

IHRE HOCHZEITSFEIER IM RESTAURANT
ZUM ALTEN LOTSENHAUS



HOCHZEITSMENÜS

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801



Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüangebote für eine unvergessliche Hochzeitsfeier am Övelgöner Elbstrand.

Gerne können wir Ihnen bei einem individuellen Termin unsere Räumlichkeiten zeigen sowie weitere Fragen beantworten.

So erreichen Sie uns:

Zum Alten Lotsenhaus
Övelgönne 13
22605 Hamburg

Fon 040 - 88 00 196
Fax 040 - 31 99 29 67
info@zum-alten-lotsenhaus.de
www.zum-alten-lotsenhaus.de

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die zeitliche Abfolge soll Ihnen als Anregung für einen möglichen Ablauf dienen,
Ihre individuellen Wünsche erfüllen wir gern.

Ablaufplan

18.00 - 19.00 Uhr	Empfang auf unserer Terrasse mit Elbblick Aperitif und ggf. Flying Fingerfood
19.00 - 22.30 Uhr	Abendessen Menü nach Auswahl
22.30 - 00.00 Uhr	ggf. Hochzeitstorte
00.00 - 01.00 Uhr	Mitternachtssnack
01.00 - 02.00 Uhr	Feier & Tanz / Ausklang

Menü 01

Vorspeise Ihrer Wahl

Holsteiner Kartoffelsüppchen mit Nordseekrabben und Kräutersahnehaube

Salatvariation mit warmem Ziegenkäse und Portwein-Vinaigrette

Hauptgang Ihrer Wahl

Kalbsmedaillon an feiner Pommery-Senfsauce mit Zuckerschoten
und hausgemachten Kartoffelrösti

Seeteufelmedaillons an Hummerschaumsauce mit Steinpilzrisotto und grünem Spargel

Dessert Ihrer Wahl

Palatschinken mit Mascarpone-Nuss-Füllung, Vanille-Eis und Orangensauce

Variation von weisser und dunkler Schokoladenmousse mit Mango auf Fruchtspiegel

Bitte stellen Sie sich aus diesen Vorschlägen Ihr einheitliches Wunschmenü zusammen.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Mitternachtssnacks vom Buffet nach Wahl

Rindergulaschsuppe mit Brotvariationen

Chilli Con Carne mit Brotvariationen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Brotvariationen

Currywurst mit Pommes Frites

Getränke

Empfangsgetränk (z.B. Prosecco mit Holunderblütenextrakt) inklusive

Prosecco inklusive

Weine (Rot- und Weißwein nach Absprache) inklusive

Bier (Carlsberg, Holsten, Duckstein, Erdinger Weizen) inklusive

Softdrinks (ausser Red Bull) inklusive

Kaffee- und Teespezialitäten inklusive

Preis pro Person

EUR 125,- (Mindestumsatz EUR 8.500,-)

Sollte der angegebene Mindestumsatz nicht erreicht werden, erlauben wir uns, die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen.

Im Preis inbegriffen sind der Empfang, das Menü, angegebene Getränke, der Mitternachtssnack, die Blumendekoration sowie die Mehrwertsteuer.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 02

Empfang

Empfangscocktail nach Absprache, z.B. Prosecco mit Holunderblütenextrakt und frischer Minze

Fingerfood im Flying Service (4 Teile pro Gast) - bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten

Tramezzini mit Salami Milano, Roastbeef Röllchen mit Gurke und Ei, Pikante Kalbshackbällchen, Croustade mit Räucherlachscreme, Französische Mini-Quiche, Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß, Matjes Tatar auf Kartoffelrösti, Zucchini Röllchen mit Ziegenkäsecreme und Garnele, Räucherfisch Häppchen mit Honig-Senf Crème, Pflaume oder Dattel im Speckmantel, Garnele im Kartoffelteigmantel

Vorspeise Ihrer Wahl

Hamburger Krebsrahmsüppchen mit Sahnehaube

Marinierte Riesengarnelen auf Mesclun Salat mit Tatar vom Lachs und Dillcreme

Hauptgang Ihrer Wahl

Tournedos vom Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Rucola Püree und frischem Marktgemüse an Rotwein-Schalotten Jus

Steinbuttfilet an Hummerschaumsauce mit Mousseline-Kartoffeln

Dessert Ihrer Wahl

Crème brûlée à la Vanille Bourbon

Schokoladenküchlein mit weichem Kern auf Fruchtspiegel mit Minzpesto

Bitte stellen Sie sich aus diesen Vorschlägen Ihr einheitliches Wunschmenü zusammen.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Mitternachtssnacks vom Buffet nach Wahl

