



AU QUAI RESTAURANT GMBH | GROSSE ELBSTRASSE 145 B-D | 22767 HAMBURG

IHRE HOCHZEIT

IM AU QUAI SÉPARÉE MIT WINTERGARTEN UND PRIVATER TERRASSE – EXKLUSIV –

IHR UNVERBINDLICHES ANGEBOT IN ZAHLEN:

Speisen – als Beispiel – zur Auswahl	Anzahl	brutto
Fingerfood zum Empfang	pro Stück	€ 3,90
Menü Sommer – als Beispiel / ab	pro Person	€ 40,00
Dessertbuffet zum Menü (4 Dessert & 1 Käse) / zusätzlich	pro Person	€ 19,90
Büffet Sommer – als Beispiel / ab	Pro Person	€ 49,00
Flying Buffet Sommer 2016 – als Beispiel	pro Person	€ 69,00
Mitternachtssnack Currywurst	pro Person	€ 4,90
Kinderessen nach Wahl (z.B. Spaghetti, Fish&Chips, etc.)	pro Kind	€ 8,50

Getränke zur Auswahl	Anzahl	brutto
Standardpauschale bis 8 Stunden	pro Person	€ 45,00
zusätzlich Pauschale Longdrinks – optional –	pro Person	€ 16,00
zusätzlich Pauschale Longdrinks & Cocktail – optional –	pro Person	€ 19,00
Pauschale Kinder von 0 – 12 Jahren	pro Kind	€ 0,00
Pauschale Kinder von 12 – 16 Jahren	pro Kind	€ 19,00

Location	Anzahl	brutto
Miete		€ 0,00
Mindestverzehrsrumsatz von 18:00 Uhr – 02:00 Uhr		€ 4.900,00
Verlängerungsstunde ab 02:00 Uhr – bei Getränkepauschale (Personal/vereinbarten Getränke/Location)	pro Stunde	€ 490,00
Menükarten		€ 0,00
Tischdecken oder Tischläufer in weiß		€ 0,00
Unsere Bestuhlung		€ 0,00
Freie Trauung bei gutem Wetter auf der Terrasse		€ 0,00
Personal Küche & Service		€ 0,00
Endreinigung		€ 0,00
Beamer & Leinwand (ohne Sound)		€ 0,00
Zusätzliche Technik (Sound, Bildschirme, Musikanlage...)		Auf Anfrage

AU QUAI RESTAURANT GMBH | GESCHÄFTSFÜHRER ENZO & S. CARESSA

GROSSE ELBSTR.145 B-D | D-22767 HAMBURG | TEL +49(0)40 380 377 -30 FAX -32 | INFO@AU-QUAI.COM | WWW.AU-QUAI.COM | BETRIEBSNR.15177293
BANK: SPARKASSE HAMBURG | KTO 1280 108 695 | BLZ 200 505 50 | IBAN DE78 2005 0550 1280 108 695 | BIC HASPDEHHXXX | UST.ID.NR. DE 21-000-4954

Sonstiges:

Für zusätzliche Technik ist ausschließlich die Firma Oveo CC Media, Hamburg zu beauftragen. Die Firma CC Media ist unser Haustechniker vertraut mit der gesamten Location. Bei Bedarf senden wir Ihnen gerne die Kontaktdaten.

Aus Rücksicht auf unsere à la carte – Gäste ist **Tanzmusik (laute Beschallung) erst ab 22:30 Uhr möglich.**

Sollte der Mindestverzehrumsatz nicht durch den Verzehr erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete ausgewiesen.

Eine ½ Stunde vor Ablauf des vereinbarten Zeitfensters werden die letzten Getränke abgefragt oder eine Verlängerung entsprechend vereinbart.

Die exakte Personenanzahl muss 7 Tage vorab festgelegt sein, diese ist dann verbindlich für die Rechnungslegung.

Die gesetzliche MwSt. beträgt 19%.

Änderungen bedürfen der schriftlichen Form, Preise können entsprechend abweichen.

Eine Anzahlung (50 %) wird ca. 3 Wochen vorab fällig.

Für entstandene Schäden haftet der Veranstalter.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Au Quai Restaurant GmbH.

Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, stehen wir Ihnen jederzeit gern auch unter der Tel. Nr.040 / 380 377 30 zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Mit freundlichen Grüßen

Enzo Caressa
Geschäftsführung
Au Quai Restaurant GmbH



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

€ 3,90 brutto pro Stück

Yellow Fin Thunfisch Sashimi, Teriyaki, Avocado, Yuzu

Teriyaki-Hühnerspieß, Sesam, Erdnuss-Koriandersoße

Beefatar, Brioche, Trüffelcreme

Büffelmozzarella, knusprige Butter, Spargel, Chili, Mango

Hausgebeizter Wildlachs, Dill Crème Fraîche, Orange

Ziegenkäse, Auberginenkaviar, Minze, Kichererbsen

Gemüse-Tempura, Koriandercreme

Gambas-Tempura, Tomaten-Limettensalsa

Karotten-Kokossuppe, Zitronengrasöl



FLYING BUFFET // ALS BEISPIEL

Neun Gänge auf kleinen Tellern im Flying Service serviert

€ 69,00 brutto pro Person

Vorspeisen

Bunter Tomatensalat, Büffelmozzarella, Thai Basilikum, Aprikose, Cashewkerne

Beeftatar vom irischen Weiderind, Steinpilze, Kräuterpesto, Zwiebelöl

Tatar vom Yellowfin Tuna, Avocado, grüner Thaispargel, Kakao

Tomaten-Himbeer-Gazpacho

Hauptgänge

Anapurna Curry, Kokosmilch, Mango, Thaibasilikum, knuspriger Maniok

Island Kabeljaufilet gebraten, Curry Polenta, karamellierte Aubergine, Sesam-Spinatsalat

Irish Watergrashill Rinderfilet,
Pfifferlinge, weiße Rüben, Kartoffelespuma, Portweinjus

Dessert

Limettenparfait, mariniertes Weinbergpfirsich, Schokoladensablé, Zitronenverveinesorbet

Holunder Crème Brûlée, Orange, schwarze Johannisbeere, Topfen



AU QUAI BÜFFET SOMMER 2017 // BEISPIEL

**AB € 49,00 brutto
pro Person:**

2 Vorspeisen
1 Suppe
1 vegetarischer Hauptgang
1 Fleischgericht
1 Fischgericht
Dessertbüffet

**AB € 59,00 brutto
pro Person:**

3 Vorspeisen
1 Suppe
1 vegetarischer Hauptgang
1 Fischgericht
1 Fleischgericht
Dessertbüffet

**AB € 69,00 brutto
pro Person:**

4 Vorspeisen
1 Suppe
1 vegetarischer Hauptgang
1 Fleischgericht
1 Fischgericht
Dessertbüffet + Käse

Vorspeisen

Gegrillte Aubergine, Hummus, Minze, geröstete Pinienkerne, Honig-Joghurt

Wildgarnelen-Kartoffelsalat mediterrane Art, Basilikum, Taggiasche Oliven, getrocknete Tomaten

Vitello Tartufo, rosa gegartes Kalbfleisch, Trüffel Thunfisch Creme, Limette, Kapern

Carpaccio vom irischen Weiderind, Schnittlauch, Kohlrabi, Haselnuss, Portwein-Morcheln

Roastbeef kalt, Wiesenpilze, Liebstöckel, Radieschen, Crème Fraîche

Bunter Tomatensalat, Büffelmozzarella, Thaibasilikum, Aprikose, Cashew

Caesar Salat, Croûtons, Sardellendressing, Parmesan

Couscous-Minz- Salat, Petersilie, Rosinen, Spitzpaprika

Ceviche vom Label Rouge Lachs, Limette, Koriander, Chili, Tomate, Avocado + € 1,68 netto / € 2,00 brutto

Antipasti, Prosciutto di Parma, Fenchelsalami, Bresaola, Kapern, Oliven + € 2,94 netto / € 3,00 brutto

Duo vom Yellowfin Tuna – Tatar & Sashimi – Avocado, grüner Thaispargel, Kakao + € 4,12 netto/ € 4,90 brutto

Austern/Crevetten/Krabben auf Eis, verschiedene Dips + € 7,98 netto / € 9,50 brutto

