

Lieber Gast,

die Lage ist geradezu malerisch: direkt am Isebekkanal liegt das Restaurant "SPEISEKAI".

Um 1920 errichtet, wurde das alte Bootshaus jetzt mit einer modernen Neueinrichtung mit blaugrauem cremefarbenem Anstrich, holzverkleideten Wänden, und hochwertigen Dielen frisch renoviert. Die überdachte Terrasse direkt am Wasser erfreut sich seit der Eröffnung besonders großer Beliebtheit - vor allem da sie an kühlen Tagen beheizbar ist.

„SPEISEKAI“ ist der ideale Ort für alle, die gutes Essen lieben und ein ungezwungenes, einladendes Ambiente zu schätzen wissen. Der Charme des alten Bootshauses und die warme Atmosphäre bilden den idealen Rahmen für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Ob gesetztes Essen, warmes oder kaltes Buffet, leckeres Barbecue oder Fingerfood, mit unserem Team können wir auf jegliche Veranstaltungsformate eingehen und für Dich das passende Angebot gestalten - und das zu fairen Konditionen!

Dein Team vom SPEISEKAI in Eppendorf

Menü- und Buffetvorschläge

Empfang

Du möchtest Deine Gäste bereits während des Stehempfangs kulinarisch verwöhnen? Wir bieten Dir hierfür eine abwechslungsreiche Auswahl an unterschiedlichsten Häppchen.

Fingerfood

Cracker mit Kräuterfrischkäse	1,50 € pro Stück
Antipasti-Spieße	2,00 € pro Stück
Marinierte gefüllte Champignons	2,20 € pro Stück
Matjesfilet auf Pumpernickel	2,50 € pro Stück
Röllchen vom Roastbeef mit Cornichons	2,90 € pro Stück
Spieß von Parmaschinken und Honigmelone	2,90 € pro Stück
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Salbei und Parmaschinken	3,10 € pro Stück

Canapés

mit Camembert und Preiselbeeren	2,50 € pro Stück
mit Parmaschinken und Gewürzgurke	2,90 € pro Stück
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,90 € pro Stück
mit Nordseekrabben und Cocktailsauce	3,50 € pro Stück
mit rosa Roastbeef und Remouladensauce	3,50 € pro Stück

Menüvorschläge ab 10 Personen

Menü I

Weißer Tomaten - Consommé mit Spinatravioli

Gebratenes Roastbeef mit Wok Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtragout und Kokossauce

pro Person 29,80 €

Menü II

Carpaccio vom Seesaibling mit Limettensalatsauce an Wildkräutersalat

Kokos - Currysamtüppchen

Gebratenes Doradenfilet mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffelpüree
oder

In Buttermilch marinierte Poulardenbrust
mit Wok - Gemüse und Currysauce

Parfait vom grünen Apfel mit Schokoladen - Crumble und Joghurt Espuma

pro Person 35,40 €

Dein Menü soll so individuell wie Deine Feier sein. Deshalb kannst Du bei uns Dein Menü kreativ selbst zusammenstellen. Hier sind unsere Vorschläge dafür. Selbstverständlich beraten wir Dich gerne dabei.

Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 1. kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Kräutercroutons und Vinaigrette | 5,00 € |
| 2. Variation von Antipasti mit Basilikumpesto | 7,50 € |
| 3. Büffelmozzarella auf Duett von der Tomate mit Rucolasalat und Balsamico | 7,90 € |
| 4. Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Meerrettichcreme | 8,90 € |
| 5. „SPEISEKAI“ - Labskaus mit Spiegelei und Gewürzgurke | 9,90 € |
| 6. gebratener Garnelenspieß auf Mango - Relish mit Aioli | 10,50 € |
| 7. Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Parmesan | 10,80 € |
| 8. Rindertartar mit pochiertem Wachtelei und Trüffelcreme | 13,90 € |

Suppen

- | | |
|---|--------|
| 1. weiße Tomaten - Consommé mit Spinatravioli | 5,90 € |
| 2. Tafelspitz - Consommé und Crêpestreifen | 5,90 € |
| 3. getrüffelte Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons | 6,90 € |
| 4. Kokos - Currysamtuppe mit Garnelenspieß | 7,30 € |
| 5. „SPEISEKAI“ - Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Brotchip | 7,90 € |

