

## Grund Idee – Philosophie

die Spanferkelei Hamburg  
möchte Euch die Möglichkeit bieten, hier zu

tagen – schulen – lernen – feiern – essen – trinken – lachen & tanzen

und das möglichst für jeden Geldbeutel

bei Kaffee & Wasser  
mit Prosecco oder Champagner  
günstige Speisen oder traumhafte Buffets

Deshalb haben wir uns entschieden, unsere neuen Räume als  
Selbstbedienungs-Location zu errichten,  
so dass Ihr ohne viel Personal, wer keines braucht, preiswert essen,  
trinken, usw., könnt.

Und wer mehr möchte, bekommt mehr.

Ihr bucht dann einfach, nach Euren Wünschen, Personal hinzu.

Es ist für uns, die extrem serviceorientiert denken & leben, der Versuch,  
etwas völlig Neues zu machen.

Wir werden es, wie immer, mit Euch zusammen entwickeln und das  
daraus machen, was Ihr braucht, um Euch hier wohlfühlen.

Anregungen & Kritik sind also herzlich willkommen.

Euer  
Team der Spanferkelei Hamburg

die Spanferkelei  
Großlohering 68 – 22143 HH – 040-652 31 64 – [buchung@spanferkelei.hamburg](mailto:buchung@spanferkelei.hamburg)  
Parkplätze – Nachtbus, ioki & Moia vor der Tür – A1 Stapelfeld 6 Min.

**Brunchen**  
**Sonntags 10-14 Uhr - Feiertags 10-15 Uhr**  
inkl. Kaffee - Tee

**Sonntags**  
kalt / warmes Buffet

Brot - Brötchen - Butter - Aufschnitt - Käse - Sweets  
Eiervariationen - Bacon - Würstchen - Müsli - Obst

ganzes Spanferkel & Pute ab 11 Uhr  
saisonale Beilagen

Dessert

24,50€

Kids bis 5 Jahre frei - Kids 6-12 Jahre 12€

**Feiertags**

kalt / warmes Buffet

Brot - Brötchen - Butter - Aufschnitt - Käse - Sweets  
Eiervariationen - Bacon - Würstchen - Müsli - Obst

Spanferkel & Pute ab 11 Uhr  
saisonale Beilagen

Dessert

Kuchen Buffet

31,50€

Kids bis 5 Jahre frei - Kids 6-12 Jahre 15,50€

## **Tagungen – Konferenzen – Schulungen**

Bereitstellungspauschale 300€ (für 4 Std – danach 100€ pro Std) plus...

### **Getränke**

nach Verbrauch (siehe unten bei Feiern & Events) oder

Pauschalen 3 Std / 5 Std

Kaffee – Tee – Wasser 10€ / 15€

Kaffee – Tee – Wasser – Soft 15€ / 20€

Kaffee – Tee – Wasser – Soft – Bier – Wein – Prosecco – 20€ / 30€

Café Spezialitäten 5€ extra

### **Speisen**

Entwirft & zaubert unser Küchenchef nach Euren Wünschen.

### **Empfang**

(Canapés / Schnittchen)

2 Preiskategorien 12€ / 19€

### **Lunch**

(Salat – Suppe – Hauptgericht – Dessert)

2 Preiskategorien 12€ / 19€

### **Dinner**

(Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

2 Preiskategorien 15€ / 25€

### **Personal**

Einlasskontrolle & Security 1 Mitarbeiter inkl.

Speisen & Getränke zur Selbstbedienung

1 Abräumkraft ist vor Ort inkl.

weiterer Service zu buchbar

### **Technik**

Beamer 30€ – Head Set 10€

weitere Technik auf Wunsch

## **Feiern & Events**

Bereitstellungspauschale 450€ (für 6 Std – danach 100 pro Std) plus...

### **Getränke**

Abrechnung nach Verbrauch – Preisliste am Ende dieser Übersicht

20l Draftmaster Fassbier 16 Sorten (zur Auswahl für 2 Leitungen)

0,33l Softgetränke – oder – 1l Softgetränke

Kaffee – Café Spezialitäten

0,2l Wasser – oder – 0,7l Wasser

hervorragende Weine – Prosecco

Crémant – Champagner – Spirituosen

### **Speisen**

individuelle Buffets ab 30€

oder

Angebote aus dem Programm

vom Spanferkel-Profi Catering

([www.spanferkel-profi.de](http://www.spanferkel-profi.de))

### **Dekorationen**

auf Anfrage

### **Personal**

1 Servicekraft & 1 Einlass- / Security- / Abräumservice  
sind immer vor Ort

weiteres Personal ist buchbar

Serviceleitung 45€ p. Std. – Servicekräfte 35€ p. Std.

