

Leuchtturm

RESTAURANT HAMBURG-HARBURG

Bankettmappe

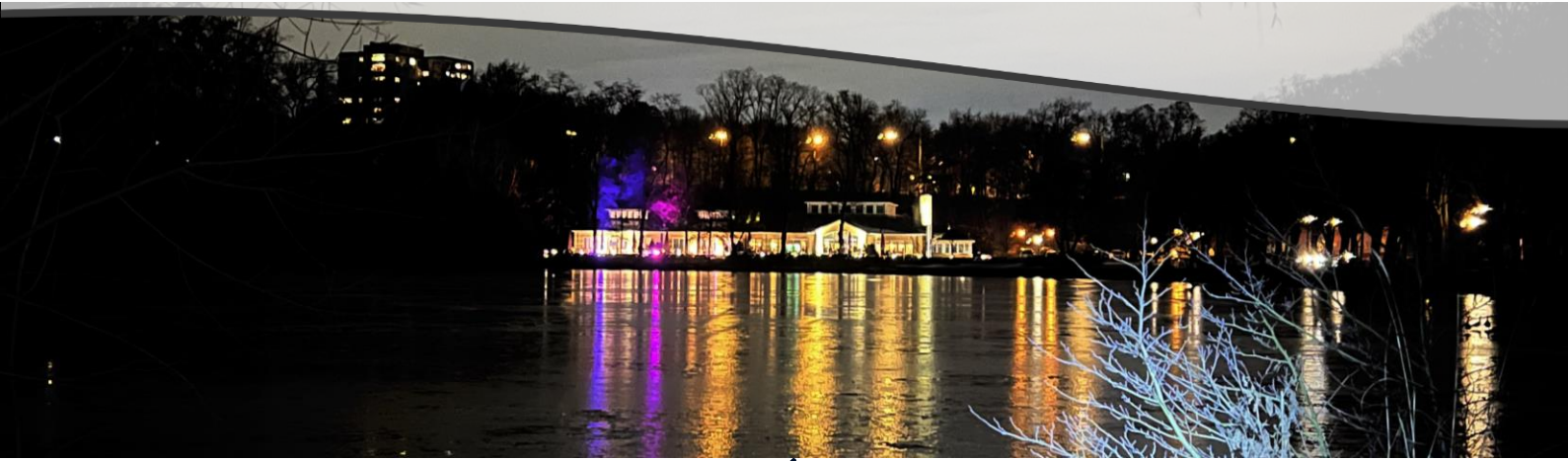




Inhalt

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	Seite 06 -07
Buffetbausteine	Seite 08-16
Menübestandteile	Seite 19 - 26
Mitternachtssnacks	Seite 27
Süßes & Torten	Seite 28 -29
Getränkepauschalen	Seite 30-31
Getränke – Optionen	Seite 32
Bankettweine	Seite 33
Dekorationen & Technik	Seite 34
Allgemeine Hinweise & FAQ´s	Seite 35 - 38
Programm	Seite 39
Partnerempfehlungen	Seite 40
Hotels in der Nähe	Seite 41
Catering	Seite 42



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 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

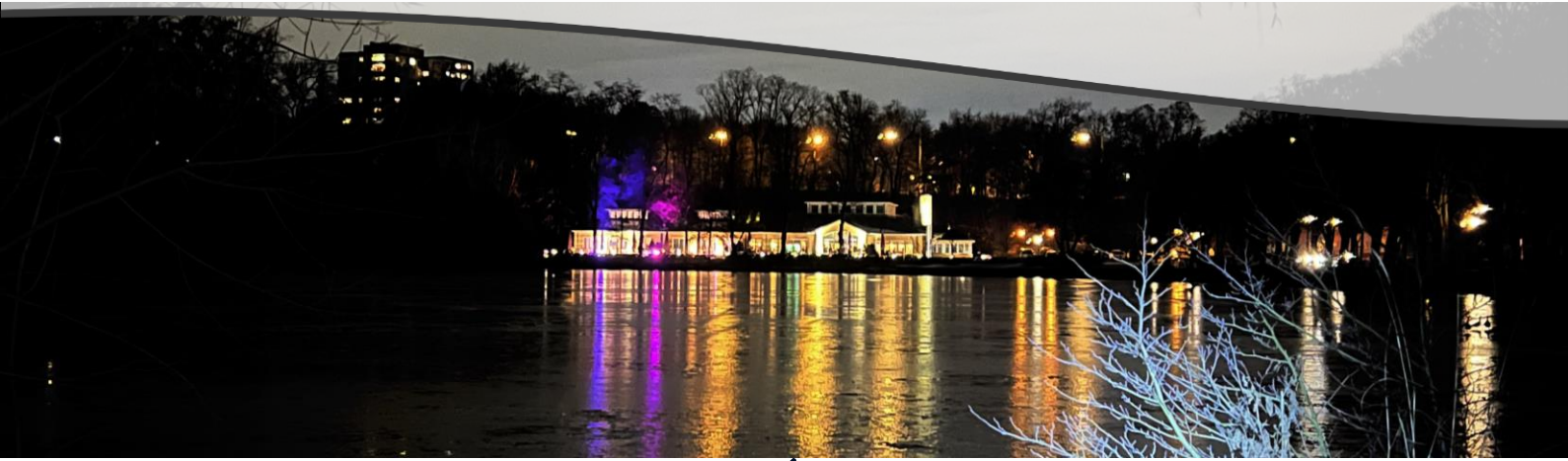
Das Restaurant Leuchtturm liegt direkt am Eingang des Harburger Stadtparks mit phantastischem Blick über die Außenmühle. Auf insgesamt 96 Hektar verteilen sich im Harburger Stadtpark die unterschiedlichsten Landschaften. Dichtbewaldete Hügel wechseln sich ab mit lichten Grasflächen, Teichen, Moorlandschaften 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

Moderne Grautöne, 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.

