

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and a textured grey placemat. On the table, there are two sets of silverware (fork and knife) wrapped in white napkins, two clear glasses of water, a small potted plant with green leaves, and two black pepper mills. The background is blurred, showing a grey upholstered chair and a wooden table.

SPEISEKAI

RESTAURANT & EVENTS

HERZLICH WILLKOMMEN IM SPEISEKAI

IHR GASTRONOMISCHES KLEINOD DIREKT AM WASSER.

Inhalt	S. 2		
Herzlich Willkommen	S. 3	Baukästen	S. 26 -29
Fakten	S. 4	Herzhaftes zu später Stunde	S. 30
Platzierung & Ablauf	S. 5	Getränkeangebot	S. 31 - 33
Konfigurator	S. 6	Getränkepauschalen	S. 34 - 36
Tischplan	S. 7	Anmietung des Speisekais	S. 36 - 37
Fingerfood	S. 8 - 9	Professioneller DJ	S. 38
Menüs	S. 10 - 16	Dekoration	S. 39
Brunch, Buffet & BBQ	S. 17	Wissenswertes	S. 40 - 41
Brunch	S. 18	Anfahrt	S. 42
Buffet	S. 19 - 22	Hotels in der Umgebung	S. 43
BBQ-Buffer	S. 23 - 25	Kontakt	S. 44

DIE LAGE IST GERADE ZU MALERISCH

Direkt am Isebekkanal liegt die Location **SPEISEKAI** Restaurant & Events. Um 1920 errichtet, wurde das alte Boothaus mit einer modernen Neueinrichtung mit blau-grauem & cremefarbenem Astring, 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.

Der **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 Sie das passende Angebot gestalten – und das zu fairen Konditionen.

Sprechen Sie uns an -
Wir freuen uns! Ihr Team vom **SPEISEKAI**

FAKTEN

Kulinarische Möglichkeiten

Menü, Barbecue, Buffet & Flying Buffet

Gastronomische Fläche insgesamt

228 m² für bis zu 155 Gäste

Clubraum

90 m² mit maximal 55 Sitzplätzen

Überdachte & beheizte Terrasse

68,5 m² mit maximal 60 Sitzplätze

Loungebereich im Freien

(nach Wunsch auch überdacht)

15 m² mit maximal 20 Sitzplätzen

Beachclub im Freien

ca. 56 m² mit maximal 40 Sitzplätzen



PLATZIERUNG & ABLAUF

DER PASSENDE RAUM

Der **SPEISEKAI** bietet Ihren Gästen verschiedene Möglichkeiten der Platzierung im Innenbereich und im großzügigen teilweise überdachten und beheizten Außenbereich.

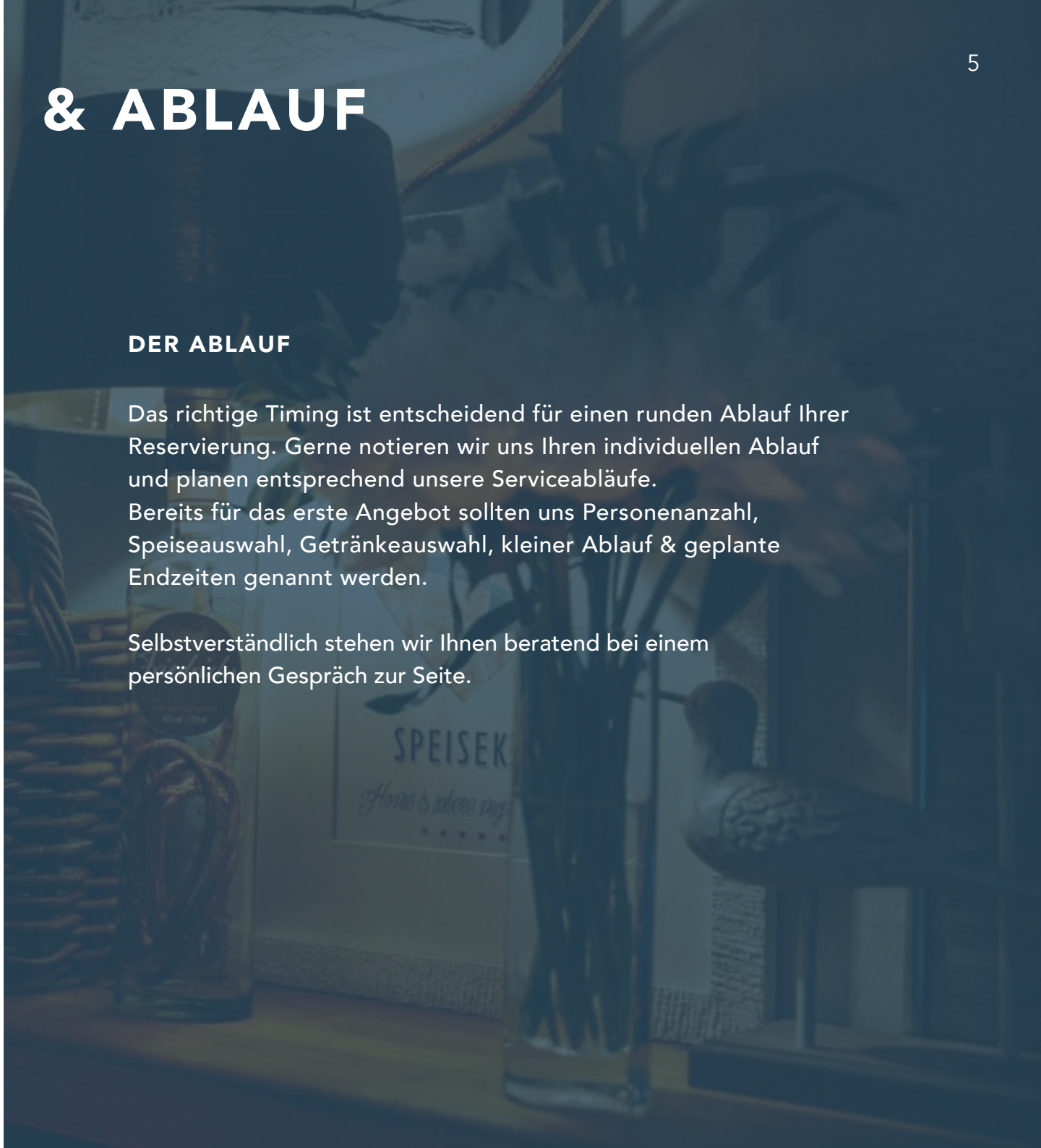
Wir orientieren uns an Ihrer Gästezahl sowie Ihren Veranstaltungszielen und stimmen ein geeignetes Raumkonzept mit Ihnen ab.

