



Leuchtturm

Restaurant • Veranstaltungen • Catering

BANKETT- & CATERINGMAPPE





Inhalt

Durch Klicken auf einen blauen Link gelangen Sie direkt zu der jeweiligen Seite.

Das Mehr am See - der Leuchtturm Harburg im Überblick	Seite 03-05
Fingerfood – Arrangements	Seite 06
Fingerfood – Bestandteile	Seite 07-08
Buffetvorschläge	Seite 09-16
Menübestandteile	Seite 17-25
Mitternachtssnacks	Seite 26
Süßes & Leckerein	Seite 27-28
Getränkepauschalen	Seite 29-31
Getränke – Optionen	Seite 32
Getränke – Einzelpreise	Seite 33
Bankettweine	Seite 34
Dekorationen & Technik	Seite 35
Allgemeine Hinweise & FAQ´s	Seite 36-39
Programm	Seite 40
Partner Empfehlungen	Seite 41
Hotels in der Nähe	Seite 42
Catering	Seite 43





Das Mehr am See

Der Leuchtturm

„Wir sind ein Restaurant für jedermann, aber mit sehr hohen Qualitätsansprüchen“, mit diesen Worten bringt der Eigentümer und Küchenchef Frank Wiechern die Philosophie im Harburger Leuchtturm auf den Punkt. Der Leuchtturm an der Harburger Außenmühle ist ein gastronomisches Highlight, dessen Ausstrahlung weit über den Süderelberaum hinausreicht.

Die kreative hanseatisch-mediterrane Karte begeistert nicht nur die Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Auch die angebotenen Fleischspezialitäten sind von herausragender Qualität. Kreativität, Top-Frische sowie die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten sind die Basis für das Erfolgsrezept im Leuchtturm.

Die Lage

Das Restaurant Leuchtturm liegt direkt am Eingang des Harburger Stadtparks mit phantastischem Blick über die Außenmühle. Auf insgesamt 96 Hektar verteilen sich im Harburger Stadtpark die unterschiedlichsten Landschaften. Dichtbewaldete Hügel wechseln sich ab mit lichten Grasflächen, Teichen, Moorlandschaften und Blumenwiesen. Das Erlebnisbad MidSommerland liegt vis-à-vis dem Restaurant. Der Außenmühlenteich lädt außerdem zu ausgedehnten Tret- und Ruderboottouren ein.

Die Aussicht

Ganz egal, ob im À-la-carte-Restaurant, im teilbaren Saal, auf der Panorama-Terrasse oder vor dem Pavillon – aufgrund der exklusiven Lage des Harburger Leuchtturms genießen die Gäste überall einen erstklassigen Ausblick auf den Stadtpark und die Außenmühle.

Die Panorama-Terrasse

Die Panorama-Terrasse ist seeseitig gelegen und bietet bei schönem Wetter im Halbschatten der alten Bäume 120 Personen Platz.





Das Mehr am See

Das Restaurant

Warme Terracotta-Farben, ausgesuchtes Mobiliar und viel natürliches Licht sorgen im Restaurant für ein unaufdringliches mediterranes Flair. In der zum Restaurant hin offenen Showküche kann man Frank Wiechern und seinem Team bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter gucken. 95 Sitzplätze stehen im Restaurant zur Verfügung. Aufgrund der großen Nachfrage wird um Tischreservierung gebeten.

Die Weingrotte

Unter dem Restaurant befindet sich die Weingrotte. Dieses urige Gewölbe beherbergt nicht nur einige hundert Weinsorten, sondern wohl auch einen der außergewöhnlichsten Genusstempel der Stadt. Die Weingrotte wurde als exklusiver Veranstaltungsraum für bis zu 16 Personen konzipiert. Diese Top-Location verfügt über einen separaten Eingang sowie einen separaten Sanitärbereich. Die Exklusivität der Weingrotte wird durch einen Private-Service abgerundet.

Der Festsaal

Der große Veranstaltungsraum ist teilbar und bietet 30 bis 250 gesetzten Gästen bequem Platz. Die dazugehörige, aber separat abgetrennte Terrasse ermöglicht die Kombination aus gedeckter Tafel im Innenbereich sowie locker arrangierten Bistrotischen auf der Terrasse mit Seeblick. Der Festsaal wird für private und geschäftliche Veranstaltungen genutzt, wie:

Hochzeiten – Geburtstage – Konfirmationen – Taufen – sonstige private Feierlichkeiten
Betriebsfeste – Sommerfeste – Jubiläen – Weihnachtsfeiern – Präsentationen – Tagungen





Das Mehr am See

Das Catering

Höchste Qualitätsansprüche an Küche und Service erfüllt auch der Bereich Partyservice/Catering – vom romantischen Candle-Light-Dinner für zwei Personen bis hin zum großen Firmenevent mit spektakulärem Rahmenprogramm mit bis zu 2.000 Teilnehmern.

DAS RESTAURANT LEUCHTTURM IN STICHWORTEN:

- Restaurant mit 95 Sitzplätzen
- Festsaal (teilbar und mit eigener Terrasse am See) mit 30 bis 250 Sitzplätzen
- Große Panorama-Terrasse mit ca. 100 Plätzen
- Exklusive Weingrotte mit Private-Service für max. 16 Personen
- Außenpavillon mit Seeterrasse
- 4 Küchen
- 750 Personen Gesamtkapazität für geschlossene Veranstaltungen im gesamten Haus inkl. Außenanlagen
- Catering für bis zu 2.000 Personen





Fingerfood - Arrangements

Das Fingerfood wird auf kleinen Tellern oder in Mini-Gläschen angerichtet und kann nach beliebigem Geschmack von Ihren Gästen ausgewählt und im Stehen genossen werden. Die ausgewählten Bestandteile werden entweder in Buffetform aufgebaut oder auf Wunsch auch als „Flying-Buffet“ in mehreren Gängen von unserem geschulten Servicepersonal serviert.

FINGERFOOD – EMPFANG - parallel zum Aperitif beim Gäste-Empfang

2 Teile/Sorten pro Person - 7,80 € (6,55 € netto)

3 Teile/Sorten pro Person - 11,70 € (9,83 € netto)

5 Teile/Sorten pro Person - 15,50 € (13,03 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET S

Eine Suppe, vier Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert - 23,40 € (19,66 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET M

Eine Suppe, sechs Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert - 29,60 € (24,87 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET L

Eine Suppe, acht Fingerfood-Bestandteile, ein Dessert - 37,00 € (31,09 € netto)

FINGERFOOD – BUFFET XL

Eine Suppe, neun Fingerfood-Bestandteile, zwei Dessert - 43,20 € (36,30 € netto)





Fingerfood - Bestandteile

FINGERFOODSÜPPCHEN IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

- Weißes Tomatensüppchen mit Pesto
- Hummersüppchen mit Ciabatta-Crostini
- Steinpilz-Creme-Suppe mit Zitronen-Thymian
- Süßkartoffelsüppchen mit Kokos-Schaum (*vegan*)
- Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Kürbiskernöl
- Spargel-Creme-Suppe mit Pesto (*saisonal*)

