SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

Feiern am Wasser

Ihre Veranstaltung im SPEISEKAI

HAMBURG-EPPENDORF

BANKETTMAPPE



WILLKOMMEN

Ihre Feier beginnt hier

Direkt am Isebekkanal wird aus einem Anlass ein gemeinsamer Tag. Entdecken Sie unsere Räume und stellen Sie mit uns das passende Angebot für Ihre Veranstaltung zusammen.

INHALT	SEITE
SPEISEKAI & Planung	3–7
Empfang & Fingerfood	8–10
Saisonale Menüs	11–17
Brunch, Buffet & BBQ	18–26
Zu später Stunde	27
Getränke & Pauschalen	28–34
Exklusiv feiern & Extras	35–38
Wissenswertes & Anreise	39–42
Kontakt	43



Endpreise inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Nettopreise sind separat ausgewiesen.

Ihr Platz am Isebekkanal

EIN HAUS MIT GESCHICHTE

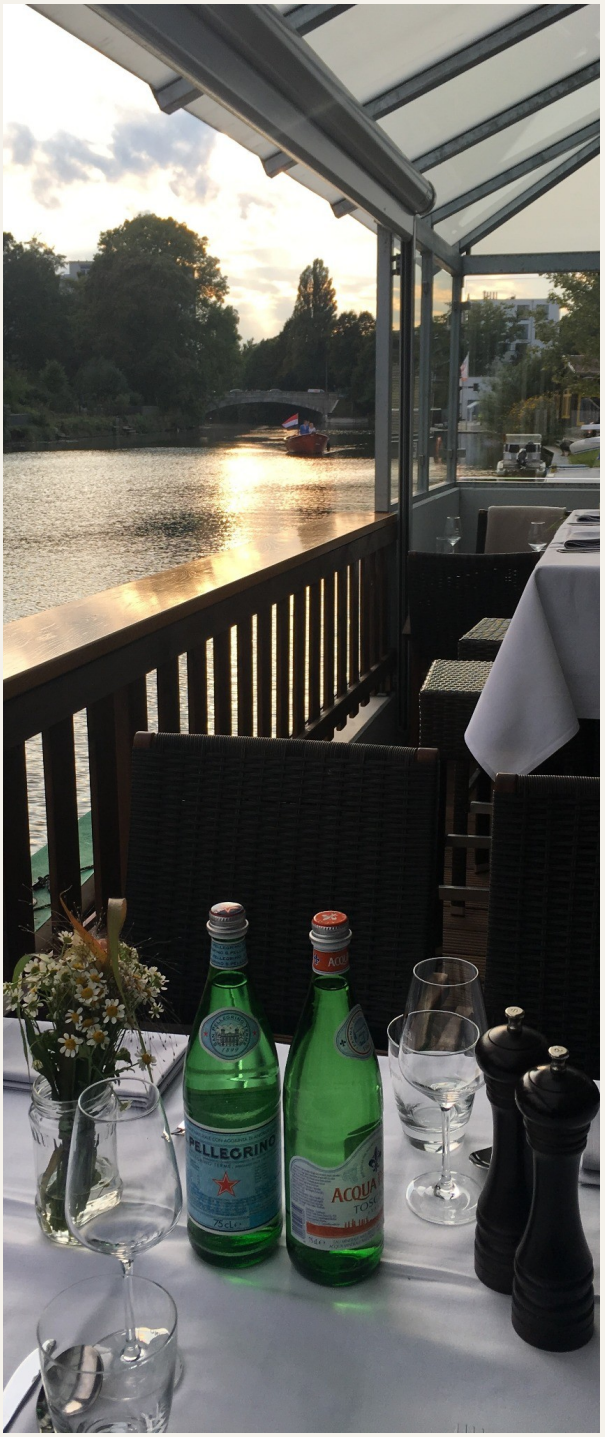
Um 1920 errichtet, verbindet unser altes Bootshaus seinen ursprünglichen Charme mit einer modernen Einrichtung: Blau-Grau und Creme, holzverkleidete Wände und hochwertige Dielen.

