

## 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 neue 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, Topfrische 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.

### 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.

### Das Café

Ein echtes Novum – im Leuchtturm sorgt eine Konditormeisterin täglich frisch für die leckersten Torten und Desserts. Spezialitäten, die ständig variieren und so jede Menge Abwechslung bieten.

### Der Pavillon

Neben der Panorama-Terrasse rundet der Pavillon das Angebot im Außenbereich ab. Eisspezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten sowie hochwertige Snacks und Getränke werden hier angeboten, ohne dass der Gast gleich groß einkehren muss.

### 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!

### 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 – d. h. eine Servicekraft kümmert sich ausschließlich um das Wohl der Gäste – 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

sowie

Betriebsfeste – Sommerfest – Jubiläen – Weihnachtsfeiern – Präsentationen – Tagungen - sonstige Firmenevents

### 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 bis zu 250 Sitzplätzen
- Große Panorama-Terrasse mit ca. 100 Plätzen
- Exklusive Weingrotte mit Private-Service für max. 16 Personen
- Außenpavillon mit Seeterrasse und 60 Plätzen
- 4 Küchen
- Eigene Konditorei
- Catering für bis zu 2.000 Personen



## Buffet „Land & Meer“

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet mit unseren eingelegten Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch

Hausgemachtes Ciabatta



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

Steinbeißer-, Wildlachs- und Zanderfilet auf Zitronen-Estragon-Sauce, mediterrane Kartoffeln und dreierlei Gemüse von unserem Biohof



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

Mousse au Chocolate von der Maracaibo-Kakaobohne

Millefeuille von weißer Schokolade und Himbeeren

**40,00 € pro Person**

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Italian“

Vitello tonnato,  
hausgemachte Antipasti von Zucchini, Paprika,  
Pilzen und Auberginenröllchen ,  
gefüllte Scampi-Champignons mit Parmesan,  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,  
Parmaschinken mit Melone,  
gegrillter Pulpo, Scampi und Calamaretti,  
Kaninchenroulade auf Ruccolasalat



Dorade und Seeteufel auf Ratatouillerragout und Rosmarinkartoffeln,

Geflügelinvoltinis mit Ruccola und  
Tomaten-Schafskäse auf grünem Spargel-Ragout,

Spaghetti am Buffet im Wok zubereitet, mit Gemüsestreifen, Frühlauch,  
Kirschtomaten und frischem Parmesan



hausgemachter Tiramisu  
Stracciatellamousse und weißes Kaffeemousse  
Pana Cotta mit Himbeersauce  
Espresso-Amarettozabaione

45,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Rustikal“

Kartoffel-Champignon-Salat mit kleinen Frikadellen ,  
Pastasalat mit Kochschinken und Mini-Wiener-Würstchen ,  
Roastbeef rosa mit Essiggemüse und Remoulade,  
Sülze und Zwiebfleisch,  
Rauchlachs mit Meerrettich-Apfelsauce,  
Krautsalat & große Brotauswahl



Spanferkelrollbraten aus dem Ofen  
mit Meersalz und Honig mariniert, am Buffet tranchiert,  
dazu Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Sauerkraut  
Wildlachs und weißer Wels auf euroasiatischem Gemüseragout,  
mit mediterranen Kartoffeln



Butterkuchen-Kirschauflauf mit Vanillesauce ,  
Mousse au Chocolate mit Eierlikörsauce,  
Mövenpick Eispyramide mit verschiedenen Eissorten & Saucen

45,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Mediterran-Hanseatisch“

Variationen vom schottischen Wildlachs  
(kalt und heiß geräuchert, gebeizt, pochiert und überbacken),  
auf einem feinen Fenchel-Frühlingslauch-Salat,  
in Joghurt-Orangen-Marinade

zartrosa pommersche Roastbeefscheiben vom Bioochsen,  
auf Kartoffel-Frühlingskräuter-Salat in Senf-Speck-Marinade,  
mit Sauce Tartar

Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten auf Basilikum-Pasta-Salat



zartrosa Kalbstafelspitz mit Meersalz aus dem Ofen,  
auf Pilzrahm-Ragout

Hamburger-Pannfisch vom Grill,  
auf Bratkartoffeln mit einer Senfkörner-Dill-Sauce

Kartoffel-Gratin

mit Frühlingslauch, Brokkoli und Spinat von unserem Biohof  
und mildem Gorgonzola überbacken

mediterrane Kartoffeln und dreierlei Gemüse



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

Millefeuille von weißer Schokolade und frischem Erdbeerpüree

Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren, im Gläschen

47,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Mediterran-Karibisch“

Mediterran-karibisches Antipasti-Vorspeisenbuffet  
mit eingelegtem von Seafood, Gemüse und Fleisch



