



**HAMBURGER**  
HAFEN EVENT

# Catering

Genussmomente am Hafen



*Feiern • Genießen • Entspannen*

## HERZLICH WILLKOMMEN BEI HAMBURGER HAFEN EVENT

Viel Freude beim Durchstöbern unserer Angebote. Sollten Sie nicht das finden, was Sie suchen, sprechen Sie uns gerne jederzeit an. Wir kümmern uns darum, dass Ihre Feier genauso wird, wie Sie es sich vorstellen und begleiten Sie zuverlässig von der Planung bis zur Umsetzung.

Gerne liefern wir Ihnen unsere Speisen auch außerhalb des Schiffes, ob für eine private Feier oder ein geschäftliches Event bei Ihnen zu Hause oder an einem ausgewählten Veranstaltungsort. Für die Lieferung berechnen wir eine Pauschale. Weitere Informationen und Preise finden Sie auf der Seite „Service“.

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Veranstaltung.

*Ihr Hamburger Hafen Event Team*



# HALBE BELEGTE BRÖTCHEN (KLASSISCH)

Unsere halben belegten Brötchen sind ideal für Meetings, Feiern und Veranstaltungen. Frisch zubereitet und liebevoll belegt.

- Salami – 3,20 €
- Kochschinken – 3,20 €
- Mett – 3,20 €
- Gouda – 3,20 €
- Ei – 3,40 €
- Camembert – 3,40 €
- Fleischsalat – 3,40 €
- Leberkäse – 3,40 €
- Marmelade – 3,20 €
- Nutella – 3,20 €

**Angebot: 50 Stück  
für 145,00 €**

**Abnahme:  
pro Sorte min. 10 Stück**



**Angebot: 25 gemischte  
Fischbrötchen  
für 135,00 €**

## FISCHBRÖTCHEN

Unsere Fischbrötchen sind eine besondere Ergänzung zum jedem Buffet – frisch, herzhaft und nordisch.

- Brathering – 6,00 €
- Matjes – 6,00 €
- Räucherlachs – 6,00 €
- Rollmops – 6,00 €
- Backfisch – 6,00 €

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*

# KLEINE GENÜSSE

## FINGERFOOD

Unsere „Kleinen Genüsse“ sind perfekt für Empfänge, Meetings oder als Ergänzung zum Buffet – handlich, vielfältig zum Genießen ohne Besteck.



- Mediterraner Garnelenspieß ..... 4,30 €
- Mozzarella-Spieß mit Cocktailtomaten ..... 3,10 €
- Grüne & schwarze Oliven ..... 2,50 €
- Bruschetta ..... 2,70 €
- Antipasti-Spieß ..... 4,20 €
- Mini-Wrap ..... 3,50 €
- Zucchini-Rolle mit Frischkäse & Pesto ..... 3,90 €
- Mini-Schnitzel ..... 3,90 €
- Mini-Frikadelle mit Krautsalat ..... 2,20 €
- Saté-Spieß ..... 3,90 €
- Spaghetti-Muffins ..... 3,50 €
- Datteln im Speckmantel ..... 3,00 €
- Melone-Serranoschinken-Spieß ..... 4,20 €
- Obstspieß ..... 3,90 €
- Käsespieß mit Weintrauben ..... 3,50 €
- Tortellini-Spieß mit Mozzarella & Tomate ..... 3,50 €
- Laugen-Twister ..... 3,00 €
- Blätterteig mit Käse ..... 3,00 €
- Nachos mit Guacamole..... 3,50 €
- Gefüllter Donut mit Käse ..... 3,90 €

### HERZHAFTER KLASSIKER

- Bockwurst mit Kartoffelsalat ..... 6,00 €  
inkl. Senf und Ketchup
- 2 Frikadelle mit Nudelsalat ..... 9,00 €

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*





# FINGERFOOD BUFFETS

Unsere Fingerfood-Bufferets bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an herzhaften Kleinigkeiten, ideal für Meetings, Empfänge und Feiern.