DER ABLAUF

Das richtige Timing ist entscheidend für einen runden Ablauf Ihrer Reservierung. Gerne notieren wir uns Ihren individuellen Ablauf und planen entsprechend unsere Serviceabläufe.

Bereits für das erste Angebot sollten uns Personenanzahl, Speiseauswahl, Getränkeauswahl, kleiner Ablauf & geplante Endzeiten genannt werden.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen beratend bei einem persönlichen Gespräch zur Seite.



KONFIGURATOR

KONFIGURATION IHRER VERANSTALTUNG

Nutzen Sie parallel zu dieser Bankettmappe unseren Online-Konfigurator unter folgendem Link:

<https://konfigurator.speisekai.de>

Dort erhalten Sie sofortigen Überblick über unsere Verfügbarkeiten und unser Angebot. Innerhalb von 5 Minuten erfahren Sie, ob Ihr Wunschdatum verfügbar ist und was Ihnen die Veranstaltung kostet.

Hier finden sie im unteren Bereich der Seite ein Erklärvideo zu unserem Konfigurator.

<https://www.speisekai.de/events-feiern>

Eventkonfigura

- 1 Anlass des Events
- 2 Wunschzeitraum
- 3 Gäste
- 4 Speisenauswahl
- 5 Getränkeauswahl
- 6 Reservierungsart
- 7 Add-Ons
- 8 Individuelle Bau...

Anlass des Events













Um welche Art von Veranstaltung handelt es sich?

Art

Alle

Privat

Geschäftlich

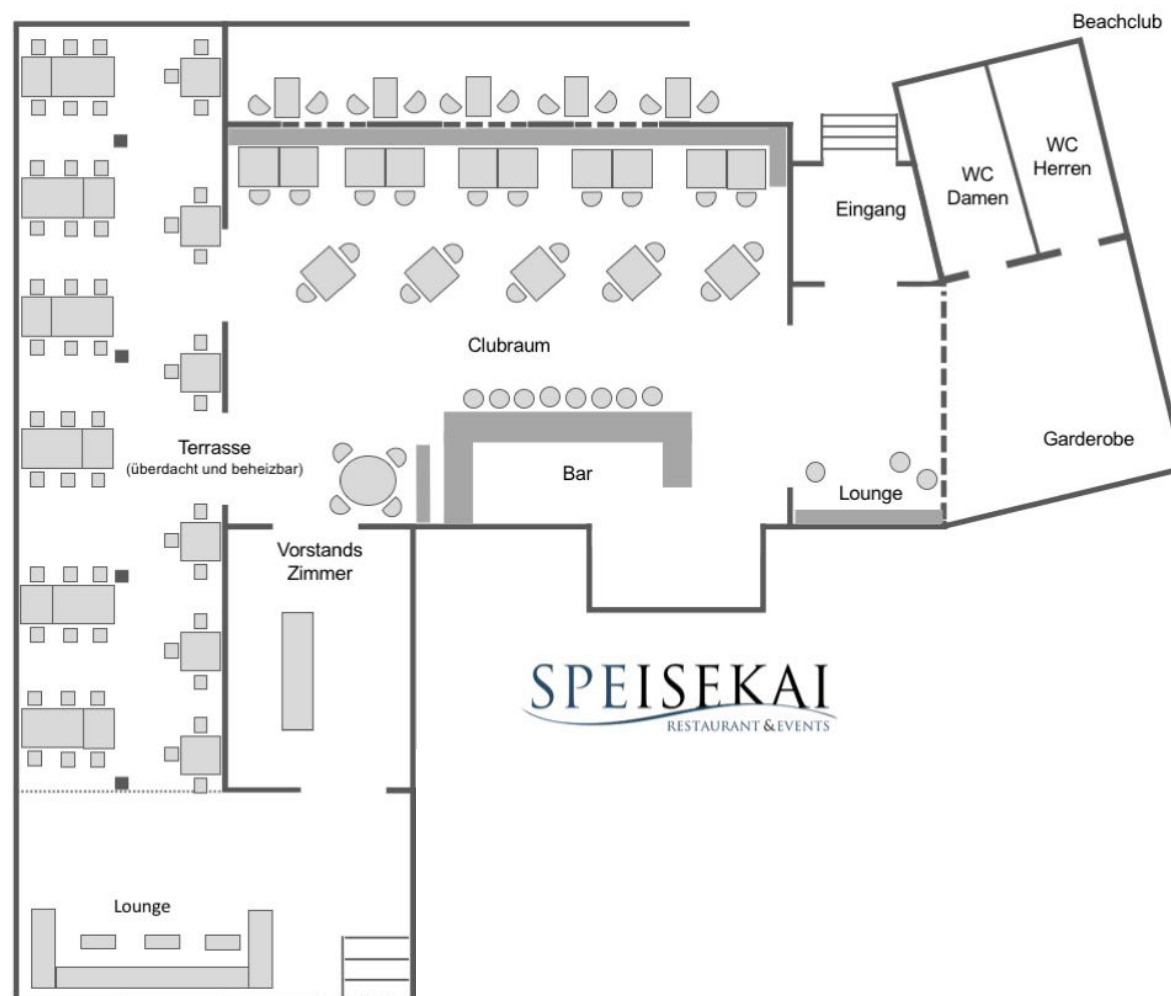
 Hochzeit	 Geburtstag	 Konfirmation	 Taufe
 Trauerfeier	 Sonstige Privat	 Business Sommerfest	 Business Weihnachtsfeier
 Business Teamevent	 Business Tagung	 Business Präsentation	 Sonstige Business