Spanferkelrollbraten mit  
Rohrzucker, Honig, Meersalz und Knoblauch mariniert  
Kalbstafelspitz auf Steinpilz-Stockschwämmchen-Ragout  
Steinbeißer- und Zanderfilet auf der Haut gegrillt,  
auf Meeresfrüchte-Hummersauce  
Mediterran-karibische Kartoffeln,  
Mango-Ananasreis mit Chili  
frische Gemüseauswahl



Mövenpick-Eispyramide mit frischen Früchten und Saucen,  
Kochbananen in Kokosraspeln gebraten mit Honig-Ingwer-Mango-Sauce  
Exotischer Obstsalat in großer Melone mit Zabaione  
von Wein, Marsala und Havana

48,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Barbecue-Buffet „Leuchtturm“

hausgemachte Antipasti von Zucchini, Paprika,  
Pilzen und Auberginenröllchen,  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,  
Kartoffel-Pestosalat mit Shrimps,  
Pastasalat mit Kochschinken und Mini-Wiener-Würstchen,  
Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse



### Vom Grill:

saftige Landschweinnacken-Steaks  
Holsteiner Gallowayochsen-Ribeye-Steaks  
Oldenburger Pouladenbrustfilet  
Schwedisches Wildlachsfilet  
zweierlei Grillwürste

bunte Gemüsespieße , mediterrane Kartoffeln  
verschiedene hausgemachte Dips & Saucen  
frisches Baguettbrot



Mousse au Chocolate von der Maracaibo-Kakaobohne  
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce  
mini Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt  
exotischer Obstsalat

47,50 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Weihnachtsbuffet

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet  
mit unseren eingelegten Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch



Brust und Keule vom Oldenburger Entenbraten  
auf Apfel-Birnen-Rotkohl mit Cassis-Rotweinsauce  
und Kartoffelklößen

Zanderfilet auf der Haut gegrillt  
mit Meeresfrüchte-Sauce,  
dreierlei Gemüse von unserem Biohof und  
mediterranen Kartoffeln



Stracciatella-Zimtmousse mit Orangenfilets  
Quark-Limonen-Crème mit Amarenakirschen und Stollengranulat  
Kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

40,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Menü-Buffer „Leuchtturm“

Servierter Antipasti-Vorspeisenteller  
mit kleinem mini Lammcarrée überbacken,  
Scampispieß mit Jacobsmuschel,  
Pulpo und gegrillte Vitelloscheiben  
Teriyaki-Thuna, Frühlingsröllchen mit Entenstreifen  
und verschiedene Dips



servierte weiße Tomatensuppe mit Concasse, Pesto,  
Knoblauchcroutons, Pinienkerne und gereiftem Balsamico



Passionsfruchtsorbet mit Wodka oder Prosecco aufgegossen



Roastbeef rosa, warm am Buffet tranchiert  
mit Rotwein-Charlottensauce, Gourmet-Pommes-Frites  
mediterranen Kartoffeln und dreierlei Gemüse

Steinbeißer- und Doradenfilet gegrillt mit Estragon-Zitronensauce, mediterranen  
Kartoffeln und Steinpilzreis



Mövenpick-Eispyramide mit verschiedenen Saucen,  
Kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

Millefeuille von weißer Schokolade und Himbeeren im Gläschen  
Mousse au chocolate mit Eierlikörsauce im Gläschen

69,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Menü „Land“

Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet  
mit gebackenen Enten-Frühlingsröllchen  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe mit Trüffel und Pesto



Rosa gebratene Rinderrücken Tranchen  
auf Balsamico-Rotwein-Charlotten-Sauce  
mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

39,50 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

45,00 € pro Person

als 4-Gang-Menü

51,50 € pro Person



## Menü „Meer“

Carpaccio von Wildlachs & Seeteufel  
mit gebackenem Frühlingsröllchen von Krebsen  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Steinbeißer- und Zanderfilet vom Grill auf Hummer-Ingwer-Sauce  
mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

39,50 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

45,00 € pro Person

als 4-Gang-Menü

51,50 € pro Person



## Menü „Land & Meer“

Carpaccio vom Husumer-Heideochsen  
in Trüffel-Zitronen-Marinade  
mit gebackener Meeresfrüchte-Frühlingsrolle  
auf Ruccola und Parmesanspänen



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Zitronengras-Sorbet mit Kriter-Sekt Rosé aufgegossen



Seeteufel, Dorade und Scampi auf Hummer-Ingwer-Sauce,  
mit Steinpilz-Thymian-Risotto und mediterranem Grillgemüse