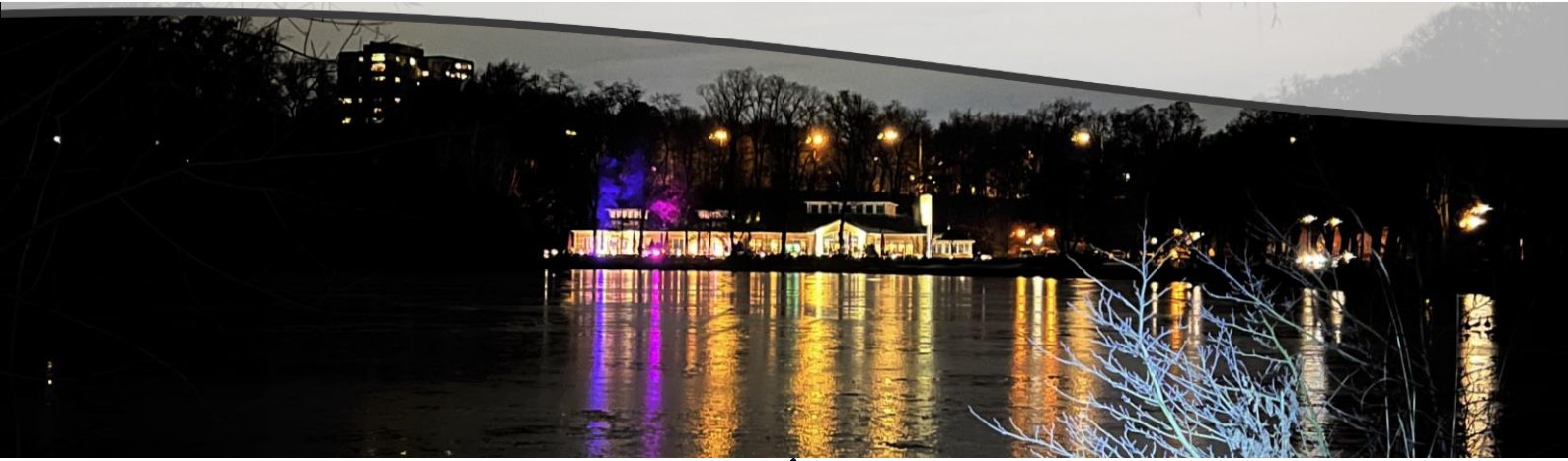
Die Weingrotte

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 18 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 – von der Hochzeit im eigenen Garten 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 in Saalhälfte 1 & 2 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. 18 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

FINGERFOOD – EMPFANG - parallel zum Aperitif beim Gäste-Empfang

2 Teile/Sorten pro Person – 10,00 €

3 Teile/Sorten pro Person – 15,00€

5 Teile/Sorten pro Person – 25,00 €

KALTES FINGERFOOD im Gläschen

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 Kalbsfleischtatar à la Vitello tonnato
mit Tuna-Limonen-Creme, Kapern und Parmesan

Zartrosa 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
- Avocado, Römersalat und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (*auch vegan möglich*)
- Couscous oriental mit Gemüse (*auch vegan möglich*)
- Kichererbsen mit Teriyaki-Tomatensauce (*auch vegan möglich*)

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



Unser Klassik Buffet

69,50 € Preis pro Person
(ab 30 Personen)

Auswahlbuffet:

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Suppenauswahl vom Buffet (1 x):

Sofern die Suppe serviert werden soll, fällt ein Aufpreis von 6,50 Euro an.

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumpesto

Steinpilzcremesuppe mit Tomatenwürfel und Schnittlauch

Paprika-Orangen-Suppe mit Kräutercreme-Sauerrahm

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen und Eierstich

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl (saisonal)

Hummercremesuppe mit Eismeershrimps und Frühlingslauch

Spargelcremesuppe mit Basilikumpesto (saisonal)

Frisches Ciabattabrot



Unser Klassik Buffet

Vorspeisen (3 x):

(Fisch + Fleisch + Vegetarisch **ODER**
2 x Fleisch + 1 x Vegetarisch **ODER**
2 x Fisch + 1 x Vegetarisch **ODER**
3 x Vegetarisch)

Fleisch Auswahl:

Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonensauce, Kapernäpfel, Antipasti-Rispen Tomaten und Grana Padano

Maispouardenbrust Tranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise mit Balsamicopilzen und Salatspitzen

Zartrosa Angus Beeftranchen „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade, gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano

Mediterraner Landschinken mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten und Ciabatta Croûstillons

Fisch und Meeresfrüchte Auswahl:

Seafood-Antipasti mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln an Gurken-Melonensalat „spicy“

Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat

Brat-Doradenfilets mediterran & süß-sauer eingelegt mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Oliven

Leuchtturms Limonen Graved-Lachs mit Ingwer-Gurkensalat und Sahne-Meerrettich



Unser Klassik Buffet

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Römersalat

Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto

Antipasti-Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Balsamicopilzen, Fenchel, karamellisierten Zwiebeln, Ofen Tomaten, Oliven und Grana Padano

„Saftig und pikant“ oriental Couscous-Salat mit Curry, Gemüse an Avocado und Salatspitzen

Rote Bete-Carpaccio mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch, gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen

Mediterraner Linsensalat „süß&sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse

Kichererbsen-Teriyaki-Salat mit Gemüsewürfeln, gerösteten Cashewkernen und Curry-Fenchel

Gegen Aufpreis können auch Vorspeisen mit z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Pulpo, Filet-Medaillons, Lachs oder Saiblings Ceviche, Rindercarpaccio, Fisch-Medaillons u.s.w bestellt werden.



