



Beispielangebot 100 Personen BBQ/Saisonales Buffet  
Hochzeitsfeier / Private Feier  
Samstag / 8 Stunden



# 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

### Vom Salatbuffet

Italienischer Brotsalat | Tomaten | Kapernäpfel | Basilikum | Manaki-Olivenöl im Weckglas  
Provencialischer Salat | Zwillingskartoffeln in der Schale |  
spanische Oliven | Cherrytomaten | Frühlingslauch | Lavendelsalz  
Radieschen-Schnittlauchsalat | Schmand  
Schlangengurkensalat | Sauerrahm | Dill  
Salat von Strauchtomaten | Frühlingszwiebeln | Balsamico  
Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten |  
Adobo-Butter | Gazpacho-Quark

### Vom BBQ-Grill

Zitronen-Schaschlikspieße | Old-Fashioned-Barbecuesauce  
Holsteiner Rumpsteak | Senfsaatmarinade | Thymian  
Biergebeizte Rostbratwurst  
Päckchen mit Zitronensaibling | Kräuter der Provence

### Dazu

Spieße von mediterranem Sommergemüse  
Baked Potatoes | Kräuterschmand  
Knoblauch-Kräuter-Röstbrot

Eine Auswahl unserer hausgemachten Dips & Chutneys wie z.B. BBQ-Chorizo-Dip,  
Kräuterölen, Grillsaucen und Gewürzcreationen

Unsere Köche veredeln die Grillspezialitäten mit feinen mediterranen Salzen

### Dessert teilweise in Gläschen

Mini-Joghurtgugelhupf | Passionsfruchtglasur  
Gegrillte Melone und Ananas | Vanille-Milchcreme

pro Portion

37,13 €



## Beispiel saisonales Buffet

### Vorspeisen

Knackige Sommersalate | zweierlei Dressings | gefüllte Cocktailtomaten | schwarze Oliven  
Raukesalat | gebratene Edelpilze | marinierte Mozzarellakugeln  
Schweinefilet | asiatischer Nudelsalat | Mu-Err-Pilze | süß-saure Sauce  
Currychunks: Surimi-Krebssalat | Currysauce | Knoblauch | Joghurt  
Lachspralinen | Kräutercreme | roter Pfeffer  
Apfel-Selleriesalat | Orangenfilets | gehackte Walnüsse  
Gefüllte Zucchinirollchen: Kräuterfrischkäse | sonnengetrocknete Tomaten  
Auswahl an hausgebackenen Baguettebrotten | Fassbutter | Kräuterquark

### Am Live Cooking Table zur Wahl

Streifen vom Rinder- und Schweinefilet  
Marinierte Shrimps  
Knackiges Wokgemüse:  
Paprikaschoten | Möhren | Sojasprossen | Bambus | Ingwer | Knoblauch | Broccoli etc.

### Dazu

Chinesische Bratnudeln  
Zweierlei Reis

Zum Verfeinern: Gewürz-Öle | Chutneys | Chilis

### Dessert teilweise im Gläschen

Erdbeeren natur | Mascarponecreme | Minze  
Mini-Windbeutel | Chili-Schokoladen-Mousse

pro Portion

37,13 €

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, trocken Fl. 0,75 Ltr. <i>Dezentes Fruchtaroma, würziger Geschmact und floraler Duft sind die Merkmale dieses harmonischen Cuvées.</i>	10,12 €
Giffard Cassis 1 Ltr.	14,04 €
<b>alternativ</b>	
Aperol-Sprizz Aperol Fl. 0,7 Ltr.	23,21 €
Prosecco Frivolo delle Venezie D.O.C Fl. 0,75 Ltr.	10,12 €
Empfangsgetränk pro Person	3,57 €

## Bar-/Getränkeauswahl



KOMMODIG WITT Fl. 0,75 Ltr. <i>Vom Weingut Bergdolt-Reif &amp; 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>	18,45 €
KOMMODIG ROOT Fl. 0,75 Ltr. <i>Vom Weingut Manz aus Reihessen. Cuvée aus Dornfelder &amp; Merlot. Dunkelrot in der Farbe. Gewachsen auf sehr kalkhaltigen Böden, im Aroma Herzkirsche und Waldbeere pur, geprägt von feiner Tanninen Struktur und angenehmer Säure – ein unkomplizierter Rotwein, der zu jedem Anlass passt.</i>	19,64 €
<b>Bier vom Fass</b> Beck´s im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	6,78 €
<b>Flaschenbier</b> Beck´s Fl. 0,33 Ltr.	3,15 €
Beck´s -alkoholfrei- Fl. 0,33 Ltr.	3,15 €



**Alkoholfreies**

100% Orangensaft Fl. 1 Ltr.	6,31 €
100% Apfelsaft naturtrüb Fl. 1 Ltr.	6,31 €
Coca Cola Gl. 0,2 Ltr.	1,90 €
Coca Cola Light Gl. 0,2 Ltr.	1,90 €
Sprite Gl. 0,2 Ltr.	1,90 €
Bionade Fl. 0,3 Ltr.	2,38 €
Mineralwasser Gl. 0,2 Ltr.	1,90 €



**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 der oben genannten Auswahl handelt es sich lediglich um einen Auszug aus unserem Repertoire. Selbstverständlich bieten wir Ihnen weitere Alternativen an. Ganz nach Ihren Wünschen.