Millefeuille von weißer Schokolade und Blaubeeren  
&  
kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange,  
mit Rohrzucker gebrannt

als 3-Gang-Menü mit Suppe	43,50 € pro Person
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	49,50 € pro Person
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	56,00 € pro Person
als 5-Gang-Menü	61,50 € pro Person



## Menü „Land & Meer 2“

Ratatouille-Avocado-CousCous-Törtchen und  
roter Kaviar mit unserem gebeiztem Graved-Lachs,  
Kartoffelrösti und Senf-Dill-Honig-Balsamico-Sauce



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Zitronengras-Sorbet mit Kriter-Sekt Rosé aufgegossen



Surf & Turf von Rinderrücken und Scampi  
mit Gnocchis in Basilikumcreme und  
mediterranem Grillgemüse



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

als 3-Gang-Menü mit Suppe	43,00 €
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	49,00 €
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	54,50 €
als 5-Gang-Menü	60,50 €



## Menü „Land & Meer - Saisonal“

Rote Beetecarpaccio  
mit hausgemachter Seafood-Frühlingsrolle,  
getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree und Scampi



Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Calamarettiringen



Passionsfruchtsorbet mit Wodka oder Prosecco aufgegossen



Entenbrust-Tranchen  
auf Spitzkohlgemüse á la creme,  
Rosmarin-Kartoffeln und Brombeerjus



gebackene Schokoladen-Haselnuß-Nocken  
mit Rumzwetschgen und Buttermilch-Limonen-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe	41,50 €
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	48,50 €
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	54,00 €
als 5-Gang-Menü	59,50 €



## Menü „Vegetarisch“

Carpaccio von der Roten Beete  
mit gebackenem Frühlingsröllchen von frischen Sojasprossen,  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe mit Croutons und Pesto



Tagliatelle und frische Gnocchi in Basilikum-Creme  
mit gefüllten Mozzarella-Ofentomaten



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

37,00 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

42,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü

48,50 € pro Person



## 3-Gang-Weihnachts-Menü

weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Brust und Keule von der Vierländer-Ente,  
hausgemachter Rotkohl, Klöße und  
Kirsch-Rotwein-Sauce



Zimteis-Parfait mit Gewürz-Orangen-Salat

37,50 € pro Person



## Mitternachtssnacks

Brotkorb mit verschiedenen, frischen Brotsorten und  
einer umfangreichen Käse- und Schinkenplatte  
7,00 € pro Person

**optionale Erweiterungen:**  
**(Preise gültig bei gleichzeitiger Buchung des Brotkorbs)**

Zwei verschiedene Blechkuchen aus unserer Konditorei  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Currywurst mit hausgemachter Sauce & Brot  
6,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Chili con carne, deftige Gulaschsuppe oder ein vergleichbarer Eintopf  
6,50 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Leuchtturm-Hochzeitstorte  
(der Personenzahl entsprechend),  
dazu zwei verschiedene Sorten Blechkuchen aus unserer Konditorei  
8,50 € pro Person



## Leckereien aus unserer Konditorei

Hausgemachte Gebäckauswahl	5,00 € pro Person
Hausgemachte Pralinen und Petitfours	8,50 € pro Person

### Kuchen- und Tortenbuffets

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, einer Torte aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee und Tee satt

11,50 € pro Person

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, zwei Torten aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee und Tee satt

15,50 € pro Person

### 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!

Preis je nach Individualität & Aufwand  
ab 5,50 € pro Person!

Für mitgebrachte Hochzeitstorten berechnen wir eine Aufwandspauschale für Geschirr, Besteck, Personal, Reinigung etc. in Höhe von 2,50 € pro Person.



## Leckereien aus unserer Konditorei

### Blechkuchenauswahl

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

### Tortenauswahl

Schokoladen-Torte  
Sachertorte  
Schwarzwälder-Kischtorte  
Lübecker-Marzipan  
Erdbeer-Joghurt  
Erdbeer-Quark  
Erdbeer-Sahne  
Himbeer-Mascarpone  
Himbeer-Weiße-Schokolade  
Passionsfrucht-Pfirsich  
Birne-Helene mit Schokolade  
Leuchtturm-Torte

*Eistorten nach Absprache!*



## Getränkepauschale A

### Softdrinks:

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

### Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass  
Jever Fun alkoholfrei

### Prosecco & Wein:

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

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso  
Cappuccino  
Milchkaffee  
Latte Macchiato  
Teeauswahl

**42,00 € pro Person**



## Getränkepauschale B

### Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser  
Orangen- und Apfelsaft,  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

### Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass  
Jever Fun alkoholfrei

### Sekt, Prosecco & Wein:

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

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso, Cappuccino  
Milchkaffee, Latte Macchiato  
Teeauswahl