Unser Klassik Buffet

Hauptgänge (3 x):

(Fisch + Fleisch + Vegetarisch **ODER**
2 x Fleisch + 1 x Vegetarisch **ODER**
2 x Fisch + 1 x Vegetarisch)

Fleisch Auswahl:

Zart geschmorte Schweineschulter „slow & low“ im Tomaten-Honig-Sud gegart
an Pilzrahmagout

Saftiger Rinderbraten vom Tafelspitz im Zwiebel-Sud gegart an Rotwein-Schmorsauce

Zartrosa Kalbstafelspitz-Braten auf der Schwarte gegrillt in Tranchen
mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrust à la Toskana mit Tomaten und Mozzarella überbacken
auf pikanter Tomatensauce

Rosa Schweinefilet-Medaillons pikant gewürzt in Pfefferrahmsauce mit Frühlingslauch

Zartrosa Tranchen von der Angus Beef Hüfte auf Champignon à la Creme

Erweiterungen mit Aufpreis:

Brust und Keule von der Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce
und Preiselbeer-Chutney
(Aufpreis 5,50 € pro Person)

Zartrosa Rinderrücken oder Kalbsrücken im Ganzen auf der Schwarte gegrillt
am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 15 € pro Personen)

Zartrosa Rinderfilet oder Kalbsfilet im Ganzen mit Kräuterbutter gebraten
am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
(Aufpreis 20 € pro Person)



Unser Klassik Buffet

Fisch und Meeresfrüchte Auswahl:

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten auf sautiertem Pak Choi und Hummersauce

Black Tiger Garnelen-Curry mit Gemüse in Curry-Rahm-Sauce
und frischem Frühlingslauch

Ganze Fjord-Lachs-Seiten „dick & saftig“ im Ofen gebacken mit mediterraner
Kräuterhaube, Schalotten, Orangen- & Zitronen-Aromen,
französischem Senf und Olivenöl

Seelachs-Rückenfilet „gekräutert“ mit Eismeershrimps und Curry-Kokos-Limonensauce

Doradenfilets „Royal“ in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten an Zitronen-Aioli

Wolfsbarschfilets „Loup de Mer“ vom Grill mit Tomaten-Knoblauch-Pesto

Erweiterungen mit Aufpreis:

Ganzer Schwarzer Heilbutt im Ofen mit Kräutern, Knoblauch, Zitrone
und Olivenöl gebacken mit Zitronen-Aioli, Basilikumpesto und Cocktail-Mangosauce
(Aufpreis 15 € pro Person)

Ganze Seeteufelfilets mit Curry-Kräuterhaube am Buffet Tranchiert
mit Knoblauch-Zitronen-Oliven-Salsa (Aufpreis 20 € pro Person)

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Orecchiette Pasta de Cecco mit Sugo di pomodoro und Grana Padano

Gnocchi-Pfanne mit Spinat, Pilzen, Tomaten, gerösteten Kernen
und Kräuter-Sour-Cream

Kichererbsen Hummus mit Feta, Rote Bete, Avocado und Sesam

Gemüse-Curry „saisonal“ mit Tofu-Stücken, Cashewkernen und Teriyakisauce

Oriental Couscous-Gemüsepfanne mit Pak Choi, Tomate und Avocado

Vegisteak-Frikadelle auf Wok-Gemüse mit Teriyakisauce



Unser Klassik Buffet

Beilagen 3x:

- Kartoffelgratin mit Grana Padano gebacken
- Petersilien-Salzkartoffeln mit Butter
- Mediterrane Rosmarinkartoffeln mit Zitronen-Aioli
- Butter-Pfannen-Spätzle mit Petersilie
- Kartoffelpüree mit Frühlingslauch
- Wirsing leicht à la Crème mit Speck-Zwiebel-Stippe
- Kartoffelklöße mit Petersilien-Bröselbutter
- Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl
- Kartoffelrösti im Ofen gebacken mit Zwiebelschmelz
- Zwiebel-Speckbohnen pikant gewürzt
- Ofengemüse „saisonal“ (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)
- Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen, rote Zwiebel, Fenchel
- Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne
- Gemüse-Wildreis-Mix mit Curry-Mangomarinade und Pak Choi

Desserts (3x)

- Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille-, Zitrone-,Orangen-Aromen und Rohrzucker gebrannt
- Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott
- Blaubeer-Tiramisu mit Mokka-Biskuit
- Passionsfruchtcreme mit Himbeersauce
- Orangen-Grießflammerie mit Erdbeersauce
- Weißes Schokoladenmousse mit Johannisbeer-Kompott
- Grill-Ananas mit Himbeer-Zabaione und Honig
- Frisches Obst geschnitten mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Beeren



Unser Grillbuffet

79,50 € Preis pro Person
(ab 30 Personen)

Auswahlbuffet:

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Grillbestandteile
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Suppenauswahl vom Buffet (1 x):

Sofern die Suppe serviert werden soll, fällt ein Aufpreis von 6,50 Euro an.

