

Veranstaltungen im stilvollen Ambiente

PAUSCHALEN

ab 10 Personen



GANZTAGSPAUSCHALE

105,00 Euro

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- Schreibblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
- Standard Tagungstechnik und Equipment
- Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum
- Lunch: 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs, dazu Softgetränke sowie Kaffee und Tee
- Zwei Kaffeepausen: mit Kaffee und Tee sowie Gebäck aus unserer Pâtisserie

auch als Halbtagspauschale buchbar
95,00 Euro

BÄCKER FRÜHSTÜCK

30,00 Euro

- Frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Teesorten, frischer Orangensaft
- Angemachtes Birchermüsli und Knuspermüsli, Natur- und Fruchtjoghurt, Natur- und Vanillequark
- Auswahl an exklusiven Marmeladen und Honig, verschiedene Hausmacher Wurst- und Käsespezialitäten
- Ofenfrische Brötchen, Brot und Landbutter, Croissants, Hamburger Gebäck
- Früchte, mundgerecht geschnitten

ab 30 Personen

MEETINGRAUM

INKLUSIV 40,00 Euro

- Das perfekte Angebot für Ihr Boardmeeting
- Bereitstellung des Tagungsraums
 - Kostenfreies Highspeed WLAN
 - Screen mit Übertragungsmöglichkeit
 - Unlimitierte Konferenzgetränke (Mineralwasser, Apfelsaft) im Raum, Kaffee und Tee
 - Obstkorb und Gebäck

ab 5 Personen

EMPFANGSHÄPPCHEN

15,00 Euro 3 Bissen

Ideal zum Empfang vor Ihrem Menü oder zum Ausklang Ihrer Veranstaltung.

Unsere Empfehlung:

- Lachstatar mit Kresse und Zwiebeln
- Hass-Avocado mit roter Pfefferschote
- Tatar vom Rinderfilet mit gesalzenen Kapern

Jedes weitere Häppchen zu 5,50 Euro

UNSERE MENÜS



3-GANG-MENÜ 50,00 Euro

- Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto
- Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit sautierten Perlzwiebeln in grüner Pfeffersauce und Schmorgemüse
- Hamburger Beerengrütze mit Bourbon Vanilleeis

3-GANG-MENÜ 60,00 Euro

- Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Rucola-Pesto und Parmesan
- Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten mit Cranberryjus und Bohnen in Schalottenbutter
- Nougatcremetörtchen mit Zimtpflaumen und Vanilleeis

3-GANG-MENÜ 60,00 Euro

- Kokos-Curry-Suppe mit Salzwassergarnele
- Schottisches Bio-Lachsfilet mit asiatischem Gemüse aus dem Wok, Wasabi-Sesam, Gewürzen aus dem Kontor und Basmatireis
- Dreierlei von der Mango – Parfait, Mousse und Kompott

4-GANG-MENÜ 60,00 Euro

- Tatar vom Silberlachs mit roten Zwiebeln, kleinem Gurkensalat und Senf-Honig-Dillsauce
- Essenz von der Rispen tomate
- Getrüffelte Maispouardenbrust, geschmorte Steinchampignons und Gemüse
- Elysée Eisbombe mit Beerenkompott

4-GANG-MENÜ 70,00 Euro

- Römersalatherzen mit Senfdressing, Parmesanblättchen und marinierten Crevettes Roses mit ligurischen Oliven
- Petit Bouillabaisse mit Nordseekabeljau
- Kalbsbäckchen mit Merlot-Schalotten und gerahmtem Wirsing
- Himbeerparfait auf Amarettini und konfierten Himbeeren

4-GANG-MENÜ 80,00 Euro

- Parmaschinken mit Zweierlei von der Hass-Avocado und Chilimarmelade
- Steinpilz-Consommé mit Pilzkonfit und Wachteilei
- Loup de Mer Filet, Schaum von Krustentieren mit Sellerie und gerahmtem Blattspinat
- Helles Schokoladenmousse mit Kompott und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