### Digestif:

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

### Longdrinks:

Gin, Wodka, Rum und Whiskey Longdrinks

**52,00 € pro Person**



## Getränkepauschale C

### Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser  
Orangen- und Apfelsaft,  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

### Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass, Jever Fun alkoholfrei

### Sekt, Prosecco & Wein:

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

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso, Cappuccino  
Milchkaffee, Latte Macchiato  
Teeauswahl

### Digestif:

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

### Longdrinks:

Gin, Wodka, Rum und Whiskey Longdrinks

### Cocktails:

4 alkoholhaltige und 2 alkoholfrei Cocktails nach vorheriger Absprache

**57,50 € pro Person**



## Getränkeoptionen & allgemeine Hinweise

### Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen:

Champagner-Empfang (pro Glas)	7,50 € pro Person
Champagner „Open-End“	25,00 € pro Person
Leuchtturm-Begrüßungscocktail	6,50 € pro Person

### Allgemeine Hinweise:

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.

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 12 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!***



## Optionale Zusatzangebote

### Discjockey & Technik

DJ inkl. Sound- und Lichtanlage, 5 Std.	654,50 €
DJ inkl. Sound- und Lichtanlage, 10 Std.	1.071,00 €
DJ-Verlängerungsstunde	113,05 €
Beschallungsanlage (halber Saal)	175,00 €
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 €
Leinwand, 305 x 228 cm	90,00 €
Flipchart inkl. Papier	23,80 €

### Lichtinszenierungen (Indoor & Outdoor)

City-Color (Architekturscheinwerfer zur Illumination der angrenzenden Bäume)	89,25 €
Floorspots zur Beleuchtung des Saales	7,50 € / Stk.
Menü- & Getränkekarten	2,50 € / Stk.
Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel	0,75 € / Stk.

### Dekorationen

Saisonale Tischdekoration á la Leuchtturm (Holzschalen mit Sand, Muscheln, Windlichter, Rosenköpfe oder Gerbera in Minivasen und Dekosteine, Farbe wählbar)	8,50 € / je 4 Personen
Cremefarbene bodenlange Hussen für Stehtische	9,50 € / Stk.
Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	5,50 € / Stk.



## Getränkepreise / Einzelabrechnung

### Bier:

Stauder Premium Pilsener (vom Fass)	0,3 l	3,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,00 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Schneider Weisse Hefeweizenbier	0,5 l	4,50 €

### Prosecco, Sekt & Champagner

Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,1 l	5,00 €
Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,75 l	29,00 €
Scavi & Ray Rosato Frizzante	0,1 l	5,00 €
Scavi & Ray Rosato Frizzante	0,75 l	32,00 €
Lanson Champagner Black Label	0,1 l	7,50 €
Lanson Champagner Black Label	0,75 l	55,00 €

### Softgetränke:

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

### Heißgetränke:

Kaffee Tasse	2,50 €
Kaffee Kanne	15,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso, doppelt	4,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchschaum-Kaffee	4,00 €
Chococino	4,00 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Tee, versch. Sorten Tasse	2,50 €

### Spirituosen & Longdrinks:

Alpha Noble Vodka, 6fach dest.	4 cl	5,00 €
Baileys	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,50 €
Amaretto	4 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Kümmel	2 cl	2,50 €
Malteser-, Jubiläums-, Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Martini	5 cl	3,50 €
Grappa	4 cl	ab 6,50 €



## **Bankettweine** (Jahrgänge unter Vorbehalt!)

### **Weißweine:**

#### **2011er Grauburgunder**

Villa Wolf, Pfalz

#### **2010er Riesling**

Villa Wolf, Pfalz

#### **2010er Colombelle Blanc**

Coeur de Gascogne, Frankreich

#### **2011er Chardonnay**

L'Essence du Terroir, Korsika

#### **2010er Sauvignon Blanc**

Château du Tariquet, Gascogne

#### **2010er Chenin Blanc**

„The Winery of good Hope“, Stellenbosch, Südafrika

#### **2010er Chardonnay „unoaked“**

„The Winery of good Hope“, Stellenbosch, Südafrika

### **Roséweine:**

#### **2010er Tariquet Rosé**

Château du Tariquet, Gascogne, Frankreich

### **Rotweine:**

#### **2010er Shiraz - Malbec**

Bodegas Callia, Argentinien

#### **2010er Grenache**

L'Essence du Terroir, Korsika

#### **2010er Cabernet-Merlot**

„The Winery of good Hope“, Stellenbosch, Südafrika

#### **2009er Rioja Crianza**

Bodegas Sonsierra, La Rioja Alta, Spanien

#### **2010er Pinotage**

„The Winery of good Hope“, Stellenbosch, Südafrika