TISCHPLAN

TISCHPLAN

Welche Gäste wo sitzen ist oft entscheidend für das Gelingen eines tollen Events. Durch die Erfahrung in der Durchführung vieler unterschiedlicher Veranstaltungen können wir Ihnen bei der entsprechenden Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Gerne senden wir den Tischplan unseres Restaurants als separate Datei. So können Sie ganz in Ruhe Ihren eigenen Tischplan für Ihre Veranstaltung erstellen.



FINGERFOOD

ZUM EMPFANG

Unser Servicepersonal serviert Ihnen und Ihren Gästen kleine Speisen mit Geschirr- und Besteckeinsatz, die in ein oder zwei Bissen verzehrt werden können.

In der Regel empfehlen wir eine Auswahl von 2-3 unterschiedlichen Teilen pro Person zu einem Empfang vor dem Essen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung individuell nach Ihren Veranstaltungszielen und der ausgewählten Speisefolge.

Sollte das Fingerfood Hauptbestandteil der Speise sein, empfehlen wir 8-12 Teile pro Person.



FINGERFOOD

FLEISCH & FISCH

4,50€ (3,78 € Netto)	Miniflammkuchen mit Schinken & Käse
6,90€ (5,80 € Netto)	Mariniertes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsoße
4,90€ (4,12 € Netto)	Hähnchen-Spieß, Erdnuss & Chili
6,90€ (5,80 € Netto)	Vitello Tonnato, Kalbfleisch & Thunfischsoße
4,90€ (4,12 € Netto)	Parmaschinken mit Honigmelone
6,90€ (5,80 € Netto)	Röllchen von Roastbeef, Cornichons & Kapernsoße
6,90€ (5,80 € Netto)	Mini Schnitzel, Kartoffelsalat & Preiselbeeren
4,50€ (3,78 € Netto)	Mini Quiche Lorraine, Lauch & Speck
9,90€ (8,32 € Netto)	Rindertatar, Wachtelei, Röstbrot & Senfmayonnaise
6,90€ (5,80 € Netto)	Kalbsfleischröllchen, Salbei & Parmaschinken
5,90€ (4,96 € Netto)	Glasnudelsalat, Rinderstreifen, Sesam & Koriander
3,90€ (3,28 € Netto)	Datteln im Speckmantel
4,50€ (3,78 € Netto)	Matjesfilet auf Pumpernickel
4,90€ (4,12 € Netto)	Räuchlachs, Minirösti, Meerrettich & Senf-Honig
7,90€ (6,64 € Netto)	Gebackene Garnele & Mango-Chili-Dip

VEGETARISCH

3,90€ (3,28 € Netto)	Gefüllte Champignons
3,90€ (3,28 € Netto)	Antipasti-Spieß
4,90€ (4,12 € Netto)	Cous Cous-Salat mit Avocado-Mango-Tatar
3,90€ (3,28 € Netto)	Cherrytomate, marinierter Mozzarella & Basilikumpesto

SUPPEN

3,90€ (3,28 € Netto)	Kokos-Curry-Suppe
4,90€ (4,12 € Netto)	Getrüffelte Kartoffelsuppe
3,90€ (3,28 € Netto)	Karotten-Ingwersuppe
3,90€ (3,28 € Netto)	Gazpacho

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

LASST ES EUCH SCHMECKEN

Der **SPEISEKAI** in Eppendorf bietet die perfekte Kombination aus Gastronomie und Eventfläche. Abgestimmt auf Ihre Anlässe und Wünsche zaubert unsere Küchencrew Ihre raffinierten Köstlichkeiten mit viel Liebe zum Detail. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bezüglich einer vegetarischen oder laktosefreien Variante ein.

Auf den folgenden Seiten haben wir sechs Menüvarianten nach Jahreszeiten zusammengestellt.

Sollten Ihnen unsere Menüs nicht zusagen, kontaktieren Sie uns gerne, damit wir gemeinsam Alternativen erstellen können.

Vegetarische Variante Zusammenstellung saisonal abgestimmt.

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

FRÜHJAHRSMENÜ

3-Gang Menü 54,90 € (46,13 € Netto)

4-Gang Menü 62,90 € (52,86 € Netto)

JANUAR & FEBRUAR

Getrüffelte Kartoffel-Parmesan-Suppe

–

Rindercarpaccio mit frittiertem Ruccola & Parmesan

–

Safran-Risotto mit Garnelen & Champagnerschaum

oder

Safran-Risotto mit Rinderstreifen & Champagnerschaum

oder

Vegetarische Variante (Zusammenstellung saisonal abgestimmt)

–

Hausgemachtes Tiramisu

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

FRÜHLINGSMENÜ

3-Gang Menü 43,90 € (36,89 € Netto)

4-Gang Menü 52,90 € (44,45 € Netto)