Zitronengras-Maiscremesuppe, Mandelpesto

Tomaten-Himbeer-Gazpacho

Karotten-Ingwercremesuppe, karamellisierte Cashewkerne

Passierte Fischsuppe, Croûtons, Parmesan, Rouille + € 2,94 netto/ 3,50 brutto

Hauptgerichte

Maccheroncini, weiße Tomatensoße, ligurische Oliven, Spinat, getrocknete Tomate

Ziegenkäselasagne, Zucchini, Taggiasche Oliven, Basilikum

Veganes Anapurna Curry, Kokos, Mango, Thaibasilikum, knuspriger Maniok

Anapurna Curry mit Wildgarnelen, Kokos, Mango, Thaibasilikum, knuspriger Maniok + € 2,94 netto / + € 3,00

Bouillabaisse, Pulpo, Garnele, Kabeljau, Croûtons, Parmesan, Rouille + € 6,64 netto/ € 7,90 brutto

Zanderfilet, ...

Label Rouge Lachs mit Erdnusskruste ...

Kabeljau mit Basilikumkruste, ...

Zitronenhühnchen karamellisiert,...

Rosa Kalbstafelspitz...

... Curry Polenta, karamellisierte Aubergine, Baby Spinat, Sesam **oder**

... Pfifferlinge, Kräutergnocchi, Keniabohnen Zitronenmelisse **oder**

... Erbsencreme, knuspriger Blumenkohl, Thymian, Oliven

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert,

Kartoffel-Kräuterstampf, grüner Spargel, Pfefferjus, Bernaise + €7,98 netto / €9,50 brutto

Dessertbüffet

Frisches, saisonales Obstbüffet

(z.B. Melone, Aprikose, Pfirsich, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Blaubeere, Johannisbeere, Kirsche...), dazu:

Mousse au Chocolat

Baiser

Limetten-Joghurtmousse

Bourbon Vanillecreme

Crumble

Käse

Auswahl von affinierem französischem Käse, Feigensenf, Trauben & Nüsse

AU QUAI RESTAURANT GMBH | GESCHÄFTSFÜHRER ENZO & S. CARESSA

AU QUAI MENÜVORSCHLÄGE SOMMER 2017 // BEISPIEL

Liebe Gäste,

bitte wählen Sie ihr Menü **einheitlich** – um den Rest kümmern wir uns!

Erfahrungsgemäß wünschen nur 5 % eine Alternative.

Egal, ob Fisch-/Fleischesser, Vegetarier, Veganer, Gluten-/ Laktoseintoleranz oder Allergien, der Service geht vor Ort auf Ihre individuellen Wünsche ein, unsere Küche ist auf alles vorbereitet!

3 Gänge Menü ab € 40,00 brutto oder 4 Gänge ab € 48,00 brutto pro Person

Vorspeisen – oder als Zwischengang -

Bunter Tomatensalat, Büffelmozzarella, Thai Basilikum, Aprikose, Cashewkerne 🥕

Gegrillte Aubergine, Hummus, Minze, Pinienkerne, Honig-Joghurt 🥕

Hausgebeizter Label Rouge Lachs, Melonen-Gurkenragout, Gazpachocreame, Mandarinenöl+ €3,00 br.

Yellow Fin Tuna Tatar, Avocado, grüner Thaispargel, Kakao + € 3,00 brutto

Beeftatar vom irischen Weiderind, Steinpilze, Kräuterpesto, Ziebelöl + € 3,50 brutto

Schottische Jakobsmuscheln gebraten, Sesam, Jalapenos, Paprikafond, Erbsensprossen+ € 6,00 brutto

Hummer Composition, Passionsfrucht, Kokos, grüner Spargel, Passepierre + € 11,50 brutto

Vorspeise - für alle zum Teilen in der Mitte des Tisches -

Sushi / Lachscevice / Tunasashimi / Gemüse-Tempura + € 9,50 brutto

Zwischengänge - oder als warme Vorspeise-

Tomaten-Himbeer-Gazpacho 🥕

Mais-Zitronengrassuppe, Mandelpesto 🥕

Passierte Fischsuppe, Parmesan, Rouille, Croûtons

Kleine Bouillabaisse, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Parmesan, Rouille, Croûtons + € 7,00 brutto