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumpesto

Steinpilzcremesuppe mit Tomatenwürfel und Schnittlauch

Paprika-Orangen-Suppe mit Kräutercreme Sauerrahm

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen und Eierstich

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl (saisonal)

Hummercreme Suppe mit Eismeershrimps und Frühlingslauch

Spargelcreme Suppe mit Basilikumpesto (saisonal)

Frisches Ciabattabrot



Unser Grillbuffet

Vorspeisen (3 x):

(Fisch + Fleisch + Vegetarisch **ODER**
2 x Fleisch + 1 x Vegetarisch **ODER**
2 x Fisch + 1 x Vegetarisch **ODER**
3 x Vegetarisch)

Fleisch Auswahl:

Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonensauce,
Kapernäpfel, Antipasti-Rispentomaten und Grana Padano

Maispouardenbrust Tranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise mit Balsamicopilzen
und Salatspitzen

Zartrosa Angus Beeftranchen „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade,
gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano

Mediterraner Landschinken mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten
und Ciabatta Croûstillons

Fisch und Meeresfrüchte Auswahl:

Seafood Antipasti mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln
an Gurken-Melonensalat „spicy“

Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat
Brat-Doradenfilets mediterran & süß-sauer eingelegt mit Schalotten,
getrockneten Tomaten und Oliven

Leuchtturms Limonen Graved-Lachs mit Ingwer-Gurkensalat
und Sahne-Meerrettich



Unser Grillbuffet

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Römersalat

Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto

Antipasti-Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Balsamico Pilzen, Fenchel, karamellisierten Zwiebeln, Ofen Tomaten, Oliven und Grana Padano

Saftig&Pikant Oriental Couscous Salat mit Curry, Gemüse an Avocado und Salatspitzen

Rote Bete-Carpaccio mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch, gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen

Mediterraner Linsensalat „süß&sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse

Kichererbsen Teriyaki-Salat mit Gemüsewürfeln gerösteten Cashewkernen und Curry-Fenchel

Gegen Aufpreis können auch Vorspeisen mit z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Pulpo, Filet-Medaillons, Lachs oder Saiblings Ceviche, Rindercarpaccio, Fisch-Medaillons u.s.w bestellt werden.

Grillbestandteile (3 x):

Fleisch Auswahl:

3erlei-Steak: Hähnchenbrust in Zitronen-Currymarinade und Angus Rinderhüftsteaks und Schweinenacken aus der Zwiebel-Bier-Marinade

Rostbratwurst und Schinkenbratwurst

Schweinerippchen „zart und saftig“ mit BBQ-Sauce mariniert

Pulled Pork und Turkey aus der Gussgrill-Pfanne mit Burger-Brötchen



Unsere Grillbuffet

Fisch Auswahl:

Fjordlachsfilet mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch frisch vom Grill
Garnelen am Grill gewokt in Knoblauch-Gemüse-Salsa

Vegetarische / Vegane Auswahl:

Halloumi-Grillkäse
Vegisteak-Frikadelle „homemade“ mit Teriyaki-Sauce
Grill Zucchini, Maiskolben und Aubergine pikant mariniert

Andere Grillkomponenten wie z.B. Pulpo-Stücken oder Jakobsmuscheln aus der Grillpfanne, Rinderrückensteaks, Ribeyesteaks, Rinderfiletsteaks, Seeteufelfilet, Steinbuttfilet, Iberico u.s.w können je nach Verfügbarkeit gegen Aufpreis bestellt werden.

Dips:

Aioli, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Kräuter-Sour-Cream sind inklusive.

Beilagen Auswahl warm oder kalt (3x):

Warm:

Mediterrane Rosmarinkartoffeln mit Rosmarin und Zitronen-Aioli
Geröstete Kartoffelwürfel mit Paprika-Stücken und Thymian
Gebackene Süßkartoffelscheiben mit Kräuter-Sour-Cream
Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen, Rote Zwiebel, Fenchel



Unsere Grillbuffet

Kalt:

2erlei Brotvariation mit Oliven-Ciabatta, Französischem Baguette, Meersalz, Olivenöl und Café de Paris Würzbutter

Pastasalat „mediterrane“ mit Sundry Tomatopesto, gerösteten Kerne, Grana Padano

Mediterraner Basilikum-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Salatspitzen

Cantaloupe Melonen-Gurkensalat spicy mariniert

Mediterraner Kartoffelsalat mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten

Tomaten-Gurken-Fetasalat mit Kapern, Olivenöl, Pfeffer und Balsamico

Desserts (3x):

Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille, Zitrone-Orangen Aromen und Rohrzucker gebrannt

Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott

Blaubeer-Tiramisu mit Mokka-Biskuit

Passionsfruchtcreme mit Himbeersauce

Orangen-Grießflammerie mit Erdbeersauce

Weißes Schokoladenmousse mit Johannesbeer-Kompott

Grill-Ananas mit Himbeer-Zabaione und Honig

Frisches Obst geschnitten mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Beeren



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-Buffets (servierte Vorspeise/Suppe, Hauptgang in Buffetform, Dessert serviert oder in Buffetform) angeboten werden.