Zwischengänge

- | | |
|--|--------|
| 1. Süßkartoffelgnocchi mit Ziegenfrischkäse | 7,40 € |
| 2. Spinatravioli auf Basilikumschaum | 7,50 € |
| 3. getrüffeltes Risotto mit Parmesan | 8,00 € |
| 4. Ceviche vom Saibling
(mit Limette mariniertes Saibling mit Koriander und Zwiebeln) | 9,50 € |
| 5. geschmorte Iberico Bäckchen auf Estragon - Kartoffelstampf | 9,90 € |

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 1. Ofengemüse mit Korianderdipp | 9,90 € |
| 2. Ziegenkäseravioli mit Trüffel - Nage | 13,90 € |
| 3. gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce | 15,30 € |
| 4. gebratene Maispouardenbrust mit frischem Gemüse in
Zitronengras - Curryfond | 16,40 € |
| 5. rosa Barbarie Entenbrust auf Pak Choi und Sesam - Dauphine Kartoffeln & Jus | 19,40 € |
| 6. gebratenes Lachsfilet mit Wok - Gemüse und Curryschaum | 19,60 € |
| 7. pochiertes Kabeljaufilet auf Rahmspinat und Petersilienkartoffeln | 19,90 € |
| 8. Rinderfilet mit sautierten Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree | 26,50 € |

Dessert

- | | |
|--|--------|
| 1. Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce | 4,90 € |
| 2. Panna cotta mit Himbeersauce | 5,90 € |
| 3. Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Erdbeerminzsalat | 6,50 € |
| 4. Mousse au Chocolat mit Fruchtragout | 6,90 € |

Buffet ab 25 Personen

„SPEISEKAI“ - Buffet

Vorspeisen

Variation von Antipasti mit Paprikaschoten, Champignons und Zucchini und Auberginen
Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Salatbar

Blattsalate der Saison
mit Cocktailtomaten, Gurken, Kernausswahl, Croutons,
Thunfisch in Öl, Fetawürfel, Paprikastreifen,
Sprossen, Vinaigrette
Baguette, Dip und Butter

Suppe

Kokos - Currysamtsüppchen

Hauptgänge

Lachsfilet auf Porree - Rahmgemüse mit Risoleekartoffeln
Poulardenbrust auf Wok - Gemüse mit Zitronengras – Curryfond
Penne in Tomaten – Gemüsesauce

Dessert

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von der Schokolade mit Mangoragout

pro Person 32,90 €

Gern servieren wir die Suppe vorab - **Aufpreis pro Person 2,00 €**

Stell Dir aus den folgenden Bausteinen Dein individuelles Buffet zusammen.
Das Buffet „SPEISEKAI“ dient Dir dabei als Grundlage. Gern beraten wir Dich dabei.

Buffeterweiterungen

Vorspeisen	als Tausch	Zusätzlich
1. Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichdip	+ 2,00 €	+ 4,00 €
2. Variation von Räucherfischen	+ 2,50 €	+ 4,50 €
3. Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce	+ 2,50 €	+ 4,50 €
4. rosa Roastbeef mit Remouladensauce und eingelegtem Gemüse	+ 2,50 €	+ 4,50 €

Suppen

1. Essenz von weißen Tomaten mit Basilikumjulienne	+ 1,00 €	+ 3,50 €
2. klare Gemüsesuppe mit Eierfädle	+ 1,00 €	+ 3,50 €
3. getrüffelte Kartoffelsuppe mit Kräutercroûtons	+ 1,00 €	+ 3,50 €

Hauptgänge (Austausch des Fisch- bzw. Fleischgangs)

1. Doradenfilet auf mediterranem Gemüse und Gnocchi	+ 2,00 €	+ 5,50 €
2. gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce	+ 2,00 €	+ 5,50 €
3. Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce an Brokkoli und Petersilienkartoffeln	+ 2,00 €	+ 5,50 €
4. Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelgratin	+ 3,00 €	+ 6,50 €
5. geschmorte Iberico Bäckchen mit gebratenen Pilzen und Karotten - Ingwerstampf	+ 4,00 €	+ 7,50 €

Unser Erfolgsrezept

Bodenständige Küche mit regionalen Produkten ist unser Programm. Und das zu wirklich vernünftigen Preisen. Wer die unmittelbare Wasserlage am malerischen Isebekkanal schätzt, wird unsere Location für Events und Feiern lieben.

