



Beispielangebot 100 Personen BBQ/saisonales Buffet
Hochzeitsfeier / Private Feier
Sonntag bis Freitag



SPEISEN

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN. WIR GLAUBEN, DASS DAS AUCH FÜR ZUFRIEDENHEIT UND ERFOLG GILT. DESWEGEN LEGEN WIR AUF DIE PERFEKTE AUSWAHL UNSERER ZUTATEN GENAUSO VIEL WERT, WIE AUF DIE SORGFÄLTIGE ZUBEREITUNG. LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN.



Beispiel BBQ

Vorspeisen & Salate

Mediterraner Salat von Drillingskartoffeln | eingelegte Kalamataoliven | getrocknete Tomaten | Rucola | Dijon-Senf-Dressing
Melonen-Feta-Salat | Minze
Pastasalat | grüner Spargel | gegrillte Paprika | Cherrytomatenvinaigrette
Fischterrinen von Edelfischen aus dem Mittelmeer
Tabouleh: Tomaten | Gurken | Petersilie | Raita
Auswahl an hausgebackenen Baguettebröten | Bauernbröte

Vom BBQ-Grill

Salsiccia (Fenchelbratwurst) | Merguez (Lammbratwurst) | Thüringer Rostbratwurst
Hähnchenmedaillons | Buttermilch-Piri-Piri-Marinade
Doradenfilet mediterran | Limonen-Kräuter-Bund
Südamerikanisches Rib Eye Steak | Sambal Olek

Dazu

Spieße von mediterranem Sommergemüse
Rosmarinkartoffeln | Kräuterschmand
Knoblauch-Kräuter-Röstbrot
Auswahl hausgemachten Dips & Chutneys

Dessert teilweise in Gläsern

Café-Latte-Mousse | Schokoladentopping
Erdbeersalat | Pfeffer-Minze-Pesto
Rohmilchkäseauswahl | Fruchtsenf

pro Portion

28,44 €



Beispiel saisonales Buffet

Vorspeisen

Pastasalat | Tomatensauce | schwarze Oliven | Knoblauch
Antipasti-Gemüsespießchen | gefüllte Mini-Peperoni
Kartoffelsalat | Bärlauch | Muscheln
Flusskrebssalat | Staudensellerie | grüner Spargel
Vitello Tonnato
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb | Thunfisch-Kapernsauce
Salat von der Putenbrust | getrocknete Tomate | Paprika
Schweinefilet | Rucola | Balsamicoglace
Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten |
Fassbutter | Kräuterquark

Hauptgerichte

Gebratenes Seelachsfilet | Speckmantel | Rieslingsauce | Reis
Kalbsrückensteaks | Schinken-Parmesanmantel |
Rosmarinjus | Farfalle | Marktgemüse

Dessert teilweise im Gläschen

Vanille Panna Cotta | Honigfrüchten im Weckglas
Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

pro Portion

28,44 €

Bei bekannten Lebensmittel-Allergien informieren Sie uns bitte rechtzeitig (ca. 14 Tage) vor der Veranstaltung, damit wir die entsprechende Kennzeichnung gewährleisten können.



GETRÄNKE

AUS EINEM MAHL KANN DURCH DAS RICHTIGE GETRÄNK EIN FESTMAHL WERDEN. EIN SPRITZIGER CHAMPAGNER, EIN EDLER ROTWEIN ODER EIN ZÜNFTIGES BIER. WIR RICHTEN UNS NICHT NUR NACH IHREN WÜNSCHEN, SONDERN AUCH NACH DER GESAMTAUSWAHL DER SPEISEN.



Zum Empfang | Dem Anlass Ihrer Veranstaltung entsprechend haben wir dieses Empfangsgetränk für Sie vorgesehen.

Eisgekühlte Cassisessenz mit Sekt aufgefüllt Schlosskellerei Affaltrach Württemberg Brillant Flaschengärung, weiß oder rosé, trocken Fl. 0,75 Ltr. <i>Dezentes Fruchtaroma, würziger Geschmackt und floraler Duft sind die Merkmale dieses harmonischen Cuvées.</i>	10,12 €
Giffard Cassis 1 Ltr.	14,04 €
Empfangsgetränk pro Person	3,57 €

Bar-/Getränkeauswahl



Unsere Weinempfehlung Vesper Dîner Weißwein Fl. 0,75 Ltr. <i>Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Kerner. Im Bouquet Limette, Grapefruit und Orangenschale. Im Geschmack Apfel- und Orangenaroma, unkomplizierter und frischer Weißwein.</i>	17,26 €
Vesper Dîner Rotwein Fl. 0,75 Ltr. <i>Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Cabernet, Merlot, Lagrein und Dornfelder im Holzfass gereift. Im Bouquet rote Früchte wie Kirsche und Blaubeeren, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeeren, rote Grütze, im Abgang junge Tannine und Paprika.</i>	18,45 €