**alle Preise inkl. Personal, Raummiete, Tischwäsche & Reinigung*

Suppen

9,50 € pro Person

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

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 (*saisonal*)



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
14,00 € pro Person

Tomaten-Carpaccio mit Schalotten, Ingwer, gelbem Rettich, Schnittlauch, Edel-Rapsöl, gereiftem Balsamico an Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto
16,00 € pro Person

Rote Bete-Carpaccio „pikant mariniert“ an Avocadotatar mit karamellisiertem Ziegenkäse und Mango-Chili-Chutney
16,00 € pro Person

Spargel-Gemüse-Salat mit Steinpilz-Risotto, Rucola und marinierten Sprossen
16,00 € pro Person

Vitello tonnato – zartrosa Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonen-Sauce, Cherrytomaten, Parmesan und Frühlingslauch
16,90 € pro Person

Hausgebeiztes Nordmeer-Lachsfilet an Zuckerschoten-Sprossen-Salat mit Kartoffel-Kräuter-Soufflé und Balsamico-Senf-Linsen
16,90 € pro Person



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

Seeteufel-Medaillon mit Kräuter-Curry-Haube „slow&low“ gegart
auf Tomaten-Parmesan-Risotto mit Safran-Riesling-Sauce
18,50 € pro Person

„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
18,90 € pro Person

Angus Beef-Carpaccio mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, Olivenöl,
gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Kräutern
19,50 € pro Person

Eismeer-Lachsfilet mit Trüffel-Kräuterhaube „slow&low“ gegart
auf lauwarmen Spargel-Salat und Hummersauce
18,50 € pro Person

„Surf&Turf“ Lachs-Sashimi, Angus Beef-Steak-Tatar, pochiertes Ei mit Blattspinat
und Kaviar, gelbem Rettich, Avocado, Ingwer, Wasabi und Gamba
21,90 € pro Person



Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte mit Fisch

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

27,50 € pro Person

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

27,50 € pro Person

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

28,50 € pro Person

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

34,50 € pro Person

Wir haben auch Dorade, Saibling, Steinbutt, Nordsee Seezunge, Lachsforelle, 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

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

24,00 € pro Person

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

34,00 € pro Person

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

35,00 € pro Person

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

59,00 € pro Person

Wir haben auch Gerichte mit Kalbs- und Rinderfilet, Wild, Lamm und geschmorten Ochsenbäckchen!



Unsere Menübestandteile

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

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

18,50 € pro Person

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

18,50 € pro Person

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

22,00 € pro Person

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

22,00 € pro Person

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

22,00 € pro Person

Gern kann ein Teil dieser Hauptgänge nach Absprache mit in die Buffets eingebaut werden.



Unsere Menübestandteile

Desserts

Hausgemachte Beerengrütze
mit Minz-Aroma
an Vanillesauce und -eis
11,00 € pro Person

Schokoladen-Brownies
auf Vanille- und Karamellsauce
an Himbeer-Joghurt-Eis
11,00 € pro Person

Mousse au Chocolat
von Callebaut-Edelschokolade
an Mango-Apfel-Kompott
mit Blaubeer-Joghurt-Eis
11,00 € pro Person

Orangen-Grießflammerie
mit Rohrzucker gebrannt
auf Kirsch-Kompott
mit Buttermilch-Limonen-Eis
11,00 € pro Person

Tiramisu-Cremè-Schnitte
an Mango-Bananen-Kompott
mit Amarena-Kirsch-Eis
11,00 € pro Person

Unsere Crème brûlée von Vanille,
Limone und Orange, mit Rohrzucker
gebrannt
und Passionsfruchtsorbet
11,00 € pro Person



Unsere Menübestandteile

Vegane und Vegetarische Desserts

Blaubeer-Ragout
mit Orangen-Grieß-Crème

11,00 € pro Person

Sorbet
mit Fruchtsauce

11,00 € pro Person

Frische Erdbeeren
mit Kokos-Limonen-Creme
(saisonal)

11,00 € pro Person

Obstplatte
mit verschiedenem Obst

11,00 € pro Person

Ananas-Minz-Salat
mit Himbeer-Mousseline

11,00 € pro Person

Wir haben auch eine Eiskarte – fragen Sie
gern nach.

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



Mitternachtssnack

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

11,90 € pro Person

Italienischer Landschinken mit Oliven und Ciabattabrot

11,90 € pro Person

Currywurst in der Porzellanschale mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot

9,90 € pro Person

Zwei verschiedene Blechkuchen aus unserer Konditorei

9,90 € pro Person

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

10,50 € pro Person

Butterkuchen mit Guss oder Zucker

5,00 € pro Person

**alle Preise inkl. Personal, Raummiete, Tischwäsche & Reinigung*



Süßes und Leckereien

EIS BAR ZUM EMPFANG

Dreierlei Eissorten, Waffeln und Toppings in einer Eistruhe als Selfservice

7,90 € pro Person

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

21,50 € pro Person

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

26,50 € pro Person

AUSWAHL

(Auszüge - teilen Sie uns gern Ihren Lieblingskuchen mit)

BLECHKUCHEN

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

TORTEN

Passionsfrucht-Pfirsich, Himbeer-Mascarpone, Lübecker-Marzipan,
Erdbeer-Joghurt, Schwarzwälder-Kirsch, Schokolade, Sacher



Hochzeitstorten

LEUCHTTURM-HOCHZEITSTORTEN

Mehrstöckige Hochzeitstorte oder Cupcake-Torte
in verschiedenen Designs

15,50€ pro Person

HOCHZEITS-TORTENSORTENAUSWAHL

Alle Sorten sind auf Buttercremebasis

Mango-Kokos

Passionsfrucht-Pfirsich

Erdbeer (nur von Mai – Juli)

Himbeer

Waldbeere

Schokolade

Zitrone

Sacher

SchwarzwälderKirsch

Lübecker Marzipan



Getränkeauswahl

Getränkepauschale Silber

Prosecco & Wein:

Il Celsole Prosecco Frizzante (auch zum Empfang)
Je zwei Sorten Weiß-, Rosé und Rotwein nach Auswahl des Hauses

