



RÄUME IM KATERSCHMAUS

HOLZKLASSE

GRÖSSE: 120 QM

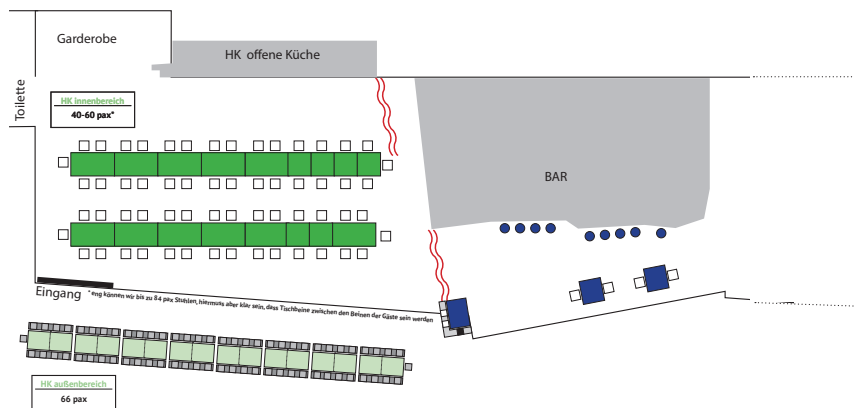
ZUGANG: EBENERDIG AUF SPREELEVEL (BARRIEREARM)

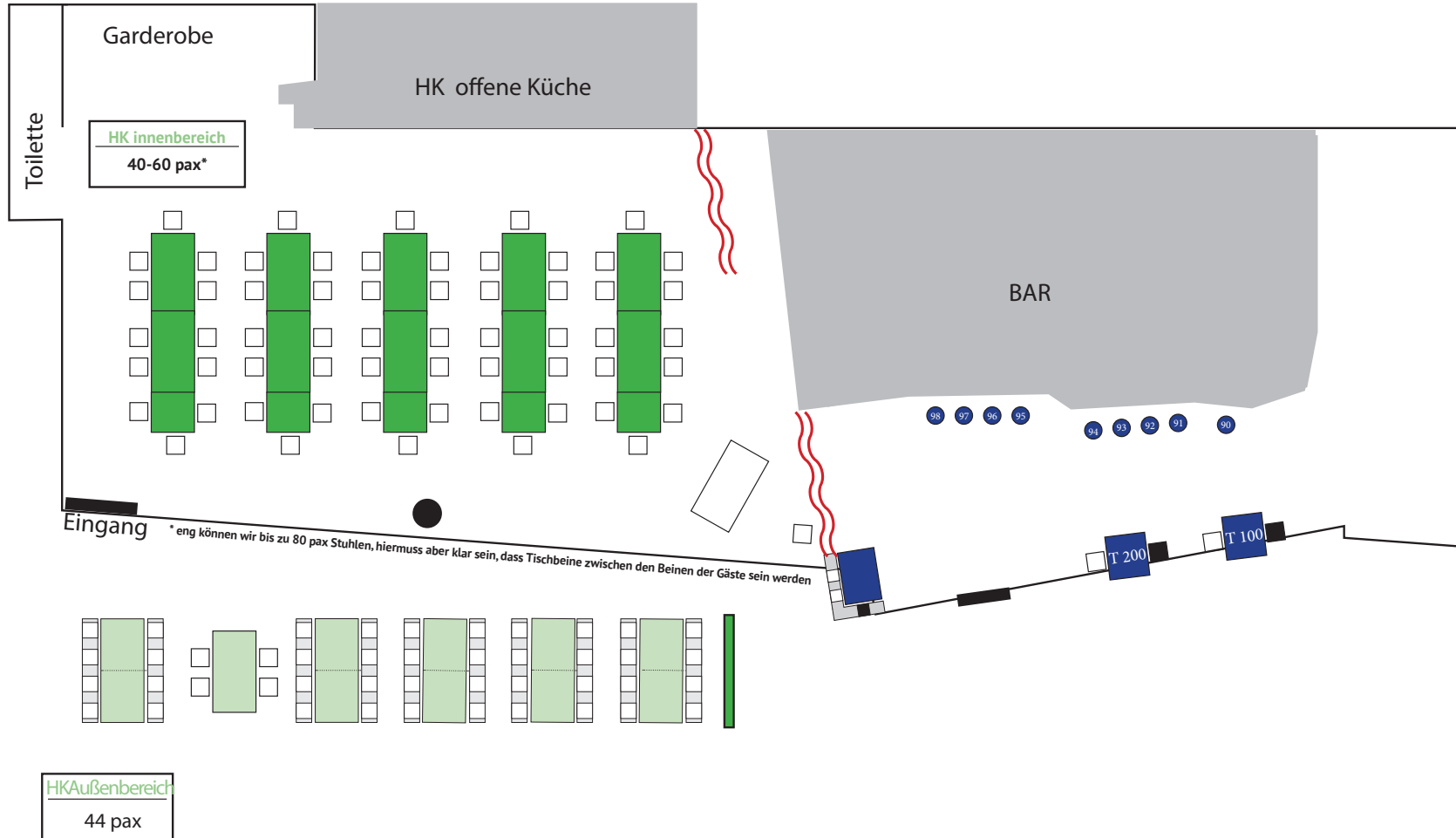
KAPAZITÄT: INNEN BIS 60 PERSONEN SITZEND (ENG BIS 84PAX)
DRAUSSEN BIS 66 PERSONEN