*Alle Bufferets sind inklusive Brot & Butter*

## GENUSSREISE

18,00 € pro Person

- Mozzarella-Tomate Spieß
- Mini-Wrap mit Huhn
- Datteln im Speckmantel
- Käsespieß mit Weintrauben
- Frühlingsrolle
- Saté-Spieß
- Tortellini-Spieß

## ELBPERLE

22,00 € pro Person

- Garnelenspieß
- Roastbeef mit Remoulade
- Blätterteig mit Käse
- Donut gefüllt mit Käse
- Mini-Wrap (Schafskäse)
- Oliven-Spieß
- Kleine Lachshäppchen

## FEINE FINGERFOOD - MOMENTE

20,00 € pro Person

- Canapés:  
Salami, Lachs & Käse
- Bruschetta
- Mini-Quiche
- Laugen-Twister
- Blätterteig mit Käse

## SÜSSE VARIATION (OPTIONAL)

Auf Wunsch können alle Fingerfood-Bufferets mit einer süßen Variation erweitert werden:

**5 Mini-Desserts (gemischt)**  
*pro Person + 4,00 €*

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*



# KUCHEN

- Pflaumenstreusel
- Omas Käsekuchen
- Kirschstreuselkuchen
- Apfelstreusel
- Russischer Zupfkuchen
- Mohnstreuselkuchen
- Schoko-Kirsch
- Brownie, dunkle Glasur
- Käsekuchen Mandarine
- Käse-Mohn-Kuchen

JE STÜCK 4,20 €

zzgl. MwSt



# MINIS

- Mini Rosinenschnecke
- Mini Berliner Vierfrucht
- Mini Muffin Mix Zitrone/Schoko
- Mini Croissant Haselnuß-Schoko
- Mini Croissant
- Mini Donat Mix

4,50€ zzgl. MwSt

(5 Stück Minis gemischt)



### VORSPEISEN

- Gebackene Zucchinitaler
- Geschmorte Champignons mit marinierten Schalotten
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- Parmaschinken mit Melone
- Blattsalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven und Feta dazu *Balsamico-Dressing*
- Gegrilltes Gemüse mit Feta-Würfeln
- Brotvariation, Butter und Dips

### HAUPTGERICHT

- Putenmedaillons im Parmesanmantel auf Tomatensoße  
*mit Zucchini und Bandnudeln*

### DESSERT

- Joghurtmousse mit frischen Früchten

**PREIS PRO PERSON:**  
**31,50 €** zzgl. MwSt



# BELLA VITA BUFFET

Ein frisches und  
ausgewogenes Buffet mit  
mediterranen Spezialitäten

# MEDITERRANES BUFFET

## KALT:

- Rosa gebackenes Vitello Tonnato mit einer Thunfisch-Tomatensauce
- Luftgetrockneter italienischer Parmaschinken mit einer Melonenscheibe & Melisse
- Quiche mit grünem Spargel, Feta & Kirschtomate
- Bruschetta mit Feta, Zwiebel, Tomate, Knoblauch
- Gegrillte Portobello in schwarzem Balsamico
- Zucchini-Parmesan-Taler mit Kräuter-Dip
- Melonen-Tomatensalat mit Burrata
- Käseplatte mit Bel Paese, Provolone & Gorgonzola
- Brotauswahl und Butterrollen

## WARM:

*(Prozentual aufgeteilt)*

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken & Salbei gefüllt, dazu Gnocchi, Tomate & Parmesan gratiniert
- Gegrilltes Doradenfilet auf einem Ragout von Oliven & getrockneten Tomaten, dazu toskanische Kartoffeln