MÄRZ & APRIL

Hummerrahmsuppe mit frittiertem Staudensellerie & Gin-Sahne

–

Sesam-Panko-Garnelen auf Wasabi-Rahmgurkensalat & Sakurakresse

–

Fettuccine di Nero mit Rinderstreifen, confierten Tomaten & Hummersauce

oder

Fettuccine di Nero mit Lachstranchen, confierten Tomaten & Hummersauce

oder

Panzarotti mit Spinat und Ricotta, confierten Tomaten & Parmesanschaum

–

Warmer Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladenkern & Mandarinsorbet

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

SPAGELZEITMENÜ

3 Gang Menü 46,90€ (39,41 € Netto)

4 Gang Menü 59,90€ (50,34 € Netto)

MAI & JUNI

Cremige Spargelsuppe mit Nordseekrabben

–

Thuna-Tataki auf asiatischem Spargelsalat mit Mango, Papaya, Thaibasilikum & Limetten-Chili-Mayonnaise

–

Maishähnchenbrust mit wildem Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus

oder

Kabeljau mit wilden Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus

oder

Vegetarische Garnelen mit wilden Brokkoli, Zitronen-Risotto, confierten Tomaten & Basilikum-Pesto

–

Hausgemachtes Tiramisu mit Ragout von Mango & Minze

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

SOMMERMENÜ

3 Gang Menü 49,90€ (41,93 € Netto)

4 Gang Menü 59,90€ (50,34 € Netto)

JULI & AUGUST

Tomaten-Melonen-Gazpacho mit gebackenem Feta aus Lesbos & Minzpesto

–

Lachstatar mit Gurke, Granny-Smith, Feldsalat & Kartoffelvinaigrette

–

Duroc Schweinelende auf gelben Linsen-Curry-Püree
mit grünem Baby-Spargel, confierten Tomaten & Parmesan

oder

St. Pierrefilet (Jakobsfisch) auf gelben Linsen-Curry-Püree
mit grünem Baby-Spargel, confierten Tomaten & Parmesan

oder

Gelbes Linsen-Curry-Püree mit grünem Baby-Spargel,
confierten Tomaten & Parmesan

–

Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer & Mascarpone-Tonkabohnen-Eis

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

HERBSTMENÜ

3 Gang Menü 49,90€ (41,93 € Netto)

4 Gang Menü 59,90€ (50,34 € Netto)

SEPTEMBER & OKTOBER

Steinpilzcremesuppe mit geräucherter Entenbrust

–

Chioggia-Bete-Carpaccio mit Creamy-Wasabi-Rettich & Sesam-Tempura-Garnelen

–

Wildedelrahmgulasch (Hirsch & Reh) mit Waldpilzen,
gestovtem Trüffel-Spitzkohl & Kürbispüree

oder

Zanderfilet auf gestovtem Trüffel-Spitzkohl mit Pilz-Kartoffelpüree & Jus

oder

Spinat-Risotto mit Trüffel-Crème fraîche & Parmesan

–

Topfenknödel gefüllt mit Nougat, süßen Bröseln & Erdbeerragout

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

MENÜS

WINTERMENÜ

3 Gang Menü 49,90€ (41,93 € Netto)

4 Gang Menü 59,90€ (50,34 € Netto)

NOVEMBER & DEZEMBER

Rinderconsommé mit Steinpilzravioli & Gemüsejulienne

–

„SPEISEKAI“ - Smashed Salad

–

Gänsekeule mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus

oder

Steinbeisserfilet in Seranoschinken
mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Rotwein-Zwiebeln

oder

Getrüffeltes Kartoffelpüree mit sautierten Babyspinat & Wachtelspiegelei

–

Tartufo Nocciola mit heißen Zimt-Pflaumen

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BRUNCH, BUFFET & BBQ

Eine der flexibelsten Arten Speisen aufzutischen, bei der sich jeder nach Herzenslust selbst oder auf Wunsch von unseren Köchen bedienen lassen kann.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Vorschläge zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie im weiteren Verlauf auch hier Ihre Speisenbausteine selbst zusammenstellen. Je nach Ihrer individuellen Auswahl passen wir den Preis selbstverständlich an. Sollten Sie hierzu noch Fragen oder Ergänzungswünsche haben, so stehen wir selbstverständlich jederzeit beratend zur Seite.

Zu allen angebotenen Buffets halten wir das

SPEISEKAI Brotbuffet bereit mit:

- > frischem Stangenbaguette
- > 2 verschiedenen hausgemachten Dips

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



BRUNCH

VORSPEISEN

Tomate-Mozzarella an Pesto, Schinkenplatte mit Melonenschiffchen, Antipasti, Frühstücksanteil

SALATE

Caesar-Salat-Station: Romanasalat, Caesar-Dressing, Balsamico-Dressing, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten & Gurke

HAUPTGERICHTE

Marinierte Hähnchenbrustfilets, Tranchen vom Lachs, verschiedene Gemüse der Saison, Ofendrillinge mit Thymian

DESSERTS

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 49,90€ (41,93 € Netto) pro Person

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BUFFET VORSPEISEN

SALATE

„SPEISEKAI“ Smashed Salad:
Rote Bete, karamalisierte Walnüsse,
Mango, Cherry Tomaten,
Ziegenfrischkäe & Romana Salat
(Vegetarisch)

Caesar-Salat-Station:
Romanasalat, Caesar-Dressing,
Balsamico-Dressing, Parmesan,
Bacon, Oliven, Tomaten & Gurke

Gemischte Blattsalate mit
Joghurt-Dressing, Toppings:
schwarze & grüne Oliven (Vegetarisch)

FISCH, FLEISCH & VEGETARISCH

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcreme

Panko-Garnelen auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat

Räucherfisch-Variation mit Salat von Roter Bete & Meerrettich

Scharf angebratenes Tunatatar auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat

Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Aprikosen-Chutney und Kapernäpfel

