



# CAFÉ PRÜSSE

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Café Prüsse an der Alster

An der Alster 47a  
20099 Hamburg

Tel: 040 429 122 17

Mail: [info@cafepruesse.de](mailto:info@cafepruesse.de)

## Factsheet:

Alsterterrasse wird der Personenzahl entsprechend mit weißen Pagodenzelten überdacht

An Tafeln sitzend:	140 Personen
Steh – Sitzkombination:	200 Personen
Runde Tische:	80 Personen
Mindestpersonenzahl:	50
Mindestumsatz:	3.910,00 €
Buffets/ BBQ:	ab 26,50 € pro Gast
Getränkepauschale:	ab 26,80 € pro Gast
Personalpauschale:	8,40 € pro Gast
Miete überdachter Bereich:	pro Pagode (20 Personen) 400,00 €

Exklusivnutzung:	überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer:	6 Stunden
Verlängerungsstunde:	4,90 € pro angemeldetem Gast
Ausstattung:	Überdachung mit bis zu 6 weißen Pagodenzelten Garderobe und WC´s im Restaurant Innenbereich Café Bestuhlung und Caféeigene Loungemöbel Tanzfläche 35qm im Restaurant Buffetfläche im Restaurant oder unter Pagoden LED´s zum Ausleuchten der Pagoden, des Stegs, des Innenraumes
Endreinigung/ Auf – und Abbau	im Preis inbegriffen

Extras:	Blumen- und Tischdekoration Stehische mit Hussen Angemietete Lounges und Sitzkissen DJ mit Musikanlage Mitternachtsimbiss und/ oder Fingerfood zur Begrüßung Longdrinks und Heißgetränke
---------	---

## Getränkepauschale:

Carlsberg Clubflache / Astra Urtyp  
Alkoholfreies Holsten Bier  
Rotwein (nach Absprache)  
Weißwein (nach Absprache)  
Prosecco, Aperol Spritz  
Mineralwasser still und prickelnd  
Coca Cola, Coca Cola light  
Fanta, Sprite  
Apfel – und Orangensaft

Preis pro Person 26,80 €

Getränkepauschale zuzüglich Heißgetränken:

Latte Macchiato, Kaffee,  
Espresso, doppelter Espresso  
Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Aufpreis zur Pauschale von 2,10 € pro Person

Longdrinks/ Digestifpauschale:

Wählen Sie gern Longdrinks und / oder Digestifs.

z.Bsp:  
Gin Tonic  
Wodka Lemon oder Energy  
Ramazotti  
Grappa o.ä.

Preis pro Person 14,70 €  
oder

Abrechnung nach Flaschenverbrauch 72,00 € / angebrochener Flasche

### **Musik / Entertainment:**

Ein guter DJ oder eine Live Band ist ein Garant für eine erstklassige Feier.  
Wir arbeiten mit mehreren DJ's zusammen. Wir stellen gern den Kontakt her und buchen den DJ, der Ihren Vorstellungen am besten gerecht wird.

Oder wünschen Sie vielleicht eine á capella Band?  
Selbstverständlich sind wir auch hier der richtige Ansprechpartner für Sie.

Viele Gäste nutzen aufgrund der Bodenbeschaffenheit das Restaurant als Tanzfläche.  
Selten tanzen alle Gäste gleichzeitig und somit bietet unser 30m<sup>2</sup> großes Restaurant einen sehr guten Ersatz für eine Tanzfläche. Gern bauen wir auch eine separate Tanzfläche unter einer Pagode auf ( 13 €/m<sup>2</sup>).

DJ für 6 Stunden inkl. Musikanlage	850,00 €
Jede weitere Stunde	50,00 €

Professionelle Musikanlage, Lautsprechern auf Stative inklusive Aufbau und technischer Einweisung Anschließen verschiedener Medien möglich (Laptop, Smartphone, Tablet, etc.) (reine Nutzung der Musikanlage durch Kunden)	250,00 €
--	----------

Es ist natürlich auch möglich, dass Sie einen DJ buchen. Selbstverständlich erhält dieser von uns jeden benötigten technischen Support.

### Kosteneinschätzung bei 50 Personen – 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Speisen BBQ Buffet	50 *	28,50 €	1.425,00 €
Getränkepauschale	50 *	26,80 €	1.340,00 €
Miete überdachter Bereich	3 *	400,00 €	1.200,00 €
Personalpauschale ( 6 Service, 2 Bar, 2 Buffet)	50 *	8,40 €	420,00 €

Cafébestuhlung	ohne Berechnung
Teller, Besteck, Gläser	ohne Berechnung
Auf – und Abbau	ohne Berechnung
Endreinigung	ohne Berechnung

<u>Gesamtbetrag inkl. 19%MwSt</u>	<u>4.385,00 €</u>
Pro Gast	62,00 €

Zzgl. Kosten für DJ, Tisch – und Blumendekoration  
Verlängerungsstunden, Extras...

Gern senden wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Hochzeitsfeier zu.  
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%/7%

#### Bilder:

Schauen Sie sich gern auf unserer Homepage [www.cafepruesse.de](http://www.cafepruesse.de) um und sehen Sie, wie andere Gäste auf privaten Feiern und Hochzeiten, sowie Firmen schon bei uns feierten.

