



Beispielangebot 80 Personen Menü
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 SPEISEN

Zum Empfang Fingerfood | Diese Position ist nicht Bestandteil der Kostenkalkulation

Pochierte Ostseelachforelle | Wasabi-Reissockel
Grogonzola-Löwenzahn-Tarte | Mangochutney
Ziegenfrischkäse | Apfel | geräucherte Entenbrust

pro Portion
(3Teile)

8,12 €



Hochzeitsmenü

Auf den Tischen eingesetzt wird natives Olivenöl, grobes Meersalz, leichter Kräuterquark und eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten

Vorspeise

Tranchen vom hausgebeiztem Limonenlachs |
Kräuter-Bulgur | Granatapfel | Kaviar-Creme-Fraîche

Hauptgang

Geschmortes Ochsenbäckchen |
cremige Kokos-Chilipolenta | Vanillemöhren | Portweinjus

Dessert

Zweierlei crispy Schokoladenmousse

pro Portion

33,32 €

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.

Lillet Rosé mit Rosmarin, Zitronenzeste und Tonic Water aufgefüllt	
Lillet Vermouth Rosé Fl. 0,75 Ltr.	35,11 €
Tonic Water Fl. 1 Ltr.	6,66 €

alternativ

Lillet Rosé mit Rhabarbersaft aufgefüllt	
Lillet Vermouth Rosé Fl. 0,75 Ltr.	35,11 €
Rhabarbersaft Fl. 1 Ltr.	6,90 €

Empfangsgetränk

pro Person	4,17 €
------------	--------

Bar-/Getränkeauswahl



Unsere Weinempfehlung

Vesper Dîner Weißwein Fl. 0,75 Ltr.	17,26 €
<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>	

Vesper Dîner Rotwein Fl. 0,75 Ltr.	18,45 €
<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>	



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

pro Person ca. 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 Raumnebenkosten für Licht, Wasser und Strom sowie das vorhandene Mobiliar.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Ausstattungswünsche.

Gästeequipment*

Alles erforderliche Equipment wie z.B. Getränk Kühleis, Gläser, Geschirr- und Besteckteile sowie weißen Stoffservietten inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr

pro Einheit ca.

8,57 €

* inkl. 2% Bruchpauschale.

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



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

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Currysauce

dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten

pro Portion

4,40 €

alternativ

Rustikale Platten mit

Serranoschinken und italienischer Salami

Rohmilchkäse, Tortenbrie und Tomatenfrischkäse

dazu reichen wir verschiedene Brötchen

pro Portion

5,95 €

alternativ

Es Leber die Wurst!

Kräftiges duftendes Bauernbrot mit einer Auswahl an Hausmacher- und Delikatess-Leberwurst wie Winsener Leberwurst, grobe und feine Kalbsleberwurst und Pfälzer Landleberwurst vom Brett. Ergänzt wird der rustikale Snack durch hausmarinierte Essiggurken, Perlzwiebeln, Tomatenpaprika, Cherrytomaten und dreierlei Senf.

Für "Nicht Wurst Esser" bieten wir alternativ vegetarische/vegane Brotaufstriche an.

pro Portion

6,55 €

alternativ

Early Breakfast

Rührei mit Speck und Kräutern

Mini-Nürnberger mit Senf und Ketchup

Zweierlei Mini-Rollmöpfe

dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten

mit Butter und Kräuterbutter

pro Portion

9,28 €



weitere Getränke

Trinken hilft!

LemonAid ist Limonade wie sie sein sollte. Aus echtem Saft, alles frisch und biologisch angebaut. Und außerdem fair gehandelt. So macht jeder Schluck die Welt ein wenig besser.

Chari Tea ist frisch aufgebrühter Bio-Tee aus fairem Handel. Drei Sorten, alle ohne Zucker, leicht verfeinert mit Agavendicksaft und Fruchtsäften.

