



Kultur Palast



BANKETTBRÖSCHÜRE

Informationen für eine gelungene Feier



Kultur Palast

Herzlich Willkommen im Kultur Palast Hamburg



Ihr Event & unser Know-How

Sie suchen eine Räumlichkeit für Ihre Feier, einen guten Caterer oder das Programmhilichlight für Ihr nächstes Event? Kein Problem! Wir bieten einen Ort mit vielen Möglichkeiten. Ganz nach Ihren Wünschen arrangieren wir Ihre Hochzeitsfeier, Gala oder Bankett und sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

- ✓ Zentrale Lage und gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel
- ✓ Geburtstage, Weihnachts- und Familienfeiern oder Jubiläen, etc.
Unsere Räumlichkeiten sind „dehnbar“ und passen sich Ihren Vorstellungen an
- ✓ Professionelles Catering aus unserem Restaurant „Palastkueche“, individuell auf Ihren Veranstaltungscharakter ausgerichtet
- ✓ Big Entertainment – begeistern Sie Ihre Gäste mit Show-Einlagen aus dem vielfältigen Programm des Kultur Palast Hamburg

Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de
Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77



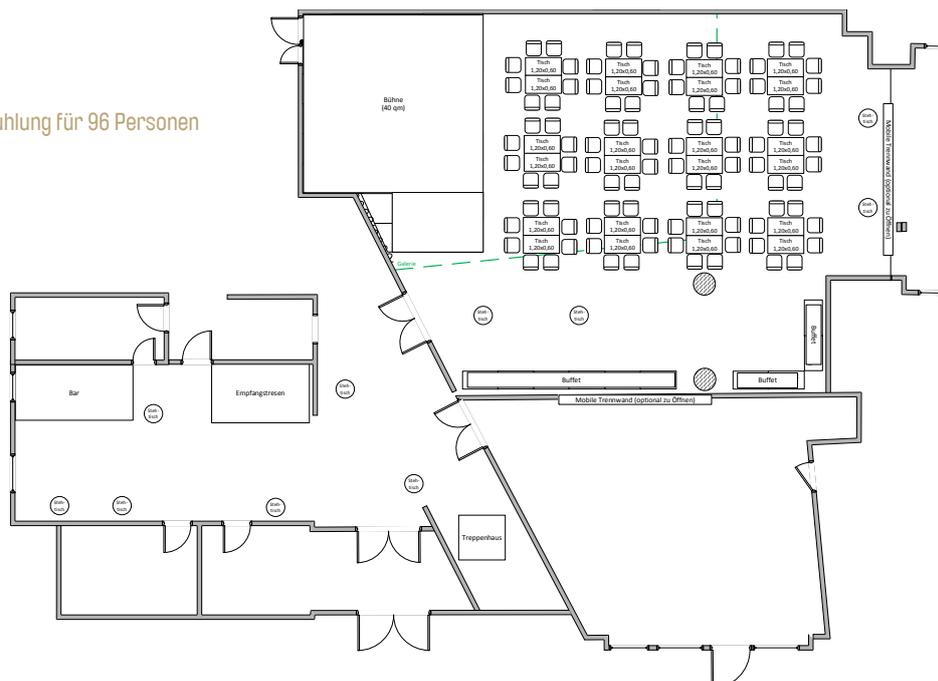
Kronensaal

Der Kronensaal ist das Herzstück des Kultur Palast Hamburg und mit 215 m² und acht Meter hohe Decken der größte Raum im Haus. Er eignet sich bestens für Ihre Hochzeiten, Banketts oder größere Partys und fasst mit der Raumerweiterung zum Studio 1 und der Pumphalle bis zu 280 Personen. Auf dem verlegten Schwingboden lässt sich das Tanzbein besonders gut schwingen. Grundsätzlich ist eine flexible Möblierung möglich: U-Tafeln, 8er Tische (quadratisch) oder lange Tafeln.