Rindergulaschsuppe mit Brotvariationen

Chilli Con Carne mit Brotvariationen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Brotvariationen

Currywurst mit Pommes Frites

Getränke

Empfangsgetränk (z.B. Prosecco mit Holunderblütenextrakt) inklusive

Prosecco inklusive

Weine (Rot- und Weißwein nach Absprache) inklusive

Bier (Carlsberg, Holsten, Duckstein, Erdinger Weizen) inklusive

Softdrinks (ausser Red Bull) inklusive

Kaffee- und Teespezialitäten inklusive

Preis pro Person

EUR 130,- (Mindestumsatz EUR 8.500,-)

Sollte die angegebene Gästezahl nicht erreicht werden, erlauben wir uns, die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen.

Im Preis inbegriffen sind der Empfang, das Menü, angegebene Getränke, der Mitternachtssnack, die Blumendekoration sowie die Mehrwertsteuer.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Menü 03

Empfang

Empfangscocktail nach Absprache, z.B. Prosecco mit Holunderblütenextrakt und frischer Minze

Fingerfood im Flying Service (4 Teile pro Gast) - bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten

Tramezzini mit Salami Milano, Roastbeef Röllchen mit Gurke und Ei, Pikante Kalbshackbällchen, Croustade mit Räucherlachscreme, Französische Mini-Quiche, Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß, Matjes Tatar auf Kartoffelrösti, Zucchini Röllchen mit Ziegenkäsecreme und Garnele, Räucherfisch Häppchen mit Honig-Senf Crème, Pflaume oder Dattel im Speckmantel, Garnele im Kartoffelteigmantel

Vorspeise nach Wahl

Consommé von der Ente mit Gemüseperlen und Shiitake Pilzen

Bouillabaisse von Edelfischen mit Croutons und Sauce Aioli

Rahmsuppe vom Steinbutt mit Rucola-Sahnehaube

Zwischengang nach Wahl

Marinierte Riesengarnelen auf Mesclun Salat mit Tatar vom Lachs und Dillcreme

Lachs-Strudel auf Champagnerkraut mit Noilly-Prat Sauce

Carpaccio von der Entenbrust auf Apfel-Zwiebel Confit mit Portweinvinaigrette

Tarte vom Ziegenkäse an Portwein-Vinaigrette

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Hauptgang nach Wahl

Tournedos vom Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Rucola Püree und frischem Marktgemüse an Rotwein-Schalotten Jus

Chateaubriand vom Black Angus Rind an Trüffeljus mit tourniertem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

Steinbuttfilet an Hummerschaumsauce mit Mousseline-Kartoffeln

Saint Pierre Filet auf Safranschaum mi Steinpilz-Risotto und Julienne Gemüse

Dessert

Variationen von Mousse mit Krokant, Schokoladentarte, Basilikum Parfait mit Minzpesto und frischen Früchten

Parfait vom Rosé Champagner auf Ragout von Südfrüchten

Bitte stellen Sie sich aus diesen Vorschlägen Ihr einheitliches Wunschmenü zusammen.

Getränke

Empfangsgetränk (z.B. Prosecco mit Holunderblütenextrakt) inklusive

Prosecco inklusive

Weine (Rot- und Weißwein nach Absprache) inklusive

Bier (Carlsberg, Holsten, Duckstein, Erdinger Weizen) inklusive

Softdrinks inklusive

Kaffeespezialitäten und Tee inklusive

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Mitternachtssnacks vom Buffet nach Wahl

Rindergulaschsuppe mit Brotvariationen

Chilli Con Carne mit Brotvariationen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Brotvariationen

Currywurst mit Pommes Frites

Preis pro Person

EUR 140,- (Mindestumsatz EUR 8.500,-)

Sollte die angegebene Gästezahl nicht erreicht werden, erlauben wir uns, die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen.

Im Preis inbegriffen sind der Empfang, das Menü, angegebene Getränke, der Mitternachtssnack, die Blumendekoration sowie die Mehrwertsteuer.

