



CAFÉ PRÜSSE

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Café Prüsse an der Alster

An der Alster 47a

20099 Hamburg

Tel: 040 429 122 17

Mail: info@cafepruesse.de

Factsheet:

Alsterterrasse wird der Personenzahl entsprechend mit weißen Pagodenzelten überdacht

An Tafeln sitzend: 140 Personen
Steh – Sitzkombination: 200 Personen
Runde Tische: 80 Personen

Mindestpersonenzahl: 50
Mindestumsatz: 4.086,00 €
Buffets/ BBQ: ab 28,50 € pro Gast
Getränkepauschale: ab 28,50 € pro Gast
Personalpauschale: 8,40 € pro Gast
Miete überdachter Bereich: 1.675,00 €

Exklusivnutzung: überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer: 6 Stunden
Verlängerungsstunde: 4,25 € pro angemeldetem Gast
Ausstattung: Überdachung mit 5 weissen Pagodenzelten
Garderobe und WC´s im Restaurant Innenbereich
Café Bestuhlung mit Sitzkissen
Tanzfläche 35qm im Restaurant
Buffetfläche im Restaurant oder unter Pagoden
LED´s zum Ausleuchten der Pagoden, des Stegs, des Innenraumes

Endreinigung/
Auf - und Abbau im Preis inbegriffen

Extras: Blumen- und Tischdekoration
Stehische mit Hussen
Lounges
DJ mit Musikanlage
Hochzeitstorte
Limo Shuttle
Mitternachtsimbiss und/ oder Fingerfood zur Begrüßung
Longdrinks

Getränkepauschale:

Ratsherrn vom Fass
Alkoholfreies Holsten Bier
Rosso Sangiovese, Borgo e Scopeto, Italien, trocken
Riesling, Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
Prosecco, Aperol Sprizz
Mineralwasser still und prickelnd
Coca Cola, Coca Cola light
Fanta, Sprite
Apfel - und Orangensaft

Preis pro Person 28,50 €

Getränkepauschale zuzüglich Heißgetränken:

Latte Macchiato, Kaffee,
Espresso, doppelter Espresso
Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Aufpreis zur Pauschale von 2,50 € pro Person

Longdrinks/ Digestifpauschale:

Wählen Sie gern Longdrinks und / oder Digestifs.

z.Bsp:
Gin Tonic
Wodka Lemon oder Energy
Ramazotti
Grappa o.ä.

Preis pro Person 16,50 €

oder

Abrechnung nach Flaschenverbrauch 60,00 €/ angebrochener Flasche

Kosteneinschätzung bei 100 Personen - 6 Stunden Veranstaltungsdauer

| | | | | |
|--|-----|---|-----------------|------------|
| Speisen BBQ Buffet | 100 | * | 28,50 € | 2.850,00 € |
| Getränkepauschale | 100 | * | 28,50 € | 2.850,00 € |
| Miete überdachter Bereich | | | | 1.675,00 € |
| Personalpauschale (5 Service, 2 Bar, 2 Buffet) | 100 | * | 8,40 € | 840,00 € |
| Cafébestuhlung | | | ohne Berechnung | |
| Teller, Besteck, Gläser | | | ohne Berechnung | |
| Auf - und Abbau | | | ohne Berechnung | |
| Endreinigung | | | ohne Berechnung | |
| <hr/> | | | | |
| Gesamtbetrag inkl. 19%MwSt | | | | 8.215,00 € |
| Pro Gast | | | | 82,15 € |

Zzgl. Kosten für Tisch - und Blumendekoration
Extras

Prüsse BBQ I

Vorspeisenbuffet

Orangen - Linsensalat mit Harissa
Scharfer Tomatensalat mit Shrimps
Kartoffelsalat á la Genovese (mit grünen Bohnen, Parmesan, Petersilienpesto)
Toskanischer Brotsalat mit Buttercroûtons, Tomaten, Oliven, Blattpetersilie
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing
Ciabatta
Chili Meersalz, Kräuter - Joghurtschmand

Vom Grill

Zartes Huftsteak
Tranchen vom Lachs, süß - scharf mariniert
Prüsse Rostbratwurst
Steaks vom Landschwein
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchinischeiben
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
*