Scheiben vom argentinischen Roastbeef mit Sauce Tartar

Klassisches Labskaus

Rindercarpaccio mit frittiertem Rucola & karamelisiertem Parmesan

Mediterraner Landschinken mit Oliven

Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto (Vegetarisch)

Marinierter Ziegenkäse mit Trauben & Oliven-Crostini (Vegetarisch)

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven (Vegetarisch)

Variation von hausgemachten Antipasti mit Rucola & Knoblauch-Croûtons
(Vegetarisch)

BUFFET SUPPEN

VEGETARISCH

Apfel-Sellerie-Crème mit Thymian

Bärlauchsuppe

Gazpacho mit Wassermelone & Apfel

Getrübete Schwarzwurzelcrème

Lauchcrèmesuppe mit Frischkäse

Tomaten-Consommé mit Steinpilzravioli

Kokos-Curry-Suppe mit Gemüse der Saison

Cremiges Kürbissüppchen
mit Kürbisöl & Kürbiskernen

Erbsen-Karotten-Cremesuppe
mit Kräuter Croûtons

FISCH & FLEISCH

Kohlrabicremesuppe mit Bacon-Croûtons

Getrübete Kartoffel-Parmesan-Suppe

Hümmersüppchen des Hauses

Cremige Spargelsuppe mit Räucherlachs

Bouillabaisse

Maronencremesuppe mit geräucherter Gänsebrust

Gulaschsuppe mit Rotwein und Paprika

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößen & Eierstich

Weißes Tomatengazpacho mit Panko-Garnele & Tomaten-Concassée

BUFFET HAUPT- SPEISEN

VEGETARISCH

Tagiatelle mit getrüffeltem Steinpilzsoße,
Ruccola & Pinienkernen (Vegetarisch)

Weißer Stangenspargel mit
Kerbel-Hollandaise und neuen
Kartoffeln (Vegetarisch)

Cous-Cous mit Frühlingsgemüse
und Tomaten-Olivenpüree (Vegetarisch)

Triangelli gefüllt mit Ziegenkäse
& Trüffelsoße (Vegetarisch)

Penne in Zucchini-Tomatensauce
mit gebratenen Auberginen,
Rucola & Pinienkernen (Vegan)

FISCH & FLEISCH

Pasta Vongole

Kabeljau mit Ratatouillegemüse, Selleriepüree & Pesto

Schwarzes Risotto mit Rinderstreifen, Safranschaum & confitierten Tomaten

Rinderschmorbraten mit Romanesco-Wurzelgemüse, Liebstöckel & Bratlingen

Geschmorte US-Schulter mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Rowein-Zwiebelen

Maishähnchenbrust Suprême mit Ratatouille Gemüse, Selleriepüree & Pesto

Glasnudeln mit Gemüsestreifen auf Teriyakisoße & Rinderstreifen

Entenkeule mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus

Sauerschweinebraten mit bayrischem Kraut & Serviettenknödeln

Lachsfilet auf Karotten-Erbsengemüse und Kräuterreis

Safran-Risotto mit Garnelen & Champagnerschaum

Zanderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit weißer Buttersoße & grünem Spargel

BUFFET DESSERT

SALZIGES

Internationale Käseauswahl
mit Trauben & Feigensenf

LEICHTES

Frisch geschnittenes Obst der
Saison oder exotisches Obst

SÜSSES

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Kumquatkompott

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

Weißer Schokoladen Crème brûlée, Schokoladenerde

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Bourbon-Soße

Mascarponecreme mit Rhabarber-Erdbeerkompott & Crumble

Mousse au Chocolat an Himbeerkompott

American – Cheese – Cake

New York Brownie

Panna Cotta mit Himbeersauce

Griesflammerie mit Amarenakirschen

BBQ- BUFFET

Stellen Sie aus diesen
Speisenbausteinen Ihr individuelles
Barbecue zusammen!

Ab 49,90€ pro Person (41,93€ Netto)

... zu dem Barbecue servieren
wir frisches Baguette, dazu zwei
hausgemachte Dips, Senf,
BBQ Sauce

Unsere Kinderberechnung bei Buffets
& BBQ's – bis einschließlich 5 Jahre
ohne Berechnung, ab 6 Jahren werden
50% berechnet und ab 12 Jahren
werden die Kinder voll berechnet.

VORSPEISEN

(mind. 3 Vorspeisenvariationen)

Hirtensalat mit Feta, Oliven und Paprika in Knoblauch-Vinaigrette

Gezupfte Blattsalate mit Dressing & diverse Toppings

Salat Caprese

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven

Variation von hausgemachten Antipasti mit Rucola

Kartoffelsalat mit Speck

BBQ- BUFFET

FISCHVARIATION

(mind. 1 Fischvariante)

Tranchen vom Lachs

Loup de Mer

Gegrillte Garnelen

Zander

Thunfischsteaks

FLEISCHVARIATION

(mind. 2 Fleischvarianten & 1 Wurstvariante)

Zarte Rindersteaks

Lammhüfte in Kräutermarinade

Zarte Lammlachse

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Nackensteaks in Biermarinade

Schinkenwurst

Bratwurst Thüringer Art

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BBQ- BUFFET

VEGETARISCHE BEILAGEN

(mind. 3 Beilagenvariationen)

Gebutterte Maiskolben

Gegrillter Feta

Gebratenes Ratatouille Gemüse

Ofendrillinge mit Thymian

Gemüsespieße

Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse

DESSERTVARIATION

(mind. 1 Dessertvariante)

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

American-Cheese-Cake

New York Brownie

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mascarponecrème mit frischen Erdbeeren

Hausgemachtes Tiramisu

Griesflammerie mit Amarenakirschen

Frisch geschnittenes Obst der Saison oder exotisch

Mousse au Chocolat an Himbeerkompott

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BAUKÄSTEN

BRONZE

SILBER

GOLD

BAUKASTENSYSTEM

Kein Freund von Entscheidungen?