KALTES FINGERFOOD

- Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“
auf Salat von grünem und weißem Spargel „Asiastyle“
- Kräuter-Jakobsmuschel „slow steamed“ auf Antipasti-Ratatouille-Salat
- Mediterraner Seafoodsalat auf Tomaten-Chili-Gurken-Salat
- Eismeer-Lachs-Forellen-Stücke mit Kräutern „slow&low“ gegart
auf Kartoffel-Pesto-Salat
- Rosa Kalbfleischtatar á la Vitello tonnato
mit Tuna-Limonen-Creme, Kapern und Parmesan
- Zartrosa Black Angus Beef-Hüft-Tranchen auf Coleslaw-Salat und Sauce Tartar
- Salat von Baby-Mozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum-Pesto
- CousCous-Salat mit Avocado-Mango-Tatar (*vegan*)





Fingerfood - Bestandteile

FINGERFOOD – WRAPS

Caesar-Salat mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce
Norweger-Lachs-Stücke mit Salat und Cocktail-Kräuter-Sauce
Tomate-Mozzarella mit Rucola und Basilikum-Pesto
Avocado, Römersalat und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

FINGERFOOD – CANAPÉS... Dinkel, Vollkorn und Sauerteig mit...

Rauchlachs und Sahne-Meerrettich
Graved Lachs und Honig-Senf-Dill-Dip
Feinem Matjestatar und Apfel, Schalotte und Dill
Eismeer-Shrimp-Cocktail
Zarte Beef-Hüft-Tranchen mit Sauce Tartar
Italienischem Landschinken und Oliven
Brie, Feigensenf und Nüssen
Avocadotatar mit gelbem Rettich

FINGERFOOD-DESSERT

Schokoladen-Brownies mit Vanille-Karamell-Sauce
Blaubeer-Tiramisu mit Biskuit und Amaretto
Orangen-Grießflammerie mit WaldmeistercremÉ
Mousse au Chocolat mit Kirschkompott
Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeerkompott
Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange, mit Rohrzucker gebrannt
Beeren Grütze mit Vanillesauce





Unsere Buffets

Buffet „Seerose“

Tomaten-Carpaccio unter Schalotten, Ingwer, Schnittlauch und gelbem Rettich
mit gereiftem Balsamico und Edel-Rapsöl mariniert

Rucola-Rote-Bete-Salat mit Pinienkernen und Balsamico-Dressing

Fjord-Lachs-Stücke auf Ofenfenchel mit Curry und Kräuter-Joghurt-Dip

Vitello tonnato – zartrosa Kalbfleisch-Tranchen mit Tuna-Limonen-Creme

Brotvariation mit Meersalz, Butter und Olivenöl

Spanferkel-Honig-Braten „slow&low“ gegart
auf Pilzrahm-Ragout mit Champignons und Steinpilzen

Ganze Zanderfilets mit Kräutern im Ofen gebacken an Hummersauce

Penne in Tomatensauce mit Parmesan und Pesto

Kartoffelgratin und Gemüse-Pfanne

Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane

Schokoladen-Brownies mit Vanille-Karamell-Sauce

Verschiedene Eiscreme im Gläschen

47,00 € pro Person (39,50 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Buffet „Seewind“

Mediterraner Landschinken an „dicken Oliven“ und Ciabatta-Crostinies
Zartrosa Kalbfleisch-Tranchen mediterran mit Tomaten-Oliven-Lauch-Tapenade
Seafood-Salat pikant mariniert an Antipasti-Gemüse
Edel-Fischstücke mit Parmesan und Pesto gebacken an Aioli
Hausgebackenes Ciabattabrot mit Meersalz und Olivenöl

Zartrosa Kalbstafelspitz an Pfefferrahmsauce
Nordmeer-Rotbarschfilets gekrättert „slow&low“ gegart
an Kräuter-Joghurt-Dip
Mediterran gebackene Ofenkartoffeln und buntes Gemüse

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
mit Rohrzucker gebrannt
Mousse au Chocolat mit Kirschkompott
Klassisches Tiramisu mit Amaretto

49,50 € pro Person (41,60 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Buffet „Seeufer“

Zartrosa Beef-Tranchen „kalt“ mit Olivenöl und gereiften Balsamico,
marinierten Tomaten, Schalotten, Oliven und Kräutern belegt
Hausgebeizter Graved Lachs an Sprossen-Zuckerschoten-Salat
mit Mango-Chili-Chutney

Black Tiger Garnelen auf Gemüse-CousCous „oriental style“ mit Avocado
Rote-Bete-Carpaccio „süß-sauer“ mariniert mit Ingwer, gelbem Rettich, Rucola
und Pilz-Antipasti

Frische Brotvariation mit Butter und Olivenöl

Black Angus Beef-Hüfte rosa gegart an Café de Paris-Rahmsauce
Kabeljaufilet mit Trüffel-Salsa gebacken und Doradenfilets vom Grill
an Hummersauce und Shrimp-Ragout
Gnocchi-Gemüse-Pfanne
Kräuter-Röstkartoffel und mediterranes Gemüse

Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane
Orangen-Grießflammerie-Torte mit frischen Beeren und Himbeersauce
Schokoladen-Brownies mit Vanille-Karamell-Sauce
Eistorte von Erdbeere, Vanille und Schokolade mit frischen Beeren, Schlagsahne
und zweierlei Fruchtsaucen

56,00 € pro Person (47,00 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

„Grillen mit Seeblick“

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan

Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl, gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“

Cantaloupe-Melonen-Gurken-Salat „spicy mariniert“

Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl und Kräuter-Gewürz-Butter

Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel und Truthahn am Grill gezupft mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip

Black Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“, Rostbrat- und Schinkenwurst
Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl

Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne mit Knoblauch-Gemüse-Stücke und mediterranen-Kräutern

Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne

Mediterran gebackene Ofenkartoffeln mit Sourcream

Dips: Ketchup, Senf und Aioli

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange

Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane

Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips, Vanille-, Himbeer- und Blaubeersauce

58,00 € pro Person (48,74 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Buffet „S(chn)eeflocke“

Zartrosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato mit Tuna-Limonen-Crème
an Ofenfenchel und Schmortomaten

Tranchen vom hausgebeizten Graved- und Rauchlachs
an Meerrettich und Cocktail-Dip

Black Tiger Garnelen auf orientalischen CousCous-Salat
mit Avocado und Pfirsich-Chutney

Rote Bete-Carpaccio pikant mariniert an Ziegenfrischkäse-Nocken
mit Honig und Thymian an frischen Feldsalat-Röschen

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Frische Brotvariation mit Olivenöl und Butter

Brust und Keule von der Bauernente an Orangen-Rotwein-Sauce

Eismeer-Lachsforellenfilet mit Trüffel-Kräuter-Schalotten-Haube „slow&low“
gegart an Currysauce

Apfel-Kirsch-Rotkohl, Kartoffelklöße mit Brösel-Butter
Rübchengemüse und Kartoffelgratin

Winterliche Crème brûlée, Blaubeer-Tiramisu

Zweierlei Schokoladen-Fondue von weißer und zartbitter Schokolade
mit Biskuitwürfeln, Ananas, Orange und Melone

49,50 € pro Person (41,60 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Seeluft-Menü-Bufferet