„Brunch“ - Buffet

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, knusprige Croissants
und schmackhaftes Laugengebäck

Fruchtige Marmeladen, süßer Honig und leckere Nutella

Variationen von leckerem Käse, verschiedenen Wurstsorten und eine frische Fischplatte

Quarkspeisen, Cerealien, frische angemachte Salate, sowie Tomate- Mozzarella

Frisch zubereitetes Rührei mit leckeren Toppings

Frisch gekochte, warme Hauptgerichte mit verschiedenen Beilagen

Köstliche Obstsorten und süße Desserts

pro Person € 14,90 zzgl. Getränke

„SPEISEKAI“ - Barbecue

Vorspeisen und Salate

Salat Caprese, Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Gurkensalat, Tomatensalat,
Kartoffelsalat, Currymayonnaise, Kräuter Crème fraîche, ofenfrisches Baguette und
Knoblauchbrot, Ketchup, Senf und Barbecuesauce

vom Grill

Marinierte Putensteaks, Nackensteaks vom Schwein in Biermarinade, Schinkenwurst und
Bratwurst Thüringer Art, gebratenes Gemüse und Pilze, gebutterte Maiskolben

Dessert

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person € 29,90

Gerne kannst Du aus den folgenden Bausteinen Dein individuelles BBQ zusammenstellen. Das „SPEISEKAI“ – Barbecue dient Dir dabei als Grundlage. Gern beraten wir Dich dabei.

Barbecue Buffetbausteine

Vorspeisen

	Zusätzlich
1. Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten	+ 2,00 €
2. Gegrillte Antipasti mit marinierten Paprikaschoten, Champignons, Auberginen und Zucchini	+ 2,50 €
3. Avocado Shrimps-Cocktail	+ 3,00 €

Warme Komponenten

1. gegrillter Feta	+ 1,50 €
2. Ofenkartoffeln mit Sour Cream	+ 1,50 €
3. Datteln im Speckmantel	+ 2,50 €
4. Chorizo	+ 2,50 €
5. Lammwürstchen	+ 2,50 €
6. Tranchen vom Lachs	+ 3,50 €
7. zarte Rindersteaks	+ 4,50 €
8. gegrillte Scampi	+ 4,50 €

Dessert

	Zusätzlich
1. Exotischer Obstsalat	+ 1,50 €
2. Limetten - Joghurtcreme	+ 2,50 €
3. Panna cotta mit Himbeersauce	+ 3,00 €
4. Mousse au Chocolat	+ 3,50 €
5. Frischer Obstsalat	+ 3,50 €
6. Nougatmousse mit marinierten Früchten	+ 3,50 €

Du feierst in einen Geburtstag rein, oder Deine Feier ist um Mitternacht noch nicht zu Ende. Gern servieren wir Dir um Mitternacht noch einen kleinen Snack. Wir beraten Dich gern.

Mitternachtssnack

Kokos - Currysamtüppchen	5,50 € pro Person
Gulaschsuppe mit Baguette	5,90 € pro Person
Chili con Carne	5,90 € pro Person
„SPEISEKAI“ - Currywurst mit Baguetteauswahl	6,50 € pro Person
Internationales Käsebrett mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	6,90 € pro Person

Kuchen/Torte

Blechkuchen	2,90 € pro Stück
Torte	3,90 € pro Stück

Für mitgebrachte Kuchen oder Torten berechnen wir ein Tortengeld in Höhe von **2,00 € pro Person**.

Du planst eine Hochzeit oder Deinen Geburtstag? Sprich uns gern an, wir sind Dir bei der Organisation einer Geburtstags – oder Hochzeitstorte gern behilflich.