ESSEN SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IM INNENBEREICH,
DA UNSERE SONNENMARKISEN NUR LEICHTEN REGEN
AUSHALTEN, ABER KEINEN SCHUTZ VOR STARKREGEN
ODER WIND BIETEN.

BESTUHLUNG VARIABEL ALS TAFEL ODER EINZELNE TISCHE.
AUF NACHFRAGE AUCH STEHTISCHE BUCHBAR

MIETE: AB 40 PERSONEN





In dieser Ansicht finden Sie die reguläre Bestuhlung der Holzklasse. Auf der vorhergehenden Seite eine Ansicht der Bestuhlung mit maximaler Gästeanzahl als Tafelvariation. Tische und Stühle der regulären Ausstattung können auf der verfügbaren Fläche individuell verstellt werden. Eine klassische U-Tafel oder einzelne Tischgruppen sind ebenfalls möglich. Bis zu einer gewissen Personenanzahl besteht die Option einer einzelnen Tafel in der Raummitte. Unsere Tische haben keine Tischdecken. Wenn Sie eine festlichen ‚Look‘ wünschen, so können Sie Tischwäsche gerne dazu buchen.



HOLZKLASSE DINNER MENÜ

FAMILY STYLE GANZJÄHRIG

Rindertatar / Wildkräuter / geröstetes Holzmarktbrot ^{1, 3, 9, 10}
hausgebeizter Lachs / Gurke / Frischkäse / Fenchelstaub ^{4, 7, 9, 10}
Gemüsebällchen / Tomaten-Chutney / Kresse ^{1, 9, 10, VEGAN}



Rosa gebratenes Roastbeef
Fjordforelle ^{4, 7}
Blumenkohl / Estragon-Dill-Mayo / Crunch ^{VEGAN, 1, 9, 10}

Brokkoli / Estragon / Tomate ^{VEGAN, 9}
Spinat / Pinienkerne / Knoblauch ^{VEGAN, 7}, Speckbohnen ^{7, 9}
Gratin Savoyard ^{7, 9}, Trüffelpüree ⁷,
Demi Glace ⁹ / Fischvelouté ^{2, 4, 7, 9, 10} / vegane Jus ^{6, 9, 10}



Mini Crème Brûlée ^{3, 7}
Schokoküchlein mit eingelegten Kirschen ^{VEGAN}

79,00 p.P





HOLZKLASSE DINNER MENÜ

MENÜ 1 APRIL - SEPTEMBER 26

Erbsschaumsuppe
mit Apfelchutney und gepickelter Schalotte ^{7, 9, 10 (VEGAN möglich)}