## DESSERT:

- ✓ Hausgemachtes Tiramisú
- ✓ Panna-Cotta mit Joghurt & Granatäpfeln

**PREIS PRO PERSON:**  
**41,00 €** zzgl. MwSt

# NORDISCHES BUFFET

## KALT:

- Büsumer Rauchfischplatte mit Räucherlachs, Makrelenfilets, Sprotten, geräucherte Forellenfilets & Sahnemeerrettich
- Norddeutscher Kartoffelsalat mit Essig, Apfel & Zwiebel
- Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Senf-Honig-Dillsauce
- Gefüllte Eier mit Keta Kaviar
- Mild geräucherter Katenschinken mit eingelegtem süß-saurem Kürbis
- Feldsalat mit Blaubeere, Blauschimmelkäse & Marinade
- Rustikale Käseplatte mit Trauben
- Brotauswahl & Butter

## WARM:

*(Prozentual aufgeteilt)*

- Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln
- Hamburger Pannfisch

3 x verschiedene Fischfilets (Lachs, Zander, Rotbarsch) in Dijonsenfsoße, dazu Bratkartoffeln

## DESSERT:

- Hamburger Vierfrucht-Grütze mit Vanillesoße
- Franzbrötchen-Vanille-Pudding mit Schokocrunch

**PREIS PRO PERSON:**

**43,00 €** zzgl. MwSt

# VEGETARISCH

## KALT:

- Rote Beete Carpaccio mit Rucolasalat & gehobeltem Parmesan
- Marinierte Zucchinischeiben in Olivenöl mit Feta & Rosmarin
- Bulgursalat mit Tomaten, Paprika, Gurke & frischen Kräutern, dazu Joghurt-Minz-Dip
- Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Gemüserösti mit Kräuter-Quark-Dip
- Riesenchampignons gefüllt mit Ratatouillesalat
- Duett von Avocado & Mozzarella mit getrockneten Tomaten & Rucolapesto
- Gemischte Käseplatte mit Früchten
- Brotauswahl & Dips

## WARM:

*(Prozentual aufgeteilt)*

- Törtchen von Aubergine, mit Feta & Süßkartoffel auf Spitzpaprika
- Wilder Brokkoli mit Cashewnüssen & Kirschtomaten, dazu Rigatoni

## DESSERT:

- Vanille-Joghurt-Mousse mit frischen Früchten

**PREIS PRO PERSON: 38,00 €** zzgl. MwSt



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKEPAUSCHALE

(für 3 Stunden)

