

Wo sollte man in Hamburg romantisch Weihnachten feiern wenn nicht an der Alster?
Im Café Prüsse feiern Sie sogar AUF der Alster.

Das Café verfügt über einen kleinen Restaurantbereich und eine sehr große schöne Terrasse direkt auf der Alster mit einer kleinen Segelbootmarina. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen während Sie auf die verschneite Alster schauen. Sie feiern unter einem weißen, ausgeleuchteten und beheizten Festzelt direkt auf der Alster. Trotz allem wird die Sicht auf das Wasser nicht eingeschränkt da wir transparente Wände zur Alster hin benutzen. 60 - 120 Gäste finden hier den Ort für ein Weihnachtsfest der besonderen Art. Die sehr große Alsterterrasse wird exklusiv für Sie überdacht und herrlich weihnachtlich für Sie dekoriert.

Unser Restaurant bietet Platz für Stehtische und das Weihnachtsbuffet – hier kann nach dem Essen auch getanzt werden. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten vom Café Prüsse und seinem einzigartigen Flair inspirieren. (Mindestpersonenzahl für dieses Angebot: 60 Personen)



EVENT:

WEIHNACHTSFEIER AUF DER ALSTER
für 60 Personen / 19.00 - 02.00 Uhr

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun



CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

Location

(überdachte Alsterterrasse mit 3 weißen beheizten Zelten, beheizt mit Terrassen Strahlern)
Romantische Atmosphäre durch Ausleuchtung der Hafen Marina mit Strahlern und Fackeln
Cafébestuhlung (Alternativbestuhlung gegen Aufpreis)

Dekoration

10er Tafeln mit Cafébestuhlung und Sitzkissen auf rotem Teppich
3 Stehtische mit Stretchhülle zum Empfang
2 Garderoben mit Bügeln im Restaurant
Weiße Tischwäsche auf den Tafeln mit weihnachtlicher Tischdekoration:
mit Tannenzweigen, Teelichtern, Weihnachtskugeln, Kerzenleuchter und weißen Kerzen
Besteck-, Teller- und Gläser Sortiment, Menagen, rote Papierserviette und roter Tischläufer
Weihnachtliche Hintergrundmusik im Restaurant während des Essens

Speisen & Getränke

X-Mas Buffet
Getränkepauschale inkl. Begrüßungsgetränk

Extras

Bar und Tanzfläche im Restaurant
Geschultes Servicepersonal
Auf - und Abbau, Endreinigung

Gesamtpreis pro Person 85,00 € netto

GETRÄNKEPAUSCHALE:

| | |
|---------------|---|
| Begrüßung: | Selbstgemachter Glühwein |
| Weißwein: | Pinot Grigio, Vin de Sortima, Italien, trocken |
| Rotwein: | Rosso Sangiovese, Borgo Scopeto e Carpazo, Italien |
| Bier: | Ratsherrn vom Fass Alkoholfreies Holsten |
| Alkoholfrei: | Magnus Mineralbrunnen Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite |
| Heißgetränke: | Latte Macchiato, Cappuccino Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee |

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

OPTIONAL LONGDRINKS / COCKTAILS

CITY CATERING

HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

Pauschale I:

Gin, Wodka
Tonic / Lemon / Orangensaft
Cuba Libre

Aufpreis pro Person 10,50 € zzgl. MwSt

Pauschale II:

Gin Tonic / Wodka / Whiskey
Tonic / Lemon / Orangensaft
Cola / Red Bull
Cuba Libre

Aufpreis pro Person 13,50 € zzgl. MwSt

Pauschale III:

Mojito
Caipirinha
Hugo
Ipanema

Aufpreis pro Person 13,50 € zzgl. MwSt

Dies sind nur Vorschläge, gern erweitern wir diese.

DIGESTIFS

pro Flasche 50,00 € zzgl. MwSt

X-MAS BUFFET I

Auf den Tafeln

Ofenfrisches Ciabatta
Kräuterdip, Speck - Zwiebel Dip

Vorspeisen

Zarte Scheiben vom Serranoschinken mit Feigenspalten
Rote Beete Carpaccio mit Ruccolasalat
Frittierte Auberginen - und Zucchinischeiben mit Parmesan
Ruccolasalat mit Mozzarella
gerösteten Walnusskernen & Orangen - Mangodressing

Hauptgänge

Saftige Entenkeule
Schokoladen - Rotweinsauce
Apfelrotkraut
Gratinierte Kartoffeln
*
Kohlrabitaler mit Walnussauce und Kartoffelstampf

Desserts

Lebkuchen - Panna Cotta mit Zimtbeerenkompott
Weisses Vanillemousse mit Honig

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

**ODER
X-MAS BBQ BUFFET**

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto
Variation von mediterran gebratenem Gemüse
Cous Cous Salat mit braunen Linsen und jungem Lauch
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse
Winterliche Blattsalate mit Kernen und hauseigenem French Dressing
Ofenfrisches Ciabatta, Kräuterdip und Zwiebel - Tomatenrelish

Frisch vom Grill

Kalbsfleischbällchen
St.Petersfisch limonenmariniert
Mit Meersalz marinierte Rib Eye Steaks
Entenbrust

Mango Chutney, Kartoffel – Aioli
Petersilienpesto
BBQ Sauce

Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Orangenchutney
Vanillecrème gefüllte Windbeutel mit gestaubtem Zucker

Aufschlag 8,00 € pro Person

TECHNIK:

Was wäre eine Feier ohne das richtige Licht? Die Segelboote werden angestrahlt, das Festzelt mit warmen Licht ausgestrahlt. die Tanzfläche wird mit „Diskolicht“ ausgeleuchtet, gern stellen wir den Kontakt zu einem unserer DJ's her.

SERVICE:

Unser geschultes Servicepersonal liest Ihnen wirklich jeden Wunsch von den Augen ab. Unaufdringlich, fast unsichtbar – aber immer in Reichweite um Sie und Ihre Gäste von A-Z zu verwöhnen. Service ist für uns Service: „denn wir lieben was wir tun“.

ZAHLUNG:

Die oben angegebenen Leistungen gelten in einem Zeitraum von 19.00 – 02.00 Uhr.
Für jede weitere Stunde berechnen wir pro fest reservierter und bestätigter Personenzahl:
60 - 80 Personen: 370,00 € / Stunde
(Maximale Verlängerung bis 06.00 Uhr möglich.)

In diesem Preis behalten alle oben angegebenen Leistungen weiterhin ihre Gültigkeit.
Wir senden Ihnen eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine Vorausrechnung über 80% zu, der Restbetrag wird im Nachhinein in Rechnung gestellt. Die definitive Personenzahl, die auch als Rechnungsgrundlage dient, erbitten wir 2 Wochen im Voraus.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.
Unsere AGB's entnehmen Sie bitte unserer Homepage.