Servierte Vorspeise:

Suppe nach Wahl *

Am Tranchierwagen live aufgeschnitten:

Zartrosa Black Angus Roastbeef im Ganzen tranchiert mit Trüffel-Rahm-Sauce
Wildlachsseiten belegt mit Kräuter-Olivenöl-Schalotten-Knoblauch
im Ofen niedergesgart mit Aioli und Pesto
Kartoffelgratin, mediterran gebackene Ofenkartoffeln, Tagesgemüse
und Ratatouille-Gemüse „rustikal“

Vom Buffet:

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
Schokoladen-Brownies mit Vanille-Karamell-Sauce
Tiramisu von Blaubeeren mit Amaretto und Biskuit

52,00 € pro Person (43,70 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)

* Gern kann die Suppe auch gegen eine andere Vorspeise oder ein Vorspeisenbuffet ausgetauscht werden. Dies ist je nach Auswahl mit einem Aufpreis verbunden





Unsere Buffets

Spargel-Frühlings-Menü-Bufferet

Servierte Suppe:

Spargelcremesuppe
mit Nordmeer-Shrimps und Wildlachsstreifen

oder

mit feinen Rinderfiletstreifen

(Die Einlage muss einheitlich im Vorwege gewählt werden.)

Vom Buffet:

Frischer Spargel „satt“

Zartrosa Kalb-Steak-Hüfte am Buffet tranchiert

Kleine Kalbsnitzel mit Kräuterrührei

Heiderauchschenken und gekochter Hinterschenken

Gegrillte Heilbuttfilets in Zitronenbutter

Heidekartoffeln gekräutert

Sauce Hollandaise, Sauce Choron und geschmolzene Butter

Serviertes Dessert:

Mit Rohrzucker gebranntes Orangen-Grießflammerie

an unserem Waldmeister-Vanille-Rahmeis und flambierter Erdbeer-Grütze

57,00 € pro Person (47,90 € netto)

(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Buffets

Leuchtturm-Deluxe-Buffet

Frische Austern „Gerard Gillardeau – die wohl besten Austern Europas“ auf crushed Eis mit Zitrone und Chardonnay-Trauben-Vinaigrette
Feinstes Black Angus Beef-Steak-Tatar mit Kapern, Sardellen, Ei, Schnittlauch, Meersalz, Olivenöl, gereiftem Balsamico und Ciabatta-Crostinis
Sushi-Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi mit Ingwer, Wasabi, gelbem Rettich und Sojasauce
¼ Hummer und Langusten mit Mango-Cocktail-Sauce, Trüffel-Mayonnaise und Aioli
Seafood-Vorspeisen-Variation „kalt mariniert, gebeizt und geräuchert“ mit Kräuter-Jacobsmuschel, Garnelen, Seeteufel-Stücke, geräucherter Aal, Nordmeer-Lachs-Loin, Buttermakrele und Heilbutt
Rosa Hirschrücken-Tranchen und –Medaillons mit Café de Paris Buttercreme, frischen Beeren, Sauce Cumberland und Preiselbeer-Chutney

Am Buffet tranchiert:

Zartrosa Kalbsrücken unter Steinpilz-Morchel-Kräuterhaube an Trüffelrahmsauce
Nordsee Steinbutt, Doraden „royal“ und Heilbuttflets gekrättert und gegrillt an Hummersauce
Black Tiger Garnelen mit Curry-Limonen-Kokos-Ingwer-Sauce live aus dem Wok
Beilagen: Kartoffelgratin, Trüffelpasta, orientalischer CousCous mit Avocado, Antipasti-Gemüse, Spargel-Gemüse-Ragout

Französische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Leuchtturm Eisbombe mit Biskuit und Fruchtsauce
Zweierlei Schokoladenfondue „weiß&dunkel“ mit Fruchtstücken
Grießflammerie-Torte mit frischen Beeren
Schokoladen-Haselnuss-Törtchen mit Amaretto-Mandel-Zabaione

73,00 € pro Person (61,34 € netto)
(ab 30 Personen; Buffets nur bei Saalveranstaltungen buchbar)





Unsere Menübestandteile

Menü-Auswahl zum Zusammenstellen

Stellen Sie sich mit nachstehenden Komponenten gern Ihr individuelles Wunschmenü für Ihre Feierlichkeit zusammen. Nach individueller Absprache kann ein Menü auch in Form eines Menü-Bufferets (servierte Vorspeise/Suppe, Hauptgang in Buffetform, Dessert serviert oder in Buffetform) angeboten werden.

Suppen

7,90 € pro Person (6,64 € netto)

(gern auch vorab als servierte Suppe vor Ihrem Wunsch-Bufferet!)

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Pesto

Hummerschaumsuppe mit Schnittlauch und Ciabatta-Crostinis

Steinpilz-Creme-Suppe mit Tomatenwürfeln und Petersilie

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen und Eierstich

Curry-Zitronengras-Papaya-Suppe mit Garnele

Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

Spargel-Creme-Suppe mit Croûtons und Bärlauch-Pesto (*saisonal*)





Unsere Menübestandteile

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gemischter Salat von Antipasti-Gemüse, Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln und Tomaten mit Oliven, Parmesan, Kapernapfel und Rucola
9,90 € pro Person (8,32 € netto)

Tomaten-Carpaccio mit Schalotten, Ingwer, gelbem Rettich, Schnittlauch, Edel-Rapsöl, gereiftem Balsamico an Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto
11,00 € pro Person (9,24 € netto)

Rote Bete-Carpaccio „pikant mariniert“ an Avocadotatar mit karamellisiertem Ziegenkäse und Mango-Chili-Chutney
13,00 € pro Person (10,92 € netto)

Spargel-Gemüse-Salat mit Steinpilz-Risotto, Rucola und marinierten Sprossen
13,00 € pro Person (10,92 € netto)

Vitello tonnato – zartrosa Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonen-Sauce, Cherrytomaten, Parmesan und Frühlingslauch
13,50 € pro Person (11,34 € netto)

Hausgebeiztes Nordmeer-Lachsfilet an Zuckerschoten-Sprossen-Salat mit Kartoffel-Kräuter-Soufflé und Balsamico-Senf-Linsen
13,50 € pro Person (11,34 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vorspeisen und Zwischengerichte

Seafood-Spieß von Jakobsmuschel und Black Tiger Gamba
in Curry-Kräuterbutter gebraten auf Steinpilz-Risotto und Rote Bete-Sauce
16,00 € pro Person (13,45 € netto)

Seeteufel-Medallion mit Kräuter-Curry-Haube „slow&low“ gegart
auf Tomaten-Parmesan-Risotto mit Safran-Riesling-Sauce
15,50 € pro Person (13,03 € netto)

„Surf&Turf“ vom Black Angus-Beefsteak-Tatar und Black Tiger Gamba vom Grill
an Vollkornbrot mit Café de Paris Butter an Rote Bete-Zwiebelsprossen-Salat
16,00 € pro Person (13,45 € netto)

Black Angus Beef-Carpaccio mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade,
Olivenöl, gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Kräutern
16,00 € pro Person (13,45 € netto)