Rinderfilet (150g/200g)
mit gegrilltem grünen Spargel, Radieschen, Salzzitrone und Cashew,
Petersilien-Kartoffel-Püree und Demi Glace ^{7, 9, 10, 12}

oder wahlweise

Loch Duart Lachs
mit Mangold, cremiger Polenta und Yuzu ^{1, 4, 7, 9, 10}

oder wahlweise

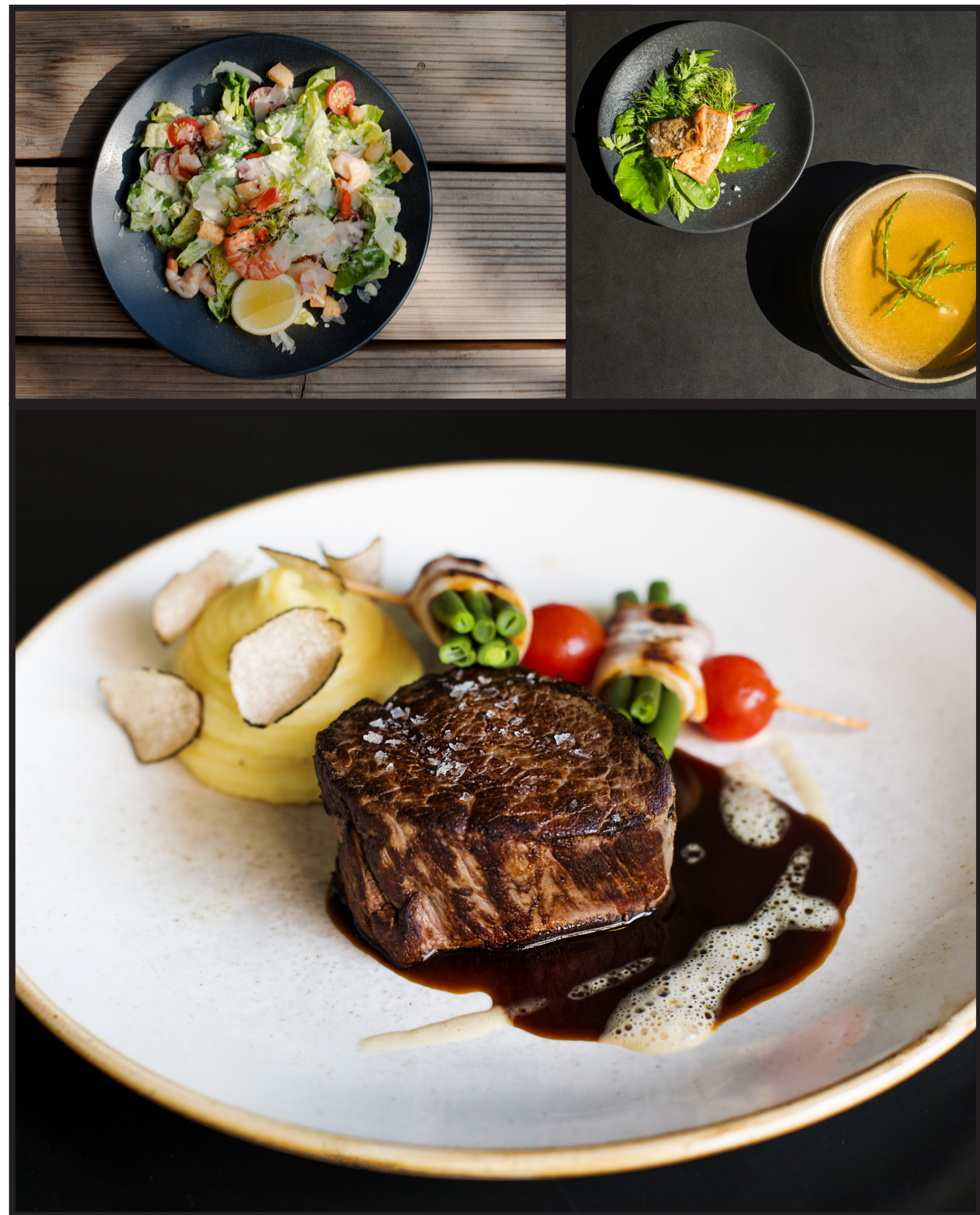
Gefüllte Artischoken
mit Belugalinsen, dazu Gremolata und Kirschtomatengel ^{1, 6, 9, 10, VEGAN}



Himbeer-Rosmarin-Tiramisu mit weißer Schokolade ^{1, 3, 7}

Menü Rind (150g)	59,00
Menü Rind (200g)	65,00
Menü Fisch	56,00
Menü Vegan	49,00

Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, geben Sie uns
gerne Bescheid, so dass wir die Menüs entsprechend anpassen können.