ENTSPANNT ZUSAMMENKOMMEN

Der SPEISEKAI ist ein Ort für Menschen, die gutes Essen und ein ungezwungenes, einladendes Ambiente schätzen. Die überdachte Terrasse direkt am Wasser ist auch an kühlen Tagen beheizbar.

IHR ANLASS, UNSER ANGEBOT

Gesetztes Essen, warmes oder kaltes Buffet, Barbecue oder Fingerfood: Unser Team gestaltet mit Ihnen das passende Angebot zu fairen Konditionen.



Raum für Ihre Gäste

228 m²

Gastronomische Fläche für bis zu 155 Gäste

BEREICH	FLÄCHE	SITZPLÄTZE
Clubraum	90 m²	bis 55
Überdachte, beheizte Terrasse	68,5 m²	bis 60
Lounge im Freien, auf Wunsch überdacht	15 m²	bis 20
Beachclub im Freien	ca. 56 m²	bis 40





Menü, Barbecue, Buffet oder Flying Buffet: Wir stimmen die Nutzung der Bereiche und die Bestuhlung auf Ihre Veranstaltung ab.

Ein Ablauf, der passt

DER PASSENDE RAUM

Wir orientieren uns an Ihrer Gästezahl und Ihren Veranstaltungszielen. Gemeinsam legen wir fest, wie Sie den Innenbereich und den großzügigen Außenbereich nutzen möchten.

DAS RICHTIGE TIMING

Wir nehmen Ihren individuellen Ablauf auf und stimmen unsere Serviceabläufe darauf ab. Gerne beraten wir Sie dazu in einem persönlichen Gespräch.

FÜR IHR ERSTES ANGEBOT BENÖTIGEN WIR

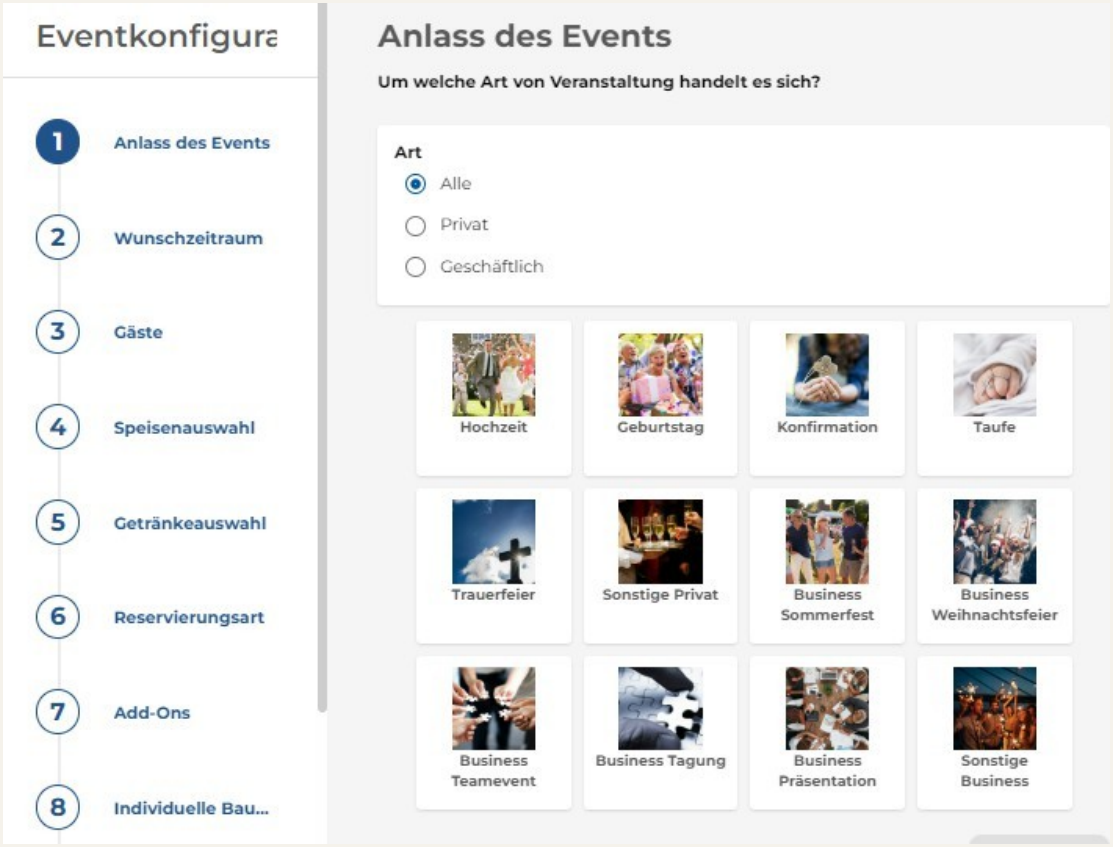
Personenzahl, Speiseauswahl, Getränkeauswahl, einen kurzen Ablauf und die geplante Endzeit.