Der Saal besitzt eine Bühne mit Profi-Technikausstattung.



Bestuhlung für 96 Personen



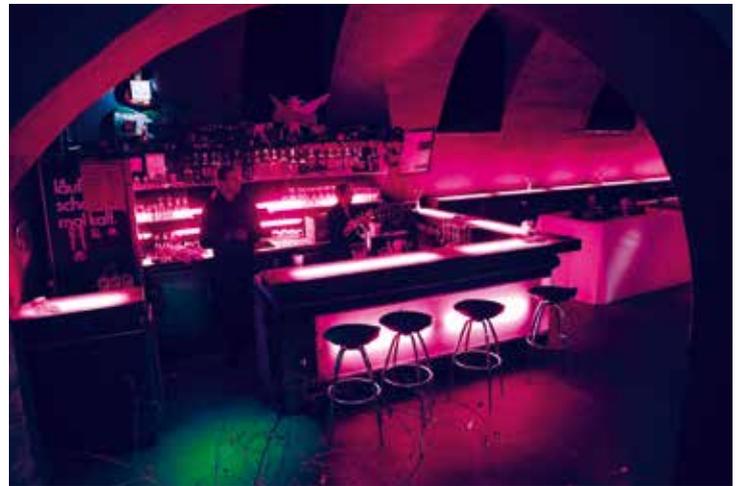


Kultur Palast

Bambi galore

Neben den hier regelmäßig stattfindenden Live-Konzerten, eignet sich das Bambi galore auch hervorragend zum Feiern. Der ehemalige Wasserbunker im Kellergeschoss des Kultur Palast Hamburg mit seiner charakteristischen Gewölbestruktur und den dicken Betonwänden macht Ihre Party zu etwas Besonderem. 110 m² optional mit Bühne (16 m²). Bartresen, sehr guter Schallschutz, Licht- und Tontechnik für Live- und DJ-Auftritte. Mit bis zu 150 Personen lässt es sich hier bestens feiern.

Das Bambi galore ist immer lange im Voraus ausgebucht, daher ist eine frühzeitige Buchung empfehlenswert.



Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de
Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77



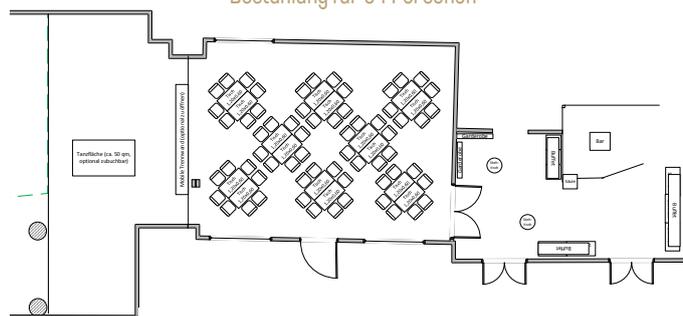
Pumphalle

Die ehemalige Pumpenhalle des Wasserwerks verbindet industriellen Charakter mit modernen Akzenten. Der denkmalgeschützte Kranheber unter der Decke gibt dem lichtdurchfluteten Raum mit seinen großzügigen Fenstern und dem hellen Parkettboden einen besonderen Charme.

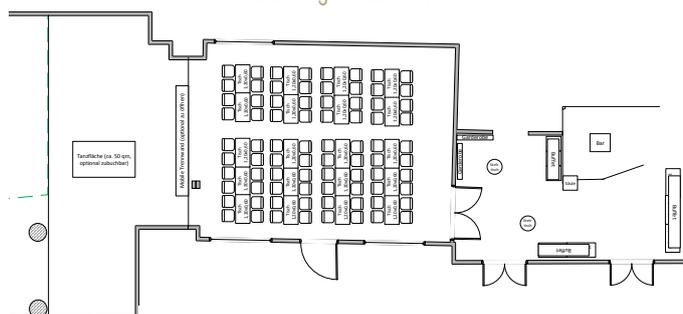
An langen Tafeln kann eine Anzahl von 80 Personen auf rund 88 m² gefasst werden. Für etwas größere Gesellschaften besteht einerseits die Möglichkeit die großen Türen zum angrenzenden Foyer mit integrierter Bar zu öffnen, oder andererseits die Trennwand zum großen Saal und hiervon entweder einen Teil oder die gesamte Fläche mit zu nutzen.