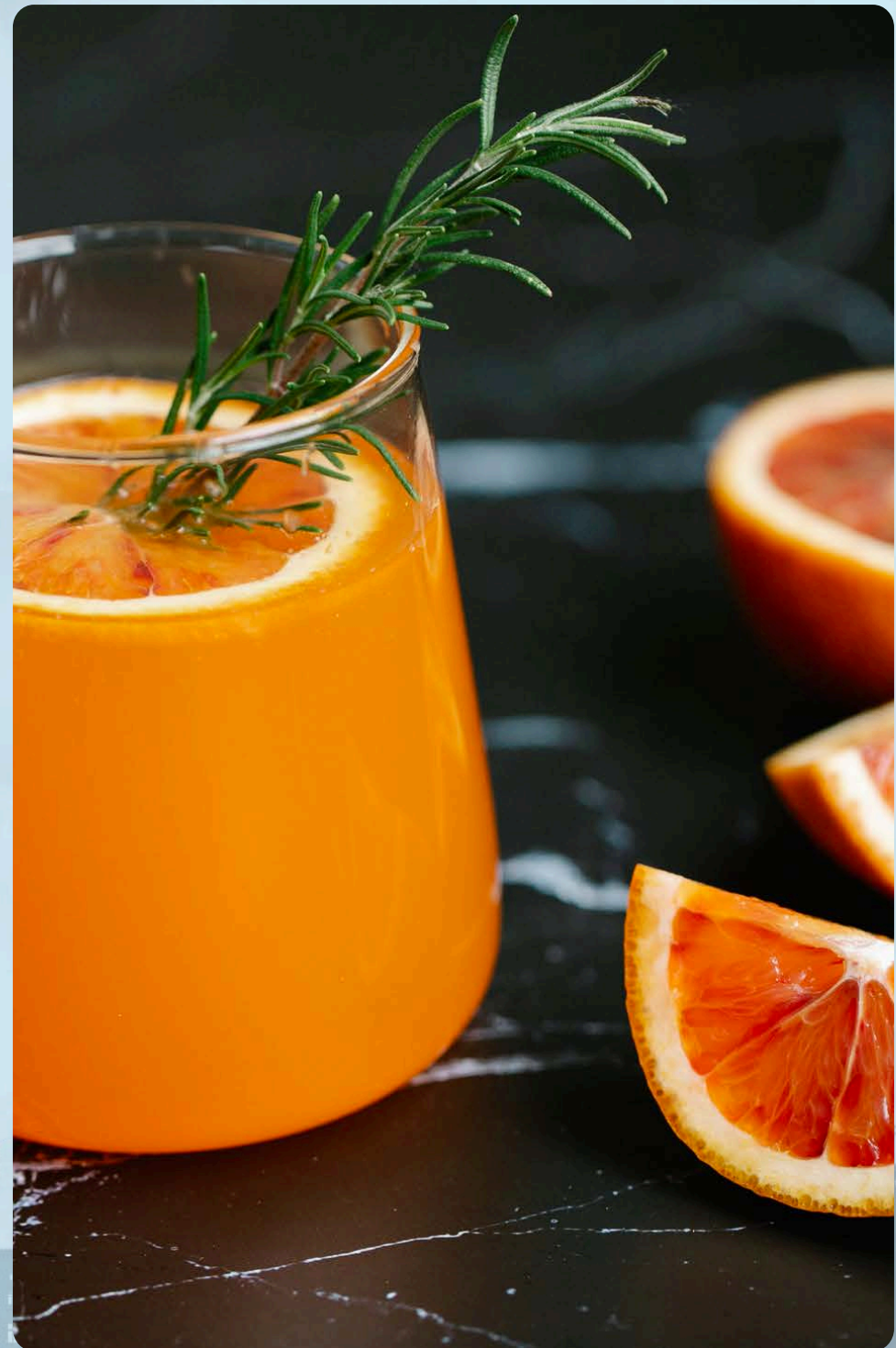
**Uneingeschränkter Verzehr  
folgender Getränke:**

- Cola, Orange & Zitrone
- Wasser still & laut
- Orangen- & Apfelsaft
- Kaffee- & Teespezialitäten

**24,00 € pro Person  
+ 7,50 € pro Person für jede weitere Stunde**

**Sekt Empfang optional  
+2,00 € pro Person**

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*





## **BASIC - GETRÄNKEPAUSCHALE**

(für 3,5 Stunden inkl. 30  
Minuten Einstiegszeit)

Empfangsgetränk (optional):  
1 x Prosecco oder Orangensaft  
+ 2,00 € pro Person

---

### **Uneingeschränkter Verzehr folgender Getränke:**

- Fassbier, Alsterwasser & alkoholfreies Bier
- Rot- & Weißwein (Hausweine, trocken)
- Cola, Orange, Zitrone, Wasser & Säfte
- Kaffee- & Teespezialitäten

**37,00 €** pro Person  
**+ 10,00 €** pro Person für jede  
weitere Stunde

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*

# ALL INCLUSIVE GETRÄNKEPAUSCHALE

(für 3,5 Stunden inkl. 30  
Minuten Einstiegszeit)