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

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

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Teeauswahl

59,00 € pro Person / max. 8 Std. Gültigkeit

45,00 € pro Person / max. 5 Std. Gültigkeit

Die Getränkepauschale kann im Vorwege verlängert werden. Informationen finden Sie [hier](#).
Alle Preise inkl. Personal, Raummiete, Tischwäsche & Reinigung



Getränkeauswahl

Getränkepauschale Gold

Prosecco & Wein:

Il Celsole Prosecco Frizzante (auch zum Empfang)
Je zwei Sorten Weiß-, Rosé und Rotwein nach Auswahl des Hauses

Bier:

Stauder Premium Pilsener vom Fass
Stauder alkoholfrei

Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

Heißgetränke:

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Teeauswahl

Digestifs:

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

Longdrinks/Aperitifs:

Es können 4 Sorten gewählt werden:
Gin, Vodka, Rum oder Whiskey Longdrinks
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, HUGO, Déjà-Vu Drink (mit Tonic, Wild Berry oder Prosecco)

69,00 € pro Person / max. 8 Std. Gültigkeit

55,00 € pro Person / max. 5 Std. Gültigkeit

Die Getränkepauschale kann im Vorwege verlängert werden. Informationen finden Sie [hier](#).
Alle Preise inkl. Personal, Raummiete, Tischwäsche & Reinigung



Getränkeauswahl

Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen

Empfangsgetränk – nur während des Empfangs:

(Anstatt Prosecco & / oder Orangensaft & / oder Bier)

Grande Cuvée 1531 Crémant Rosé	7,50 € pro Person
Begrüßungscocktail	5,00 € pro Person
„Leuchtfeuer“ (Prosecco, Limoncello-Zitronenlikör, Cranberrysaft)	
„Leuchtfeuerchen“ (Ginger-Ale, Cranberry-Saft, Lime-Juice)	
HUGO	5,50 € pro Person
<i>(Vino Frizzante mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda und frischen Minzblättern)</i>	
Aperol-Spritz	5,50 € pro Person
<i>(Prosecco, Aperol, Soda und frische Orangen-Scheibe)</i>	
Lillet Wild Berry	5,50 € pro Person
<i>(Prosecco, Wild Berry)</i>	
Déjà-Vu Empfang	5,50 € pro Person
<i>(Déjà-Vu mit Tonic, Wild Berry oder Prosecco)</i>	
Glühwein- und Punsch-Empfang	5,00 € pro Person

Erweiterung der Pauschale

Malfy Bar - Gin Upgrade mit Malfy Gins	10,00 € pro Person
--	--------------------

Verlängerung der Getränkepauschalen

Ab 30 – 49 Personen	15,00 € pro Person je Stunde
Ab 50 – 79 Personen	12,50 € pro Person je Stunde
Ab 80 Personen	10,00 € pro Person je Stunde



Bankettweine

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

WEIßWEINE:

2022 Grauer Burgunder, trocken, Weingut Hofmann, Rheinhessen&Saar

2021 Pinot Grigio delle Venezie, trocken, Castelli Amici, Italien

2022 Fusion, Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder, trocken, Weingüter Hofmann&Willemswillems, Rheinhessen&Saar

2022 Riesling aus unserem Fass Nr.5, trocken, Weingut Ernst Loosen, Mosel -1L

2022 Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Hofmann, Rheinhessen&Saar

ROSÉWEIN:

2021 White Zinfandel Rosé, Grapes & Stripes, USA

2022 Rossi Rosé, Weingut Hofmann, Rheinhessen&Saar

ROTWEINE:

2021 Gran Maestro Appassimento, Primitivo-Sangiovese, trocken, Apulien, Italien

2020 Barbera Appassimento DOC, Cantina San Silvestro, Piemont, Italien

2018 Adams Kaliber Rot, Cûvée, Ingelheim, Rheinhessen

2019 Pure Velvet, Marselan, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Die Weine werden passend zu Ihren Speisen von unserer Restaurantleitung ausgesucht. Sofern die Weine frei gewählt werden möchten, kann eine Premium Weinauswahl für 5,00 € pro Person dazu gebucht werden.



Dekoration und Technik

DEKORATION & AUSSTATTUNG:

Weißer Stretchhussen für Stehtische	9,00 € / Stk.
Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	8,00 € / Stk.
Menü- & Getränkekarten	3,50 € / Stk.
Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel (nur bis 40 Personen)	1,50 € / Stk.
Tischkarten mit Namensliste	6,00 € / Stk.
A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei	45,00 €
Roter Teppich für Trauung	125,00 €

LICHTINSZENIERUNGEN (INDOOR & OUTDOOR):

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)	89,50 € / Stk.
LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales	19,50 € / Stk.
Fackel inkl. Lampenöl für ca. 6-7 Std.	9,00 € / Stk.
Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.	110,00 € / Stk.

TECHNIK:

Beschallungsanlage	ab 150,00 €
Mobile Anlage (beispielsweise für die Trauungen, leise Hintergrundmusik oder Reden)	75,00 €
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 €
Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm	120,00 €
Leinwand, 196 x 147 cm	75,00 €
Flipchart inkl. Papier	23,80 €
Pinnwand / Metaplanwand	35,00 €



Allgemeine Hinweise

Alle angegebene Preise sind Bruttopreise.

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs ist eine Getränkepauschale obligatorisch. Es sind sämtliche Kosten für Raummiete, hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Tischwäsche, Reinigung und Beratung in den Preisen enthalten.

Die Länge der Getränkepauschalen legt die Länge der Veranstaltungsdauer fest. Diese beträgt max. 10 Stunden, bis max. 3 Uhr.