Bestuhlung für 64 Personen



Bestuhlung für 80 Personen





Kultur Palast

Palastkueche

Die Palastkueche serviert Ihnen täglich frische und schmackhafte Gerichte. Genießen Sie in unserem gemütlichen Ambiente Ihre Feier und lassen Sie sich von unserem erfahrenen, hoch motiviertem Gastroteam verwöhnen. Gerne erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen, oder bieten Ihnen ein umfassendes Catering.

Spielt das Wetter mit, lockt von Mai bis September die Sommerterasse der Palastkueche unter den schönen alten Bäumen.



PALAST  **KUECHE**
RESTAURANT BAR & CAFE



Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg
Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de
Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77



Kultur Palast

PALASTKUECHENBUFFET

Gemischte Blattsalate mit dreierlei hausgemachten Dressings
Gegrilltes Gemüse mit Sonnenblumenkernen & Gartenkresse
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Mozzarella
Gurkensalat mit Schmand und Leinsamen
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Blumenkohl-Erdnussuppe
mit Croûtons und Petersilienpesto



Schweinebraten mit einer kräftigen Zwiebelsauce
Auf der Haut gebratener Seehecht auf Rahmwirsing
Pilzravioli mit Blattspinat und gerösteten Mandeln
Petersilienkartoffeln, Kroketten und buntes Gemüse der Saison



Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Himbeersauce

Preis: 29,50 Euro pro Person

NORDDEUTSCHES BUFFET

Gemischte Blattsalate mit dreierlei hausgemachten Dressings
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffelsalat
Burgunder Schinken vom Susländer Schwein
Hamburger Rauchfischkiste mit Meerrettich
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck & Schnibbelwurst



Geschmorte Ochsenbacke mit Pastinaken
Hamburger Pannfisch mit Spinat und körniger Senfsauce
Grünkernfrikadellen auf Wirsinggemüse
Petersilien- und Röstkartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelcrumble mit Tonkabohnenschmand

Preis: 32,50 Euro pro Person



Kultur Palast

MEDITERRANES BUFFET

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Grana Padano
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren & Champignons
Panzanella mit knackigen Tomaten, Basilikum und roten Zwiebeln
Italienischer Meeresfrüchtesalat „alla Nonna“ mit Miesmuscheln, Tintenfisch & Garnelen
Pollo Tonnato mit einer feinen Thunfischcrème
gemischter Brotkorb mit Oliven- & Tomatenbaguette, Ciabatta & Focaccia – dazu passend
eine Oliventapenade und Tomatenbutter



Minestrone mit fein geriebenem Parmesan



Schweinefilet mit Salbei & Speckmantel auf einem Bohnencassulet
Gebratenes Doradenfilet auf bunten Rüben
Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat
dazu servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und ein feines Kräuterrisotto



Panna Cotta mit Espressokirschen
Tiramisu

Preis: 36,50 Euro pro Person

SCHLEMMERBUFFET

Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen und dreierlei hausgemachten Dressings
Gegrillte Aubergine mit Zwiebelconfit
Panzanella (italienischer Brotsalat)
Rosa Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich
Mangosalat mit Burrata und Chili
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Ochsenchwanzsuppe mit getrüffeltem Celestine



Am Buffet für Sie tranchiert:
im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Gegrilltes Doradenfilet an feinen Zuckerschoten
Karotten-Cashew-Curry
Kartoffelgratin, Basmatireis, Kartoffel-Waldpilzraut und buntes Gemüse der Saison



