlei Schokobrunnen mit exotischen Früchten

69,00 € pro Person (57,98 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Menübestandteile

Menü-Auswahl zum Zusammenstellen

Stellen Sie sich mit nachstehenden Komponenten gern Ihr individuelles Wunschmenü für Ihre Feierlichkeit zusammen. Nach individueller Absprache kann ein Menü auch in Form eines Menü-Bufferets (servierte Vorspeise/Suppe, Hauptgang in Buffetform, Dessert serviert oder in Buffetform) angeboten werden.

Suppen

7,50 € pro Person (6,30 € netto)

(gern auch vorab als servierte Suppe vor Ihrem Wunsch-Bufferet!)

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Trüffel und Pesto

Essenz von Strauchtomaten mit feinem Gemüse

Steinpilz-Creme-Suppe mit frischen Kräutern

Apfel-Kartoffel-Suppe mit geröstetem Speck

Kräftig geschmorte Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Croûtons und Pesto

Süßkartoffel-Süppchen mit Honig-Chili-Schaum

Geeiste Gazpacho mit Garnelen und Sauerrahm

Essenz von Shiitake-Pilzen mit Wildlachstatar

Oriental-Curry-Soup mit Tandoorischaum

Paprika-Orangen-Süppchen mit Black Tiger Gamba

Karotten-Ingwer-Suppe mit Wildlachs-Kräuter-Praline

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen und Eierstich

Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kernen und Kernöl (*saisonal*)

Spargel-Creme-Suppe mit Thunfischstatar und Pesto (*saisonal*)





Unsere Menübestandteile

Vorspeisen und Zwischengerichte

Red-Pearl-Cherrytomaten und Baby-Mozzarella
an frischem Rucola-Frisée-Salat mit Balsamico-Dressing

8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Feine, saisonale Blattsalate mit getrüffelter Vinaigrette
an italienischem Landschinken und Pesto

9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Mediterraner Seafoodsalat von Pulpo, Garnele und Muschel
im „Crunchy-Körbchen“ an frischem Rauke- und Chicorée-Salat
mit gereiftem Balsamico und Ciabatta-Brotchip

11,00 € pro Person (9,24 € netto)

Tatar vom Wildlachs mit feinem Römersalat und Kresse
an Basilikum-Mayonnaise und geröstetem Ciabatta

9,50 € pro Person (7,98 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratene Black Tiger Gamba an Paprika-Oliven-Tapenade
mit Kräutersalaten und Basilikum-Pesto
12,50 € pro Person (10,50 € netto)

Hausgebeizter Graved Lachs mit Limonen- und Ingweraromen
an gebratener Jakobsmuschel und feinen Blattsalaten
mit Olivenöl und Meersalz mariniert
13,50 € pro Person (11,34 € netto)

Surf & Turf von Wachtelbrust und Gamba an Süßkartoffelpüree
mit Shiso-Kresse-Salat und Ingwer-Trüffel-Jus
13,50 € pro Person (11,34 € netto)

Island Seesaiblingsfilet mit Kräutern „niedergegart“
auf pikanter Guacamole-Avocadocreme mit gebratener Jakobsmuschel
an Kerbel und Radicchio, mit Limone aromatisiert
13,90 € pro Person (11,68 € netto)

Hausgebeiztes Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Zitronen-Thymian-Aromen,
Estragon-Mayonnaise an feinen Kräutersalaten
und geröstetem Rosmarin-Ciabatta
13,90 € pro Person (11,68 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vegane & Vegetarische Vorspeisen und Zwischengerichte

Antipasti mit Paprika, Pilzen, Oliven, gefüllte Zucchini mit Gemüse-Couscous, gehobeltem Parmesan und Ofentomaten

11,50 € pro Person (9,66 € netto)

Spargel-Gemüse-Salat mit Rucola und Kresse
auf Steinpilz-Risotto

11,50 € pro Person (9,66 € netto)

Mango-Avocado-Salat mit Frühlingslauch, Soja-Chili-Dip, Mungobohnen „spicy mariniert“ und Ananas-Carpaccio

11,50 € pro Person (9,66 € netto)

Graniertes Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalaten, Pinienkernen, Pesto und Röstbrot

12,50 € pro Person (10,50 € netto)

Gern kann ein Teil dieser veganen oder vegetarischen Vorspeisen nach Absprache mit in die Buffets eingebaut werden.