Bei einer Anzahl von 100 Personen und einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden haben Sie mit folgenden geschätzten Kosten zu rechnen.

pro Person 30,94 €

**alternativ**  
Festpreis

pro Person 33,92 €

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 -Samstag-

2.499,00 €

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. Buffetflächen, Rechauds, Buffetdekoration, Getränkeköhleis, Gläser, Geschirr- und Besteckteile sowie Stoff-Servietten  
inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr

pro Einheit

11,13 €

\* inkl. 2% Bruchpauschale.

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



Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gern verschiedene Tischdekorationsbeispiele zusammen. 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**

Salat von roten Linsen | Tomaten | Koriander  
Garnelen | Curry-Frischkäse | Mango  
Medaillon vom Rinderfilet | Cherrytomaten | Petersilienpesto

pro Portion (3Teile)

12,02 €

#### **Late Night Snack**

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. 1 Ltr.	41,06 €
Absolut Vodka Fl. 1 Ltr.	48,20 €
Bombay Sapphire Fl. 1 Ltr.	50,58 €

dazu die passenden Mixers:

Thomas Henry Tonic Water Fl. 0,2 Ltr.	2,86 €
Thomas Henry Bitter Lemon Fl. 0,2 Ltr.	2,86 €
Thomas Henry Ginger Ale Fl. 0,2 Ltr.	2,86 €



weitere Ausstattung

Tischdecken oder Tischläufer 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 kleine Windlichter und auf der Terrasse bzw. am Eingang setzen wir Windlicht-Laternen ein.

pauschal 351,05 €

Unterhaltung

Musikalische Untermalung durch einen DJ für die Dauer von 7 Stunden  
inkl. Akustikanlage, Beschallung, Mikrophon etc. 1.428,00 €



## 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: SCHWARZE HOSE, SCHWARZE SCHUHE, DUNKELBLAUE LATZSCHÜRZE UND SILBERGRAUES CHAMBRAY-STEHRAGENHEMD.



Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung bei 8 Stunden für 100 Personen (1 Veranstaltungsleiter, 3 Service-, 2 Bar- und 2 Buffetmitarbeiter, 1 Koch, Logistiker)

pro angemeldetem Gast 35,11 €

Jede weitere Veranstaltungsstunde wird mit pro Stunde in Rechnung gestellt.

279,65 €

Der Personalfestpreis für die spontane Verlängerung am Abend beträgt pro Stunde

654,50 €



# Veranstaltungsdaten



---

Veranstaltungsart	Hochzeitsfeier / Private Feier
Veranstaltungsort	Alsterlounge An der Alster 47a 20099 Hamburg
Veranstaltungstag	Samstag
Veranstaltungsdauer	8 Stunden
Personenzahl	100 Personen (Grundlage für die Kalkulation)



---

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



# Kostenüberblick



## SPEISEN

100 Portionen Beispiel-BBQ oder -Buffet, pro Portion	37,13 €	3.713,00 €
--	---------	------------

## GETRÄNKE

100 x Empfangsgetränk, pro Person	3,57 €	357,00 €
Schätzung*, pro Person	30,94 €	3.094,00 €

## LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

Raummiete Alsterlounge Samstag		2.499,00 €
100 Gästeequipment, pro Einheit	11,13 €	1.113,00 €

## SERVICE

Personalfestpreis, pro angemeldetem Gast	35,11 €	3.511,00 €
--	---------	------------

<b>Gesamtsumme brutto</b>		<b>14.287,00 €</b>
<b>Gesamtsumme MwSt 19%</b>		<b>2.281,12 €</b>
<b>Gesamtsumme netto</b>		<b>12.005,88 €</b>

<b>Kosten pro Person brutto (ausgehend von 100 Pers.)</b>		<b>142,87 €</b>
---	--	-----------------

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

\* Geschätzter Getränkeverbrauch exkl. Spirituosen je nach Sortimentauswahl.

Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung wird ein Mindestauftragsvolumen von brutto € 9.500,00 (samstags) 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.