Crème Brûlée
Passionsfrucht-Kokoscreme



Internationale Käseauswahl mit Feigensenf & Staudensellerie

Preis: 48,00 Euro pro Person

Kultur Palast Hamburg | Öjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de
Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77



Kultur Palast

VEGETARISCHES BUFFET

Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhre & Champignon
Salat von Belugalinsen mit Estragon
lauwarmer Dinkelsalat mit Radicchio und karamellisierten Kernen
gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Karotten-Ingwer-Suppe mit Sesamtofu



Krautwickel mit Maronen & Cranberrysauce
Grünkernfrikadelle mit Schwarzwurzeln und Jus mit Schmorzwiebeln
Kartoffel-Pilz-Gulasch
Gefüllter Fenchel mit Blumenkohlreis
Kartoffel-Spargel-Gratin



Obstsalat
Grießflammerie mit Himbeersauce
Apfelcrumble

Preis: 29,50 Euro pro Person

BBQ-STANDARD

Blatt- & Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Toppings und Hausdressing
Nudel- & Kartoffelsalat
Gemischter Brotkorb



Salzbrenner Brat- & Schinkenwurst
würzige Puten- & Schweinenackensteaks dazu Senf, Ketchup & BBQ-Sauce



Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce



Preis: 29,50 Euro pro Person



Kultur Palast

AMERICAN BBQ

Coleslaw
Cesar Salad
Mashed potato Salad
American Macaroni Salad
Cornbread (Maisbrot)



Corn Dogs
Burger zum „selbst belegen“
mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und krossem Bacon
würzig marinierte Huftsteaks
Pulled Pork & Chicken Jerk
dazu geröstete Maiskolben & Baked Potatoes mit Sour Cream
sowie eine BBQ-, sweet Chili- und klassische Burgersauce



Banana-chocolate fudge
New York Cheesecake im Glas
gegrillte Wassermelone mit Ahornsirup



Preis: 45,00 Euro pro Person

BBQ-TISCHBUFFET BZW. FINGERFOOD

Gruß aus der Küche:
geeistes Erbsen-Minz-Süppchen



Spieß von Tomate & Mozzarella mit „Pesto Speciale“
Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven & Rucola



Pulled Turkey im „Hausbrot-Bun“ dazu Cole Slaw & hausgemachte BBQ-Sauce
Nuggets von der Weißwurst auf einem Speck-Kartoffel-Salat mit süßem Senf
gebratene Merguez auf Cous Cous-Salat mit frischer Minze & Zitrone
Pimientos de Padron mit grobem Meersalz auf einem würzigen Tomatensugo
Quinoa-Bratling auf mediterranem Gemüse
Gebakener Feta auf einem Rucolabett mit Oliventapenade



Sommerlicher Obstsalat
Gebratene Wassermelone mit dunklem Balsamico
Rote Grütze mit Soyajoghurt



Preis: 34,50 Euro pro Person



Kultur Palast

FINGERFOOD

Überraschen Sie Ihre Gäste bei Ihrer Feier doch mit einer kleinen Fingerfoodauswahl zur Begrüßung oder aber auch als vollwertiges Buffet!