Steinpilzrisotto, Schnittlauch, Zitrone, Pecorino, Portulak +€ 2,50 brutto 🥕

Steinpilzrisotto mit Wildgarnele, Schnittlauch, Zitrone, Pecorino, Portulak + € 5,00 brutto

Hauptgerichte

Island Kabeljaufilet gebraten, Curry Polenta, karamellisierte Aubergine, Sesam-Spinatsalat

Bouillabaisse, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Parmesan, Rouille + € 5,90 brutto

Gebratene Riesengarnelen, Mango-Kokos-Curry, Koriander, knuspriger Maniok + € 10,70 brutto

Thunfischsteak mit Erdnusskruste, Avocado-Koriandercreme, Brokkoli, Pak Choi + € 10,70 brutto

Seeteufel gebraten, Krustentierfond, Miesmuschel, gegrillte Kartoffeln, Jungzwiebel + € 11,00 brutto

Kalbstafelspitz - rosa gegart, Karotten-Misocreame, Shiitake, Zitronenmelisse, Keniabohnen, Portweinjus

Zitronenhuhn, Maispoularde, Erbsencreme, knuspriger Blumenkohl, Thymian, Olivenzwiebeljus

Irish Watergrashill Rinderfilet, Pfifferlinge, weiße Rüben, Kartoffelespuma, Portweinjus € 11,90 brutto

Surf´n´Turf, Wildgarnele & Rinderfilet, Pfifferlinge, weiße Rüben, Kartoffelespuma, Portweinjus +€14,20 br.

Anapurna Curry, Kokos, Mango, Thaibasilikum, knuspriger Maniok 🥕🌿🚫

Steinpilzrisotto, Schnittlauch, Zitrone, Pecorino, Portulak + € 3,50 brutto 🥕

Dessert

Limettenparfait, mariniertes Weinbergpfirsich, Schokoladensablé, Zitronenverveinesorbet

Holunder Crème Brûlée, Orange, schwarze Johannisbeere, Topfen

Chocolat Bonheur, Kirsche, Kokosnuss, Espresso-Kardamom-Ganache

Dreierlei Sorbetvariation, täglich wechselnde Sorten 🌿🚫

Käsevariation, Trauben, Nüsse, Feigensenf + € 5,50 brutto 🚫

🥕 vegetarisch 🌿 vegan 🚫 glutenfrei

DESSERTBÜFFET ZUM MENÜ

zzgl. € 19,90 brutto pro Person

Dessertbuffet

Frisches, saisonales Obstbuffet

(z.B. Melone, Aprikose, Pfirsich, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Blaubeere, Johannisbeere, Kirsche...), dazu:

Mousse au Chocolat

Baiser

Limetten-Joghurtmousse

Bourbon Vanillecreme

Crumble

Käse

Auswahl von affinierem französischen Käse, Feigensenf, Trauben & Nüsse

MITTERNACHTSSNACK

€ 4,90 brutto pro Person

Currywurst à la Au Quai, serviert mit Baguette



GETRÄNKEPAUSCHALEN BIS 8 STUNDEN

Aperitif, Wein, Bier, Soft- & Heißgetränke	€ 45,00 brutto
Zzgl. Pauschale mit Longdrinks	€ 16,00 brutto
Zzgl. Pauschale mit Longdrinks & Cocktails	€ 19,00 brutto

Standardpauschale

Aperitif:

Crémant de Loire

Softs:

Au Quai Wasser ♦ Coca Cola ♦ Coca Cola light ♦
Säfte (Orange / Apfel / Cranberry / Maracuja) ♦

Bier:

König Pilsener vom Fass

Heißgetränke:

Espresso ♦ Cappuccino ♦ Kaffee

Weißwein:

Grauburgunder, Werner Anselmann, Pfalz *

Rotwein:

Pueblo Viejo, Rioja Reserva, Spanien *

Ab 22:00 Uhr

Pauschale mit Longdrinks:

Alpha Noble Vodka Lemon/Orange/Red Bull, Bombay Sapphire Gin Tonic/Lemon,
Havana Club & Jack Daniels Whisky Cola

Zusätzlich Cocktails:

Caipirinha, Mojito, Moscow Mule, San Francisco & Ipanema

*Änderungen vorbehalten