Kinderberechnung

bei Buffets und Getränkepauschalen werden Kinder ab 12 Jahren voll berechnet, Kinder ab 6 Jahren werden mit 50% berechnet und Kinder bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung (sofern es mehr als 10 Kinder unter 6 Jahre sind, werden anteilig 35,00 € je Kind berechnet).

bei Menüs wird das Essen (Tellergericht oder Kindermenü) je Kind berechnet und die Getränke sind weiterhin kostenfrei

Für die Bereitstellung des **ganzen Festsaaes (Saalhälfte 1 und Saalhälfte 2 zusammen = Saal gesamt)** ist ein Mindestumsatz von 13.500,00 € an Freitagen bzw. gastronomischer Mindestumsatz von 13.500,00 € an Samstagen in den Monaten Mai bis September erforderlich. Für eine Saalhälfte fällt an Freitagen im Sommer ein Mindestumsatz von 4.000 € und an Samstagen im Sommer ein Mindestumsatz von 5.000 € an. 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.



FAQ

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. Im Anschluss wird das Buffet abgebaut.

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. Alternativ müsste die Differenzpersonenzahl zu 30 vollzahlenden Gästen als Aufwandspauschale gezahlt werden.

Speisemitnahme: Speisereste, auch restliche Speisen eines Buffets können grundsätzlich nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und der Leuchtturm hier für die Qualität der Speisen haftet.

Teller: Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen ein Tellergeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 5,90 € pro Gast.

Verlängerungstunden/Getränkepauschalen: Die maximale Dauer einer Veranstaltung / Getränkepauschale beträgt 10 Stunden bzw. bis max. 3 Uhr. Die angegebenen 8-stündigen Getränkepauschalen kann [je nach Personenzahl ab 10 € pro Stunde](#) erweitert werden.

Für die Veranstaltungsdauer ist das Eintreffen der Gäste maßgeblich. Getränkepauschalen starten mit dem Eintreffen der Gäste bzw. mit dem Empfang.

Nach Rücksprache ist eine Verlängerung im Vorwege möglich, sodass dann von 2 – 3 Uhr ein Nachzuschlag von 300 € für eine Saalhälfte und 500 € für den gesamten Saal anfällt.



FAQ

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.

Nach der Feier: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen. Zudem müssen 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. (Tel. 040-42 871 - 34 68) Empfehlungen für freie Trauredner finden Sie unter unseren Partnerempfehlungen ein paar Seiten weiter. Für Trauungen berechnen wir eine Traupauschale für Personal, Mobiliar, Auf- und Umbau, Getränkepauschale Silber ab Eintreffen der Gäste in Höhe von 12,50 € pro Person.

Hochzeitstorten: Gern können Sie eine Torte über uns beziehen. Auf Nachfrage senden wir Ihnen entsprechend Bilder zu. Unsere Torten beziehen wir von der Konditorei Bäcker Becker.

Probeessen: Nach erfolgter Buchung Ihrer Veranstaltung besteht die Möglichkeit bei einem Probeessen die ausgewählten Speisen auszugsweise und die Weine zu probieren. Die Weine werden vom Restaurant passend zu den Speisen ausgesucht. Sofern eine eigene Weinauswahl gewünscht ist, kann eine Weinprobe in der die Weine ausgesucht werden für 5,00 € pro Person hinzugebucht werden. Dieses Probeessen bieten wir für Veranstaltungen ab 50 vollzahlenden Gästen für die Gastgeber (2 Personen) an. Dieses ist an ausgewählten Tagen möglich.

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.



FAQ

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. Auch mitgebrachte Dienstleister haben den Anweisungen des Personals Folge zu leisten und sich an das Arbeitsschutzgesetz für unsere Mitarbeiter zu halten.

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 Kinderbetreuung.

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 gestattet. Die Stadt Hamburg erteilt keine Genehmigungen an professionelle Pyrotechniker. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen.

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

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



DJ und Rahmenprogramm

DISCJOCKEY

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

1.100,00 €

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 Empfang oder Essen kommt und dann bis zum Ende der Veranstaltung für Sie Musik spielt. Wenn der DJ ab Veranstaltungsbeginn bei mehr als 9 Stunden 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!



Partnerempfehlungen

FLORISTIK:

Blumen Buschmann – Florist in Seevetal:

Tel: 04105 – 2419 - <https://www.blumen-buschmann.de/>

FOTOGRAFEN:

Hauke Gilbert

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

Deniz Pekdemir

Tel. 0152 – 28 60 79 26 - <https://www.deinz-fotografie.de/>

Niels Kreller

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

Carina Häusler

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

-> sowie Hair- & Makeup Artistin

FREIE TRAUREDNER – Die Alternative für eine standesamtliche Trauung:

Kirsten Andrae, Tel. 0176 32 39 31 68 <https://www.kirstenandrae.de/>

Volker Dymel, Tel. 0163 603 28 56, www.freier-hochzeitsredner.de
(zusätzlich Musikalische Untermalung möglich)