Unsere Menübestandteile

Vorspeisen und Zwischengerichte

FINGERFOODVARIATION 1

In Olivenöl confierte Jakobsmuschel auf Paprika-Tapenade,
Tuna-Sesam-Praline auf Wakame Algensalat
und weißes Tomatenschaumsüppchen
14,00 € pro Person (11,76 € netto)

FINGERFOODVARIATION 2

Rosa Wachtelbrust mit Gamba auf Kürbiskern-Mousseline,
Antipasti von Pulpo und Gamberettini auf Chili-Wildreis-Salat,
geeistes Paprika-Orangen-Süppchen
14,00 € pro Person (11,76 € netto)

FINGERFOODVARIATION 3

Seeteufelmedaillon mit milder Wasabi-Kruste an Paprika-Tapenade,
rosa Barbarie Entenbrust auf Shiitake-Pilz-Antipasti,
confierte Riesengarnele auf Süßkartoffelpüree und Shiso-Kresse
15,50 € pro Person (13,03 € netto)





Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte

Gebratene französische Poulardenbrust auf mediterranem Ratatouille
an Steinpilz-Risotto mit Sauerrahm-Portwein-Jus

21,00 € pro Person (17,65 € netto)

Steinbeißerfilet unter einer Kräuter-Olivenöl-Schalotten-Limonen-Haube
auf Shiitake-Pilz-Gemüse mit Rucola- und Möhren-Mousseline
und Safranschaum

24,00 € pro Person (20,19 € netto)

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an sautiertem Wirsing
mit Kräuter-Serviettenknödeln und getrüffeltes Jus

23,00 € pro Person (19,33 € netto)

Gebratenes Zanderfilet auf pikantem Linsenragout,
mit Ofentomate, Kartoffel-Pinienkern-Taler an Pesto und Krustentiersauce

23,50 € pro Person (19,75 € netto)

Gebratenes Steak vom zartrosa Rinderrücken
auf Antipasti-Gemüse mit mediterranem Kartoffelspieß an Jus naturel

26,00 € pro Person (21,85 € netto)





Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte

Eismeer-Wildlachsfilet mit Kräutern im Ofen gegart und Black Tiger Gamba an Shiitake-Pilz-Gemüse mit Kartoffel-Soufflé und Basilikum-Pesto

24,50 € pro Person (20,59 € netto)

Zart gegarte Kalbsgrillade mit Parmaschinken, Babyleaf-Spinat und Parmesan gefüllt auf mediterranem Gemüse an Rucola-Kartoffel-Ravioli und Barolo-Jus

24,50 € pro Person (20,59 € netto)

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Blattspinat mit Schalotte, Tomate, Hummersauce und mediterranem Kartoffelpüree

29,90 € pro Person (25,13 € netto)

Surf & Turf von Kalbsfilet und Riesen-Gamba auf sautierten Kräuterseitlingen an getrüffeltem Süßkartoffel- und Petersilien-Mousseline mit Portwein-Jus

32,00 € pro Person (26,89 € netto)

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak auf Bio-Möhren-Ingwer-Lauch-Ragout an confierten Tomaten und Rucola-Kartoffel-Püree und Jus naturel

33,50 € pro Person (28,15 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

Rote-Bete-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Tomaten-Concassée, Kräutern, Shiitake-Pilzen, grünem Spargel, Gurken-Risotto und Avocado-Püree

16,00 € pro Person (13,45 € netto)

Kartoffel-Gemüse-Bratlinge
mit Tomaten-Oliven-Tapenade, Kräutersalat und Rote-Bete-Konfit

15,00 € pro Person (12,60 € netto)

Spaghettini aus dem Wok in Curry-Kokos-Ingwer-Limonen-Sauce
mit Möhren, Sellerie und Lauchstreifen

12,00 € pro Person (10,08 € netto)

Champignon-Spinat-Tomaten-Rote Zwiebel-Pfanne
mit Kräuter-Sauerrahm-Dip und Röstbrot

15,00 € pro Person (12,60 € netto)

Gefüllte Paprikaschiffchen mit Gnocchi-Tomaten-Pfanne und Guacamole

15,00 € pro Person (12,60 € netto)

Gern kann ein Teil dieser Hauptgänge nach Absprache mit in die Buffets eingebaut werden.





Unsere Menübestandteile

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze
mit Bourbon Vanillesauce
und frischer Minze

7,50 € pro Person (6,30 € netto)

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone
und Orange, mit Rohrzucker gebrannt
und Passionsfruchtsorbet

9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Mousse au Chocolat
von der Maracaibo Kakaobohne
an Balsamico-Kirschen
mit Karamellsauce

9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Geeistes Amarulacreme-Törtchen
mit Maracaibo-Kakaobohnen-
Schokoladen-Chip
an Ananas-Chili-Relish

10,00 € pro Person (8,40 € netto)

Gebackene Birnentarte mit
Mascarpone mousse
an Blaubeerragout

10,00 € pro Person (8,40 € netto)





Unsere Menübestandteile

Desserts und Käse

Schokoladen-Haselnussküchlein
mit Vanille-Kirsch-Konfit
und Zitronengras-Zabaione
10,00 € pro Person (8,40 € netto)

