



Beispielangebot 80 Personen BBQ
Hochzeitsfeier / Private Feier



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 BBQ

Vorspeisen & Salate

Mediterraner Salat von Drillingskartoffeln | eingelegte Kalamataoliven | getrocknete Tomaten | Rucola | Dijon-Senf-Dressing
 Melonen-Feta-Salat | Minze
 Pastasalat | grüner Spargel | gegrillte Paprika | Cherrytomatenvinaigrette
 Fischterrinen von Edelfischen aus dem Mittelmeer
 Tabouleh | Tomaten | Gurken | Petersilie | Raita
 Auswahl an hausgebackenen Baguettebrotten | Bauernbrote

Vom BBQ-Grill

Salsiccia (Fenchelbratwurst) | Merguez (Lammbratwurst) | Thüringer Rostbratwurst
 Hähnchenmedaillons | Buttermilch-Piri-Piri-Marinade
 Ganze Dorade mediterran | Limonen-Kräuter-Bund
 Südamerikanisches Rib Eye Steak | Sambal Olek

Dazu

Spieße von mediterranem Sommergemüse
 Rosmarinkartoffeln | Kräuterschmand
 Knoblauch-Kräuter-Röstbrot
 Auswahl hausgemachten Dips & Chutneys

Dessert teilweise in Gläschen

Café-Latte-Mousse | Schokoladentopping
 Erdbeersalat | Pfeffer-Minze-Pesto
 Rohmilchkäseauswahl | Fruchtsenf

pro Portion

28,90 €

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. <i>Dezentes Fruchtaroma, würziger Geschmack und floraler Duft sind die Merkmale dieses harmonischen Cuvées.</i>	9,40 €
Cassisessenz Fl. 0,7 Ltr.	10,80 €
Empfangsgetränk	
pro Person	4,00 €

Bar-/Getränkeauswahl



Unsere Weinempfehlung Vesper Dîner Weißwein Fl. 0,75 Ltr. <i>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.</i>	16,50 €
Vesper Dîner Rotwein Fl. 0,75 Ltr. <i>Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Cabernet, Merlot, Lagrein und Dornfelder im Holzfass gereift. Im Bouquet rote Früchte wie Kirsche und Blaubeeren, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeeren, rote Grütze, im Abgang junge Tannine und Paprika.</i>	17,50 €



Bier vom Fass Beck´s im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	5,90 €
Flaschenbier Beck´s Fl. 0,33 Ltr.	2,40 €
Beck´s -alkoholfrei- Fl. 0,33 Ltr.	2,40 €

**Alkoholfreies**

100% Orangensaft Fl. 1 Ltr.	5,20 €
100% Apfelsaft naturtrüb Fl. 1 Ltr.	5,20 €
Coca Cola Gl. 0,2 Ltr.	1,30 €
Coca Cola Light Gl. 0,2 Ltr.	1,30 €
Sprite Gl. 0,2 Ltr.	1,30 €
Bionade Fl. 0,3 Ltr.	1,95 €
Mineralwasser Gl. 0,2 Ltr.	1,30 €

**Heißgetränke**

Kaffee Ts.	1,10 €
Tee Ts.	1,00 €
Cappuccino Ts.	1,60 €
Espresso Ts.	1,20 €

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 80 Personen und einer Veranstaltungsdauer von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr haben Sie mit folgenden geschätzten Kosten - je nach Sortimentauswahl - zu rechnen.

pro Person	25,00 €
------------	---------

alternativ
Festpreis

pro Person	27,00 €
------------	---------

Bei einer eventuellen Verlängerung der Veranstaltungszeit rechnen wir die Getränke nach oben genannten Preisen nach dem tatsächlichen Verbrauch ab. (Anbrüche gelten als Verbrauch)



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

1.904,00 €

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. Buffetflächen, Rechauds, Buffetdekoration, Getränkekühleis, Gläser, Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vlies-Servietten in der Farbe Ihrer Wahl inkl. einer anteiligen Abwaschgebühr

pro Einheit

6,85 €

alternativ

mit weißer Stoffserviette

pro Einheit

7,70 €



Für Ihre Veranstaltung haben wir Ihnen verschiedene Tischdekorationsbeispiele zusammengestellt und mit entsprechenden Fotos versehen. Gern können wir die Dekoration nach Ihren Vorstellungen kombinieren und ergänzen.