Ihre Feier in wenigen Schritten

Unser Online-Konfigurator ergänzt diese Mappe. Er gibt Ihnen einen Überblick über Verfügbarkeiten und Angebote. In etwa fünf Minuten erfahren Sie, ob Ihr Wunschdatum verfügbar ist und mit welchen Kosten Sie rechnen können.

konfigurator.speisekai.de

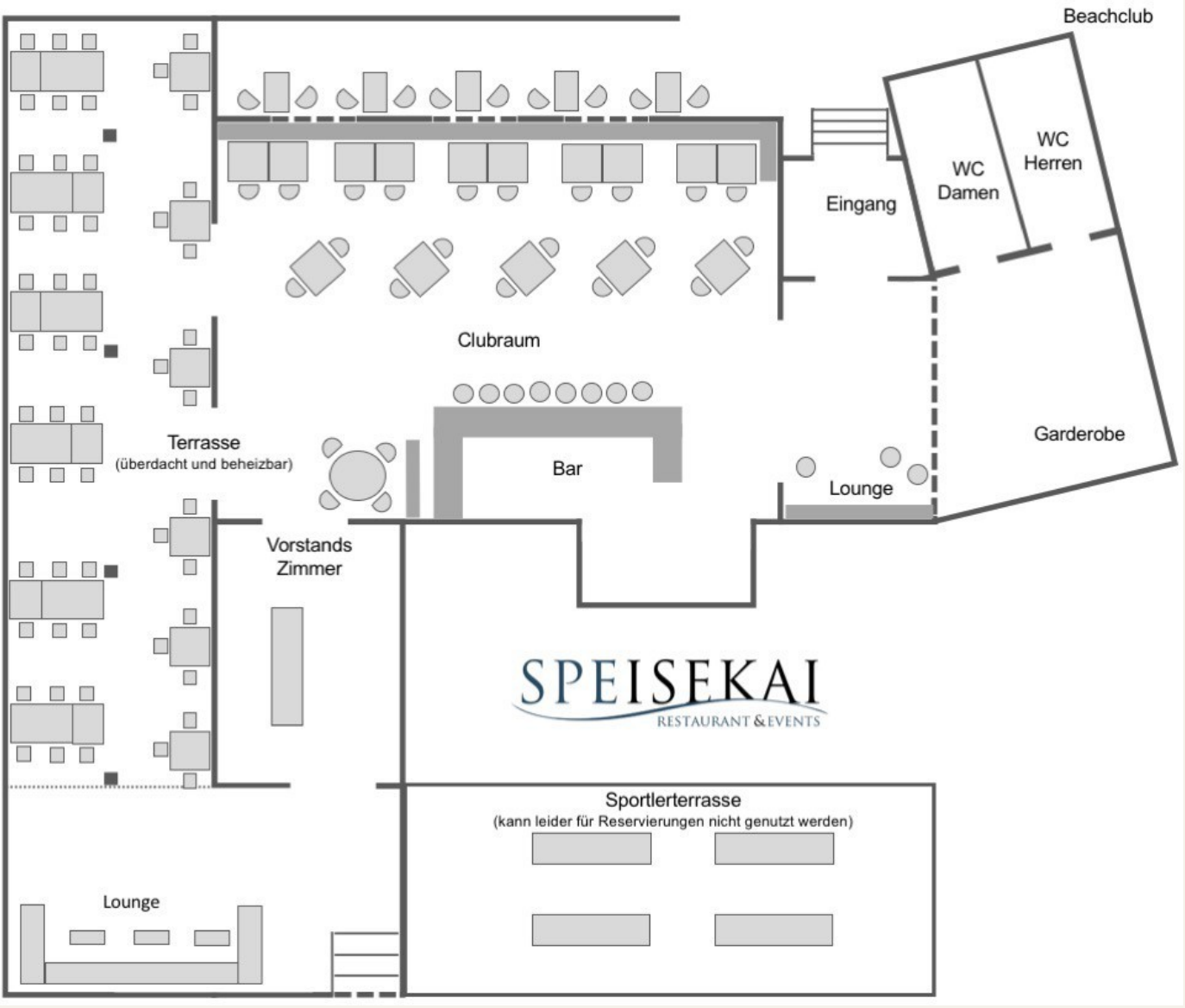


Ein Erklärvideo finden Sie auf unserer Veranstaltungsseite.

speisekai.de/events-feiern

Ein guter Platz für jeden Gast

Wir unterstützen Sie mit unserer Erfahrung bei der Sitzordnung. Den Tischplan senden wir Ihnen gerne als separate Datei. So können Sie die Plätze für Ihre Veranstaltung in Ruhe selbst zuordnen.



Der erste gemeinsame Genuss

KLEINE SPEISEN ZUM EMPFANG

Unser Service serviert kleine Speisen, die sich mit Geschirr und Besteck in ein oder zwei Bissen genießen lassen.

2–3 Teile

pro Person empfehlen wir zum Empfang vor dem Essen.

8–12 Teile

pro Person empfehlen wir, wenn Fingerfood den Hauptbestandteil des Essens bildet.

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung passend zu Anlass und Speisefolge.



Fleisch & Fisch

Preise je Teil

AUSWAHL	BRUTTO	NETTO