Showköche ab 65€ p. Std. – Security 35€ p. Std.

DJ – ab 550€ – Cocktail Mixer – ab 65€ p. Std.

Entertainment – auf Anfrage

### **Technik**

DJ Pult – Licht & Sound (bei eigenem DJ) 100€

Zocker Lounge (Groß-TV & Playstation) 50€

Beamer 30€ – Head Set 10€

weitere Technik auf Anfrage

# **die Spanferkelei – Food / Drink & Fun Events ab 2022 – Details folgen....**

## **kulinarische Abende**

Grünkohl Essen

Spargel Essen

Rittermahl

Pilz & Wild Abend

mit Weinbegleitung

Beer Tastings – Whiskey Tastings – Wein Tastings

## **Partys**

Tanz in den Mai

Oktober Fest

Silvester

EM / WM Halbfinale & Finale

mit deutscher Beteiligung

## **offene Weihnachtsfeier Abende mit Buffet & DJ**

für kleine Firmen

## **Einschulungs-Bufferets**

nach der Einschulung der Kids empfangen wir Euch und Eure Familien / Freunde  
zu einem schönen Essen

## **Show Koch Events & Kochschule**

wir werden Euch Köchekunst zeigen & beibringen

Wurst selber machen – Fleisch Dry agen – Sous Vide kochen und vieles mehr

## **Event Getränke Preise (zur Selbstbedienung) bei Abrechnung voller Einheiten nach Verbrauch**

### **Kaffee**

6l Premium Filter Kaffee - 40€

2,2l Premium Filter Kaffee - 15€

### **Café**

div. Café Spezialitäten

Espresso - 2,00€ - Café Crema - 2,50€

Milch Café - 3,80€ - Latte Maquiato - 3,80€ - Tee's - 3,00€

### **Softgetränke**

Coca Cola - Cola Zero - Fanta - Sprite - Mezzo Mix 0,33l - 2,50€

Coca Cola - Cola Zero - Fanta - Sprite 1l - 4,00€

St. Michaelis Gourmet & still 0,2l - 2€

St. Michaelis Gourmet & still 0,75l - 3,50€

Lüthauer Apfelschorle & Rhabarberschorle 0,33l - 2,50€

Bionade 0,33l - 2,50€

Effect Energy Flasche 0,2l - 3,00€

Red Bull Dose 0,2l - 4,00€

### **Fassbier & Cider - 20l Draught Master**

Carlsberg - 140€

Carlsberg Draught - 140€

Carlsberg alkoholfrei - 140€

Holsten Pils - 130€

Holsten Bernstein Lager - 145€

Astra Urtyp - 135€

Duckstein Draught - 155€

Duckstein Weizen - 155€

Grimbergen Blanche - 155€

Brooklyn Def. IPA - 255€

Somersby Apple Cider - 200€

### **Flaschen Bier**

Carlsberg 0,33l - 2,50€

Holsten alkoholfrei 0,33l - 2,50€

Paulaner Hefe 0,5l - 3,00€

# Wein

Rot

## **Callia - Hauswein - 16€**

Rebe: Syrah und Bonarda Herkunft: Argentinien, San Juan Produzent: Bodegas Callia

Tiefroter, saftiger und kräftiger Rotwein aus Argentinien mit pfeffrig würzigen Noten und üppigem Kirschfruchtduft und süßen Tanninen. Er passt perfekt zu Steak, Lamm, Schwein und Pasta mit würzig-scharfer Sauce.

## **Enk Dornfelder Halbtrocken - 16€**

Rebe: Dornfelder Herkunft: Deutschland, Nahe Produzent: Weingut Enk

Aromen von Pflaume und dunklen Früchten. Wenig Tannin und eine dezente Restsüße. Passt hervorragend zu leicht scharfen Gerichten, dunklen Saucen und deftigen Braten.

## **Zeter Kleiner Bär Rot - 18€**

Rebe: Merlot, St. Laurent Herkunft: Pfalz, Deutschland Produzent: Weingut Oliver Zeter

Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz.

Zu hellem Fleisch, gegrilltem Gemüse und Wiener Schnitzel.

## **Casa Rojo Enemigo Mio - 27€**

Rebe: Garnacha

Herkunft: Jumilla, La Raja, Spanien Produzent: Casa Rojo

Der Name des Weines Enemigo Mio bezieht sich auf den Feind des Winzers, dem Wildschwein.