Kinderberechnung (bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- Bis einschl. 5 Jahren ohne Berechnung
- Ab 6 Jahren werden 50 % berechnet
- Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

Kapazitäten

SPEISEKAI: 172 m² (Deckenhöhe 2,50 m)
Clubraum: 90 m²
Vorstandszimmer: 13,5 m²
Überdachte und beheizte Terrasse: 68,5 m²
Beach – Club Bereich im Freien: 56 m²

Gästeanzahl

SPEISEKAI insgesamt: ca. 155 Plätze
Clubraum: 45 Sitzplätze
Vorstandszimmer: 10 Sitzplätze
Überdachte und beheizte Terrasse: 36 Sitzplätze und 18 Hochtisch - Plätze
Terrasse im Freien: 8 Sitzplätze und 10 Lounge - Plätze
Beach – Club Bereich im Freien: 20 Sitzplätze und 8 Lounge Plätze

Aperitif

Flasche

„Brunetto“ Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,10 l	€ 3,50	€ 25,50
Rhabarber-Spritz Weingut Daniel Mattern, Rheinhessen	0,20 l	€ 5,90	€ 22,00
Aperol Spritz	0,20 l	€ 5,90	
Hugo	0,20 l	€ 5,90	

Offene Weine

Weißweine	0,10 l	0,20 l	Flasche
Rheinhessen			
2014 Riesling, Bio-Weingut Eugen Schönhals 1,00 l *	€ 2,90	€ 4,90	€ 23,50
Baden			
2014 Grauer Burgunder, Weingut Weber 1,00 l *	€ 2,90	€ 4,90	€ 23,50
Venetien			
2015 Chardonnay I.G.T., Gorgo 0,75 l *	€ 3,50	€ 6,80	€ 25,50
Roséwein			
2015 Rosé vom Zweigelt, Der Pollerhof 0,75 l *	€ 3,50	€ 6,80	€ 25,50
Rotweine			
Bordeaux			
2014 Merlot, Vin de Pays, Cheval Quancard 1,00 l *	€ 2,90	€ 4,90	€ 23,50
Côtes du Rhône			
2014 „Le Chêne Noir“, AOC Maison Camille 0,75 l *	€ 3,50	€ 6,80	€ 25,50
Apulien/Salento			
2014 Tratturi Primitivo Puglia, Cantine di S. Marzano 0,75 l *	€ 3,50	€ 6,80	€ 25,50

Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

2015 „Fleißiges Lieschen“ Riesling, Lisa Brunn *		€ 19,50
2014 Grauer Burgunder, Barrique, Weingut Stadt Mainz		€ 32,50
2015 Creation „Glaube-Liebe-Hoffnung“ Bergdolt-Reif & Nett *		€ 18,50
2014 Black Edition Sauvignon Blanc *		€ 25,90
2014 „Gretchen“ QbA, Weingut Bruker		€ 28,00
2013 Chablis 1er Cru „Fourchaume“ La Chablisienne	0,750 l	€ 57,00
100% Chardonnay	0,375 l	€ 28,00
2015 Lugana „Limne“ DOC, Tenuta Roveglia		€ 29,00

Roséwein 0,75 l

2015 Rosé vom Zweigelt, Der Pollerhof *		€ 22,90
---	--	----------------

Rotweine 0,75 l

2013 Spätburgunder Reserve, Lisa Brunn	€ 35,60
2012 „Dickes Ding“, Weingut Bruker	€ 59,00
2013 Châteauneuf du Pape, AOC Maison Camille Cayran	€ 69,50
2011 Château Haut-Logat, Haut-Médoc Cru Bourgeois Cheval Quancard	€ 43,90
2013 Nuestro Crianza Bodega Diaz Bayo, DO Ribera del Duero	€ 38,00
2015 Tapada de Villar Tinto Quinta das Arcas, Alentejo *	€ 19,50

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino	0,25 l € 2,50		0,75 l € 5,90
Acqua Panna	0,25 l € 2,50		0,75 l € 5,90
Coca Cola	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	1,00 l € 9,00
Coca Cola Zero	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	1,00 l € 9,00
Fanta	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	1,00 l € 9,00
Sprite	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	1,00 l € 9,00
Mezzo Mix	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	1,00 l € 9,00
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l € 2,80	0,40 l € 4,00	1,00 l € 9,50
Orangensaft	0,20 l € 2,80	0,40 l € 4,00	1,00 l € 9,50
Rhabarbersaft	0,20 l € 2,80	0,40 l € 4,00	1,00 l € 9,50
Maracujasaft	0,20 l € 2,80	0,40 l € 4,00	1,00 l € 9,50
Cranberrysaft	0,20 l € 2,80	0,40 l € 4,00	1,00 l € 9,50