Reifer Brie
auf Gurken-Ingwer-Relish
und gerösteten Pinienkernen
8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Unsere Crème brûlée,
Mousse au Chocolat
von der Maracaibo Kakaobohne
und Birnentarte
12,00 € pro Person (10,08 € netto)

Französischer Camembert
auf Estragon-Honig-Nuss-Ragout
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Mit Gewürzkaramell
aromatisierter Ziegenkäse
an Trauben-Konfit
8,00 € pro Person (6,72 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vegane und Vegetarische Desserts

Blaubeer-Ragout
mit Orangen-Grieß-Crème
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Sorbet
mit Fruchtsauce
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Frische Erdbeeren
mit Kokos-Limonen-Creme
(saisonal)
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Obstplatte
mit verschiedenem Obst
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

*Gern kann ein Teil dieser veganen oder
vegetarischen Desserts nach Absprache
mit in die Buffets eingebaut werden.*

Ananas-Minz-Salat
mit Himbeer-Mousseline
9,00 € pro Person (7,56 € netto)





Mitternachtssnacks

Brotkorb mit verschiedenen, frischen Brotsorten
und einer umfangreichen Käse- und Schinkenplatte

9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Zwei verschiedene Blechkuchen aus unserer Konditorei

7,00 € pro Person (5,88 € netto)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Ciabattabrot

6,00 € pro Person (5,04 € netto)

Currywurst in der Porzellanschale mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot

8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Chili con carne, deftige Gulaschsuppe oder Kartoffel-Steinpilz-Suppe
mit Ciabattabrot

8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Leuchtturm-Hochzeitstorte

(Größe der Torte richtet sich nach Anzahl der Gäste)

dazu zwei verschiedene Sorten Blechkuchen aus unserer Konditorei

11,50 € pro Person (9,66 € netto)





Süßes und Leckereien

GEBÄCKAUSWAHL UND PETIT-FOURS

Hausgemachte Gebäckauswahl 5,00 € pro Person (4,20 € netto)

Hausgemachte Pralinés und Petit-Fours 9,00 € pro Person (7,56 € netto)

KUCHEN- UND TORTENBUFFETS

(Preise gültig in Verbindung mit einem Menü oder Buffet)

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen-Sorten,
eine Torten-Sorte, inkl. Filterkaffee und Tee für 2 Stunden satt

13,80 € pro Person (11,60 € netto)

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen-Sorten, mehrere Torten-Sorten
(personenzahlabhängig), inkl. Filterkaffee und Tee für 2 Stunden satt

17,00 € pro Person (14,29 € netto)

LEUCHTTURM-HOCHZEITSTORTEN

Unsere Konditormeisterin kreiert Ihnen eine ganz individuelle Hochzeitstorte
nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Rund, quadratisch, mehrstöckig, schlicht in weiß gehalten, mit Fruchtfüllung
Oder Marzipan, aufwendige Verzierungen und selbstverständlich das Brautpaar –
es sind kaum Grenzen für Ihre Wünsche vorhanden!

ab 6,90 € pro Person! (5,80 € netto)

Preis je nach Individualität und Aufwand





Süßes und Leckereien

BLECHKUCHENAUSWAHL

(Auszüge - teilen Sie uns gern Ihren Lieblingskuchen mit)

Butterkuchen, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Himbeerkuchen, Käsekuchen, Käsekuchen mit Früchten (z.B. Mandarinen oder Blaubeeren), Erdbeerschnitte, Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

TORTENAUSWAHL

(Auszüge - teilen Sie uns gern Ihre Lieblingstorte mit)

Schokoladen-Torte
Sacher-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Lübecker-Marzipan-Torte
Erdbeer-Joghurt-Torte
Erdbeer-Quark-Torte
Erdbeer-Sahne-Torte
Himbeer-Mascarpone-Torte
Himbeer-Weiße-Schokolade-Torte
Passionsfrucht-Pfirsich-Torte
Birne-Helene-Schokoladen-Torte
Leuchtturm-Torte (mit Amarenakirschcreme)

Weiterhin bieten wir verschiedene, leckere Eistorten an - teilen Sie uns gern Ihre Wünsche mit!





Getränkeauswahl

Getränkepauschale A

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Teeauswahl

42,00 € pro Person (35,29 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

32,00 € pro Person (26,89 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränkeauswahl

Getränkepauschale B

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Teeauswahl

Digestifs:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks:

Gin, Vodka, Rum und Whiskey Longdrinks

52,00 € pro Person (43,70 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

42,00 € pro Person (35,29 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränkeauswahl

Getränkepauschale C

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass, Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Teeauswahl

Digestifs:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks:

Gin, Vodka, Rum und Whiskey Longdrinks

Cocktails:

4 alkoholhaltige und 2 alkoholfreie Cocktails
(z.B. Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Pina Colada / Ipanema, Safer Sex on the Beach)

57,50 € pro Person (48,32 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

47,50 € pro Person (39,92 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränke-Optionen

Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen

Champagner-Empfang (pro Glas)
9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Champagner „Open-End“
35,00 € pro Person (29,41 € netto)

Begrüßungscocktail „Leuchtfuer“ (pro Glas)
(Prosecco, Limoncello-Zitronenlikör, Cranberrysaft)
7,00 € pro Person (5,88 € netto)

Begrüßungscocktail „Leuchtfuerchen“ (pro Glas)
(Ginger-Ale, Cranberry-Saft, Lime-Juice)
5,50 € pro Person (4,62 € netto)

HUGO (pro Glas)
(Vino Frizzante mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda und frischen Minzblättern)
7,00 € pro Person (5,88 € netto)

Aperol-Spritz (pro Glas)
(Prosecco, Aperol, Soda und frische Orangen-Scheibe)
7,00 € pro Person (5,88 € netto)

Glühwein- und Punsch-Empfang (pro Person)
5,00 € pro Person (4,20 € netto)





Getränke-Einzelpreise

PROSECCO & CHAMPAGNER:

Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,1 l 6,00 € (5,04 € netto)	0,75 l 33,00 € (27,73 € netto)
Scavi & Ray Rosato Frizzante	0,1 l 6,00 € (5,04 € netto)	0,75 l 33,00 € (27,73 € netto)
Lanson Champagner Black Label	0,1 l 9,50 € (7,98 € netto)	0,75 l 69,00 € (57,98 € netto)

BIER:

Stauder Premium Pilsener (vom Fass)	0,3 l 3,90 € (3,27 € netto)
Alsterwasser	0,3 l 3,90 € (3,27 € netto)
Stauder alkoholfrei	0,33 l 3,90 € (3,25 € netto)
Schneider Weisse Hefeweizenbier	0,5 l 5,50 € (4,62 € netto)

SOFTGETRÄNKE:

St. Michaelis Mineralwasser (auch still)	0,75 l 6,90 € (5,80 € netto)
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l 3,50 € (2,94 € netto)
Saftschorlen (Apfelschorle etc.)	0,3 l 3,20 € (2,69 € netto)
Orangen- und Apfelsaft	0,2 l 2,90 € (2,44 € netto)
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l 3,00 € (2,52 € netto)

HEIßGETRÄNKE:

Kaffee Tasse	2,90 € (2,44 €)
Kaffee Kanne	15,00 € (12,61 €)
Espresso	2,90 € (2,44 €)
Espresso, doppelt	4,90 € (4,12 €)
Cappuccino	3,90 € (3,28 €)
Latte Macchiato	4,90 € (4,12 €)
Milchschaum-Kaffee	4,90 € (4,12 €)
Heiße Schokolade	4,90 € (4,12 €)
Tee, versch. Sorten Tasse	3,00 € (2,52 €)

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS:

Three Sixty Vodka 4 cl	5,00 € (4,20 €)
Baileys, Amaretto 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Ramazotti 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Averna 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Martini 5 cl	3,50 € (2,94 €)
Fernet Branca, Sambuca, Kümmel 2 cl	2,50 € (2,10 €)
Malteser-, Jubiläums-, Linie Aquavit 2 cl	2,50 € (2,10 €)
Grappa 4 cl	ab 6,50 €
Longdrinks (mit 4 cl Spirituosenteil)	7,50 € (6,30 €)





Bankettweine

Bankettweine

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

WEIßWEINE:

- 2015er Grauburgunder "Leuchtturm Exklusiv", Waterkant, Rheinhessen 33,00 € (27,73 € netto)
- 2015er Grauburgunder, Villa Wolf, Pfalz -1L- 42,00 € (35,29 € netto)
- 2015er Riesling "Leuchtturm exklusiv", Waterkant, Rheinhessen 33,00 € (27,73 € netto)
- 2015er Riesling, Villa Wolf, Pfalz 28,00 € (23,53 € netto)
- 2016er Chardonnay, Phinda Mountain, Südafrika 32,00 € (26,89 € netto)
- 2016er Chardonnay, Schneider-Pfaffmann, Pfalz 32,00 € (26,89 € netto)
- 2014er Scheurebe - halbtrocken, Vinision, Rheinhessen 29,00 € (24,37 € netto)
- 2014er Colombelle Blanc, Coeur de Gascogne, Frankreich 28,00 € (23,53 € netto)

ROSÉWEINE:

- 2015er Knewitz Rosé, Weingut Knewitz, Rheinhessen 32,00 € (26,89 € netto)
- 2015er Zinfandel Rosé 770 Miles, Central Valley, Kalifornien, USA 27,00 € (22,69 € netto)

ROTWEINE:

