



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

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:	4.500,00 €
Buffets/ BBQ:	ab 32,50 € pro Gast
Getränkepauschale:	ab 34,50 € pro Gast
Personalpauschale:	10,50 € pro Gast
Miete überdachter Bereich:	pro Pagode (20 Personen) 450,00 €

Exklusivnutzung:	überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer:	6 Stunden
Verlängerungsstunde:	5,20 € pro angemeldeten Gast
Ausstattung:	Überdachung mit 3 weißen Pagodenzelten Garderobe und WCs im Restaurant Innenbereich Café Bestuhlung und Caféeigene Loungemöbel Tanzfläche 35qm im Restaurant Buffetfläche im Restaurant oder unter Pagoden LEDs zum Ausleuchten der Pagoden, des Stegs, des Innenraumes

Endreinigung/ Auf - und Abbau	im Preis inbegriffen
----------------------------------	----------------------

Extras:	Blumen- und Tischdekoration Stehtische mit Hussen Angemietete Lounges und Sitzkissen DJ mit Musikanlage Hochzeitstorte Limo Shuttle Mitternachtsimbiss und/ oder Fingerfood zur Begrüßung Longdrinks
---------	---

Getränkepauschale:

Carlsberg Clubflasche 0,33, Astra Urtyp 0,33
Alkoholfreies Holsten Bier
Rotwein (nach Absprache)
Weißwein (nach Absprache)
Prosecco, Aperol Spritz, Lillet spritz
Mineralwasser still und prickelnd
Coca Cola, Coca Cola light
Fanta, Sprite
Apfel - und Orangensaft

Preis pro Person 34,50 €

Gern wählen Sie Rot-und Weißwein aus unserer a` la carte Karte.
Selbstverständlich organisieren wir auch Ihre Lieblingsweine für Sie. Diese werden dann pro Flasche extra berechnet.

Getränkepauschale zuzüglich Heißgetränken:

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

Aufpreis zur Pauschale von 2,50 € 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 18,50 €
oder

Abrechnung nach Flaschenverbrauch 85,00 €/ angebrochener Flasche

Musik/ Entertainment:

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

Oder wünschen Sie vielleicht eine á Capela 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 30m² großes Restaurant einen sehr guten Ersatz für eine Tanzfläche. Gern bauen wir auch eine separate Tanzfläche unter einer Pagode auf (13 €/m²).

DJ für 6 Stunden inkl. Musikanlage	950,00 €
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 Musikanlege durch Kunden)	280,00 €
--	----------

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

Kosteneinschätzung bei 100 Personen – 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Speisen BBQ Buffet	100 *	32,50 €	3.250,00 €
Getränkepauschale	100 *	34,50 €	3.450,00 €
Miete überdachter Bereich	5 *	450,00 €	2.250,00 €
Personalpauschale (6 Service, 2 Bar, 2 Buffet)	100 *	10,50 €	1.050,00 €
Cafébestuhlung			ohne Berechnung
Teller, Besteck, Gläser			ohne Berechnung
Auf - und Abbau			ohne Berechnung
Endreinigung			ohne Berechnung
Gesamtbetrag excl. 19%Mw			8.403,36 €
<u>Gesamtbetrag inkl. 19%MwSt</u>			<u>10.000,00 €</u>
Pro Gast			100,00 €

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

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

Bilder:

Schauen Sie sich gern auf unserer Homepage 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 Potato

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

Dessertbuffet

„Summer Mess“ Mascarpone - Creme mit Kokosraspeln, Kirchen und Schokoladenkuchen
Pfefferminz - Pannacotta mit Himbeersauce

32,50 € pro Gast

Prüsse BBQ II

Vorspeisenbuffet

Scharfer Garnelen - Gurken - Salat mit Basilikum und Koriander
Ceasar's Salat 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“ Mascarpone - Creme mit Schokoladenkuchen, Baiyles und frische Erdbeeren
Frischkäse - Terrine mit Mangosauce

36,50 € pro Gast

Prüsse BBQ III

Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Räucherlachs - Avocado - Tatar
Pfefferhähnchen 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 Ziegenkäse, 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
Hähnchenbrust
Entrecôte
„Prüsse“ Rostbratwurst
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini
*
Röstkartoffeln

Dessertbuffet

Mascarpone creme mit Beerenfrüchten
Mousse au Chocolat mit Splittern von der Zartbitterschokolade
Dreierlei Käse vom Brett mit Weintrauben und Feigensenf

39,50 € pro Gast

Prüsse Burger Buffet

Salatbuffet

Cous Cous Salat mit Minze und Koriander

“Ceasar´s Salat” mit Pfeffer - Hühnchen, Parmesan und Butter Croutons

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 selbst 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 Chaving mit Sour Cream

Desserts

Cheese Cake

Brownies mit Vanillesauce und Schlagsahne

39,50 € pro Gast

Fingerfood Buffet I

Mini Wrap „Lemon Chicken“

Minisandwich mit Mohn - Frischkäse und Räucherlachs

Minifrühlingsrollen 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 29,50 €

Fingerfood Buffet II

Reispapier - Sommerröllchen mit Soja - Dip

Crostini mit rosa Roastbeef und Avocado creme

Mini Hähnchen Spieß in grüner Curry marinade

Maracuja gebeizter Lachs auf Blini mit Limonenkresse

Warm: rotes Thai Curry mit Garnelen und Ciabatta

10 Teile pro Gast 29,50 €

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

9,50 € pro Gast

Hochzeitstorte

Hausgebackenes Erdbeerherz mit Sahne

4,50 € pro Gast