Eismeer-Lachsfilet mit Trüffel-Kräuterhaube „slow&low“ gegart
auf lauwarmen Spargel-Salat und Hummersauce
15,50 € pro Person (13,03 € netto)

„Surf&Turf“ Tuna und Lachs-Sashimi, Black Angus Beef-Steak-Tatar, pochiertes Ei
mit Blattspinat und Kaviar, gelbem Rettich, Avocado, Ingwer, Wasabi und Gamba
17,90 € pro Person (15,04 € netto)





Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte mit Fisch

Zanderfilet in Currybutter gebraten auf grünem Spargel mit Tomate, Schalotten und Kräutern an Steinpilz-Parmesan-Risotto und Hummersauce

25,00 € pro Person (21,01 € netto)

Kabeljau-Rückenfilet-Loin mit Kräuter, Tomaten und Parmesan im Ofen gebacken an Stein-Champignon-Gemüse mit Basilikum-Kartoffelpüree und Rote Bete-Sauce

25,00 € pro Person (21,01 € netto)

Eismeer-Lachsfilet unter Trüffel-Kräuter-Haube „slow&low“ gegart auf Antipasti-Gemüse mit Tomaten-Risotto und Kräuter-Joghurt-Sauce

26,00 € pro Person (21,85 € netto)

Seeteufelfilet in Kräuterbutter gebraten auf Pfannen-Spinat mit roten Zwiebeln und Tomaten an Safran-Riesling-Sauce und Trüffelpasta

29,50 € pro Person (24,79 € netto)

Wir haben auch Dorade, Saibling, Steinbutt, Tunfisch, Nordsee Seezunge, Lachsforelle, Pacific RedSnapper, Rotbarsch auf der Haut, Loup de Mar, Knurrhahn Bretagne, weißen oder schwarzen Heilbutt und vieles me(e)hr! Fragen Sie gern nach!





Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartrosa Schweinelendchen auf mediterranem Ratatouille
an Basilikum-Kartoffelpüree und Currysauce

22,00 € pro Person (18,49 € netto)

Französische Maispouardenbrust vom Grill auf Pilz-Gemüse-Pfanne
an Süßkartoffel- und Petersilienpüree mit Trüffelrahmsauce

24,00 € pro Person (20,17 € netto)

Brust und Keule von der Bauernente auf Orangensauce an Rotkohl,
Kartoffel-Klößen mit Brösel-Butter und Feldsalat

26,00 € pro Person (21,85 € netto)

Rinderrücken-Steak vom Black Angus Beef auf glasiertem Gemüse
an Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce

28,00 € pro Person (23,53 € netto)

„Surf&Turf“ vom Black Angus-Ochsen-Rinderfilet und Jakobsmuschel-Gamba-
Spieß, Feldsalat in Curry-French-Dressing und Panchetta, Gemüse aus dem Ofen,
Rosmarinkartoffeln mit Café de Paris Butter und Jus

39,00 € pro Person (32,77 € netto)

Wir haben auch Gerichte mit Kalbs- und Rinderfilet, Wild, Lamm und geschmorten Ochsenbäckchen!
Fragen Sie gern nach!





Unsere Menübestandteile

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

Wok-Spaghetti und Gemüse in Curry-Kokos-Ingwer-Limonen-Sauce
mit Parmesan und Basilikum-Pesto

13,50 € pro Person (11,35 € netto)

Kartoffel-Gemüse-Bratlinge
mit Pilz-Tomaten-Pfanne, Curry-French-Salat und Joghurt-Kräuter-Sauce

15,50 € pro Person (13,03 € netto)

Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit grünem Spargel, Tomate, Pilzen, Spinat,
Frühlingslauch und Avocado

15,50 € pro Person (13,03 € netto)

Rote Bete-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, gelbem Rettich, Avocado-Tatar,
Pilzen, grünem Spargel und Tomaten-Parmesan-Risotto

16,50 € pro Person (13,87 € netto)

Tomaten-Carpaccio mit Schalotten, Ingwer, gelbem Rettich, gereiftem Balsamico,
Edel-Rapsöl an Steinpilz-Risotto und Spinat

17,00 € pro Person (14,29 € netto)





Unsere Menübestandteile

Desserts

Hausgemachte Beerengrütze
mit Minz-Aroma
an Vanillesauce und -eis

9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Limonen-Quark-Mousse-Törtchen
und Waldmeisterrahmeis
auf Blaubeer-Kompott

9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Mousse au Chocolat
von Callebaut-Edelschokolade
an Mango-Apfel-Kompott
mit Blaubeer-Joghurt-Eis

9,90 € pro Person (8,32 € netto)

Tiramisu-Cremè-Schnitte
an Mango-Bananen-Kompott
mit Amarena-Kirsch-Eis

9,90 € pro Person (8,32 € netto)





Unsere Menübestandteile

Desserts

Schokoladen-Brownies
auf Vanille- und Karamellsauce
an Himbeer-Joghurt-Eis
9,90 € pro Person (8,32 € netto)

Wir haben auch
verschiedene Käsedesserts
und Eiscreme-Variationen!

Orangen-Grießflammerie
mit Rohrzucker gebrannt
auf Kirsch-Kompott
mit Buttermilch-Limonen-Eis
9,90 € pro Person (8,32 € netto)

Fragen Sie nach. Es lohnt sich!

Unsere Crème brûlée von Vanille,
Limone und Orange, mit Rohrzucker
gebrannt
und Passionsfruchtsorbet
9,90 € pro Person (8,32 € netto)





Unsere Menübestandteile

Vegane und Vegetarische Desserts

Blaubeer-Ragout
mit Orangen-Grieß-Crème
9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Sorbet
mit Fruchtsauce
9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Frische Erdbeeren
mit Kokos-Limonen-Creme
(saisonal)
9,90 € pro Person (8,32 € netto)

Obstplatte
mit verschiedenem Obst
9,90 € pro Person (8,32 € netto)

*Gern kann ein Teil dieser veganen oder
vegetarischen Desserts nach Absprache
mit in die Buffets eingebaut werden.*

Ananas-Minz-Salat
mit Himbeer-Mousseline
9,90 € pro Person (8,32 € netto)





Mitternachtssnacks

Käse-Variation mit Trauben, Nüssen, Feigensenf,
Butter und Brotvariation

10,50 € pro Person (8,82 € netto)

Italienischer Landschinken mit Oliven und Ciabattabrot

10,50 € pro Person (8,82 € netto)

Currywurst in der Porzellanschale mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot

9,00 € pro Person (7,56 € netto)

Zwei verschiedene Blechkuchen aus unserer Konditorei

8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Chili con carne, deftige Gulaschsuppe oder Kartoffel-Steinpilz-Suppe
mit Ciabattabrot

9,50 € pro Person (7,98 € netto)

Butterkuchen mit Guss oder Zucker

4,30 € pro Person (3,61€ netto)





Süßes und Leckereien

GEBÄCKAUSWAHL UND PETIT-FOURS

Hausgemachte Gebäckauswahl 5,50 € pro Person (4,62 € netto)

Hausgemachte Pralines und Petit-Fours 9,50 € pro Person (7,98 € netto)

KUCHEN- UND TORTENBUFFETS

(Preise gültig in Verbindung mit einem Menü oder Buffet)

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen-Sorten,
eine Torten-Sorte, inkl. Filterkaffee und Tee für 2 Stunden satt

15,90 € pro Person (13,36 € netto)

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen-Sorten, mehrere Torten-Sorten
(personenzahlabhängig), inkl. Filterkaffee und Tee für 2 Stunden satt

19,50 € pro Person (16,39 € netto)

LEUCHTTURM-HOCHZEITSTORTEN

Unsere Konditorei kreiert Ihnen eine ganz individuelle Hochzeitstorte nach Ihren
Wünschen und Vorstellungen.

