



Beispielangebot 100 Personen BBQ/Saisonales Buffet
Hochzeitsfeier / Private Feier
Sonntag bis Freitag / 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
Provencianischer Salat | Zwillingskartoffeln in der Schale |
spanische Oliven | Cherrytomaten | Frühlingslauch | Lavendelsalz
Radieschen-Schnittlauchsalat | Schmand
Schlangengurkensalat | Sauerrahm | Dill
Salat von Strauchtomaten | Frühlingszwiebeln | Balsamico
Auswahl an hausgebackenen Baguettebrotten | 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 Gläsern

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 Geschmack und floraler Duft sind die Merkmale dieses harmonischen Cuvées.</i>	10,12 €
Giffard Cassis 1 Ltr.	14,04 €
alternativ	
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 & 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 & 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 €
Bier vom Fass Beck´s im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	6,78 €
Flaschenbier 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 sonntags-freitags

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. Buffetflächen, Rechauds, Buffetdekoration, Getränkeköhler, 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 CHAMBRAV-STEHKRAGENHEMD.



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	Sonntag bis Freitag
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 Sonntag - Freitag		1.785,00 €
100 x Gästeequipment, pro Einheit	11,13 €	1.113,00 €

SERVICE

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

Gesamtsumme brutto		13.573,00 €
Gesamtsumme MwSt 19%		2.167,12 €
Gesamtsumme netto		11.405,88 €

Kosten pro Person brutto (ausgehend von 100 Pers.)		135,73 €
---	--	-----------------

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 € 8.500,00 (sonntags-freitags) 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.