Alle Säfte auch als Schorle

	0,20 l € 2,50	0,40 l € 3,80	
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l € 2,80		
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l € 2,80		
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l € 2,80		
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20 l € 2,80		
Red Bull Energy Drink	0,25 l € 3,50		

Biere und mehr

Carlsberg vom Fass	0,30 l € 2,90	0,50 l € 4,30	1,00 l € 8,00
Duckstein vom Fass	0,30 l € 2,90	0,50 l € 4,30	1,00 l € 8,00
Alsterwasser	0,30 l € 2,90	0,50 l € 4,30	
Holsten alkoholfrei	0,33 l € 2,90		
Erdinger Hefeweizen natur dunkel, kristall, aclk.frei	0,50 l € 4,50		
Vitamalz	0,33 l € 2,90		
Somersby Apple Cider/ Blackberry Cider	0,33 l € 2,90		

Heißgetränke

Espresso	€ 2,30
Espresso macchiato	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso macchiato	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
Tasse Kaffee / Glas Tee	€ 2,50
Tee von der frischen Pfefferminze	€ 4,00
Tee von der frischen Pfefferminze mit Ingwer	€ 4,50
Schokolade	€ 3,50
Schokolade mit Sahne	€ 3,90

Spirituosen

Amaretto Di Saronna *	2 cl € 2,90
Baileys Irish Cream *	2 cl € 2,90
Sambuca Molinari *	2 cl € 2,90
Carlos 1 Brandy	2 cl € 3,50
Jack Daniels *	2 cl € 3,00
Jonny Walker Red Label *	2 cl € 3,00
Finsbury Dry Gin *	2 cl € 2,90
Hendrick's	2 cl € 3,50
Monkey 47	2 cl € 3,50
Havanna Club 3 Jahre *	2 cl € 3,00
Havanna Club 7 Jahre	2 cl € 4,50
Malteser *	2 cl € 2,90
Linie Aquavit *	2 cl € 2,90
Helbing Kümmel *	2 cl € 2,90
Oldesloer Weizenkorn *	2 cl € 2,90
Vodka Russian Standard *	2 cl € 2,90
Averna *	2 cl € 2,90
Ramazzotti *	2 cl € 2,90
Sensea Grappa Prosecco	2 cl € 4,00
Ziegler Williamsbirne	2 cl € 9,50
Campari *	2 cl € 3,00
Martini bianco	5 cl € 4,90

Alle Longdrinks mit 4 cl Standard - Spirituose
(Finsbury Dry Gin, Havanna Club 3 Jahr,
Jonny Walker Red Label, Vodka Russian Standard)

0,20 l € 7,90

Getränkepauschalen

Auf Wunsch kannst Du dir auch bei uns Deine Getränkepauschale individuell zusammenstellen:

Standard (Preis pro Person)	4 Std.	6 Std.	8 Std.	10 Std.
Einen Weiß- und Rotwein und Prosecco, sowie alle alkoholfreien Getränke, Bier vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier Kaffee- und Teespezialitäten	€ 29,00	€ 36,00	€ 44,00	€ 52,00
Optionale Erweiterung mit Longdrinks Standard – Spirituosen	€ 7,00	€ 8,00	€ 9,00	€ 10,00
Optionale Erweiterung mit Digestif- Auswahl (3 Spirituosen zur Auswahl)	€ 2,50	€ 3,00	€ 4,00	€ 5,00

Bei den Getränkepauschalen kannst Du unter den mit * gekennzeichneten Weinen und Spirituosen wählen.

Du möchtest unsere Location exklusiv anmieten

Die Servicepauschale bei einer geschlossenen Gesellschaft beinhaltet die Raummiete, das Personal (Serviceleiter, Servicemitarbeiter, Köche, Spüler), Auf- und Abbau, hauseigenes Mobiliar, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Reinigung, Strom, Wasser und Beratung für eine Veranstaltungsdauer bis 24.00 Uhr.