Empfangsgetränk inkl.:  
1x Prosecco oder Orangensaft pro Person



**49,50 €** pro Person  
**+ 14,50 €** pro Person für jede weitere Stunde

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*



## Uneingeschränkter Verzehr folgender Getränke:

- Fassbier, Alsterwasser, Hefeweizen & alkoholfreies Bier
- Rot- & Weißwein (Hausweine, trocken)
- Cola, Orange, Zitrone, Wasser & Säfte
- Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon & Wildberry
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Spirituosen für 2 Stunden



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (Flasche)

Ramazzotti - 0,7 l	€ 35,00 Flasche
Ouzo 12 - 0,7 l	€ 35,00 Flasche
Gin Bombay Sapphire - 0,7 l	€ 65,00 Flasche
Hendriks Gin - 0,7 l	€ 75,00 Flasche
Havana Club 3 Jahre - 0,7 l	€ 45,00 Flasche
Don Papa Rum - 0,7 l	€ 70,00 Flasche
Wodka Absolut - 0,7 l	€ 45,00 Flasche
Johnnie Walker Blacklabel - 0,7 l	€ 60,00 Flasche
Aperol Spritz - 0,7 l	€ 35,00 Flasche
Lilet - 0,7 l	€ 40,00 Flasche
Jack Daniel's - 0,7 l	€ 55,00 Flasche
Grey Goose - 0,7 l	€ 80,00 Flasche

## CHAMPAGNER

Moet Brut Imperial - 0,75 l	€ 79,00 Flasche
Moet Brut Rose/ice - 0,75 l	€ 90,00 Flasche

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*





## BIER

- ✓ Holsten vom Fass 0,3l 4,20 € | 0,5l 5,90 €
- ✓ Bier alkoholfrei 3,90 €
- ✓ Alsterwasser 0,3l 4,20 € | 0,5l 5,90 €
- ✓ Weizenbier 6,30 €
- ✓ Weizenbier alkoholfrei 6,30 €



## SOFTGETRÄNKE

- ✓ Cola / Cola zero / Spezi / Limo Orange / Zitrone 0,2l 3,40 € | 0,4l 4,90 €
- ✓ Mineralwasser 0,40l 3,00 €
- ✓ Red Bull 4,50 €



## SÄFTE

- ✓ Apfelsaft 0,3l 4,00 €
- ✓ Orangensaft 0,3l 4,00 €
- ✓ Apfelschorle 0,3l 4,00 €



## HEISSGETRÄNKE

- ✓ Tee 2,40 €
- ✓ Espresso 2,40 €
- ✓ Kaffee 3,40 €
- ✓ Milchkaffee 4,20 €
- ✓ Cappuccino 4,20 €
- ✓ Heiße Schokolade 3,60 €
- + Sahne 0,60 € | + Schuss 1,40 €



## LONGDRINKS

- ✓ Aperol Spritz 8,50 €
- ✓ Campari Orange 7,80 €
- ✓ Cola Korn 7,80 €
- ✓ Gin Tonic 7,80 €
- ✓ Lillet Wildberry 8,50 €
- ✓ Rum Cola 7,80 €
- ✓ Wodka Orange 7,80 €
- ✓ Wodka Energy 8,50 €



## OFFENE WEINE

- ✓ **Weißwein**
- Riesling Tr. 0,2l 7,00 €
- Grauburgunder Tr. 0,2l 7,00 €
- ✓ **Rotwein**
- Primitivo 0,2l 7,00 €



## WEIN FLASCHEN

- ✓ **Weißweine**
- Grauburgunder Tr 0,75 l 25,00 €
- Riesling 0,75 l 29,00 €
- ✓ **Rotweine**
- Pierre Jean** 0,75 l 29,00 €



