

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 150,00 €**

Abnahme:
pro Sorte min. 10 Stück



**Angebot: 25 gemischte
Fischbrötchen
für 140,00 €**

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.



- Eiersalat mit Lachs 5,00 €
- Lachs - Frischkäse Wrap 5,00 €
- Garnele auf Gurkenscheiben 5,00 €
- Garnele mit Cocktailsauce 5,00 €
- Mozzarella Cocktailltomaten 3,50 €
- Grüne & schwarze Oliven 3,00 €
- Bruschetta 3,20 €
- Antipasti-Spieß 4,20 €
- Mini-Wrap 4,00 €
- Zucchini-Rolle mit Frischkäse & Pesto 3,90 €
- Mini-Schnitzel 4,20 €
- Mini-Frikadelle mit Kartoffelsalat 3,90 €
- Saté-Spieß 4,20 €
- Melone-Serranoschinken 4,20 €
- Obstspieß 3,90 €
- Käsespieß mit Weintrauben 3,50 €
- Tortellini-Spieß mit Mozzarella & Tomate 3,90 €
- Laugen-Twister 3,50 €
- Blätterteig mit Käse 3,00 €
- Nachos mit Guacamole 3,50 €
- Gefüllter Donut mit Käse 3,90 €
- Gemüsesticks mit Dip 4,00 €
- Knusper Häppchen mit Hähnchen 5,00 €

• HERZHAFTER KLASSIKER

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

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.





GENUSSREISE

22,00 € pro Person

ELBPERLE

30,00 € pro Person

- Mozzarella-Tomate
- Mini-Wrap
- Laugen Twister
- Mini Frikadelle mit Kartoffelsalat
- Saté-Spieß
- Tortellini-Spieß
- Schoko Mousse

- Cocktail Garnele
- Mini Burger
- Blätterteig mit Käse
- Donut gefüllt mit Käse
- Mini-Wrap (Schafskäse/Schinken)
- Tomate - Mozzarella mit Rucola
- Lachshäppchen mit Eiersalat
- Chia Pudding

FINGERFOOD BUFFETS

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

Alle Bufferets sind inklusive Brot & Butter

FEINE FINGERFOOD - MOMENTE

25,00 € pro Person

- Canapés Canapés mit hausgemachte Geflügellebermousse
- Käsebällchen
- Mini Wrap
- Laugen-Twister
- Eiersalat mit Lachs
- Blätterteig mit Käse
- Chia Pudding

KUCHEN

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

JE STÜCK 4,20 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



VORSPEISEN

- Gebackene Zucchini-aler
- 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:
32,50 € 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:
42,00 € 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:

44,00 € zzgl. MwSt

VEGETARISCH

KALT:

- Rote Beete Carpaccio mit Rucolasalat & gehobelem Parmesan
- Marinierte Zucchini-scheiben 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: 39,00 € zzgl. MwSt

BORDPARTY

PREIS PRO PERSON: 31,00 € zzgl. MwSt
Hauptgericht gegen Aufpreis austauschbar

1

Buffetvorschlag 1 „HAFENCITY“

KALT:

- Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich
- Garnierte Eier mit Krabben
-  Antipasti-Auswahl
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Mini-Wraps mit Putenbrust und Kräutermarinade
- Marktfrische Salate der Saison mit Rahmdressing und Kräutern
- Verschiedene Brotsorten und Butterröllchen
- Nordische Käseplatte mit frischem Obst

WARM:

(Prozentual aufgeteilt)

- Involtini von der Pute mit Rucola, getrockneten Tomaten und dazu Rosmarinkartoffeln

 Schmorgemüse mit Kartoffelspalten und Kräuter Dip

DESSERT:

- Vanillemousse mit roten Beeren
- Joghurtcreme mit Früchten

2

Buffetvorschlag 2 „WILHELMSBURG“

KALT:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Matjes nach „Hausfrauenart“
-  Pimientos de Padrón mit Meersalz
- Hähnchenspieße mit grünem Pfeffer
- Marinierte Zucchini-scheiben in Olivenöl mit Feta und Rosmarin
- Partyfrikadellen mit einem Dip
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butterröllchen
- Rustikale Käseplatte, reich garniert