Constanze Marienfeld, Tel. 0177 333 99 82, <https://www.freietrauung-hamburg.de>

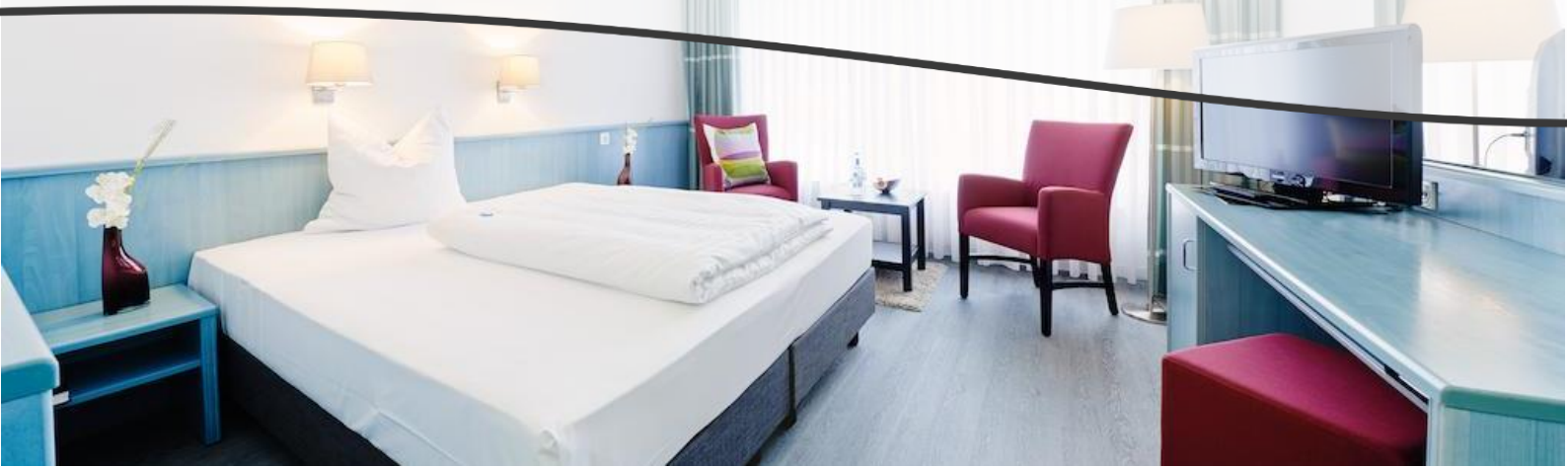
Conni Köpp, Tel. 0160 916 23 855, <https://www.verliebtereden.de/>

KINDERBETREUUNG

Kleckshaus - Tina Täuberth, Tel: 0176 94 23 31 26, <https://www.kleckshaus.de/>

Seifenblasen Event GbR - Angelina Dill Tel: 0152 561 602 30

& **Janina Seesko**: 0176 305 999 04, <https://www.seifenblasen-event.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 Grüne Tanne

Bremer Straße 307, 21077 Hamburg

Tel.: 040 - 76 11 60 92 / reservierung@hotel-gruene-tanne.de

<https://www.hotel-gruene-tanne.de/>

3,1 km / 35 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

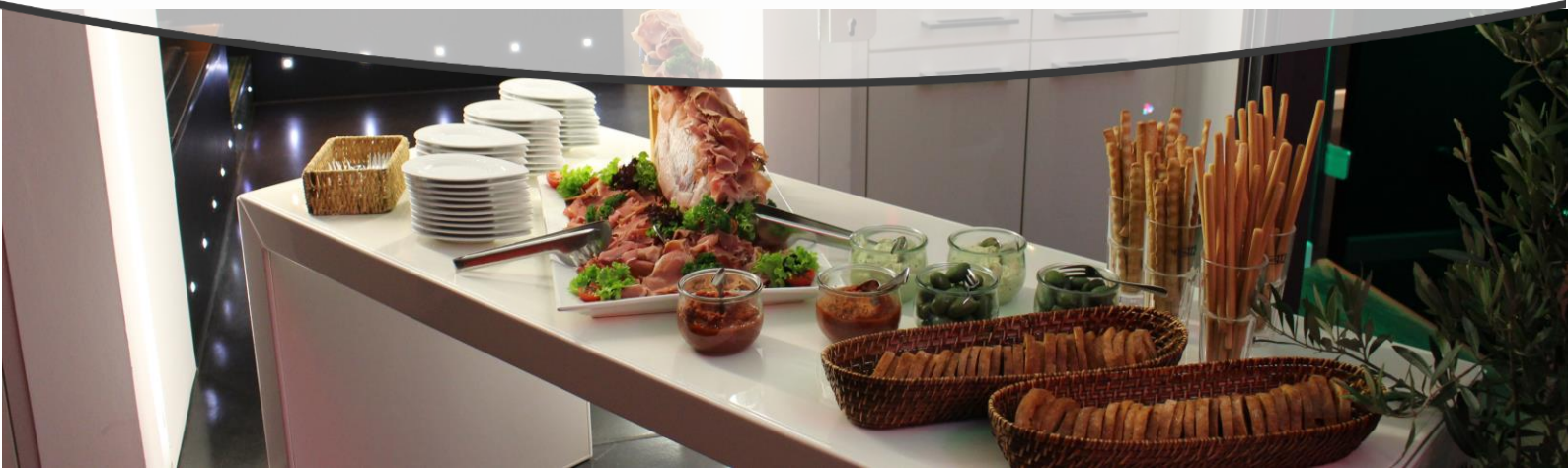
PHNX Aparthotel Hamburg

88 Hannoversche Straße, 21073 Hamburg

Tel.: 040 - 309 549 76 / hamburg@phnx.me

<https://www.phnx.me/?lang=de>

1,1 km / 225 Apartments



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 €
Servicemitarbeiter, Berechnung je Std.	49,00 €
Barkeeper, Berechnung je Std.	49,00 €
Buffet-/Kochpersonal, Berechnung je Std.	49,00 €
Veranstaltungsleiter, Berechnung je Std.	59,00 €

Diese Personalsätze gelten ab einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.

Für ein Catering fällt ein Mindestumsatz von 1.000 € an.

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.