- 2011er Cabernet Sauvignon, LA PAZ Reserva „Best of Chile“, Vina MontGras. Chile 33,00 € (27,73 € netto)
- 2015er Shiraz - Malbec, Callia, Argentinien 32,00 € (26,89 € netto)
- 2014er Montepulciano D´Abruzzo „Feudi D´Albe“, Italien 29,00 € (24,37 € netto)
- 2010er Oristan Reserva, Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien 33,00 € (27,73 € netto)
- 2015er Gran Maestro Appassimento Rosso Pulgia, Apulien, Italien (kleiner Amarone) 32,00 € (26,89 € netto)
- 2014er Zweigelt, Stiegelmar, Burgenland, Österreich -1L- 38,00 € (31,93 € netto)





Dekoration & Technik

DEKORATION & AUSSTATTUNG:

(Für eine professionelle Tisch- und/oder Raumdekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur - Blumen Kaiser, Tel. 040-70 20 570, www.blumen-kaiser.de)

Tischdekoration á la Leuchtturm (z.B. Holzschalen mit Sand, Muscheln, Windlichter, Rosenköpfe in Minivasen und Dekosteine, Farbe wählbar)	9,50 € / je 4 Pers. (7,98 € netto)
Bunt eingefaltete Duni- Serviette (Farbe nach Absprache)	0,50 € / pro Person. (0,42 € netto)
Duni-Tischband (Farbe nach Absprache)	0,50 € / pro Person. (0,42 € netto)
Weißer Stretchhussen für Stehtische	9,00 € / Stk. (7,56 € netto)
Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	6,50 € / Stk. (5,46 € netto)
Menü- & Getränkekarten	2,90 € / Stk. (2,44 € netto)
Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel	1,00 € / Stk. (0,84 € netto)
Tischkarten mit Namensliste	4,50 € / Stk. (3,78 € netto)
A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei	45,00 € / Stk. (37,82 € netto)

LICHT-INSZENIERUNGEN (INDOOR & OUTDOOR):

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)	89,50 € / Stk. (75,21 € netto)
LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales	19,50 € / Stk. (16,39 € netto)
Fackel inkl. Lampenöl für ca. 5-6 Std.	7,50 € / Stk. (6,30 € netto)
Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.	89,50 € / Stk. (75,21 € netto)

TECHNIK:

Beschallungsanlage	ab 175,00 € (147,06 € netto)
Mobile Anlage (beispielsweise für die Trauung)	75,00 € (63,03 € netto)
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 € (100,84 € netto)
Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm	120,00 € (100,84 € netto)
Leinwand, 196 x 147 cm	75,00 € (63,03 € netto)
Flipchart inkl. Papier	23,80 € (20,00 € netto)
Pinnwand / Metaplanwand	35,00 € (29,41 € netto)





Allgemeine Hinweise

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs sowie einer Getränkepauschale sind sämtliche Kosten für Raummiete, hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Tischwäsche, Reinigung und Beratung enthalten.

Unsere Getränkepauschalen sind für einen zeitlichen Rahmen von bis zu 6 bzw. 10 Stunden ausgelegt – eventuelle Verlängerungen sind gegen Aufpreis möglich.

Kinderberechnung

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung
- ab 6 Jahren werden 50% berechnet
- Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gern auch ein Kindermenü!

Für die Bereitstellung des **ganzen Festsaales (Saal1 und Saal2 zusammen = Saal gesamt)** ist ein gastronomischer Mindestumsatz von 9.500,00 € (7.983,19 € netto) an Freitagen bzw. 12.000,00 € (10.084,03 € netto) an Samstagen in den Monaten Mai bis September erforderlich. Außerhalb dieses Zeitraumes wird der ganze Festsaal nach individueller Absprache auch bei einem geringeren Veranstaltungsumsatz zur Verfügung gestellt.

Bei geplanten Veranstaltungen mit mehr als 250 Personen stellen wir nach individueller Absprache gern unser gesamtes Haus inkl. der Außenbereiche zur Verfügung - bitte fragen Sie nach den jeweiligen Mindestumsätzen.





FAZ

Raummiete: Bei Buchung eines Menüs/Buffets und einem Getränkeverzehr ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten.

Buffetdauer: Unsere Buffets bleiben - je nach Gästeanzahl - ca. 1,5-2,5 Std. aufgebaut und werden in dieser Zeit nachgelegt.

Buffets unter 30 Personen: Die angebotenen Buffets bieten wir für Gruppen von 10-29 Personen auch als Tischbuffet an - hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 5,00 € pro Person.

Probeessen: Nach erfolgter Buchung Ihrer Veranstaltung besteht die Möglichkeit bei einem Probeessen die ausgewählten Speisen auszugsweise zu probieren und die Weine auszuwählen. Dieses Probeessen bieten wir für Veranstaltungen ab 50 vollzahlenden Gästen für die Gastgeber (2 Personen) an. Dies gilt jedoch nicht für Sonderangebote. Bitte beachten Sie, dass während des Probeessens keine weiteren inhaltlichen Veranstaltungsabsprachen durchgeführt werden können - hierfür steht Ihnen unser Veranstaltungsmanagement gern bei einem separaten Termin zur Verfügung.