Miniflammkuchen mit Schinken und Käse	4,50 €	4,21 €
Hähnchenspieß mit Erdnuss und Chili	5,90 €	5,51 €
Vitello tonnato: Kalbfleisch und Thunfischsoße	6,90 €	6,45 €
Parmaschinken mit Honigmelone	5,90 €	5,51 €
Roastbeefröllchen mit Cornichons und Kapernsoße	auf Anfrage	
Minischnitzel, Kartoffelsalat und Preiselbeeren	6,90 €	6,45 €
Miniquiche Lorraine mit Lauch und Speck	4,50 €	4,21 €
Datteln im Speckmantel	3,90 €	3,64 €
Räucherlachs, Minirösti, Meerrettich und Senf-Honig	5,90 €	5,51 €
Gebackene Garnele mit Mango-Chili-Dip	7,90 €	7,38 €

Gemüse & Suppen

Preise je Teil / Portion

VEGETARISCH

AUSWAHL	BRUTTO	NETTO
Gefüllte Champignons	3,90 €	3,64 €
Antipasti im Weckglas	4,90 €	4,58 €
Cherrytomate, marinierter Mozzarella und Basilikumpesto im Weckglas	3,90 €	3,64 €

SUPPEN

AUSWAHL	BRUTTO	NETTO
Kokos-Curry-Suppe	3,90 €	3,64 €
Getrüffelte Kartoffelsuppe	4,90 €	4,58 €
Karotten-Ingwersuppe	3,90 €	3,64 €
Gazpacho	3,90 €	3,64 €

Gemeinsam am Tisch

Unsere Küchencrew stellt saisonale Menüs mit Liebe zum Detail zusammen. Die sechs Menüvorschläge auf den folgenden Seiten begleiten Sie durch das Jahr.