BILDER





OPTIONALES



Diese Position ist nicht Bestandteil der Kostenübersicht.

weitere Speisen

Fingerfood zum Empfang

Karamellisierter Schafskäse | Datteln
Riesengarnele am Spieß | Melonenbällchen | getrocknete Tomate
Rinderfiletspießchen | gebratene Paprika

pro Portion 7,50 €

Miternachtsnack

Currywurst mit hausgemachter Currysauce
dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten

pro Portion 4,70 €

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 Person 5,50 €

alternativ

Rustikale Platten mit
Serranoschinken und italienischer Salami
Rohmilchkäse, Tortenbrie und Tomatenfrischkäse
dazu reichen wir verschiedene Brötchen

pro Person 6,00 €



weitere Getränke

Spirituosen & Longdrinks

Havana Club Classic Rum Fl. 0,7 Ltr.	26,50 €
Ballantines Fl. 0,7 Ltr.	29,50 €
Wodka Absolut Fl. 0,7 Ltr.	31,50 €
Bombay Sapphire Fl. 0,7 Ltr.	31,50 €

dazu die passenden Mixers:

Thomas Henry Tonic Water Fl. 0,2 Ltr.	1,95 €
Thomas Henry Bitter Lemon Fl. 0,2 Ltr.	1,95 €
Thomas Henry Ginger Ale Fl. 0,2 Ltr.	1,95 €

weitere Ausstattung

Alle Tischbereiche für Ihre Gäste / Buffettische können mit weißen Stofftafeltüchern abgedeckt werden.

Tafeltücher 2,20 x 1,40 m

pro Stück

8,50 €

Diese Position wird Ihnen nach tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt.

Beleuchtungspaket

Im Raum bzw. an den Gebäudeecken außen erfolgt die indirekte Beleuchtung durch Floorspots in der Farbe Ihrer Wahl. Auf dem Treppenaufgang verteilen wir weiße Windlichter und je nach Wetterlage bringen wir Fackeln und große Windlichter auf der Terrasse bzw. am Eingang an.

pauschal

333,00 €

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: AZURBLAUE BLUSE ODER AZURBLAUES HEMD, SCHWARZE HOSE UND EISGRAUE BISTROSCHÜRZE.



Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr für 80 Personen (1 Veranstaltungsleiter, 3 Service-, 1 Bar- und 2 Buffetmitarbeiter, 1 Koch, Logistiker)

pro angemeldeten Gast 31,00 €

Jede weitere Veranstaltungsstunde wird mit in Rechnung gestellt. 149,00 €



Veranstaltungsdaten



Veranstaltungsart	Hochzeitsfeier / Private Feier
Veranstaltungsort	Alsterlounge An der Alster 47a 20099 Hamburg
Veranstaltungsbeginn	18:00 Uhr
Veranstaltungsende	02:00 Uhr
Personenzahl	80 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

80 Portionen Buffet, pro Portion	28,90 €	2.312,00 €
----------------------------------	---------	------------

GETRÄNKE

80 Empfangsgetränk , pro Person	4,00 €	320,00 €
---------------------------------	--------	----------

80 Schätzung* , pro Person	25,00 €	2.000,00 €
----------------------------	---------	------------

LOCATION, AUSSTATTUNG & CO

Raummiete Alsterlounge ab 18:00 Uhr		1.904,00 €
-------------------------------------	--	------------

80 Gästeequipment, pro Person	6,85 €	548,00 €
-------------------------------	--------	----------

SERVICE

Personalfestpreis pro angemeldetem Gast	31,00 €	2.480,00 €
---	---------	------------

Gesamtsumme brutto		9.564,00 €
---------------------------	--	-------------------

Gesamtsumme MwSt. 19%		1.527,03 €
------------------------------	--	-------------------

Gesamtsumme netto		8.036,97 €
--------------------------	--	-------------------

Kosten pro Person brutto (Ausgehend von 80 Pers.)		119,55 €
--	--	-----------------

Bitte beachten Sie, das bei gesetzlichen Veränderungen der Mehrwertsteuer von uns eine entsprechende Anpassung der Bruttosumme vorgenommen werden muss.

* Geschätzter Getränkeverbrauch exkl. Spirituosen je nach Sortimentauswahl.

Bei dem genannten Gesamtpreis handelt es sich um keine Pauschale, sondern um eine vorläufige Ermittlung der Kosten auf der Grundlage von 80 Personen und eine Veranstaltungszeit von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei einer Veranstaltung mit einem zu erwartenden Umsatz ab ca. € 7.500,00 netto 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag eine Abschlagzahlung in Höhe von 50% des Auftragsvolumens in Rechnung stellen. Die Rechnung ist 10 Tage nach Rechnungsdatum zur Zahlung fällig.