Wählen Sie aus den bereits vorhandenen Baukästen zwischen Bronze, Silber & Gold.

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BAUKÄSTEN

BRONZE

SILBER

GOLD

Caesar-Salat-Station: Romanasalat, Caesar-Dressing, Balsamico-Dressing, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten & Gurke

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven

Variation von hausgemachten Antipasti mit Rucola

Nackensteaks in Biermarinade

Bratwurst Thüringer Art

Tranchen vom Lachs

Ratatouille Gemüse

Ofendringlinge mit Thymian

Hamburger Beerengrütze

frisches Stangenbaguette und 2 verschiedene hausgemachte Dips

49,90€ (41,93 € Netto) pro Person

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BAUKÄSTEN

BRONZE

SILBER

GOLD

Caesar-Salat-Station: Romanasalat, Caesar-Dressing, Balsamico-Dressing, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten & Gurke

Salat Caprese

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven

Variation von hausgemachten Antipasti mit Rucola

Ratatouille Gemüse

Ofendringlinge mit Thymian

Gebutterte Maiskolben

Gegrillter Feta

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Bratwurst Thüringer Art

Tranchen vom Lachs

Nackensteaks in Biermarinade

frisches Stangenbaguette und 2 verschiedene hausgemachte Dips

Mousse au Chocolat an Himbeerkompott

Mascarponecrème mit frischen Erdbeeren

56,90€ (47,82 € Netto) pro Person

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

BAUKÄSTEN

BRONZE

SILBER

GOLD

Caesar-Salat-Station: Romanasalat, Caesar-Dressing, Balsamico-Dressing, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten & Gurke

Salat Caprese

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven

Variation von hausgemachten Antipasti mit Rucola

Ratatouille Gemüse

Ofendringlinge mit Thymian

Gebutterte Maiskolben

Gegrillter Feta

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Bratwurst Thüringer Art

Tranchen vom Lachs

Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Aprikosen-Chutney und Kapernäpfel

Zarte Rindersteaks

Gegrillte Garnelen

frisches Stangenbaguette und 2 verschiedene hausgemachte Dips

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au Chocolat an Himbeerkompott

65,90€ (55,38 € Netto) pro Person

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

HERZHAFTES ZU SPÄTER STUNDE

SPEISEKAI Fisch & Chips

Preis pro Person 9,90€ (8,32 € Netto)

Chili con Carne mit frischem Baguette

Preis pro Person 7,90€ (6,64 € Netto)

Gulaschsuppe mit frischem Baguette

Preis pro Person 9,90€ (8,32 € Netto)

SPEISEKAI Currywurst in Currysauce,
ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 9,90€ (8,32 € Netto)

Butterkuchen mit Guss oder Zucker

Preis pro Person 3,90€ (3,28 € Netto)

Italienischer Landschinken mit Oliven & Baguettebrot

pro Person 10,90€ (9,16 € Netto)

Kalbsschnitzelbrötchen mit Remoulade

Preis pro Person 9,90€ (8,32€ Netto)

Internationale Käse Variation mit Trauben, Nüssen,
Feigensenf & Baguettebrot

Preis pro Person 15,90€ (13,36 € Netto)

GETRÄNKE

UNSERE EMPFEHLUNG

Anbei haben wir Ihnen einige Vorschläge zu Ihrer Getränkeauswahl zum Empfang und der späteren Veranstaltung beigefügt.

Eine Auswahl an Getränken bereiten wir nach Ihren Wünschen vor.

Je nach Speisenauswahl unterbreiten wir Ihnen selbstverständlich eine Empfehlung mit korrespondierenden Weinen. Gerne bieten wir zu Ihrem individuellen Ablauf eine Getränkepauschale an.

Unser Angebot hierzu haben wir im weiteren Verlauf beigefügt.



APERITIFS

Prosecco Frivolo

— Cielo e Terra, Venetien-Italien

Orangenwein

— Daniel Mattern, Rheinhessen-Deutschland

Crémant Louis Grenelle Brut

— Louis Granelle, Südfrankreich

Crémant Louis Grenelle Rosé

— Louis Granelle, Südfrankreich

Baracuda Basil Byte

— Baracuda Rum, The Basil, Zitrone

Tinte Gin Tonic

— Tinte Gin, Tonic Water, Zitrone

Villa Massa Spritz

— Villa Massa, Prosecco, Limette

Déjà-Vu— Oriental Déjà-Vu, Tonic Water,
Grapefruit, Rosmarin

Friedrich Grapefruit Hibiskus Spritz

— Friedrichs Grapefruit Gin Likör, Hibiskus-Tonicwater

(alkoholfrei)

The Basil Splash

WEIN, BIER & ALKOHOLFREIES

WEIN

Die Weine stimmen wir mit Ihnen aus unserem umfangreichen Sortiment ab.

Das aufgeführte Angebot ist ein Auszug aus unserer Getränkekarte. Gerne können wir das Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung festlegen oder alle Getränke à la carte servieren.

BIER

Zwickel von Ratsherrn
 Carlsberg Pils
 Holsten alkoholfrei
 Erdinger Weißbier
 Erdinger Weißbier alkoholfrei

ALKOHOLFREIES

San Pellegrino oder Aqua Panna Gourmetwasser mit & ohne Kohlensäure
 Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta & Mezzo Mix
 Schweppes Produkte
 Saftschorle
 Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Banane & Maracuja

elbgold KAFFEE & TEE

Café Crème
 Espresso
 Doppelter Espresso
 Cappuccino
 Ausgewählter Tee nach unserem Angebot

GETRÄNKEPAUSCHALEN



Sie ganz alleine entscheiden, wie die Getränke während Ihrer Veranstaltung abgerechnet werden sollen. Zusätzlich zu den Getränken nach Verbrauch bieten wir die Möglichkeit, die Getränke über unsere Getränkepauschalen zu fixieren, um so eine feste Kalkulationsgröße für Ihre Veranstaltung zu haben.