## SEKT

- ✓ Sekt Piccolo 6,50 €
- ✓ Sekt Flasche 25,00 €

## SPIRITUOSEN

- Amaretto ..... 4,00 €
- Apfelkorn ..... 3,50 €
- Ballantines Scotch Whiskey ..... 5,00 €
- Baileys ..... 4,00 €
- Bacardi Rum ..... 4,00 €
- Campari ..... 4,00 €
- Cognac „Remy Martin“ ..... 5,00 €
- Four Roses Bourbon Whiskey ..... 5,00 €
- Grappa ..... 4,00 €
- Gordon's Dry Gin ..... 4,00 €
- Myers Rum ..... 3,50 €
- Havana ..... 3,50 €
- Helbing Kümmel ..... 4,00 €
- Weinbrand ..... 4,00 €
- Jägermeister ..... 4,50 €
- Jubiläumsaquavit ..... 4,50 €
- Kirschwasser ..... 4,50 €
- Küstennebel ..... 3,50 €
- Wodka ..... 4,00 €
- Odesloer Korn ..... 3,50 €
- Ramazzotti ..... 5,00 €
- Sambuca Molinari ..... 4,00 €
- Williams Birne ..... 4,50 €
- Jack Daniel's Cola ..... 6,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt



## SERVICE | TISCHWÄSCHE INKL. TISCHGEDECK |

### ✓ SERVICE

#### **Service­mitarbeiter: 39,00 € pro Einsatz­stunde.**

Pro Mitarbeiter werden zusätzlich die Stunden für Vor- und Nachbereitung berechnet, abhängig von der Gästezahl sowie dem Umfang der anfallenden Arbeiten.

Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir pro 25 Gäste einen Servicemitarbeiter. Ein Barkeeper ist unabhängig von der Gästeanzahl immer im Einsatz. Bei Buchung eines Buffets in Verbindung mit unserer Getränkepauschale ist ein Barkeeper für Sie inklusive und wird kostenfrei bereitgestellt.

#### **Zuschläge:**

- **+50 %** auf die Personalkosten bei Nachteinsätzen ab 23:00 Uhr, an Feiertagen sowie am Hafengeburtstag
- **+100 %** auf die Personalkosten an Heiligabend, an den Weihnachtsfeiertagen, an Silvester sowie an Neujahr

### ✓ TISCHE

Weiß­e Stoff­ Tisch­ decke (inkl. Reinigung)  
Tisch­ ge­ deck in­ kl. Premium­ Pa­ pier­ ser­ vi­ etten  
Logis­ tik Paus­ chale in­ kl.

**€ 11,50 pro Person**

Weiß­ e Stoff­ Mund­ ser­ vi­ ette (inkl. Reinigung)

**€ 3,50 pro Person**

**Blumendekoration / Deko nach Ihren individuellen Wünschen auf Anfrage**

### ✓ LIEFERUNG AUßERHALB DES SCHIFFES

Für Lieferungen zu Ihnen nach Hause oder an einen anderen Veranstaltungsort (außerhalb des Schiffes) berechnen wir eine Lieferpauschale pro Anfahrt. Die Lieferung erfolgt ohne Aufbau des Buffets.

**Pauschale pro Anfahrt 49,00 €**

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*



**BEI MITGEBRACHTEN SPEISEN UND GETRÄNKEN AN BORD BERECHNEN WIR EIN PAUSCHALES KORKGELD**

Nr.	Konstellation	Abrechnung
1.	Eigenes Essen & eigene Getränke vollständig	Korkgeld pauschal 1.200,00 €
2.	Eigenes Essen + Getränkepauschale vom Caterer	Korkgeld 500,00 €
3.	Eigenes Essen + Getränke nach Verbrauch (über Caterer)	Korkgeld 750,00 €
4.	Eigene Getränke vollständig + Buffet vom Caterer	Korkgeld 750,00 €
5.	Teilweise eigene Getränke (z. B. Wein oder Bier)	Getränkepauschale verpflichtend. Wein: -3,00 € pro Person Bier: -3,00 € pro Person

*Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.*



# HAMBURGER

HAFEN EVENT



Hamburger Hafen Event UG



+49 40 550 87 91  
+49 172 533 8000



@hamburger\_hafen\_event



info@hamburger-hafen-event.de