Rund, quadratisch, mehrstöckig, schlicht in weiß gehalten, mit Fruchtfüllung
Oder Marzipan, aufwendige Verzierungen und selbstverständlich das Brautpaar –
es sind kaum Grenzen für Ihre Wünsche vorhanden!

ab 8,50 € pro Person! (7,14 € netto)

Preis je nach Individualität und Aufwand





Süßes und Leckereien

BLECHKUCHENAUSWAHL

(Auszüge - teilen Sie uns gern Ihren Lieblingskuchen mit)

Butterkuchen, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Himbeerkuchen, Käsekuchen, Käsekuchen mit Früchten (z.B. Mandarinen oder Blaubeeren), Erdbeerschnitte, Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

TORTENAUSWAHL

(Auszüge - teilen Sie uns gern Ihre Lieblingstorte mit)

Schokoladen-Torte
Sacher-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Lübecker-Marzipan-Torte
Erdbeer-Joghurt-Torte
Erdbeer-Quark-Torte
Erdbeer-Sahne-Torte
Himbeer-Mascarpone-Torte
Himbeer-Weiße-Schokolade-Torte
Passionsfrucht-Pfirsich-Torte
Birne-Helene-Schokoladen-Torte
Leuchtturm-Torte (mit Amarenakirschcreme)

Weiterhin bieten wir verschiedene, leckere Eistorten an - teilen Sie uns gern Ihre Wünsche mit!





Getränkeauswahl

Getränkepauschale A

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Teeauswahl

45,00 € pro Person (37,81 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

35,00 € pro Person (29,41 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränkeauswahl

Getränkepauschale B

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Teeauswahl

Digestifs:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks:

Gin, Vodka, Rum und Whiskey Longdrinks

55,00 € pro Person (46,22 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

45,00 € pro Person (37,81 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränkeauswahl

Getränkepauschale C

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass, Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Teeauswahl

Digestifs:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks:

Gin, Vodka, Rum und Whiskey Longdrinks

Cocktails:

4 alkoholhaltige Kukki-Cocktails aus der Flasche und 2 alkoholfreie Cocktails
(z.B. Sex on the Beach, El Presidente, Mule, Ladykiller / Ipanema, Safer Sex on the Beach)

59,90 € pro Person (41,93 € netto) / max. 10 Std. Gültigkeit

49,90 € pro Person (41,93 € netto) / max. 6 Std. Gültigkeit

Gern kann die Getränkepauschale im Vorwege für 6,00 € (brutto) pro Person je Stunde verlängert werden.





Getränke-Optionen

Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen

Champagner-Empfang (pro Glas)
11,00 € pro Person (9,24 € netto)

Champagner „Open-End“
38,00 € pro Person (31,93 € netto)

Begrüßungscocktail „Leuchtf Feuer“ (pro Glas)
(Prosecco, Limoncello-Zitronenlikör, Cranberrysaft)
7,50 € pro Person (6,30 € netto)

Begrüßungscocktail „Leuchtf Feuerchen“ (pro Glas)
(Ginger-Ale, Cranberry-Saft, Lime-Juice)
6,00 € pro Person (5,04 € netto)

HUGO (pro Glas)
(Vino Frizzante mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda und frischen Minzblättern)
8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Aperol-Spritz (pro Glas)
(Prosecco, Aperol, Soda und frische Orangen-Scheibe)
8,00 € pro Person (6,72 € netto)

Glühwein- und Punsch-Empfang (pro Person)
5,00 € pro Person (4,20 € netto)

Fritz Kola Sortiment lt. Liste anstatt Coca Cola
5,00 € Getränkepauschalen-Aufpreis pro Person (4,20 € netto)





Getränke-Einzelpreise

PROSECCO & CHAMPAGNER:

Il Celsole Prosecco Frizzante	0,1 l 6,00 € (5,04 € netto)	0,75 l 33,00 € (27,73 € netto)
Il Concerto Rosé, Vino Spumante	0,1 l 9,00 € (7,56 € netto)	
Lanson Champagner Black Label	0,1 l 12,50 € (10,50 € netto)	0,75 l 69,00 € (57,98 € netto)

BIER:

Stauder Premium Pilsener (vom Fass)	0,3 l 3,90 € (3,27 € netto)
Alsterwasser	0,3 l 3,90 € (3,27 € netto)
Stauder alkoholfrei	0,33 l 3,90 € (3,25 € netto)
Schneider Weisse Hefeweizenbier	0,5 l 5,50 € (4,62 € netto)

SOFTGETRÄNKE:

St. Michaelis Mineralwasser (auch still)	0,75 l 6,90 € (5,80 € netto)
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l 3,50 € (2,94 € netto)
fritz-kola Sortiment (im Restaurant)	0,33 l 4,00 € (3,36 € netto)
Orangen- und Apfelsaft, Saftschorlen	0,25 l 3,50 € (2,94 € netto)
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l 3,00 € (2,52 € netto)

HEIßGETRÄNKE:

Kaffee Tasse	2,90 € (2,44 €)
Kaffee Kanne	15,00 € (12,61 €)
Espresso	2,90 € (2,44 €)
Espresso, doppelt	4,90 € (4,12 €)
Cappuccino	3,90 € (3,28 €)
Latte Macchiato	4,90 € (4,12 €)
Milchschaum-Kaffee	4,90 € (4,12 €)
Heiße Schokolade	4,90 € (4,12 €)
Tee, versch. Sorten Becher	4,90 € (4,12 €)

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS:

Absolut Vodka 4 cl	5,00 € (4,20 €)
Baileys, Amaretto 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Ramazotti 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Averna 4 cl	3,50 € (2,94 €)
Martini 5 cl	3,50 € (2,94 €)
Fernet Branca, Sambuca, Kümmel 2 cl	2,50 € (2,10 €)
Malteser-, Jubiläums-, Linie Aquavit 2 cl	2,50 € (2,10 €)
Grappa 4 cl	ab 6,50 €
Longdrinks (mit 4 cl Spirituosenanteil)	9,00 € (7,56 €)





Bankettweine

Bankettweine

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

WEIßWEINE:

- 2017er Grauburgunder "Leuchtturm exklusiv", Waterkant, Rheinhessen 33,00 € (27,73 € netto)
- 2017er Grauburgunder, Villa Wolf, Pfalz -1L- 42,00 € (35,29 € netto)
- 2017er Riesling "Leuchtturm exklusiv", Waterkant, Rheinhessen 33,00 € (27,73 € netto)
- 2017er Riesling, Villa Wolf, Pfalz 28,00 € (23,53 € netto)
- 2016er Chardonnay, Schneider-Pfaffmann, Pfalz 32,00 € (26,89 € netto)
- 2017er Scheurebe - halbtrocken, Vinision, Rheinhessen 29,00 € (24,37 € netto)
- 2017er Salvador XII, Verdejo Blanco, Juan Salvador, Spanien 29,50 € (24,79 € netto)
- 2018er „Fusion – Das Cuvée“, Riesling-Sauvignon Blanc-Weißburgunder, Hofmann & Willems, Rheinhessen & Saar 33,00 € (27,73 € netto)
- 2017er Sauvignon Blanc, JJ de Wet & Son, Robertson, Südafrika 33,00 € (27,73 € netto)

ROSÉWEINE:

- 2017er Rosé "Leuchtturm exklusiv", Waterkant, Rheinhessen 33,00 € (27,73 € netto)
- 2016er Zinfandel Rosé 770 Miles, Central Valley, Kalifornien, USA 27,00 € (22,69 € netto)

ROTWEINE:

- 2015er Zweigelt pur, Stiegelmar, Burgenland, Österreich 29,00 € (24,37 € netto)
- 2017er Shiraz - Malbec, Callia, Argentinien 32,00 € (26,89 € netto)
- 2016er Montepulciano D´Abruzzo „Feudi D´Albe“, Italien 29,00 € (24,37 € netto)
- 2012er Oristan Reserva, Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien 33,00 € (27,73 € netto)
- 2016er Gran Maestro Appassimento Rosso Puglia, Apulien, Italien (kleiner Amarone) 32,00 € (26,89 € netto)
- 2017er Barbera Appassimento DOC, Piemont, Cantina Can Silvestro, Italien 34,00 € (28,57 € netto)





Dekoration & Technik

DEKORATION & AUSSTATTUNG:

(Für eine professionelle Tisch- und/oder Raumdekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur - Blumen Kaiser, Tel. 040-70 20 570, www.blumen-kaiser.de)

Tischdekoration á la Leuchtturm (z.B. Holzschalen mit Sand, Muscheln, Teelichter, Rosenköpfe in Minivasen und Dekosteine, Farbe wählbar)	9,50 € / je 4 Pers. (7,98 € netto)
Bunt eingefaltete Duni- Serviette (Farbe nach Absprache)	0,50 € / pro Person. (0,42 € netto)
Duni-Tischband (Farbe nach Absprache)	0,50 € / pro Person. (0,42 € netto)
Weißer Stretchhussen für Stehtische	9,00 € / Stk. (7,56 € netto)
Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	6,50 € / Stk. (5,46 € netto)
Menü- & Getränkekarten	2,90 € / Stk. (2,44 € netto)
Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel (nur bis 40 Personen)	1,00 € / Stk. (0,84 € netto)
Tischkarten mit Namensliste	4,50 € / Stk. (3,78 € netto)
A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei	45,00 € / Stk. (37,82 € netto)

LICHT-INSZENIERUNGEN (INDOOR & OUTDOOR):

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)	89,50 € / Stk. (75,21 € netto)
LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales	19,50 € / Stk. (16,39 € netto)
Fackel inkl. Lampenöl für ca. 5-6 Std.	7,50 € / Stk. (6,30 € netto)
Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.	89,50 € / Stk. (75,21 € netto)

TECHNIK:

Beschallungsanlage	ab 175,00 € (147,06 € netto)
Mobile Anlage (beispielsweise für die Trauung oder Reden)	75,00 € (63,03 € netto)
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 € (100,84 € netto)
Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm	120,00 € (100,84 € netto)
Leinwand, 196 x 147 cm	75,00 € (63,03 € netto)
Flipchart inkl. Papier	23,80 € (20,00 € netto)
Pinnwand / Metaplanwand	35,00 € (29,41 € netto)





Allgemeine Hinweise

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs sowie einer Getränkepauschale sind sämtliche Kosten für Raummiete, hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Tischwäsche, Reinigung und Beratung enthalten.

Unsere Getränkepauschalen sind für einen zeitlichen Rahmen von bis zu 6 bzw. 10 Stunden ausgelegt – eventuelle Verlängerungen sind gegen Aufpreis möglich.

Kinderberechnung

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet
- ab 6 Jahren werden 50% berechnet

- bis einschl. 5 Jahre beim Buffet ohne Berechnung / beim Menü wird das Essen (Tellergericht oder Kindermenü) je Kind berechnet und die Getränke sind weiterhin kostenfrei

Für die Bereitstellung des **ganzen Festsaales (Saal1 und Saal2 zusammen = Saal gesamt)** ist ein gastronomischer Mindestumsatz von 9.500,00 € (7.983,19 € netto) an Freitagen bzw. 12.000,00 € (10.084,03 € netto) an Samstagen in den Monaten Mai bis September erforderlich. Außerhalb dieses Zeitraumes wird der ganze Festsaal nach individueller Absprache auch bei einem geringeren Veranstaltungsumsatz zur Verfügung gestellt.

Bei geplanten Veranstaltungen mit mehr als 250 Personen stellen wir nach individueller Absprache gern unser gesamtes Haus inkl. der Außenbereiche zur Verfügung - bitte fragen Sie nach den jeweiligen Mindestumsätzen.





F&A

Regeln & Informationen führen zu Klarheit & Transparenz: Klarheit und Transparenz sind eines der Fundamente bei der Planung einer Veranstaltung. Daher haben wir Ihnen hier eine umfangreiche Sammlung an Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt. Denn wir möchten nicht, dass eine unserer „Regelungen“ Sie am Tag selbst „überrascht“ und somit eventuell einen negativen Einfluss auf Ihre Feier hat!

Startzeiten: Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten, etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Buffetdauer: Unsere Buffets bleiben - je nach Gästeanzahl - ca. 1,5-2,5 Std. aufgebaut und werden in dieser Zeit nachgelegt.

Buffets unter 30 Personen: Die angebotenen Buffets bieten wir für Gruppen von 10-29 Personen auch als Tischbuffet an - hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 5,00 € pro Person.

Speisemitnahme: Die restlichen Speisen können des Buffets können nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und der Leuchtturm hier für die Qualität der Speisen haftet.

Teller-/Korkgeld: Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 3,50 € pro Gast.

Verlängerungsstunden/Getränkepauschalen: Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für Raummiete, Personal, Energiekosten etc. je Std. berechnet. Es gelten folgende Pauschalen je Stunde: 500,00 € ganzer Festsaal / 300,00 € für eine Saalhälfte / 200,00 € für die Weingrotte bzw. Veranstaltungen im Restaurant - der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.





FA2

Start der Getränkepauschale: Diese starten mit dem Eintreffen der Gäste bzw. mit dem Empfang. Bei Trauungen werden die Getränke bis zum Empfang nach Verzehr berechnet.

Dekorationen: Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen und wir Ihnen bei Buchung die Vorbereitungszeit mit 2 Stunden vor dem Feierbeginn zusagen können. Wir empfehlen unseren Hausdekorateur: **Blumen Kaiser, Tel. 040-70 20 570, www.blumen-kaiser.de**

Nach der Feier: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssten, sofern dies nicht explizit anders vereinbart wird. In jedem Fall müssen jedoch alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründe am Ende der Feier mitgenommen werden.