IHRE MENÜAUSWAHL

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische oder laktosefreie Varianten stimmen wir gerne mit Ihnen ab.

INDIVIDUELLE WÜNSCHE

Wenn Sie andere Vorstellungen haben, entwickeln wir mit Ihnen passende Alternativen.

VEGETARISCH GENIESSEN

Die vegetarische Zusammenstellung stimmen wir auf die Saison ab.

JANUAR / FEBRUAR

Zum Jahresauftakt

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE	Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe
ZWISCHENGANG	Frühlingsrolle mit Gemüse, asiatischer Gurkensalat mit Wakame und Sesam-Dip
VON DER WEIDE	Maishähnchenbrust mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Jus
AUS DEM MEER	Zanderfilet mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Jus
VOM FELDE	Vegetarischer Lachs mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Spinat-Limetten-Pesto
DESSERT	Limetten-Kokos-Pannacotta mit Mango-Orangen-Ragout und Minze

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	41,90 €	39,16 €
3 Gänge mit Vorspeise	43,90 €	41,03 €
4-Gang-Menü	52,90 €	49,44 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

MÄRZ / APRIL

Frühling am Kai

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE	Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe
ZWISCHENGANG	Frühlingsrolle mit Gemüse, asiatischer Gurkensalat mit Wakame und Sesam-Dip
VON DER WEIDE	Maishähnchenbrust mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Jus
AUS DEM MEER	Zanderfilet mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Jus
VOM FELDE	Vegetarischer Lachs mit Tonka-Kohlrabi, Selleriepüree und Spinat-Limetten-Pesto
DESSERT	Limetten-Kokos-Pannacotta mit Mango-Orangen-Ragout und Minze

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	41,90 €	39,16 €
3 Gänge mit Vorspeise	43,90 €	41,03 €
4-Gang-Menü	52,90 €	49,44 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

MAI / JUNI

Spargelzeit

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE
Cremige Spargelsuppe mit Spargel und Schnittlauchöl

ZWISCHENGANG
Terrine vom geräucherten Lachs mit Kartoffel und Basilikum, dazu marinierter Salat vom weißen und grünen Spargel

VON DER WEIDE
Tagliatelle mit Duroc-Schweinefilet im Parmaschinken, grünem und weißem Spargel, confierten Kirschtomaten, Parmesanschaum und Jus

AUS DEM MEER
Tagliatelle mit Garnelen, grünem und weißem Spargel, confierten Kirschtomaten, Parmesanschaum und Jus

VOM FELDE
Kohlrabischnitzel in Panko mit Tagliatelle, grünem und weißem Spargel, confierten Kirschtomaten und vegetarischem Parmesanschaum

DESSERT
Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Mascarpone-Tonkabohnen-Eis oder Blaubeer-Sorbet

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	46,90 €	43,83 €
3 Gänge mit Vorspeise	49,90 €	46,64 €
4-Gang-Menü	59,90 €	55,98 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

JULI / AUGUST

Sommer am Wasser

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE	Geeistes Gurkensüppchen mit Cantaloupe-Melone und Minze
ZWISCHENGANG	Poireaux en Vinaigrette – ein französischer Bistroklassiker
VON DER WEIDE	Karaage Chicken: frittierte Stücke von der Hähnchenkeule mit Glasnudelsalat „The Green“, Edamame, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Brokkoli, Erbsenschoten, Hoisinsauce und Wasabi-Aioli
AUS DEM MEER	Garnelen in Sesam-Tempura mit Glasnudelsalat „The Green“, Edamame, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Brokkoli, Erbsenschoten, Hoisinsauce und Wasabi-Aioli
VOM FELDE	Blumenkohl in Sesam-Tempura mit Glasnudelsalat „The Green“, Edamame, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Brokkoli, Erbsenschoten, Hoisinsauce und Wasabi-Aioli
DESSERT	Zitronen-Tiramisu. Vegane Alternative: Blutorangen-Sorbet mit alkoholfreiem Déjà-vu und Waldfrüchten