HOLZKLASSE DINNER MENÜ

MENÜ 2 APRIL - SEPTEMBER 26

Urtomatensalat
mit Rucolapesto und fermentierten Pfeffer ^{VEGAN}



Maishähnchensuprême
Curryspinat, gegrillte Ananas und geräuchertes Blumenkohlmousseline ^{7, 9, 10, 12}
oder wahlweise

Loch Duart Lachs
mit Mangold, cremiger Polenta und Yuzu ^{1, 4, 7, 9, 10}
oder wahlweise

Gefüllte Artischoken
mit Belugalinsen, dazu Gremolata und Kirschtomatengel ^{1, 6, 9, 10, VEGAN}



Rawcake „Kokos Schokolade“ mit Ananas-Minz-Sorbet ^{VEGAN}

Menü Huhn	55,00
Menü Fisch	56,00
Menü Vegan	49,00

Vorspeise & Dessert sind gruppenweise zu wählen, aber zwischen den Menüs austauschbar. Die Hauptspeise wird von jedem Gast vorab individuell gewählt.





FLYING BUFFET

HOLZKLASSE

FÜR UNS IST FLYING BUFFET EINE EXQUISITE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN BUFFET. DIE PORTIONEN SIND SO, DASS SIE IN AUSREICHENDEN PORTIONEN SÄTTIGEND SIND. SIE WERDEN ,WIE DER NAME SCHON SAGT , FLYING VOM SERVICE SERVIERT.

PERFEKT FÜR EINE LOCKERE VERANSTALTUNG IM STEHEN ODER ALS ALTERNATIVE ZUM GESETZTEM DINNER.

ABNAHME: PRO VERANSTALTUNG 30 STÜCK JE ARTIKEL UND EINE GESAMTMENGE VON MINDESTENS 300 STÜCK

EMPFEHLUNG: UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT VIER ARTIKEL PRO PERSON





FLYING BUFFET

HOLZKLASSE

Erbsenschaumsuppe
mit Apfelchutney und gepickelter Schalotte ^{7, 9, 10 (VEGAN möglich)} 9,5



Urtomatensalat
mit Rucolapesto und fermentierten Pfeffer ^{VEGAN} 12

Schwarze Gnocchi
mit Taleggio, Spinat und
hausgetrockneten Kirschtomaten ^{1, 7, 9, 10 VEGETARISCH} 13,5

Gebratener Blumenkohl
mariniert, mit Tahini, Humus und Petersilien-Tomatensalat,
dazu Mlnzjogurt und Amba 13,5





FLYING BUFFET

HOLZKLASSE

Saltimbocca vom Schweinefilet
an Polenta und Urtomatensalat ^{7, 9, 10} 14,5

Roastbeef
mit grünem Spargel, Radieschenrelish,
Krokettenbällchen und Pfefferrahm ^{1, 6, 7} 15,5

Schweinekamm vom Apfelschwein
- über Nacht gegart - an Honigmöhrrchen,
Kräuter-Kartoffelpüree und Dijon Senf - Jus ^{1, 7, 9, 10, 12} 14,5



Teriyaki-Lachs
mit Wakame, grüner Spargel und Wildreismischung ^{1, 4, 6, 9, 10} 16

Thunfischkroketten
an Paprikachutney und Rapssaat ^{1, 4, 6, 9, 19} 14,5





FLYING BUFFET

HOLZKLASSE



Mousse au Chocolat ^{3,7}
- weiß oder dunkel -

8,5

Himbeer-Rosmarin-Tiramisu ^{1,3,7}
mit weißer Schokolade

9

Raw Cake „Kokos Schokolade“ ^{VEGAN}
mit Ananas-Minz-Sorbet

12



-- Mitternachtssnack --

Currywurst
vom Havelländer Apfelschwein ^{9,10}

6,5

vegane Currywurst ^{6,9,10}

6,5





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE

FÜR UNS IST FINGERFOOD EIN KLEINES HÄPPCHEN -
,VON DER HAND IN DEN MUND'.