Trauungen: Gern können Sie sich bei uns im Hause oder auf der Terrasse/Rasenfläche durch einen Standesbeamten oder einen freien Trauredner trauen lassen. Termine für die standesamtliche Trauung erhalten Sie beim Standesamt Harburg. (Herr Jacobeit, Tel. 040-42 871 - 34 68) Empfehlungen für freie Trauredner finden Sie unter unseren Partnerempfehlungen ein paar Seiten weiter. Für Trauungen fällt eine Aufwandspauschale (*Personal, Mobiliar etc.*) von 200,00 € an.

Probeessen: Nach erfolgter Buchung Ihrer Veranstaltung besteht die Möglichkeit bei einem Probeessen die ausgewählten Speisen auszugsweise zu probieren und die Weine auszuwählen. Dieses Probeessen bieten wir für Veranstaltungen ab 50 vollzahlenden Gästen für die Gastgeber (2 Personen) an. Dies gilt jedoch nicht für Sonderangebote. Bitte beachten Sie, dass während des Probeessens keine weiteren inhaltlichen Veranstaltungsabsprachen durchgeführt werden können - hierfür steht Ihnen unser Veranstaltungsmanagement gern bei einem separaten Termin zur Verfügung.

Teich & schwimmende Gegenstände: Aus Rücksicht auf die Tier- und Umwelt ist es nicht gestattet, schwimmende Gegenstände (Schwimmkerzen etc.) auf der Außenmühle zu verwenden.





F&A

Raummiete: Bei Buchung eines Menüs/Buffets und einem Getränkeverzehr ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten.

Lautstärke: Während der Restaurantöffnung bis ca. 22:00 Uhr muss die Lautstärke bis 60db eingehalten werden. Danach ist eine Lautstärke von 80-90db erlaubt. Dies gilt auch für Moderatoren, Bands und Bass-Schall.

Kinderbetreuung: Eltern sind während des Aufenthaltes bei einer Veranstaltung für die Beaufsichtigung ihrer Kinder verantwortlich. Damit sich die bei Ihrer Feierlichkeit anwesenden Eltern auf die Feier konzentrieren können, raten wir Ihnen ab 10 Kindern zu einer organisierten Kinderbetreuung - dies beugt etwaigen Verletzungen der Kinder und Beschädigungen unserer Einrichtungsgegenstände vor. Alternativ können Sie uns auch einen Ansprechpartner für die Kinder am Abend nennen. Bitte verstehen Sie diesen Hinweis nicht als kinderunfreundlich – leider haben wir entsprechend häufige Erfahrungen mit unbeaufsichtigten Kinder bei Feierlichkeiten in unserem Hause gemacht.

Gern vermitteln wir Ihnen einen Kontakt zu einer professionellen Kinderbetreuerin.

Lagerfeuer: Die Lagerfeuer-Zeremonie ist nur nach Absprache mit unserem Veranstaltungsleiter möglich. Für die Durchführung ist zu beachten, dass nur Teelichter auf einer entsprechenden Unterlage verwendet werden können, damit Böden, Mobiliar etc. nicht verschmutzt werden.

Feuerwerk: Feuerwerke sind an dem Außenmühlenteich auf Grund des Naturschutzes und Rücksicht auf die Tiere nicht mehr gestattet. Die Stadt Hamburg erteilt somit auch keine Genehmigungen an professionelle Pyrotechniker. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen – hiervon ausgenommen sind ausgewiesene Ganzjahres-Feuerwerke.

Luftballons: Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Gern übermitteln wir Ihnen die entsprechenden Kontaktdaten und Informationen für den Antrag.





DJ & Rahmenprogramm

DISCJOCKEY

Professioneller DJ inkl. Beschallungsanlage sowie soundgesteuerter LED-Licht- und Laserbar, 9 Std. Verlängerungsstunde nach Absprache im Vorwege

850,00 € (714,29 € netto)

Wir verfügen über einen DJ-Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die wir für Ihre Veranstaltung buchen können. Die angebotene Pauschale ist zeitlich so kalkuliert, dass der DJ zum „Dessert“ kommt und dann bis zum Ende der Veranstaltung für Sie Musik spielt. Bis zum Eintreffen des DJ's wird Hintergrundmusik gespielt. Wenn der DJ ab Veranstaltungsbeginn anwesend sein soll, müssen entsprechende Verlängerungsstunden gebucht werden.

RAHMENPROGRAMM

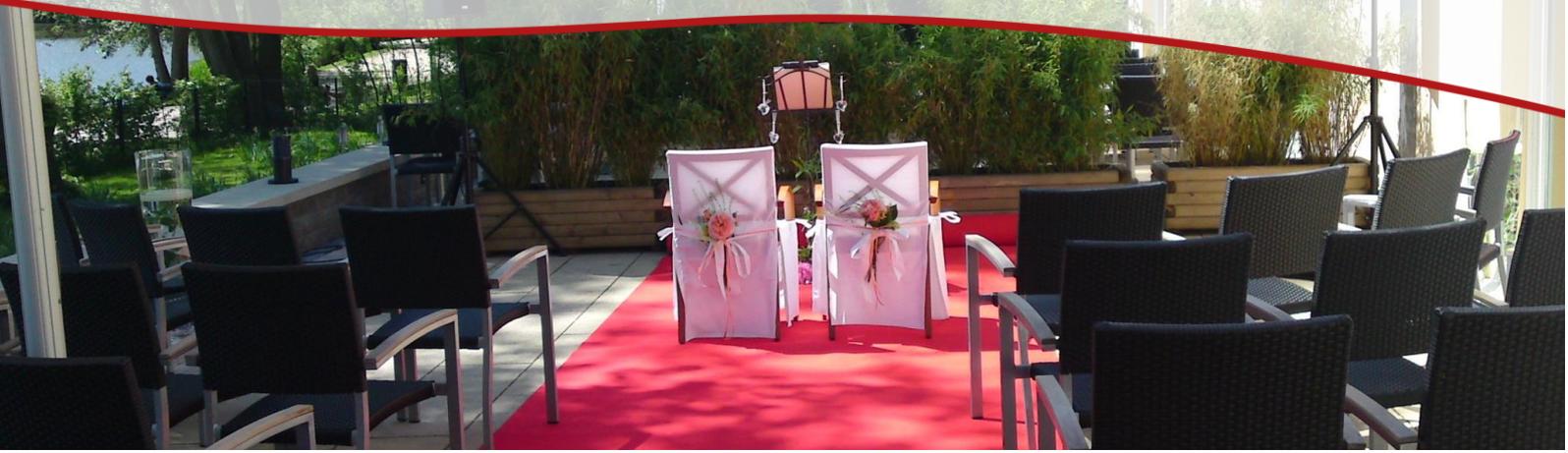
Neben den DJ-Buchungen oder auch Band-Empfehlungen können wir Ihnen gern mit weiteren Entertainmentideen für Ihre Feier behilflich sein.

Zusammen mit Teamgeist planen wir Teambuilding-Aktionen oder andere erlebnisreiche Gruppenevents indoor und outdoor.

Somit gestalten Sie Ihre Meetings, Tagungen aber auch Ihre Sommerfeste und Weihnachtsfeiern abwechslungsreicher und einzigartig.