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Zusatzoptionen für alle Menüs

Longdrinkpauschale (Gin-Tonic, Rum-Cola, Wodka-Lemon)

EUR 10,00

hochzeiterfahrener DJ

ca. EUR 500,-

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Informationen

Gästezahl	<p>Im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, wenn zusätzlich die Messe genutzt wird, können wir maximal 110 Gäste unterbringen</p> <p>bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit</p>
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	bar oder per Karte am Tag der Feier bzw. am Folgetag; wir akzeptieren EC, Master, Visa und Diners Club (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir einen Gebühren- aufschlag von 3%)
Räumlichkeiten	Der gesamte Innenbereich und die Restaurantterrasse stehen Ihnen exklusiv zur Verfügung
Kinder	Kinder berechnen wir folgendermaßen: 0-3 Jahre: ohne Berechnung 4-12 Jahre: 40% des regulären Preises
Allgemein	<p>Die Tischdekoration besteht aus silbernen Kerzenständern und hellen Rosensträußen</p> <p>Für einen reibungslosen Ablauf der Feier, bitten wir die Zeremonienmeister, sich möglichst vor der Hochzeit mit uns in Verbindung zu setzen</p> <p>Menükarten auf cremefarbenem Papier sind im Preis inbegriffen</p> <p>Die enthaltene Getränkepauschale gilt für die Dauer von acht Stunden bzw. bis spätestens 2.00 Uhr; sollten Sie länger in unserem Hause feiern, berechnen wir pauschal EUR 300,- für jede weitere angefangene Stunde (darin enthalten ist die Verlängerung der Getränkepauschale sowie der Service-Nachtzuschlag)</p> <p>Aus Rücksicht auf die Nachbarn müssen die Türen und Fenster ab 0.00 Uhr geschlossen gehalten werden</p>

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Allgemein (Forts.)

Unsere Chefköche fertigen nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir angekündigte und eventuell nicht erschienene Gäste berechnen müssen

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig

ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anfallende Schäden müssen von dem Verursacher ersetzt werden, insbesondere Schäden an Grünflächen, Zäunen, Werbeanlagen, gepflasterten Wegen, Außenmobiliar, Außenanlagen, Einbauten, Mobiliar, Mauerwerk, Anstrichen, Beleuchtungen, Musikanlagen, Vasen, Fußböden, Fliesen und Fenstern.
Der Veranstalter haftet für seine Gäste.
2. Der Veranstalter darf keine Speisen oder Getränke mitbringen. In Sonderfällen erhebt die Zum Alten Lotsenhaus GmbH ein angemessenes Korkgeld.
3. Für Reparatur und Renovierungskosten, sowie Betriebsausfall infolge der Veranstaltung, haftet der Veranstalter.
4. Die Zum Alten Lotsenhaus GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden an vom Veranstalter mitgebrachten Geräten und Gegenständen.
5. Wenn nichts anderes vereinbart, ist der Rechnungsbetrag am Tag der Veranstaltung, spätestens jedoch einen Tag nach der Veranstaltung zu leisten. Bei einer vereinbarten Zahlung auf Rechnung, ist diese ohne Abzug zahlbar innerhalb von 14 Tagen, danach Verzinsung von 12% p.a.
6. Grundsätzlich müssen alle Aufbauten direkt nach Ende der Veranstaltung abgebaut werden. Aufbauten vor dem vereinbarten Veranstaltungszeitraum sind nur nach Rücksprache möglich
7. Der Veranstalter kann sich bis zum Beginn der Veranstaltung einseitig mit der Folge lösen, dass je nach Zeitpunkt der Kündigung Stornierungskosten im unterschiedlichem Umfang verbleiben:
 - bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung: 50% vom Mindestumsatz
 - bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung: 80% vom Mindestumsatz
 - ab 2 Tage vor der Veranstaltung: 100% vom Mindestumsatz
8. Der Veranstalter muss der Zum Alten Lotsenhaus GmbH spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der Teilnehmer angeben. Diese Angaben sind garantiert und werden bei der Berechnung als Minimum zu Grunde gelegt.
Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
9. Gerichtsstand ist Hamburg
10. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen wurden gelesen und akzeptiert:

Hamburg, den

.....
Unterschrift

.....
Datum und Ort der Veranstaltung

Zum Alten Lotsenhaus GmbH
Restaurant an der Elbe
Övelgönne 13
22605 Hamburg

Geschäftsführer:
Dennis Kuntke
USt-IdNr: DE263358783
Amtsgericht Hamburg HRB 108537

Bankverbindung:
Sparkasse Südholstein
BLZ 230 510 30
Konto 151 742 61

Telefon: +49 40 31 99 29-65
Fax: +49 40 31 99 29-67
E-Mail: info@zum-alten-lotsenhaus.de
Internet: www.zum-alten-lotsenhaus.de