LemonAid Fl. 0,33 Ltr.	3,45 €
Chari Tea black Fl. 0,33 Ltr.	
Schwarzer Tee mit Zitrone	3,45 €
Chari Tea red Fl. 0,33 Ltr.	
Rooibos-Tee mit Passionsfrucht	3,45 €
Chari Tea green Fl. 0,33 Ltr.	
Grüner Tee mit Ingwer und Honig	3,45 €

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.	33,08 €

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 €

Digestifs

Averna Fl. 0,7 Ltr.	29,16 €
Grappa La trentina Tradizionale Fl. 0,7 Ltr.	41,65 €
Jubiläumsaquavit Fl. 0,7 Ltr.	34,51 €



weitere Ausstattung

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

Preis auf Anfrage

Beleuchtungspaket

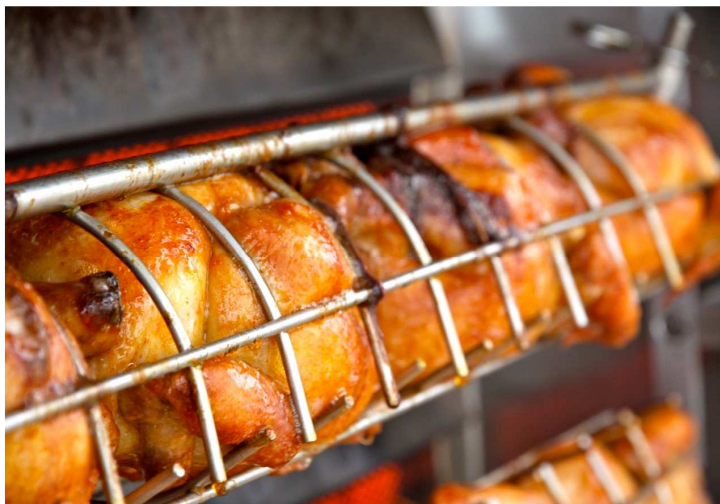
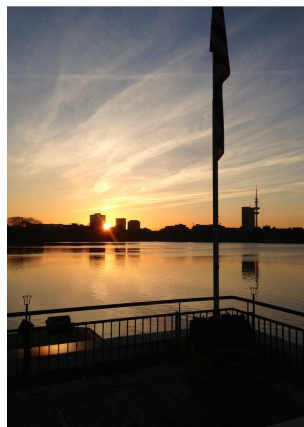
Im Raum bzw. an den Gebäudeecken außen erfolgt die indirekte Beleuchtung durch Floorspots in der Farbe Ihrer Wahl.

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 mit 80 Personen (1 Veranstaltungsleiter, 7 Service- und 2 Barmitarbeiter, 3 Köche, Logistiker)

pro angemeldetem Gast 43,44 €

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 Feier
Veranstaltungsort	Alsterlounge An der Alster 47a 20099 Hamburg
Veraanstaltungstag	Sonntag bis Freitag
Veranstaltungsbeginn	18:00 Uhr
Veranstaltungsende	02:00 Uhr
Personenzahl	80 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

80 Portionen Menü, pro Portion	33,32 €	2.665,60 €
--------------------------------	---------	------------

GETRÄNKE

80 Empfangsgetränk, pro Person	4,17 €	333,60 €
80 Getränke Schätzung, pro Person	24,00 €	1.920,00 €

LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

Raummierte Alsterlounge So. - Fr.		1.785,00 €
80 Gästeequipment, pro Person ca.	8,57 €	685,60 €

SERVICE

Personalfestpreis, pro angemeldetem Gast	43,44 €	3.475,20 €
--	---------	------------

Gesamtsumme brutto		10.865,00 €
Gesamtsumme MwSt 19%		1.734,75 €
Gesamtsumme netto		9.130,25 €

Kosten pro Person brutto (ausgehend von 80 Pers.)		135,81 €
--	--	-----------------

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 auf der Grundlage Ihrer bisherigen Angaben. Dabei haben wir die von Ihnen bislang genannte Gästezahl von 80 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.