UNSERE BUFFETS

ab 30 Personen



HAMBURGER BUFFET, REGIONAL 50,00 Euro

- Kopfsalatherzen mit gerahmter Zitrone
- Holsteiner Salat mit gegrilltem Sellerie, Rübchen und Welschkraut
- Birnen, Bohnen und Specksalat
- Kieler Sprotte, Heilbutt und Pfeffermakrelen
- Ganzer Ostseelachs mit Pfefferbutter
- Geräucherte Vierländer Entenbrust mit Radieschen-Vinaigrette
- Hamburger Nagelfleisch mit Senfgurkenrelish und Frühlingsslauch
- Hamburger Krebsuppe mit Flußkrebsen
- Steakstreifen vom Weiderind mit Champignons in grüner Pfefferrahmsauce
- Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit gerahmtem Kohlrabi
- Gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse und Schnittlauchbutter

AUS UNSERER PATISSERIE:

- Frisch geschnittene Früchte
- Altländer Kirschgrütze mit Vanille-Zimtsauce
- Gebackener Pudding vom Hamburger Franzbrötchen
- Punschcreme mit eingelegten Pflaumen
- Vanilleflan mit konfierten Beeren

MEDITERRANES BUFFET 70,00 Euro

- Römische Salatherzen mit Balsamico-Dressing, Ciabatta-Chips und gehobeltem Parmesan
- Sonnengereifte San Marzano Tomaten mit Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum
- „Antipasta alla Romana“ – gegrillte Zucchini, gebratener grüner Spargel und gratinierte Aubergine
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und gebackenen Kapern
- Carpaccio vom Silberlachs mit Rucolaspitzen und Limonenöl
- Bergschinken mit süß-saurem Gemüse und Ciabatta-Chips
- Italienische Gemüsesuppe mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto
- Doradenfilet vom Grill mit jungem Blattspinat, Kapern und Limonenöl
- Pouardenbrust mit geschmortem mediterranem Gemüse
- Panzerotti mit Ricotta und Jus von ligurischen Oliven

AUS UNSERER PATISSERIE

- Frisch geschnittene Früchte
- Mascarpone-Amaretto-Schnitte mit Amarenakirschen
- Crema catalana mit eingelegten Orangen
- Schokoladen Panna Cotta
- Warme Crêpes mit karamellisierten Äpfeln

FLYING BUFFET 45,00 Euro

VOM TABLETT:

- Bruschetta mit kaltgepresstem Olivenöl
- Korn an Korn mit Matjeshappen und Apfelschmand
- Crostini mit pikantem Thai-Beefsalat
- Mini Wraps mit Frischkäse und Räucherlachs

AUS DER ESPRESSOTASSE:

- Kartoffelsuppe mit Kürbiskernöl

HEISS AUS DEM OFEN:

- Ofenfrisches Focaccia, verschieden belegt
- Kleine Kalbfleischfrikadelle mit Pfeffersenf
- Hähnchenspieß mit Soja und Pfefferschote

IM GLÄSCHEN AUS UNSERER PATISSERIE

- Panna Cotta mit Himbeeren
- Frische Früchte mit gerösteten Mandeln
- Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Fläche m²	Parlamentarisch/ Personen	Stuhlreihe/ Personen	Bankett/ Personen	Empfang/ Personen
Großer Festsaal	732	357	600	459	650
Grand Foyer	462	–	–	–	500
Grosser Festsaal mit Galerie, komplett	1078	453	1200	873	1100
Spiegelsaal I	151	45	90	72	110
Spiegelsaal II	143	45	90	72	110
Spiegelsaal I & II	294	200	280	234	350
Bibliothek	74	18	25	32	51
Amerika Haus	80	33	40	54	66
Shanghai	62	24	36	36	48
Speicherstadt I	85	30	60	54	66
Speicherstadt II	86	30	60	54	66
Speicherstadt I & II	171	72	140	108	140
Boardroom I-III	32	–	–	–	–
Dammtor	21	–	–	–	–
Oval Office	112	30	50	54	75

Weitere einladende Räumlichkeiten stehen zur Verfügung.
Gerne beraten wir Sie individuell zu Ihrem perfekten Veranstaltungsraum.