Bier vom Fass Beck's im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	6,19 €
Flaschenbier Beck's Fl. 0,33 Ltr.	2,98 €
Beck's -alkoholfrei- Fl. 0,33 Ltr.	2,98 €



Alkoholfreies

100% Orangensaft Fl. 1 Ltr.	5,71 €
100% Apfelsaft naturtrüb Fl. 1 Ltr.	5,71 €
Coca Cola Gl. 0,2 Ltr.	1,79 €
Coca Cola Light Gl. 0,2 Ltr.	1,79 €
Sprite Gl. 0,2 Ltr.	1,79 €
Bionade Fl. 0,3 Ltr.	2,38 €
Mineralwasser Gl. 0,2 Ltr.	1,79 €



Heißgetränke

Kaffee Ts.	1,79 €
Tee Ts.	1,43 €
Cappuccino Ts.	2,14 €
Espresso Ts.	1,79 €

Die hier aufgeführten Getränke halten wir in ausreichender Menge in Kommission bereit und rechnen diese nach dem tatsächlichen Verbrauch ab (Anbrüche werden als Verbrauch berechnet).

Bei einer Anzahl von 100 Personen und einer Veranstaltungsdauer von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr haben Sie mit folgenden geschätzten Kosten - je nach Sortimentauswahl - zu rechnen.

Getränkeschätzung pro Person	24,00 €
---------------------------------	---------

alternativ

Festpreis pro Person	27,00 €
-------------------------	---------

Bei einer eventuellen Verlängerung der Veranstaltungszeit rechnen wir die Getränke nach oben genannten Preisen nach dem tatsächlichen Verbrauch ab. (Anbrüche gelten als Verbrauch)



LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

DIE RICHTIGE UMGEBUNG IST FÜR DEN GENUSS GENAUSO WICHTIG WIE AUSGEWÄHLTE ZUTATEN. DAHER LEGEN WIR SEHR VIEL WERT AUF EIN STIMMUNGSVOLLES AMBIENTE, DAS IHRER VERANSTALTUNG EINEN PERFEKTEN RAHMEN VERLEIHT.



Sie möchten, dass wir Ihre Veranstaltung in einer unserer Eventlocations ausrichten. In diesem Fall können wir Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung bieten.



Location Alsterlounge

Nutzungsentgelt für die Alsterlounge

1.785,00 €

Die Endreinigung der Veranstaltungsbereiche wird nach Zeit und Aufwand berechnet und liegt zwischen € 200,00 - 300,00.

Im Nutzungsentgelt enthalten sind:

Die üblichen Raumn Nebenkosten für Licht, Wasser und Strom sowie das vorhandene Mobiliar. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Ausstattungswünsche.

Gästeequipment*

Alles erforderliche Equipment wie z.B. Buffetflächen, Rechauds, Buffetdekoration, Getränkeköhler, Gläser, Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vlies-Servietten inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr

pro Einheit ca.

7,56 €

* inkl. 2% Bruchpauschale.

Bruch/Verlust über 2% hinausgehend wird separat in Rechnung gestellt.

alternativ

mit weißen Stoffservietten

pro Person ca.

8,57 €



Für Ihre Veranstaltung haben wir Ihnen verschiedene Tischdekorationsbeispiele zusammengestellt und mit entsprechenden Fotos versehen. Gern können wir die Dekoration nach Ihren Vorstellungen kombinieren und ergänzen.



BILDER





OPTIONALES



Diese Position ist nicht Bestandteil der Kostenübersicht.

weitere Speisen

Fingerfood zum Empfang

Karamellisierter Schafskäse | Datteln
Riesengarnele am Spieß | Melonenbällchen | getrocknete Tomate
Rinderfiletspießchen | gebratene Paprika

pro Portion 13,33 €

Mitternachtsnack

Currywurst mit hausgemachter Currysauce
dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten

pro Portion 4,40 €

alternativ

Darauf brat´ ich mir ein Ei
Do it yourself Eier-Brat-Station mit Bio-Landeiern
Zu den Eiern reichen wir eine Auswahl an kombinierbaren Zutaten wie
Bacon, Kochschinken, Kräuter, Tomaten- und Zwiebelwürfel
sowie herzhaftes Bauern- und Schwarzbrot

pro Portion 5,36 €

alternativ

Rustikale Platten mit
Serranoschinken und italienischer Salami
Rohmilchkäse, Tortenbrie und Tomatenfrischkäse
dazu reichen wir verschiedene Brötchen

pro Portion 5,95 €



weitere Getränke

Spirituosen & Longdrinks

Havana Club Classic Rum Fl. 0,7 Ltr.	28,80 €
Ballantines Fl. 0,7 Ltr.	31,30 €
Wodka Absolut Fl. 0,7 Ltr.	33,92 €
Bombay Sapphire Fl. 0,7 Ltr.	33,92 €

dazu die passenden Mixers:

Thomas Henry Tonic Water Fl. 0,2 Ltr.	2,38 €
Thomas Henry Bitter Lemon Fl. 0,2 Ltr.	2,38 €
Thomas Henry Ginger Ale Fl. 0,2 Ltr.	2,38 €



weitere Ausstattung

Alle Tischbereiche für Ihre Gäste können mit weißen Stofftafeltüchern oder Zellstoffläufern abgedeckt werden.