Das Wildschwein ist bekannt dafür, im Herbst die süßen Trauben zu fressen und lässt dem Winzer dann oft nur noch den abgefressenen Rest. Der Ausbau des Weines erfolgt in

Eichenholzfässern und verleiht dem Wein auch seine Charakteristik. In der Nase erklingen balsamische Noten und eine dezente Begleitung von roten Früchten. Am Gaumen ist der Wein erneut voll von fruchtig-beeriger Aromatik und etwas Reife. Dazu kommt durch den Ausbau auch eine leichte Karamell Note.

Der passende Wein zu Wildschweinbraten !

## **Gröhl Dahlheim Spätburgunder Alte Reben - 29€**

Rebe: Spätburgunder

Herkunft: Rheinhessen, Deutschland Produzent: Weingut Eckehardt Gröhl

Frucht im Bukett, wunderschön harmonisch, lang. Ein intensiver Spätburgunder. Passt zu gebratenem Fleisch mit Röstaromen, wie z.B. Rinderfilet oder Rumsteaks, oder zur rosa gebratenen Rehkeule oder Ente, sowie zur gehobenen Pasta Küche

## **Salentein Malbec Barrel Selection - 36€**

Reben: Malbec

Herkunft: Mendoza, Argentinien Produzent: Bodegas Salentein

Der Salentein Malbec besitzt eine tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase offenbart diese Reserve Malbec von Salentein Pflaumen, schwarze Beeren und etwas Vanille. Am Gaumen ist dieser Argentinische Rotwein sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen, die in einem sehr langen Finale enden. Der ideale Begleiter zu würzigen Fleischgerichten und reifem Käse.

## **Wein**

Rose

Rosé Opale - 18€

Rebe: Grenache

Herkunft: Cévénnes, Frankreich Produzent: Philippe Nusswitz

Dieser Gourmet-Rosé auf Grenache-Basis verführt bereits mit seiner sehr hellen Farbe und hat frische Aromen von kleinen roten Früchten, Zitrusfrüchten und Blüten und eine schöne Balance im Mund, die Leichtigkeit, Frische und ein seidiges Gefühl begünstigt. Ein hervorragender Begleiter zu Tomatenbasierten Gerichten und Saucen.

## **Wein** Weiß

### **Millet Blanc - Hauswein - 16€**

Rebe: Ugni Blanc, Colombard Herkunft: Gascogne, Frankreich Produzent: Château de Millet

Leichter spritziger Weißwein mit Aromen von frischen gelben Früchten und einer gut eingebundenen Säure. Die Hauptrebsorte der Gascogne, der Ugni Blanc, wird bei diesem Weißwein durch den Colombard ergänzt. Beide zusammen ergeben einen angenehm fruchtigen und sehr leichten Weißwein, der ideal zu leichten Speisen und Fisch passt.

### **Domaine de la Chaise Touraine Sauvignon Blanc - 18€**

Rebe: Sauv. Blanc Herkunft: St Georges Sur Cher, Frankreich Produzent: Domaine de Chaise

Frischer, belebender Weißwein mit Aromen von Stachelbeere und Grapefruit.

### **Valensac Chardonnay - 17€**

Rebe: Chardonnay Herkunft: Languedoc, Frankreich Produzent: Domaine de Valensac

Mit seiner weichen und gut eingebundenen Säure eignet sich dieser Chardonnay aus dem Süden Frankreichs ideal als Begleiter zu weißem Fleisch und Fischgerichten.

### **Gröhl Grauburgunder - 20€**

Rebe: Grauburgunder Herkunft: Rheinhessen, Deutschland Produzent: Weingut Eckehardt  
Gröhl

Feines- würziges Burgunderbukett; fruchtig, wenig Säure. Aufgrund seiner Fülle und Nachhaltigkeit ist er ein erfrischender Begleiter zu Gegrilltem, nimmt es aber auch mit kräftigeren Saucen eines Menüs auf und passt wunderbar zu mediterranen Antipasti.

## **Prosecco – Crémant – Champagner**

Scavi & Ray Frizzante 0,2l – 6€  
Scavi & Ray Frizzante 0,75l – 18€  
Crémant 0,75l – 35€  
Moët Chandon 0,75l – 115€

## **Spirituosen**

“Hobs” Saurer – 0,7l – 25€  
Helbing Kümmel 1l – 35€  
Jägermeister 1l – 35€  
Sambuca weiß 0,7l – 35€  
Sambuca Café 0,7l – 35€  
Baileys 1l – 35€

Smirnoff red 1l – 45€  
Havanna 3y. 1l – 60€  
Ballantine´s 1l – 60€  
Jack Daniels 1l – 70€  
Sears Gin 0,7l – 75€

weitere Sorten & Marken auf Anfrage