Verlängerungsstunden/Getränkepauschalen: Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für Raummiete, Personal, Energiekosten, etc. je Std. berechnet. Es gelten folgende Pauschalen je Stunde: 500,00 € ganzer Festsaal / 300,00 € für eine Saalhälfte / 200,00 € für die Weingrotte bzw. Veranstaltungen im Restaurant - der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.

Startzeiten: Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten, etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Dekorationen: Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur:

(Blumen Kaiser, Tel. 040-70 20 570, www.blumen-kaiser.de)





F&A

Trauungen: Gern können Sie sich bei uns im Hause oder auf der Terrasse/Rasenfläche durch einen Standesbeamten oder einen freien Trauredner trauen lassen. Termine für die standesamtliche Trauung erhalten Sie beim Standesamt Harburg. (Herr Jacobeit, Tel. 040-42 871 - 34 68) Für Trauungen fällt eine Aufwandspauschale (*Personal, Mobiliar etc.*) von 200,00 € an.

Teich & schwimmende Gegenstände: Aus Rücksicht auf die Tier- und Umwelt ist es nicht gestattet, schwimmende Gegenstände (*Schwimmkerzen etc.*) auf der Außenmühle zu verwenden.

Lagerfeuer: Die Lagerfeuer-Zeremonie ist nur nach Absprache mit unserem Veranstaltungsleiter möglich. Für die Durchführung ist zu beachten, dass nur Teelichter auf einer entsprechenden Unterlage verwendet werden können, damit Böden, Mobiliar etc. nicht verschmutzt werden.

Teller-/Korkgeld: Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,50 € pro Gast.

Feuerwerk: Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Hamburg angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen - ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres-Feuerwerk.

Luftballons: Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Gern übermitteln wir Ihnen die entsprechenden Kontaktdaten und Informationen für den Antrag.

Kinderbetreuung: Eltern sind während des Aufenthaltes bei einer Veranstaltung für die Beaufsichtigung ihrer Kinder verantwortlich. Damit sich die bei Ihrer Feierlichkeit anwesenden Eltern auf die Feier konzentrieren können, raten wir Ihnen ab 10 Kindern zu einer organisierten Kinderbetreuung - dies beugt etwaigen Verletzungen der Kinder und Beschädigungen unserer Einrichtungsgegenstände vor. Alternativ können Sie uns auch einen Ansprechpartner für die Kinder am Abend nennen. Bitte verstehen Sie diesen Hinweis nicht als kinderunfreundlich – leider haben wir entsprechend häufige Erfahrungen mit unbeaufsichtigten Kinder bei Feierlichkeiten in unserem Hause gemacht.

Gern vermitteln wir Ihnen einen Kontakt zu einer professionellen Kinderbetreuerin.





DJ & Rahmenprogramm

DISCJOCKEY

Professioneller DJ inkl. Beschallungsanlage sowie
soundgesteuerter LED-Licht- und Laserbar, 9 Std.
Verlängerungsstunde

850,00 € (714,29 € netto)

100,00 € (84,03 € netto)

Wir verfügen über einen DJ-Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die wir für Ihre Veranstaltung buchen können. Die angebotene Pauschale ist zeitlich so kalkuliert, dass der DJ zum „Dessert“ kommt und dann bis zum Ende der Veranstaltung für Sie Musik spielt. Bis zum Eintreffen des DJ's wird Hintergrundmusik gespielt. Wenn der DJ ab Veranstaltungsbeginn anwesend sein soll, müssen entsprechende Verlängerungsstunden gebucht werden.