## Prüsse BBQ I

### Vorspeisenbuffet

Orangen – Linsensalat mit Harissa  
Scharfer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Pfirsich – Estragon - Vinaigrette  
Kartoffelsalat á la Genovese ( mit grünen Bohnen, Schafskäse und Petersilienpesto )  
„Sommer Salat“ mit Speck, Avocado und Erdbeer - Dressing  
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing  
Sommerlicher Nektarinen – Mozzarella - Salat  
Ciabatta  
Chili Meersalz, Kräuter - Joghurtschmand

### Vom Grill

Zartes Huftsteak  
Lachsfilet in Sweet Chili marinade  
Prüsse Rostbratwurst  
Steaks vom Schweinenacken  
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchinischeiben  
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz  
\*

Halbe Baked Potatoe

Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten – Zwiebelrelish, Sour Cream  
BBQ Sauce

### Dessertbuffet

„Summer Mess“ Mascapone – Creme mit Kokosraspel, Kirchen und Schokoladenkuchen  
Pfefferminz – Pannacotta mit Himbeersauce

28,50 € pro Gast

## Prüsse BBQ II

### Vorspeisenbuffet

Scharfer Garnelen – Gurken – Salat mit Basilikum und Koriander  
Ceasar´s Salad mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing  
„ Spicy Wassermelonensalat“ mit frischer Minze, Cashewkernen und rote Zwiebeln  
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto  
„Rote Bete Cous – Cous“ mit Fetakäse  
Artischocken – Salat mit Stachelbeeren, frischer Minze und Limetten - Vinaigrette  
Ciabatta  
Guacamole, Kräuterschmand

### Vom Grill

Riesengarnelen  
Entrecôte  
Lachsfilet „Saltimbocca“  
Rosmarin marinierte Lammchops  
Hühnchenbrust  
Prüsse Rostbratwurst  
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz  
kleine Maiskolben, Champignons  
Rosmarinkartoffeln

\*

Senf, Ketchup, Petersilien – Parmesan Dip  
Tomaten- Zwiebelconfit, BBQ Sauce, Aioli, Guacamole

### Dessertbuffet

“ Erdbeeren – Trifle“ Mascapone – Creme mit Schokoladenkuchen, Baiyles und frische Erdbeeren  
Frischkäse – Terine mit Mangosauce

33,20 € pro Gast

## Prüsse BBQ III

### Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Räucherlachs – Avocado - Tatar  
Pfefferhühnchen auf Römersalat und Parmesan – Sardellen Dressing  
Feldsalat mit Avocado, Mozzarella und Orangendressing  
Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja – Sesammarinade  
Kohlrabi – Apfel – Salat mit Zigenkäse, Walnüssen und Cranberrys  
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenem French Dressing  
Ciabatta  
Hauseigene Kräuterbutter

### Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch – Petersilien – Marinade  
Doradenfilets mit frischen Kräutern und Zitrone  
Hühnchenbrust  
Entrecôte  
„Prüsse“ Rostbratwurst  
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate  
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini  
\*  
Röstkartoffeln

### Dessertbuffet

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten  
Mousse au Chocolate mit Splintern von der Zartbitterschokolade  
Dreierlei Käse vom Brett mit Weintrauben und Feigensenf

38,50 € pro Gast

## Prüsse Burger Buffet

### Salatbuffet

Cous Cous Salat mit Minze und Koriander

“Ceasar´s Salad” mit Pfeffer - Hühnchen, Parmesan und Buttercroûtons

Wirsing – Slaw – Salat mit Avocado, Granatäpfeln und Orangen – Zitronen - Vinaigrette

Gemischte Blattsalate mit hauseigenem Rucola - Dressing

Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Blattpetersilie, Paprika

Fladenbrot

\*

Zum Selber Belegen:

Burger Buns

Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Gurkenscheiben

Käsescheiben

\*

### Vom Grill

Rindfleischburger

Kentucky BBQ Chicken

Gemüse - Falafelfrikadelle

\*

Maiskolben, Halbe Tomate, Bacon

\*

BBQ Sauce

Aioli

Ketchup

Guacamole

\*

Kartoffelspalten aus dem Chafing mit Sour Cream

### Desserts

Cheese Cake

Brownies mit Vanillesauce und Schlagsahne

38,50 € pro Gast

### **Fingerfood Buffet I**

Mini Wrap „Lemon Chicken“  
Mini Sandwich mit Mohn – Frischkäse und Räucherlachs  
Mini Frühlingsrollen mit süß – scharfem Dip  
Glasnudelsalat mit Garnele im Glas  
„Mozzarella Trifle“ mit Basilikum – Creme und Kirchtomaten

Warm: Prüsse Currywurst in eigener Sauce mit Ciabatta

10 Teile pro Gast 28,50 €

### **Fingerfood Buffet II**

Reispapier – Sommerröllchen mit Soja - Dip  
Crostiti mit rosa Roastbeef und Avocado creme  
Mini Hähnchen Spiess in grüner Curry marinade  
Marakuja gebeizter Lachs auf Blini mit Limonenkresse

Warm: rotes Thai Curry mit Garnelen und Ciabatta

10 Teile pro Gast 28,50 €

### **Mitternachtsimbiss**

I Süsskartoffel – Curry mit Rosinen und grünen Bohnen  
II Chili con Carne, dazu Fladenbrot  
III „Prüsse Currywurst“ in eigener Sauce, dazu Ciabatta  
IV „ Club Sandwich“ mit Speck, Ei, Hähnchen und Salat

8,50 € pro Gast