PERFEKT FÜR EINEN EMPFANG, FÜR DAS BESONDERE KLEINE ETWAS BEI IHRER
VERANSTALTUNG ODER ALS AUFMERKSAMKEIT FÜR ZWISCHENDURCH.

MÖGLICHE ORTE: HOLZKLASSE, STOFFKLASSE
FLAMINGO, BACKYARD, SÄÄLCHEN,
SALÖÖN UND TERRASSE H4

ABNAHME: PRO VERANSTALTUNG 30 STÜCK JE ARTIKEL UND
EINE GESAMTMENGE VON MINDESTENS
150 STÜCK

EMPFEHLUNG: UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT
FÜNF ARTIKEL PRO PERSON





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE



Bruschetta
mit Avocado und Koriander 1, VEGAN

3,5

Trüffelkartoffel im Knusperblatt
auf Rotkohl-Birnen-Salat 1, VEGAN

4,5

Veganer Kaviar
auf Buchweizenblini 1, VEGAN

6

Croque Madame
getrüffelt mit Wachtel-Spiegelei 1, 3, 7, VEGETARISCH

4,5





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE



Gebratene Entenleber
an Thymian-Apfel und Röstzwiebel ^{1,7} 5,5

Roastbeef
und Meerrettich im Tramezzini gebacken ^{1,6,7} 7

Wachtel-Lolli
mit Sherry und Schwarzkohlchip ^{9,10,12} 5,5

Knuspergarnele
auf pikanter Mango ^{1,2,6,11} 7

Thunfischkrokette
an Paprikachutney und Rapssaat ^{1,4,6,9,10} 7



Petit Fours (verschiedene) ^{1,3,6,7,8} 2,5

Mini-Crème Brûlée ^{3,7} 5





HOLZKLASSE GETRÄNKEPAUSCHALE

GETRÄNKEPAUSCHALE

Begrüßungsprickel Cava brut

2024 Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz, Deutschland

2024 Tempranillo, Vinedition Kampmann, Valencia, Spanien

Mineralwasser, ausgewählte Bio-Säfte & Limonaden, Vita Cola, Soli Cola 0%,
Lübzer Pils, Karlsberg Naturradler, alkoholfreies Bier und ein Obstler am Ende



Getränkepauschale 4 Stunden ...	44,00	p.P.
je weitere Stunde	14,00	p.P.

... mit Longdrinks	58,00	p.P.
je weitere Stunde	15,00	p.P.

... mit Kaffee	47,00	p.P.
je weitere Stunde	12,00	p.P.



Auf Nachfrage reichen wir auch gerne unsere Weinkarte, um die Pauschale mit ausgewählten Weinen aufzustocken.





HOLZKLASSE

Miete „Holzklasse“ Dinner (inklusive Service & Endreinigung)

Montag-Samstag (bis zu 5 Stunden)	890,00
Verlängerung (1 Stunde)	178,00
Sonntag (bis zu 5 Stunden)	1.785,00
Verlängerung (1 Stunde)	357,00



Anlegegebühr an der Anlegestelle direkt bei uns auf der Terrasse

Anlegegebühr in Verbindung einer Veranstaltung	75,00
Anlegegebühr ohne Veranstaltung	150,00

Technik

Flatscreen 55"	120,00
Mikrofon	50,00
Mikrofon - wireless -	120,00

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive der deutschen Mehrwertsteuer





HOLZKLASSE

Acts und Performance

Der Gaukler verspielt mit seinen Spielen aus seinem Bauchladen! jede Unsicherheit	450,00
inkl. Feuershow	600,00
Gaukler & kleine Feuershow	800,00



Hicks und Fleck unsere kecken Clowns, die nicht nur Tomatenshots aus Tomaten als Überraschung dabei haben.	550,00
--	--------



Lebende Fotobox - bei der man nicht nur direkt ein individuelles Foto aus der Fotoecke bekommt, sondern auch eine Erinnerung für immer	950,00
--	--------

Hätten Sie gerne mehr Informationen zu unseren Acts und Performances, zögern Sie nicht uns zu Fragen, wir schicken Ihnen gerne mehr Material zu.





ALLERGENEN-LISTE

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen inklusive verwandte Sorten wie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- 2 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- 9 Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13 Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

BRANDINGS & WERBUNG NUR NACH ABSPRACHE