TECHNIK



Dies ist ein Auszug aus unserem Technikangebot. Gerne stellen wir Ihnen gemäß Ihren Vorstellungen und Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Die mit * gekennzeichneten Artikel sind in der Tagungspauschale enthalten. Die genannten Preise gelten pro Gerät und Tag inkl. Auf- und Abbau.

Rednerpult	kostenfrei
Rednerpult mit digitalem Front Display	250,00
Podium im Ballsaal 11 x 4 x 0,84 m*	kostenfrei
Podium (außer Ballsaal), je Element 1 x 2 m	30,00
Highspeed-Internet (WLAN)	kostenfrei
Leinwand (wenn im Raum integriert)*	kostenfrei
Leinwand zusätzlich	ab 220,00
Tanzfläche, je m²	25,00
Flipchart inkl. Papier und Stifte*	25,00
Pinnwand	25,00
Moderatorenkoffer	60,00
Mikrofon / Knopfmikrofon	125,00
Headset mit Bodypack	175,00
Beschallungsanlage mit zwei Standlautsprechern	150,00
Notebook	180,00
Beamer 4500 ANSI Lumen*	420,00
Beamer 7000 ANSI Lumen (nur im Spiegelsaal)	750,00
Beamer 30.000 ANSI Lumen (nur im Ballsaal)	2.500,00
Vorschaumonitor 46"	250,00
Monitor 86" auf mobilem Rack	490,00
Techniker pro Stunde (wochentags)	100,00
Techniker pro Tag, max. 10 Stunden	850,00
DSL Anschluss	250,00



Oval Office



Großer Festsaal



Shanghai



Spiegelsaal

GETRÄNKE



APERITIFS	0,1 l	0,75 l	Rot		
Perrier-Jouët Brut	16,00	98,00	Côtes du Rhône	0,15 l	8,50
Aperol Spritz	12,00		Domaine des Capes, France	0,75 l	39,00
Hugo	12,00		Catena Malbec	0,15 l	11,50
			Bodegas Catena Zapata	0,75 l	55,00
BIERE			Rosso & Bianco,	0,15 l	11,50
König Pilsener vom Fass	0,30 l	5,00	Shiraz & Viognier,	0,75 l	55,00
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	5,00	Francis Coppola Winery,		
Alsterwasser	0,30 l	5,00	Sonoma County, Paso Robles, Lodi		
Erdinger Urweisse	0,50 l	6,50			
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	6,50			
WEINE			MINERALWASSER / SOFTGETRÄNKE		
Weiß			Mineralwasser, mit		
Pfälzer Weißwein Cuvée	0,15 l	6,50	und ohne Kohlensäure	0,25 l / 0,75 l	4,50 / 9,00
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	29,00	Apfelschorle	0,20 l	4,50
Château Landonnet	0,15 l	7,50	Tonic Water	0,20 l	5,70
Entre-Deux-Mers A.O.C.	0,75 l	35,00	Bitter Lemon	0,20 l	5,70
Bordeaux			Ginger Ale	0,20 l	5,70
Sancerre	0,15 l	13,00	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	5,00
Les Baronnes A.O.C.,	0,75 l	65,00	Fanta, Sprite	0,33 l	5,00
Henri Bourgeois, Chavignol,			SÄFTE		
Loire, Frankreich			Apfelsaft	0,20 l / 0,75 l	4,00 / 8,00
Rosé			Orangensaft	0,20 l / 1,0 l	4,00 / 9,00
Spätburgunder Rosé	0,15 l	6,50	Johannisbeersaft	0,20 l / 1,0 l	4,00 / 9,00
Salwey, Baden	0,75 l	29,00	Frisch gepresste Säfte:		
			Orange, Grapefruit	0,25 l / 1,0 l	6,50 / 22,00

GETRÄNKEPAUSCHALE 45,00 Euro

- Mineralwasser
- verschiedene Biere
- Softgetränke
- Weißweine und Rotweine des Hauses
- Apfelsaft, Orangensaft
- Sekt des Hauses
- Kaffee, Tee
- Champagner des Hauses + 10,00 Euro

bis zu 4 Stunden/ Jede weitere Stunde über 4 Stunden hinaus 12,00 Euro