BASIC GETRÄNKEPAUSCHALE

Prosecco, Wasser, Fruchtsäfte & Softgetränke, ein Weißwein und ein Rotwein zum Preis von bis zu 26,90€ (22,61€ Netto) aus unserer à la carte Karte, Bier vom Fass, Kaffee, Tee & Kaffeespezialitäten Preis für 3 Stunden pro Person 30,00€ (25,21 € Netto) je weitere Stunde pro Person 5,00€ (4,20 € Netto)

KINDERBERECHNUNG

Wasser mit & ohne Kohlensäure, Fruchtsäfte, Softgetränke & Heißgetränke.
Kinder im Alter von 0 - 5 Jahre zahlen bei uns für Ihre Getränke nichts.
Kinder im Alter von 6 - 15 zahlen für 3 Stunden pro Person 12,00€ (10,08 € Netto), jede weitere Stunde pro Person 2,00€ (1,68 € Netto).
Ab einem Alter von 16 Jahre berechnen wir die Getränke-Pauschalen voll.

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

GETRÄNKE-ERWEITERUNGSPAUSCHALEN



Folgenden Erweiterungspauschalen sind nur kombinierbar mit der Basic-Pauschale.

ERWEITERUNGSPAUSCHALE APERITIFS

Diese Getränke werden nur während des Empfangs zusätzlich mit ausgeschenkt. Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl an saisonalen Apertifs an, wenden Sie sich an uns. Ab 7,90€ pro Person (6,64 € Netto)

ERWEITERUNGSPAUSCHALE LONGDRINKS

Inkl. 3 Standard-Longdrinks und einem alkoholfreier Cocktail

Gin Tonic (Friedrichs Gin, Tonic Water & Apfel)

Barceló Cola (Rum Barceló Dorado, Coca Cola & Limetten)

Vodka Soda (Three Sixty Vodka, Sodawassr & Zitronensaft)

Whisky Cola (Johnnie Walker & Coca Cola)

Preis für 3 Stunden 12,00€ (10,08 € Netto) pro Person,

jede weitere Stunde 1,30€ (1,09 € Netto) pro Person

ERWEITERUNGSPAUSCHALE DIGESTIF

Inkl. 4 Spirituosen aus der Getränkekarte (zum Preis bis 6,00€/2 cl (5,04 € Netto),

ausschließlich Spirituosen für Longdrinks) Preis für 3 Stunden

pro Person 5,00€ (4,20 € Netto), jede weitere Stunde pro Person 1,00€ (0,84€ Netto)

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

ANMIETUNG

Sie möchten Gastgeber vom **SPEISEKAI** sein, dann mieten Sie unsere Location exklusiv nur für sich und Ihre Gäste an. Die Servicepauschale bei einer geschlossenen Gesellschaft beinhaltet die Raummiete, das Personal (Serviceleiter, Servicemitarbeiter, Köche, Spüler), Auf- und Abbau, hauseigenes Mobiliar, Geschirr, Besteck- & Glaswaren, Reinigung, Strom, Wasser und Beratung für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden.

Nach Ablauf der 6 stündigen Pauschale beträgt der Verrechnungssatz für jede weitere angefangene Stunde 100,00€ (81,00€ Netto).

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

DES SPEISEKAIS

TAGESVERANSTALTUNG BIS 16:00 UHR

20 - 29	Personen	15,90€ pro Person	(13,36 € Netto)
30 - 39	Personen	12,50€ pro Person	(10,50 € Netto)
40 - 49	Personen	12,00€ pro Person	(10,08 € Netto)
50 - 59	Personen	11,50€ pro Person	(9,66 € Netto)
60 - 69	Personen	11,00€ pro Person	(9,24 € Netto)
70 - 79	Personen	10,50€ pro Person	(8,82 € Netto)
80 - 89	Personen	10,00€ pro Person	(8,40 € Netto)
90 -130	Personen	9,00€ pro Person	(7,56 € Netto)

ABENDVERANSTALTUNG AB 16:00 UHR

20 - 29	Personen	26,00€ pro Person	(21,85 € Netto)
30 - 39	Personen	25,00€ pro Person	(21,01 € Netto)
40 - 49	Personen	24,00€ pro Person	(20,17 € Netto)
50 - 59	Personen	23,00€ pro Person	(19,33 € Netto)
60 - 69	Personen	22,00€ pro Person	(18,49 € Netto)
70 - 79	Personen	21,00€ pro Person	(17,65 € Netto)
80 - 89	Personen	20,00€ pro Person	(16,81 € Netto)
90 -130	Personen	18,00€ pro Person	(15,13 € Netto)

ANMIETUNG

TORTEN & KORKGELD

Gerne können Sie Kuchen, Torten oder Weine selbst mitbringen.

Bei mitgebrachten Kuchen & Torten fällt ein Tellergeld von 2,50€ (2,10€ Netto) pro Person an. Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir ein Korkgeld von 20,00€ (16,81€ Netto) pro Flasche, für Crémant 29,00€ (24,37€ Netto) und für Champagner 35,00€ (29,41€ Netto).

WÄSCHEPAUSCHALE

Die Tische werden bei Veranstaltungen in unserem Hause dem Bootshaus entsprechend mit Tischsets, sowie grauen Stoffservietten eingedeckt und mit einer kleinen saisonalen Standarddekoration dekoriert. Sollten Sie Tischwäsche bevorzugen, wird diese mit 6,90€ (5,80€ Netto) pro Person berechnet.