WARM:

(Prozentual aufgeteilt)

- Seelachsfilet in Dill-Senfsauce, dazu Bratkartoffeln
-  Wilder Brokkoli mit Cashewnüssen und Kirschtomaten, dazu Rigatoni

DESSERT:

- Zitronen-Vanille-Creme
- Schokocreme mit Knusper-Crunch

BORDPARTY

PREIS PRO PERSON: 31,00 € zzgl. MwSt

3

Buffetvorschlag 3 „ST. PAULI“

KALT:

- Hamburger Fischmarktvariation
- Melonen-Tomatensalat mit Bocconcini
- Frikadellen mit einer feurigen Sauce garniert
-  Kleine Antipasti-Auswahl mit Zucchini, rote Zwiebel in Balsamico
- Rote Beete Carpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan
- Ländlich angerichteter Brotkorb und Butterröllchen
- Gemischte Käseauswahl mit Weintrauben

WARM:

(Prozentual aufgeteilt)

- Hähnchenbrust Teriyaki auf Wokgemüse, dazu Reis
-  Rotes Gemüsecurry, dazu Reis

DESSERT:

- Panna Cotta mit roten Beeren
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Hauptgericht gegen Aufpreis austauschbar



BORDPARTY HAUPTGÄNGE ZUM AUSTAUSCHEN

Gerne können Sie auch aus den Buffetvorschlägen den Hauptgang austauschen. Diese Vorschläge gelten für einen warmen Hauptgang im Austausch

Wir bieten Ihnen folgende Alternativen an:

Burgunderschinken in Bratenjus mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
+ € 5,50 inkl. MwSt. pro Person

Putenpfannengyros mit Krautsalat, Tomatenreis, Tsatsiki und Baguette
+ € 4,00 inkl. MwSt. pro Person

Rindergulasch „Nach Art des Hauses“ mit Gartengemüse und Teigwaren
+ € 4,00 inkl. MwSt. pro Person

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
+ € 4,00 inkl. MwSt. pro Person

Krustenbraten (warm) mit Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Brot und Remoulade
+ € 5,50 inkl. MwSt. pro Person

Hähnchenbrust im Parmesanmantel auf Tomatensugo mit Penne
+ € 4,00 inkl. MwSt. pro Person

Törtchen von Aubergine, Feta, Süßkartoffel auf Spitzpaprika, dazu Duftreis
+ € 9,50 inkl. MwSt. pro Person

Medaillon vom Schweinefilet im Speckmantel in Pfefferrahm, dazu Kartoffelgratin
+ € 10,00 inkl. MwSt. pro Person

Maispoularde mit Weißwein-Jus mit Kräutersaitlingen und Bandnudeln
+ € 11,50 inkl. MwSt. pro Person

Lachsfiletmedaillons in Tomatensauce mit Scampis, dazu Basmatireis
+ € 14,00 inkl. MwSt. pro Person

Gegrilltes Doradenfilet auf einem Ragout von Oliven und getrockneten Tomaten, dazu toskanische Kartoffeln
+ € 12,00 inkl. MwSt. pro Person

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEPAUSCHALE

(für 3 Stunden)