Ob kalt, warm oder süß – hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

Kaltes Fingerfood:	EUR / Stück
• Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen	2,80
• Gazpacho Andaluz	2,80
• Bunte Blattsalate im Glas mit einem Kernmix & Hausdressing	2,30
• Roastbeefröllchen mit Gewürzgurke und Remoulade	3,20
• Tomate-Mozzarella am Spieß	2,20
• Antipasti im Glas mit Pesto und Parmesan	2,80
• Ziegenkäsecreme mit Pumpernickel-Walnuss-Crumble	3,20
• Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	3,50
• Räucherlachscrepe mit Kräuterschmand	2,90
• Matjes-Tatar mit Apfel und Radieschen	2,70
• Bratkartoffelsalat im Glas mit gebeiztem Pollak	2,70
• Ceviche vom Kabeljau im Glas	3,20
• Shrimpscocktail mit Currycreme	3,50
• Lachstatar mit Sesamcreme	3,20
• Vegetarisches Sushi (Maki & Nigiri)	3,80
• Lauwarmer Pilzsalat mit Brunnenkresse	3,20
Warmes Fingerfood:	
• Pflaumen im Speckmantel	2,10
• Cous Cous mit Koriander und gebratener Chiligarnele	3,80
• Rosmarin-Speckkartoffel mit Ajoli	2,90
• Mini Pulled Turkey slider mit coleslaw	3,20
• Mini Frikadellen mit pikanter Tomatensoße	2,90
• Satespieße vom Huhn mit Erdnuss-Chili-Soße	3,20
• Gemüse Quiche mit Schmand	2,90
• Gemüse Cous Cous mit gebratener Merguez & Soja-Minz-Joghurt	3,80
• Currywurst im Glas	3,20
• Kräuterrisotto mit konfierter Tomate	3,20
• Pulpo auf Tomaten-Fenchel Raout	3,80
• Falaffel mit Minzjoghurt	2,30



Kultur Palast

FINGERFOOD

Überraschen Sie Ihre Gäste bei Ihrer Feier doch mit einer kleinen Fingerfoodauswahl zur Begrüßung oder aber auch als vollwertiges Buffet!

Ob kalt, warm oder süß – hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

Dessert:	EUR / Stück
• Mini Brownies	2,30
• Schokoladenmouse mit Himbeermark	2,50
• Panna Cotta mit Erdbeersoße	2,20
• Rote Grütze mit Vanillesoße	1,90
• Himbeer-Joghurt-Trifle	2,40
• Obstsalat	2,20
• Tiramisu	2,50
• Apfelcrumble mit Zimt	2,80
• Mousse von heller & dunkler Schokolade	2,50

Veganes Fingerfood:

- Asiatischer Pilzsalat mit Chili und Frühlingslauch
- Avokado-Maki mit Hoi Sin
- Salat von Belugalinsen mit Estragon
- Falaffel auf Apfel-Kürbis-Chutney
- Brokoli-Currysalat

- Lauwarmer Dinkelsalat mit Radicchio und Karamellkernen
- Tempuragemüse auf Curry-Minz-Dip
- Mini Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce
- Quinoabratling mit roter Zwiebelmarmelade
- Perlgraupen-Taboulet mit gebratenem Sesamtofu
- Grünkernfrikadelle auf Kartoffelsalat

- Avokadotarte mit Himbeersauce
- Schokoladenmousse
- Kokos-Hirsecreme mit Pfirsich

Bitte beachten Sie, dass wir oben genanntes Fingerfood erst ab einer Gästezahl von 20 anbieten.

Weiterhin ist eine Produktion unter 10 Stück Fingerfood pro Sorte nicht möglich!



Kultur Palast

GETRÄNKE-PAUSCHALEN FÜR FESTLICHKEITEN

(für die Dauer von 6 Stunden)

Pauschale 1

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 17,00 Euro pro Person



Pauschale 2

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Weißwein / Sauvignon Blanc
Rotwein / Rioja
Sekt/ Hausmarke
Bier
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 29,00 Euro pro Person



Pauschale 3

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Weißwein / Sauvignon Blanc
Rotwein / Rioja
Sekt/ Hausmarke
Bier
Havanna Rum 3 Jahre
Bombay Gin
Ballantines Whisky
Absolut Vodka
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 38,00 Euro pro Person



Kontakt

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Ihre Ansprechpartner:

Simone Baden

Tel. 040 - 822 45 68 50 | s.baden@kph-hamburg.de

Palastkueche

Tel. 040 - 28 40 77 77

Kultur Palast Hamburg

Öjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

www.kph-hamburg.de