RAHMENPROGRAMM

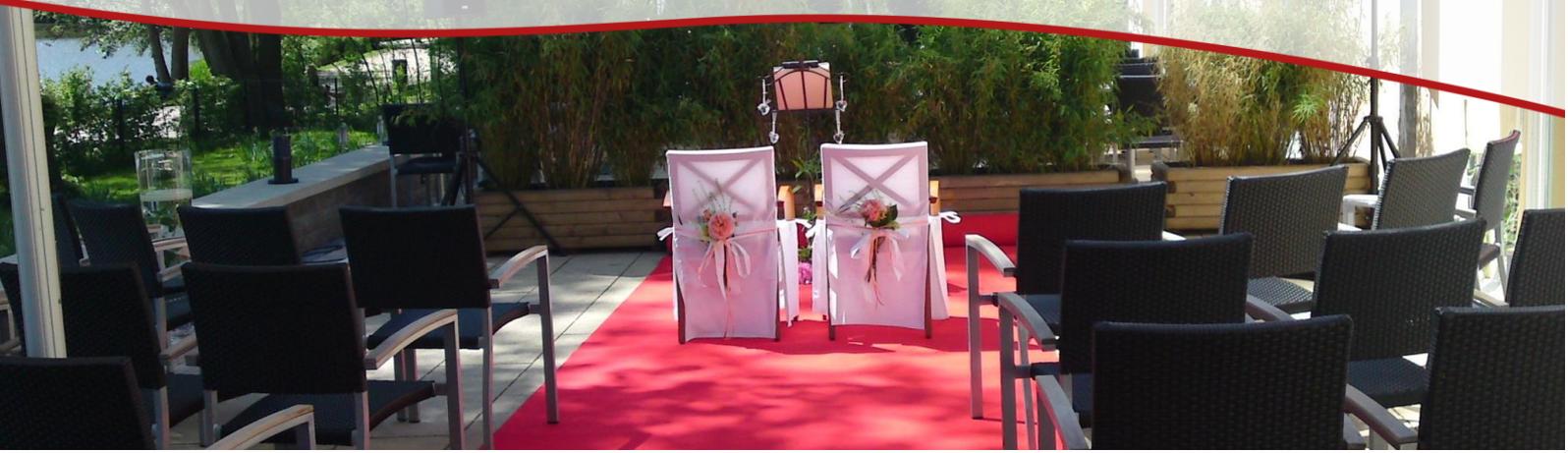
Neben den DJ-Buchungen oder auch Band-Empfehlungen können wir Ihnen gern mit weiteren Entertainmentideen für Ihre Feier behilflich sein.

Zusammen mit Teamgeist planen wir Teambuilding-Aktionen oder andere erlebnisreiche Gruppenevents indoor und outdoor.

Somit gestalten Sie Ihre Meetings, Tagungen aber auch Ihre Sommerfeste und Weihnachtsfeiern abwechslungsreicher und einzigartig.

Fragen Sie uns gern nach unserem Katalog mit zahlreichen Vorschlägen!





Partner-Empfehlungen

Blumen Kaiser - unser Hausdekorateur:

Tel. 0 40 - 70 20 570 - www.blumen-kaiser.de

Niels Kreller - Ihr Fotograf:

Tel. 0151-40 40 70 21 - www.harburg-fotograf.de

Hauke Gilbert - Ihr Fotograf:

Tel. 0 41 83 - 34 03 - www.haukegilbert.com

Ansgar Langmack - Spezialist für Hochzeitsvideos:

Tel. 0 41 81 - 60 16 266 - www.langmack-vp.de

Carina Häusler – Ihre Fotografin und Hair & Makeup Artist

Tel. - 0174 - 31 11 741 - www.carinahaeusler.de/

Limo XXL - Ihr Limousinenservice für einen exklusiven Auftritt:

Tel. 0 41 85 - 80 98 28 - www.limo-xxl.de

Exklusive Kutschfahrten Britta Alpers - Für Ihre romantische Kutschfahrt:

Tel. 0 41 75 - 10 66 - www.exklusive-kutschfahrten.de/index.htm

FREIE TRAUREDNER –

Die Alternative für eine standesamtliche Trauungszeremonie:

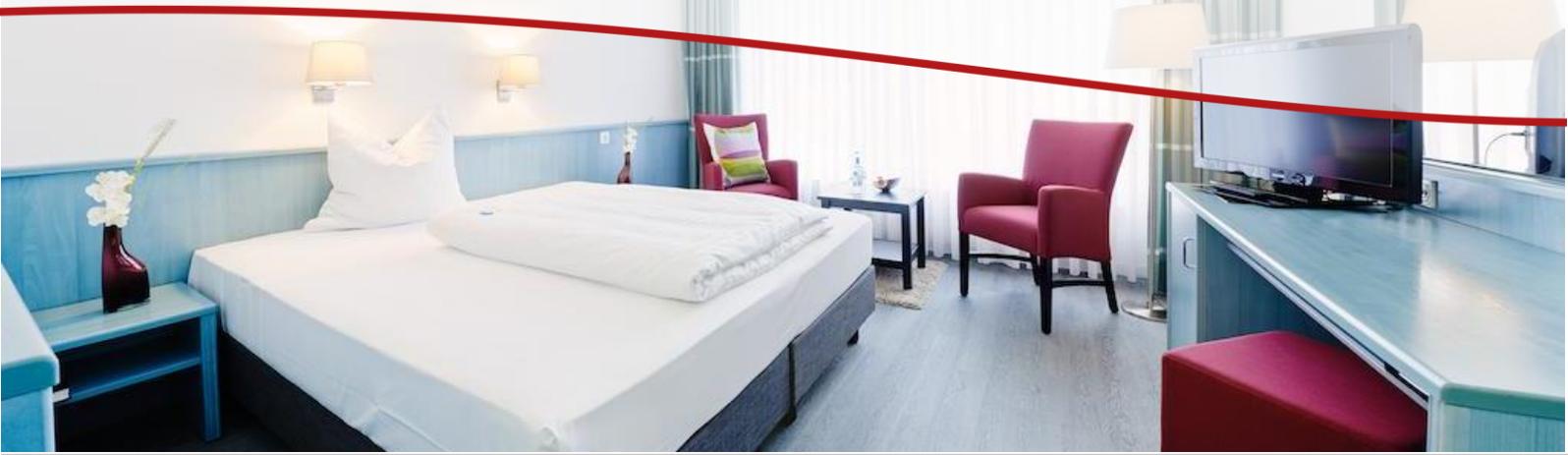
Volker Dymel, Tel. 04101 - 376 41 49, www.freier-hochzeitsredner.de
(zusätzlich Musikalische Untermalung möglich)