Halbe Baked Potatoe

Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten - Zwiebelrelish, Sour Cream
BBQ Sauce

Dessertbuffet

Cookies & Creams
Hauseigene Beerengrütze mit Vanillesauce

28,50 € pro Gast

Prüße BBQ II

Vorspeisenbuffet

Meeresfrüchtesalat in Knoblauchmarinade mit Kapern
Ceasar´s Salad mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
Taboulé – Cous Cous Salat mit frischer Minze und Paprika
Kleine Saté – Spieße vom Huhn mit Erdnussbutter glasiert
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto
Provençalisches Gemüse mit Balsamico
Ciabatta
Guacamole, Kräuterschmand

Vom Grill

Riesengarnelen
Entrecôte
Lachsfilet in Limonenmarinade
Rosmarin marinierte Lammchops
Hühnchenbrust
Prüße Rostbratwurst
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
kleine Maiskolben, Champignons
Rosmarinkartoffeln

*

Senf, Ketchup, Petersilien – Parmesan Dip
Tomaten- Zwiebelconfit, BBQ Sauce

Dessertbuffet

Vanille Panna Cotta
Cookies& Cream
Marinierte Beerenfrüchte

34,50 € pro Gast

Prüsse BBQ III

Vorspeisenbuffet

Geräucherter Lachs mit Honig - Senf - Dillsauce
Pfefferhähnchen auf Römersalat und Parmesan – Sardellen Dressing
Raukesalat mit gebratenen Champignons und Tomatenconcassée mit mildem Dressing
Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja – Sesammarinade
Melonen Ingwersalat mit Minze und Joghurtdip
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenem French Dressing
Ciabatta
Hauseigene Kräuterbutter

Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch – Petersilien – Marinade
Doradenfilets mit frischen Kräutern und Zitrone in der Folie
Hähnchenbrust
Entrecôte
Rib Eye Steak
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini
*
Röstkartoffeln

Dessertbuffet

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten
Mousse au chocolate mit Splittern von der Zartbitterschokolade
Dreierlei Käse vom Brett

38,50 € pro Gast

Prüsse BBQ IV

Vorspeisenplatten auf den Tafeln eingesetzt

Avocado - Garnelensalat
Saté Spieß vom Huhn
Frittierte Sardine mit Zitronenspalte
Kartoffel - Gurkensalat
Orangen - Fenchel - Salat mit Walnüssen
Marinierter Octopussalat mit Kapern

*

Ciabatta, Olivenöl, Meersalz

BBQbuffet

Prüsse Rostbratwurst
Entrecôte
Lachsfilet auf der Haut, limonenmariniert
Lammkoteletts
Gratinierte Kartoffeln

*

Petersilienpesto, BBQ Sauce
Senf, Ketchup, Guacamole, sweet Chili Dip

Dessertbuffet

Mascarpone - Joghurtcrème mit Beeren
Dreierlei Käse vom Brett mit Trauben
Ananas - Minz - Panna Cotta

36,50 € pro Gast

Prüsse Burger Buffet

Salatbuffet

Cous Cous Salat mit Minze und Koriander

Ceasar´s Salad mit Pfefferhühnchen, Parmesan und Buttercroûtons, Ceasar´s Dressing

Cole Slaw mit Buttermilch

Gemischte Blattsalate mit zweierlei hauseigenem Dressing

Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Blattpetersilie, Paprika

Fladenbrot

*

Zum Selber Belegen:

Burger Buns

Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Gurkenscheiben

Käsescheiben

*

Vom Grill

Rindfleischburger

Kentucky BBQ Chicken

Gemüse - Falafelfrikadelle

*

Maiskolben, Halbe Tomate, Bacon

*

BBQ Sauce

Aioli

Ketchup

Guacamole

*

Kartoffelspalten aus dem Chafing mit Sour Cream

Desserts

Cheese Cake

Brownies mit Vanillesauce und Schlagsahne

38,50 € pro Gast

Fingerfood Buffet I

Wrap gefüllt mit asiatischem Wokgemüse

Curry - Reissalat mit Mojo Verde und Saté Spieß vom Huhn im Glas serviert

Mini Frühlingsrollen mit süß - scharfem Dip

Lammhackbällchen mit Rosamrin und Joghurt - Koriander - Dip

California Rolls und Maki Rolls

Sashimi von Thunfisch und Lachs

dazu Sojasauce, Wasabi und Mayonnaise

Warm: Prusse Currywurst in eigener Sauce mit Ciabatta

10 Teile pro Gast 28,50 €

Fingerfood Buffet II

Samosas (vegetarische Gemüsetasche) mit sweet - Chili - Sauce

Falafel Bällchen mit Joghurt - Korianderdip

Bauernbrotsscheibe mit Griebenschmalz und Gurke

Tandoori Hähnchenspieße mit Pflaumensauce

Kleiner Wrap gefüllt mit geräuchertem Lachs und Ruccola

Warm: rotes Thai Curry mit Garnelen und Ciabatta

10 Teile pro Gast 28,50 €

Spanferkel Buffet

Spanferkel á la minute von einem Koch aufgeschnitten
(inkl. Anlieferung auf großem Blech)

Bratenjus

Ciabatta, Vollkornbrot, Senf, süßer Senf

*

Salate:

Kartoffelsalat á la Geniovese

(halbe Kartoffeln mit grünen Bohnen und Parmesanscheiben mit Pesto mariniert)

*

Knackige Blattsalate mit hauseigenem Dressing, separat dazu Mais, Paprika, Gurken und Tomaten

*

Gurken - Tomatensalat mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Olivenöl

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Mascarponecrème mit marinierten Erdbeeren

28,50 € pro Gast

Brasilianisches Buffet

Caracas-Salat-Mischung mit gebratenen Truthahnbrustfiletstreifen,
frischen Früchten & Cashewkernen mit Ananas Vinaigrette

*

Knackiger Eisbergsalat und Staudensellerie
mit gerösteten Kirschtomaten an einem Schalotten – Kokos - Dressing

*

Bolivianischer Ananas - Hühnchensalat

*

Kartoffel - Curry - Salat

*

Fladenbrot, Tortillachips, Ciabatta
Tomaten - Koriander Salsa, Mango Chutney
Guacamole, Aioli, Hot - Chili Salsa

*

Vom Grill

Riesengarnelen am Spieß

Entrecôte

Lammkoteletts

Lachs auf der Haut

Paprikaspalten, Pimentos mit Meersalz

Aus dem Chafis: Feuriges Chili con carne mit Schmand

*

Orangenreis

kleine mit Paprika gewürzte Kartoffel-Spalten

Dessert Variationen Sao Paulo

Kokos Panna Cotta mit Honig und Kokosraspeln

Etagère mit frischem aufgeschnittenem Obst

Bananenstaude

38,00 € pro Gast

Party Imbiss Buffet

Hamburger Stullen (Bauernbrot) mit
Zwiebelmett vom Schlachter
Feinste Blutwurst und Senf
Taleggio und kandierten Walnüssen
Tomate und Mozzarella mit hauseigenem Pesto

Cornichons

Frikadellen mit Senf

Knackige Bierbeisser mit Senf

Parmesanwürfel mit marinierten Oliven, Ciabatta & Olivenöl

Beerengrütze mit Vanillesauce

Warm: Prüsse Currywurst in eigener Sauce mit Ciabatta

10 Teile pro Gast 28,50 €

Knabberien

Salzstangen
Grissini
Wasabi Erdnüsse
Erdnüsse
Erdnuss Flips
Paprika Chips

In Schalen auf allen Tischen - pro Tisch 5,00 €

Mitternachtsimbiss

- I Erbseneintopf mit geschnittener Bockwurst, Ciabatta
- II Chili con carne, Ciabatta
- III Prüße Currywurst in eigener Sauce, Ciabatta
- IV Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke
- V Club Sandwich mit Speck und Ei

8,50 € pro Gast

Hochzeitstorte

Hausgebackenes Erdbeerherz oder -blech mit Sahne

3,50 € pro Gast