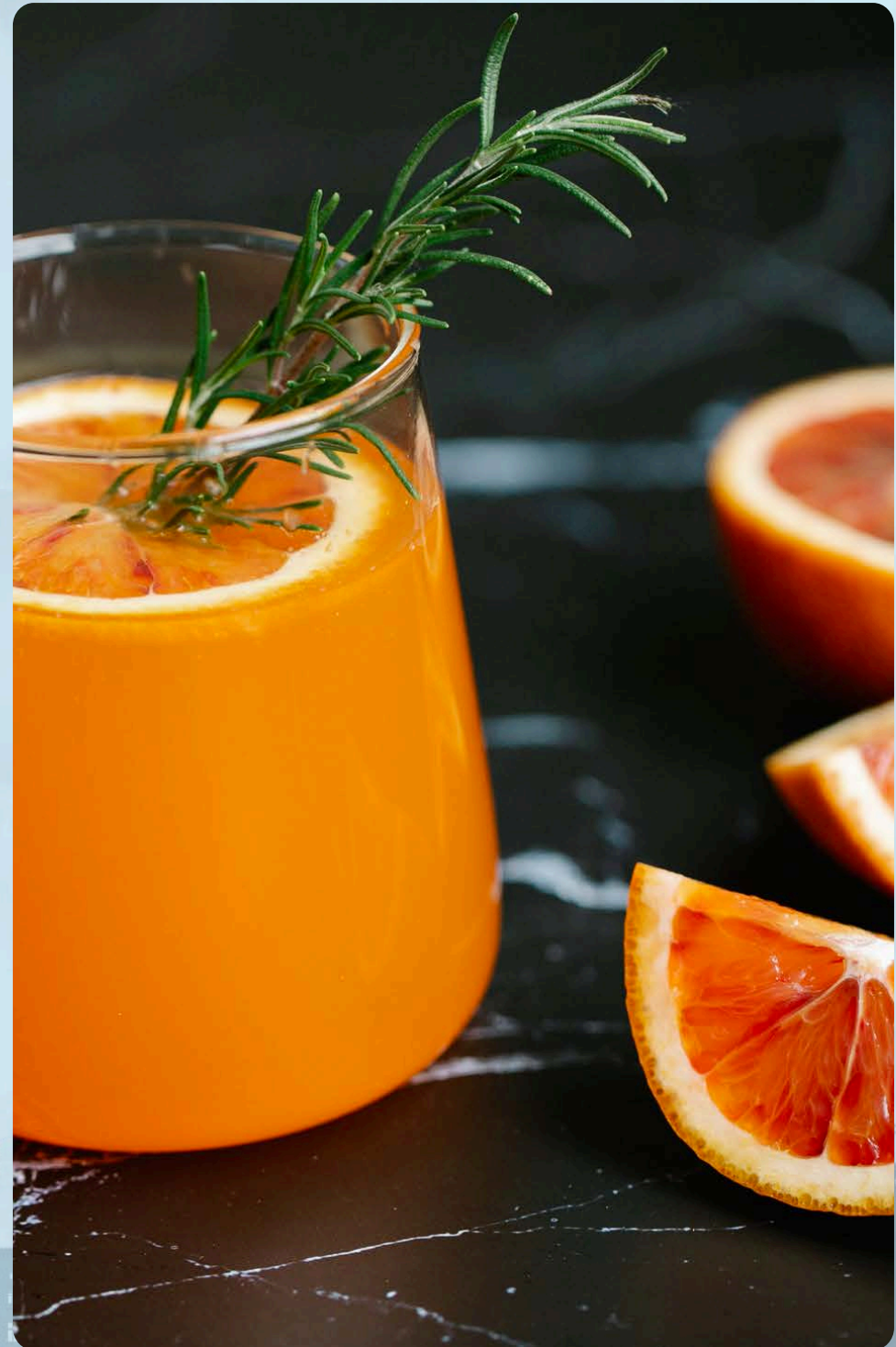
**Uneingeschränkter Verzehr
folgender Getränke:**

- » 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
- Cocktails/Longdrinks
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Spirituosen für 2 Stunden



WEIN / SEKT / CHAMPAGNER



WEISSWEIN

Grauburgunder „Traube Liebe Hoffnung“
Carlo Schmitt Riesling
Oliver Zeter Sauvignon

0,7l 27,00€
0,7l 29,00€
0,7l 29,00€



ROSEWEIN

Horny Rose

0,7l 29,00€



ROTWEIN

San Marzano Primitivo
Pierre Jean Larrague „Le Virou“

0,7l 29,00€
0,7l 30,00€



PROSECCO

Frivolo Prosecco D.O.C.

0,7l 29,00€



CHAMPAGNER

Moet Brut Imperial
Moet Brut Rose/ice

0,75l 85,00€
0,75l 100,00€

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (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	€ 50,00 Flasche
Don Papa Rum - 0,7 l	€ 70,00 Flasche
Wodka Absolut - 0,7 l	€ 45,00 Flasche
Johnnie Walker Blacklabel - 0,7 l	€ 65,00 Flasche
Jack Daniel's - 0,7 l	€ 60,00 Flasche
Grey Goose - 0,7 l	€ 90,00 Flasche

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Weitere Flaschen Spirituosen sind auf Anfrage und nach Vorbestellung erhältlich.