Preis auf Anfrage

Beleuchtungspaket

Im Raum bzw. an den Gebäudeecken außen erfolgt die indirekte Beleuchtung durch Floorspots in der Farbe Ihrer Wahl.

Auf dem Treppenaufgang verteilen wir weiße Windlichter und je nach Wetterlage bringen wir Fackeln und große Windlichter auf der Terrasse bzw. am Eingang an.
pauschal

333,20 €



BILDER II





SERVICE

EIN AUFMERKSAMER SERVICE IST FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH. UNSER TEAM SORGT IN JEDER SEKUNDE DAFÜR, DASS IHRE GÄSTE SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN. UNSERE STÄRKEN: EIN CHARMANTES LÄCHELN UND DER WILLE, JEDEN EXTRAWUNSCH SCHNELLSTMÖGLICH ZU ERFÜLLEN.

UNSER SERVICEPERSONAL IST AN DIESEM TAG/ABEND WIE FOLGT GEKLEIDET: AZURBLAUE BLUSE ODER AZURBLAUES HEMD, SCHWARZE HOSE UND EISGRAUE BISTROSCHÜRZE.



Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung von 18:00 bis 02:00 Uhr für 100 Personen (1 Veranstaltungsleiter, 4 Service-, 2 Bar- und 2 Buffetmitarbeiter, 1 Koch, Logistiker)

pro angemeldetem Gast 33,92 €

Jede weitere Veranstaltungsstunde wird mit pro Stunde 279,65 €
in Rechnung gestellt.

Eine spontane Verlängerung am Abend wird mit pro Stunde 654,50 €
in Rechnung gestellt.



Veranstaltungsdaten



Veranstaltungsart	Hochzeitsfeier / Private Veranstaltung
Veranstaltungsort	Alsterlounge An der Alster 47a 20099 Hamburg
Veranstaltungstag	Sonntag bis Freitag
Veranstaltungsbeginn	18:00 Uhr
Veranstaltungsende	02:00 Uhr
Personenzahl	100 Personen (Grundlage für die Kalkulation)



Ihr Kontakt	E. Brunckhorst GmbH Jacobsenweg 7-11 22525 Hamburg Tel.: 040 55 20 36 - 0 Fax: 040 540 66 17 info@brunckhorst-catering.de
-------------	--



Kostenüberblick



SPEISEN

100 Portionen Buffet, pro Portion	28,44 €	2.844,00 €
-----------------------------------	---------	------------

GETRÄNKE

100 x Empfangsgetränk, pro Person	3,57 €	357,00 €
100 x Schätzung*, pro Person	24,00 €	2.400,00 €

LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

Raummiete Alsterlounge So- Fr		1.785,00 €
100 x Gästeequipment, pro Einheit ca.	7,56 €	756,00 €

SERVICE

Personalfestpreis, pro angemeldetem Gast	33,92 €	3.392,00 €
--	---------	------------

Gesamtsumme brutto		11.534,00 €
Gesamtsumme MwSt 19%		1.841,56 €
Gesamtsumme netto		9.692,44 €

Kosten pro Person brutto (ausgehend von 100 Pers.)		115,34 €
---	--	-----------------

Bei gesetzlicher Veränderung der Mehrwertsteuer nehmen wir eine entsprechende Anpassung vor.

* Geschätzter Getränkeverbrauch je nach Sortimentauswahl.

Bei dem genannten Gesamtpreis handelt es sich um keine Pauschale, sondern um eine vorläufige Ermittlung der Kosten von 100 Personen und eine Veranstaltungsdauer von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr.

Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung wird ein Mindestauftragsvolumen von brutto € 8.500,00 vereinbart. Sollte dieser Betrag bei der Endabrechnung nicht erreicht werden, erlauben wir uns, 50% der Differenz in Rechnung zu stellen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei einer Veranstaltung mit einem zu erwartenden Umsatz ab ca. € 7.000,00 brutto 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag eine Abschlagzahlung in Höhe von 60% des Auftragsvolumens in Rechnung stellen. Die Rechnung ist 10 Tage nach Rechnungsdatum zur Zahlung fällig.