



Beispielangebot 100 Personen Menü
Hochzeitsfeier / Private Feier
Sonntag - 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 SPEISEN

Zum Empfang Fingerfood | nicht in der Kalkulation enthalten
Baby-Mozzarellaspießchen | getrocknete Tomate | Balsamicoglaze
Bacon Cornets | Dattel-Backpflaumenpesto
Pumpernickel | Lachstatar | Bärlauch-Creme-Fraîche

pro Portion (3 Teile)

8,69 €



Hochzeitsmenü

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

Vorspeise

Knuspriges Parmesankörbchen | sautierte Pilze |
Frisee-Artischockensalat | Balsamico-Erdbeervinaigrette

Hauptgang

Rosa gebratenes Filet vom Kalb | Kräutermantel |
Portweinjus | Pariser Kartoffeln | Marktgemüse

Dessert

Kirschmousse | Schokosplitter | Apfel-Kompott

pro Portion

35,58 €

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. 10,12 €
Dezentes Fruchtaroma, würziger Geschmact und floraler Duft sind die Merkmale dieses harmonischen Cuvées.
 Giffard Cassis 1 Ltr. 14,04 €

Empfangsgetränk
 pro Person 3,57 €

alternativ

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

Empfangsgetränk
 pro Person 4,12 €

Bar-/Getränkeauswahl



Unsere Weinempfehlung

KOMMODIG WITT Fl. 0,75 Ltr. 18,45 €
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

KOMMODIG ROOT Fl. 0,75 Ltr. 19,64 €
Vom Weingut Manz aus Reinhausen. 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.



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 einer Anzahl von 100 Personen und einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden haben Sie mit folgenden geschätzten Kosten - je nach Sortimentauswahl - zu rechnen.

pro Person, ca. 27,00 €

alternativ

Fespreis

pro Person 30,00 €



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 -Freitag-

pauschal

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. Getränkeköhler, Gläser, Geschirr- und Besteckteile sowie weißen Stoffservietten inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr

pro Person

9,94 €

* inkl. 2% Bruchpauschale.

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



Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne verschiedene Tischdekorsbeispiele zusammengestellt. Gern können wir die Dekoration nach Ihren Vorstellungen kombinieren und ergänzen.



BILDER





OPTIONALES



Diese Position ist nicht Bestandteil der Kostenübersicht.

weitere Speisen

Mitternachtssnack

Feuriges Chili con Carne
mit Sour Creme, Cheddar Cheese, Jalapenos und Chilis
dazu reichen wir hausgebackene Baguettebrote

pro Portion

4,05 €

alternativ

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

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

11,31 €



weitere Getränke

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 vergeinert mit Agavendicksaft und Fruchtsäften.

ChariTea / Lemon Aid Fl. 0,33 Ltr.	3,50 €
------------------------------------	--------

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 €
----------	----------



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 ABEND WIE FOLGT GEKLEIDET: SCHWARZE HOSE, SCHWARZE SCHUHE, DUNKELBLAUE LATZSCHÜRZE UND SILBERGRAUES CHAMBRAY-STEHRKRAGENHEMD.



Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung von 8 Stunden mit 100 Personen (1 Veranstaltungsleiter, 6 Service- und 2 Barmitarbeiter, 3 Köche, Logistiker)

pro angemeldetem Gast	44,63 €
Verlängerung	
pro Stunde	279,65 €
Spontane Verlängerungsstunde am Abend	
pro Stunde	654,50 €



Veranstaltungsdaten



Veranstaltungsart	Hochzeitsfeier / Private Feier
Veranstaltungsort	Alsterlounge An der Alster 47a 20099 Hamburg
Veranstaltungstag	Sonntag - Freitag
Veranstaltungsdauer	8 Stunden
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 Menü, pro Portion	35,58 €	3.558,00 €
---------------------------------	---------	------------

GETRÄNKE

100 x Empfangsgetränk, pro Person	3,57 €	357,00 €
100 Getränkeerschätzung*, pro Person	27,00 €	2.700,00 €

LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

Raummiete Alsterlounge Freitag, pauschal		1.785,00 €
100 x Gästeequipment, pro Person	9,94 €	994,00 €

SERVICE

100 x Personalfestpreis, pro angemeldetem Gast	44,63 €	4.463,00 €
--	---------	------------

Gesamtsumme brutto	13.857,00 €
Gesamtsumme MwSt 19%	2.212,46 €
Gesamtsumme netto	11.644,54 €

Kosten pro Person brutto (ausgehend von 100 Pers.)	138,57 €
---	-----------------

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

* Geschätzter Getränkeverbrauch exkl. Spirituosen

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.