Fragen Sie uns gern nach unserem Katalog mit zahlreichen Vorschlägen!





Partner-Empfehlungen

Blumen Kaiser - unser Hausdekorateur:

Tel. 0 40 - 70 20 570 - www.blumen-kaiser.de

Niels Kreller - Ihr Fotograf:

Tel. 0151-40 40 70 21 - www.harburg-fotograf.de

Hauke Gilbert - Ihr Fotograf:

Tel. 0 41 83 - 34 03 - www.haukegilbert.com

Ansgar Langmack - Spezialist für Hochzeitsvideos:

Tel. 0 41 81 - 60 16 266 - www.langmack-vp.de

Carina Häusler – Ihre Fotografin und Hair & Makeup Artist

Tel. - 0174 - 31 11 741 - www.carinahaeusler.de/

Limo XXL - Ihr Limousinenservice für einen exklusiven Auftritt:

Tel. 0 41 85 - 80 98 28 - www.limo-xxl.de

Exklusive Kutschfahrten Britta Alpers - Für Ihre romantische Kutschfahrt:

Tel. 0 41 75 - 10 66 - www.exklusive-kutschfahrten.de/index.htm

FREIE TRAUREDNER –

Die Alternative für eine standesamtliche Trauungszeremonie:

Volker Dymel, Tel. 04101 - 376 41 49, www.freier-hochzeitsredner.de

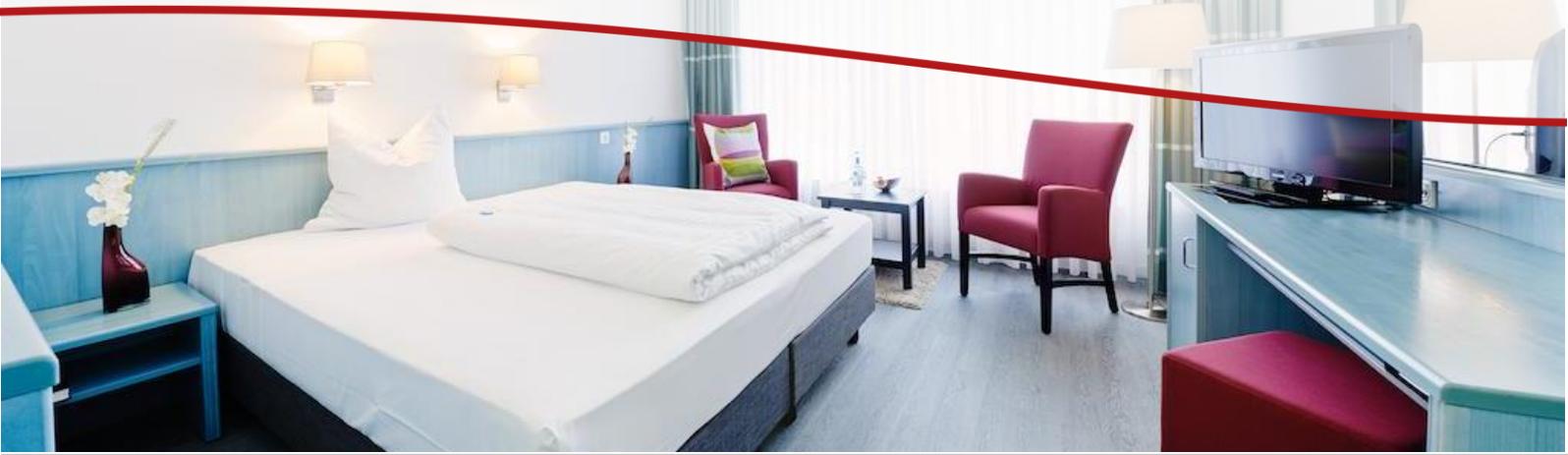
(zusätzlich Musikalische Untermalung möglich)

Imke Klie, Tel. 0 40 - 23 89 83 68, www.imkeklie.de

Sabine Zimmermann, Tel. 0 40 - 70 10 57 34, www.weltliche-trauungen.de

Anna Held, Tel. 0 40 - 67 99 91 34, www.zeremonien-hamburg.de





Hotels in der Nähe

Hotel Panorama Hamburg-Harburg ****

Harburger Ring 8-10, 21073 Hamburg
Tel.: 040 - 766 95-0 / info@panorama-harburg.de
www.panorama-harburg.de

1,4 km / 99 Zimmer

B&B Hotel Hamburg-Harburg

Theodor-Yorck Str.-1 (Navi: Karnapp 34), 21079 Hamburg
Tel.: 040 - 320 82 60 / hamburg-harburg@hotelbb.com
www.hotelbb.de/de/hamburg-harburg

2,0 km / 100 Zimmer

Hotel Süderelbe Garni

Großer Schippsee 29, 21073 Hamburg
Tel.: 040 - 767 36 40 / info@hotel-suederelbe.de
www.hotel-suederelbe.de

2,1 km / 21 Zimmer

Hotel Heimfeld ***

Heimfelder Straße 91-93, 21075 Hamburg
Tel.: 040 - 790 67 97 / info@hotelheimfeld.de
www.hotelheimfeld.de

4,0 km / 30 Zimmer

Privathotel Lindtner Hamburg *****

Heimfelder Straße 123, 21075 Hamburg
Tel.: 040 - 79 00 90 / info@lindtner.com
www.lindtner.com

4,2 km / 128 Zimmer

Auszeit Garni Hotel Hamburg

Bauernweide 11, 21149 Hamburg
Tel.: 040 - 70 20 40 / post@auszeit-hh.de
www.auszeit-hh.de

11,4 km / 29 Zimmer





Caterings

BUFFETS:

Für Ihr Catering in den eigenen Räumlichkeiten oder einer Off-Location liefern wir Ihnen gern eines der vorher genannten Buffets oder Fingerfood-Arrangements. In dem genannten Preis ist die Anlieferung und Abholung im Umkreis von 15 km enthalten. Gern erstellen wir Ihnen auch einen individuellen Speisenvorschlag nach Ihren speziellen Wünschen.

Folgende Zusatzleistungen bieten wir optional an:

Equipmentpauschale (Geschirr, Besteck etc.)	ab 4,50 € (3,78 € netto)
Servicemitarbeiter, Berechnung je Std.	25,00 € (21,01 € netto)
Barkeeper, Berechnung je Std.	27,50 € (23,11 € netto)
Buffet-/Kochpersonal, Berechnung je Std.	29,50 € (24,79 € netto)
Veranstaltungsleiter, Berechnung je Std.	34,50 € (28,99 € netto)

Diese Personalsätze gelten ab einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.

MENÜS & FULL-SERVICE-CATERING:

Für ein serviertes Menü erstellen wir Ihnen nach vorheriger Detailabsprache ein individuelles Angebot, da ein Menü vor Ort final zubereitet werden muss, hierfür entsprechendes Küchenequipment vor Ort benötigt wird und weitere Kostenfaktoren berücksichtigt werden müssen.

Auf Wunsch bieten wir hierfür unseren Komplettservice inklusive notwendiges Mobiliar, Dekoration, Inszenierung etc. an.