DES SPEISEKAIS

INDIVIDUELLE BAUSTEINE

Menü- und Getränkekarte	10,50€ pro Stück	(8,72 € Netto)
Platzkarten	4,50€ pro Stück	(3,78 € Netto)
Staffelei mit A3 Raumplan	45,00€ pro Stück	(37,82 € Netto)
Tischdekoration	auf Anfrage	
Programme & Künstler	auf Anfrage	
Bunt eingefaltete Duniservietten	0,50€ pro Pers.	(0,42 € Netto)
Dunitischband	0,50€ pro Pers.	(0,42 € Netto)
weiße Strehhussen für Stehtische	10,00€ pro Stück	(8,40 € Netto)
Fackeln inkl. Lampenöl für 5 Stunden	10,00€ pro Stück	(8,40 € Netto)

Für die Durchführung Ihrer geschlossenen Gesellschaft wird ein Mindestauftragsvolumen von 9.000,00€ (7.563,03 € Netto) in der Zeit von April bis September & Dezember, 3.900,00€ (3.277,31 € Netto) in der Zeit von Oktober bis November & von Januar bis März vereinbart.

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

PROFESSIONELLER DJ auf Anfrage



Wir verfügen über einen DJ Pool mit verschiedenen Dj's, die wir für Ihre Veranstaltung buchen können. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Veranstaltungen mit musikalischen Programm es uns vorbehalten (aus Lärmschutzgründen im Wohngebiet Eppendorf), unsere erfahrenen DJ's einzusetzen. Gerne stehen wir Ihnen zu diesem Punkt beratend zur Seite, damit Ihre Party ein voller Erfolg wird!

DJ inkl. Equipment

Inklusivleistungen: DJ Gage, 12" Aktivsystem mit Subwoofer, Spiegelkugel, Movinghead, drahtloses Mikrophon, DJ Pult mit Verkleidung, Akku LED's, Anlieferung, Abholung, Auf- und Abbau.

Pauschale für 1.300,00€ (1.092,44 € Netto)

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft, schließen wir ab 23.00 Uhr unter der Woche & ab 24.00 Uhr am Wochenende, den Außenbereich & die Terrasse.



Oleschko
Events

Mobil: 0160 857 35 83

Web: www.oleschko.de

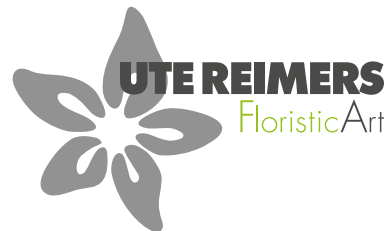
Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

DEKORATION

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.

Für eine professionelle Dekoration empfehlen wir unsere Hausdekorateurin Ute Reimers. floristic-art.de/

Ute Reimers, Floristic Art
Walddörferstraße 418
22047 Hamburg
Telefon 040 73 11 55 07
Mobil 0175 433 58 64



WISSENSWERTES



PERSONENZAHL

Aus organisatorischen Gründen ist die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung.

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 des ausgewiesenen Ganzjahres-Feuerwerkes.

LUFTBALLONS

Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Hier findest du die Online-Anträge:
https://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/

FÜR IHRE HOCHZEIT

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich auf unserem Gelände frei trauen zu lassen. Sollten Sie hier Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.

WISSENSWERTES



RESERVIERUNGEN

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Reservierungen für eine „normale“ Restaurant-Reservierung, also keine geschlossenen Veranstaltung, erst 14 Tage vor Anlass-Datum annehmen können.

STARTZEITEN

Bitte teilen Sie uns 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.

À LA CARTE

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

DRACHENBOOTFAHRTEN

Der Drachenbootssport ist weltweit erfolgreich und fasziniert immer mehr Menschen. Drachenboot fahren bedeutet Gemeinschaft, Teamwork und Sport auf dem Wasser. Mit modernen Drachenbooten in einem einzigartigen Revier rund um die Alster und den Alsterkanälen begeistert unser Partner (direkt auf dem Gelände) Gruppen jeder Größe. Informationen erhalten Sie unter: <http://www.drachenboot-hamburg.de/#home>

ANFAHRT



FÄHRANLEGER STERNENBRÜCKE (F)

Falls Sie uns mit der Fähre erreichen möchten oder eine Alsterrundfahrt planen, trennt Sie nur ein 2-minütiger Fußweg von der Streekbrücke zu uns.

HALTESTELLE DER U3 KELLINGHUSENSTRASSE (U)

Von der Haltestelle Kellinghusenstraße erreichen Sie uns bequem innerhalb von 8 min zu Fuß.

PARKPLÄTZE

Direkt vor der Tür befinden sich zahlreiche Parkplätze (kostenpflichtig).

HOTELS IN DER UMGEBUNG

Deska Townhouses - White House
Rothenbaumchaussee 197
20149 Hamburg
Telefon: 040 42329200

Hotel Mittelweg
Mittelweg 59
20149 Hamburg
Telefon: 040 4141010

Hotel Am Rothenbaum Hamburg
Rothenbaumchaussee 107
20148 Hamburg
Telefon: 040 4153780

Grand Elysée Hamburg Hotel
Rothenbaumchaussee 10
20148 Hamburg
Telefon: 040 414120

Dorint Hotel Hamburg - Eppendorf
Martinistraße 72
20251 Hamburg
Telefon: 040 5701500

Hotel Cristobal
Dorotheenstraße 52
22301 Hamburg
Telefon: 040 3570300

KONTAKT

Wir bedanken uns für
Ihre Aufmerksamkeit,
IHR SPEISEKAI TEAM

Isekai 12
20249 Hamburg
Tel.: 040 202 018 99
E-Mail: info@speisekai.de

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