Imke Klie, Tel. 0 40 - 23 89 83 68, www.imkeklie.de

Sabine Zimmermann, Tel. 0 40 - 70 10 57 34, www.weltliche-trauungen.de

Anna Held, Tel. 0 40 - 67 99 91 34, www.zeremonien-hamburg.de





Hotels in der Nähe

Hotel Panorama Hamburg-Harburg ****

Harburger Ring 8-10, 21073 Hamburg
Tel.: 040 - 766 95-0 / info@panorama-harburg.de
www.panorama-harburg.de

1,4 km / 99 Zimmer

B&B Hotel Hamburg-Harburg

Theodor-Yorck Str.-1 (Navi: Karnapp 34), 21079 Hamburg
Tel.: 040 - 320 82 60 / hamburg-harburg@hotelbb.com
www.hotelbb.de/de/hamburg-harburg

2,0 km / 100 Zimmer

Hotel Süderelbe Garni

Großer Schippsee 29, 21073 Hamburg
Tel.: 040 - 767 36 40 / info@hotel-suederelbe.de
www.hotel-suederelbe.de

2,1 km / 21 Zimmer

Hotel Heimfeld ***

Heimfelder Straße 91-93, 21075 Hamburg
Tel.: 040 - 790 67 97 / info@hotelheimfeld.de
www.hotelheimfeld.de

4,0 km / 30 Zimmer

Privathotel Lindtner Hamburg *****

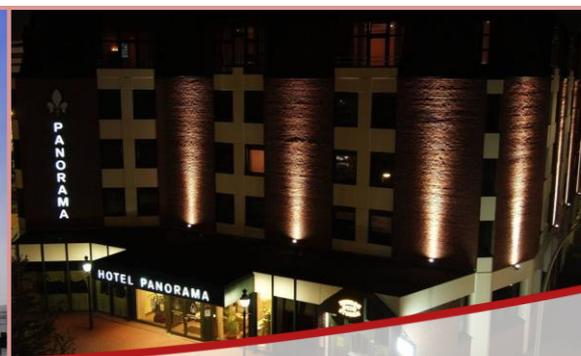
Heimfelder Straße 123, 21075 Hamburg
Tel.: 040 - 79 00 90 / info@lindtner.com
www.lindtner.com

4,2 km / 128 Zimmer

Auszeit Garni Hotel Hamburg

Bauernweide 11, 21149 Hamburg
Tel.: 040 - 70 20 40 / post@auszeit-hh.de
www.auszeit-hh.de

11,4 km / 29 Zimmer





Caterings

BUFFETS:

Für Ihr Catering in den eigenen Räumlichkeiten oder einer Off-Location liefern wir Ihnen gern eines der vorher genannten Buffets oder Fingerfood-Arrangements. In dem genannten Preis ist die Anlieferung und Abholung im Umkreis von 15 km enthalten. Gern erstellen wir Ihnen auch einen individuellen Speisenvorschlag nach Ihren speziellen Wünschen.

Folgende Zusatzleistungen bieten wir optional an:

Equipmentpauschale (Geschirr, Besteck etc.)	ab 4,50 € (3,78 € netto)
Servicemitarbeiter, Berechnung je Std.	25,00 € (21,01 € netto)
Barkeeper, Berechnung je Std.	27,50 € (23,11 € netto)
Buffet-/Kochpersonal, Berechnung je Std.	29,50 € (24,79 € netto)
Veranstaltungsleiter, Berechnung je Std.	34,50 € (28,99 € netto)

Diese Personalsätze gelten ab einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.

MENÜS & FULL-SERVICE-CATERING:

Für ein serviertes Menü erstellen wir Ihnen nach vorheriger Detailabsprache ein individuelles Angebot, da ein Menü vor Ort final zubereitet werden muss, hierfür entsprechendes Küchenequipment vor Ort benötigt wird und weitere Kostenfaktoren berücksichtigt werden müssen.

Auf Wunsch bieten wir hierfür unseren Komplettservice inklusive notwendiges Mobiliar, Dekoration, Inszenierung etc. an.