Bei einer Gästezahl von

20 – 29 Personen	€ 25,00 pro Person
30 – 39 Personen	€ 17,50 pro Person
40 – 49 Personen	€ 16,50 pro Person
50 – 59 Personen	€ 15,50 pro Person
60 – 69 Personen	€ 14,50 pro Person
70 – 79 Personen	€ 12,50 pro Person
80 – 89 Personen	€ 11,50 pro Person
90 – 99 Personen	€ 11,00 pro Person
100 – 109 Personen	€ 10,50 pro Person
110 – 119 Personen	€ 10,00 pro Person
Ab 120 Personen	€ 9,50 pro Person

Verrechnungssätze der Mitarbeiter ab 24.00 Uhr **€ 24,90 pro Mitarbeiter**

Individuelle Bausteine

Menü- und Getränkekarte	€ 3,50 pro Stück
Platzkarten	€ 1,00 pro Stück
Staffelei mit A 3 Raumplan	€ 35,00 pro Stück
Tischdekoration	auf Anfrage
Programme und Künstler	auf Anfrage

Discjockey – professioneller DJ

Wir verfügen über einen DJ – Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die wir für Deine 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 Verlängerungs- stunden gebucht werden.

DJ inklusive Beschallungsanlage und 2 Lichteffekten,	10 Std.	€ 820,00
Verlängerungsstunde		€ 65,00

Alle Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%. Für die Durchführung einer geschlossen Gesellschaft wird ein Mindestauftragsvolumen von € 3.500,00 vereinbart.

Hotels in der Umgebung

Romantik Hotel das Smolka
Isestraße 98
20149 Hamburg
040 480980

Hotel Cristobal
Dorotheenstraße 52
22301 Hamburg
040 3570300

Dorint Hotel Hamburg - Eppendorf
Martinistraße 72
20251 Hamburg
040 5701500

Allgemeine Hinweise und FAQ's

Speisen á la carte

Um unseren gastronomischen Ansprüchen gerecht werden zu können, bitten wir um Verständnis, dass wir á la carte Bestellungen nur bis 10 Personen annehmen.

Buffetdauer

Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 – 2,5 Stunden aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Dekoration

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Deine Feierlichkeiten eigenständig oder über ein Unternehmen Deines Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachte jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für Deine professionelle Dekoration empfehlen wir unsere Hausdekorateurin: Ute Reimers Floristic-Art, Billbrookdeich 80, 22113 Hamburg, Telefon: 040 73 11 55 07, Telefax: 040 73 11 55 08, mobil: 0175 433 58 64

Personenzahl

Aus organisatorischen Gründen ist die 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung.

Teller-/ Korkgeld

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Tell- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z. B. € 2,00.

Feuerwerk

Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Hamburg angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen- ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres- Feuerwerk.

Luftballons

Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Hier finden Sie die Onlinanträge:

https://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/

Parkplätze

Die Straße Isekai bietet eine große Anzahl an kostenfreien Parkplätzen.

Startzeiten

Bitte teile uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Deine 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.

Allgemeine Hinweise und FAQ's

Drachenboot als Teambuilding Incentive

Du suchst für Dein nächstes Business Incentive eine Veranstaltung mit ausgeprägtem Team-Charakter? Dann haben wir genau das Richtige für Dich, denn Drachenboot fahren kann man nur als Team und außerdem sind die Basics leicht zu verstehen und schnell zu erlernen.

Es kommen nur moderne, leicht gebaute Rennboote zum Einsatz, die rund 12,5 Meter lang sind, etwa 250 Kilogramm wiegen und ganz traditionell mit einem Drachenkopf und einem Drachenschwanz geschmückt sind. Die Boote sind ausgelegt für eine Mannschaft von 20 Paddlern, aber schon 14 Paddler können es leicht bewegen. Der Steuermann hält das Boot auf Kurs, und der Trommler gibt den Takt an. Die modernen, gepflegten Drachenboote kommen für Familienfeiern, Betriebsausflüge, Wandertage und sonstige Anlässe zum Einsatz. In der Bootsmiete sind inbegriffen ein erfahrener, ortskundiger Steuermann (oder eine Steuerfrau), eine Trommlerin/ ein Trommler (falls erforderlich) und selbstverständlich Paddel für alle Teilnehmer.

Informationen hierzu findest du unter: <http://www.wsap-hamburg.de/drachenboot/vermietung/>