



# 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](mailto: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: 9,45 € pro Gast  
Miete überdachter Bereich: 925,00 €

Exklusivnutzung: überdachter Bereich  
Veranstaltungsdauer: 6 Stunden  
Verlängerungsstunde: 6,50 € pro angemeldetem Gast  
Ausstattung: Überdachung mit 3 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 ( ganz nach Ihren Wünschen )  
Stehische mit Hussens  
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 50 Personen – 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Speisen BBQ Buffet	50	*	28,50 €	1.425,00 €
Getränkepauschale	50	*	28,50 €	1.425,00 €
Miete überdachter Bereich				925,00 €
Personalpauschale ( 3 Service, 1 Bar, 1 Buffet)	50	*	9,45 €	472,50 €
Cafébestuhlung			ohne Berechnung	
Teller, Besteck, Gläser			ohne Berechnung	
Auf - und Abbau			ohne Berechnung	
Endreinigung			ohne Berechnung	
<hr/>				
Gesamtbetrag inkl. 19%MwSt				4.247,50 €
Pro Gast				84,95 €

Zzgl. Kosten für Tisch - und Blumendekoration  
Extras

**Buffetvorschläge:**

## 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  
Provencalisches 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

Bauernbrotzscheibe 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 €

### **Knabbereien**

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 Prüse 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