BIER

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



SOFTGETRÄNKE

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



SÄFTE

- ✓ Apfelsaft 0,2l 4,00 €
- ✓ Orangensaft 0,2l 4,00 €
- ✓ Apfelschorle 0,2l 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 8,90 €
- ✓ Campari Orange 9,90 €
- ✓ Cola Korn 9,90 €
- ✓ Gin Tonic 9,90 €
- ✓ Lillet Wildberry 8,90 €
- ✓ Rum Cola 9,90 €
- ✓ Wodka Orange 9,90 €
- ✓ Wodka Energy 9,90 €
- ✓ Jack Daniel's Cola 9,90 €



OFFENE WEINE

- ✓ **Weißwein**
Grauburgunder „Traube Liebe
Hoffnung“ 0,2l | 7,00 €
Carlo Schmitt Riesling 0,2l | 7,00 €
Oliver Zeter Sauvignon 0,2l | 7,00 €
- ✓ **Rosewein**
Horny Rose 0,2l | 7,50 €
- ✓ **Rotwein**
San Marzano Primitivo 0,2l | 8,00 €
Pierre Jean Larrague
„Le Virou“ 0,2l | 8,00 €



SEKT

- ✓ Sekt Piccolo 6,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt

SPIRITUOSEN

- Amaretto 4,00 €
- Apfeln Korn 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 €





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

✓ TISCHE

Weißer Stofftischdecke (inkl. Reinigung)
Tischgedeck inkl. Premium Papierservietten
Logistik Pauschale inkl. **€ 11,50 pro Person**

Weißer Stoff-Mundserviette (inkl. Reinigung) **€ 3,50 pro Person**

Stehltische inkl. weißer Husse **€ 30,00 pro Tisch**

Änderungen der Tisch- und Bestuhlungsanordnung sind gegen Aufpreis möglich.

Umbau ab 350,00 €

Der Preis richtet sich nach Art und Umfang des gewünschten Umbaus.

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. Benutzung der Kühlgeräte Die Kühlung ist nach der Nutzung sauber zu hinterlassen. Die Reinigung der Kühlung ist nicht im Preis enthalten und wird bei Bedarf gesondert berechnet. Nutzung von Gläsern (Die verwendeten Gläser sind vor der Rückgabe zu spülen.) + Aufsichtsperson während der gesamten Veranstaltung	Korkgeld pauschal 1.500,00 € 250,00 € 100,00 € 39,00 € pro Stunde
2.	Eigenes Essen + Getränkepauschale vom Caterer Inkl. eigenem Tischgedeck Tischgedeck vom Schiff	Korkgeld 500,00 € 11,50 € pro Person
3.	Eigenes Essen + Getränke nach Verbrauch (über Caterer) Inkl. eigenem Tischgedeck Tischgedeck vom Schiff	Korkgeld 750,00 € 11,50 € pro Person
4.	Eigene Getränke vollständig + Buffet vom Caterer Benutzung der Kühlgeräte Die Kühlung ist nach der Nutzung sauber zu hinterlassen. Die Reinigung der Kühlung ist nicht im Preis enthalten und wird bei Bedarf gesondert berechnet. Nutzung von Gläsern (Die verwendeten Gläser sind vor der Rückgabe zu spülen.)	Korkgeld 750,00 € 250,00 € 100,00 €
5.	Teilweise eigene Getränke (z. B. Wein oder Bier)	Getränkepauschale verpflichtend. Wein: -3,00 € pro Person Bier: -3,00 € pro Person
6.	Endreinigung Bei stärkerer Verschmutzung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand gesondert berechnet. Der Endpreis richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.	250,00€ (bei normaler Verschmutzung)

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.





Hamburger Hafen Event UG



+49 40 550 87 91
+49 172 533 8000



@hamburger_hafen_event



info@hamburger-hafen-event.de