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	43,90 €	41,03 €
3 Gänge mit Vorspeise	43,90 €	41,03 €
4-Gang-Menü	55,90 €	52,24 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

SEPTEMBER / OKTOBER

Herbstküche

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE	Samtsuppe von der gelben Paprika mit veganem Chimichurri-Frischkäse und Brunnenkresse
ZWISCHENGANG	Vegane Frischkäsepraline in Panko, Fenchelsalat, karamellisierte Walnüsse und Orangen-Estragon-Sud
VON DER WEIDE	Geschmorte Ochsenbacke mit Artischocken à la Barigoule, Zitronen-Kartoffelpüree und Jus
AUS DEM MEER	Zanderfilet mit Artischocken à la Barigoule, Zitronen-Kartoffelpüree und Jus
VOM FELDE	Kürbisspalten in Panko mit Artischocken à la Barigoule, Zitronen-Kartoffelpüree und Parmesanschaum
DESSERT	Lebkuchen-Crème brûlée mit Mandarinensorbet

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	45,90 €	42,90 €
3 Gänge mit Vorspeise	46,90 €	43,83 €
4-Gang-Menü	57,90 €	54,11 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

NOVEMBER / DEZEMBER

Winter am Kai

Unser saisonales Menü für Ihre Feier

SUPPE	Cremige Kartoffel-Meerrettichsuppe
ZWISCHENGANG	Pasta mit Birne, Walnuss und Estragon-Butter
VON DER WEIDE	Entenkeule mit Rotkohl, Knödeln und Gewürzkirschjus
AUS DEM MEER	Kabeljaufilet im Serranomantel auf Balsamico-Linsen mit Parmesan und Champagnerschaum (Nicolas Feuillatte)
VOM FELDE	Bohnencassoulet mit Pilz-Frühlingsrolle
DESSERT	In Gewürztee pochierte Birne mit Tonka-Creme und Mandel-Crumble

MENÜ	BRUTTO / PERSON	NETTO
3 Gänge mit Suppe	49,90 €	46,64 €
3 Gänge mit Vorspeise	50,90 €	47,57 €
4-Gang-Menü	59,90 €	55,98 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarische Varianten nach Absprache.

Nach Herzenslust genießen

FÜR JEDEN ETWAS DABEI

Beim Buffet bedienen sich Ihre Gäste nach Herzenslust selbst oder auf Wunsch mit Unterstützung unserer Köche.

IHRE AUSWAHL

Die folgenden Vorschläge können Sie mit uns individuell zusammenstellen. Den Preis passen wir an die gewählten Speisenbausteine an.

BEI ALLEN BUFFETS DABEI

Unser SPEISEKAI-Brotbuffet mit frischem Stangenbaguette und zwei verschiedenen hausgemachten Dips.

ZEIT ZUM GENIESSEN

Je nach Gästezahl bleiben unsere Buffets etwa 1,5 bis 2,5 Stunden aufgebaut. In dieser Zeit legen wir nach.



Gemeinsam brunchen

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Vitello tonnato: rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

FRÜHSTÜCKSANTEIL

Marmelade, Honig, Butter, Aufschnitt und Käse

FISCH & FLEISCH

Mit Kräutern arrosierte Maishähnchenbrust „Suprême“
Lachstranchen mit Knoblauch und Thymian

BEILAGEN

Ofendrillinge mit Thymian
Ratatouille-Gemüse

DESSERT

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

59,90 €

brutto pro Person / 55,98 € netto

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei. 6–11 Jahre: 50 %.
Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

JANUAR – APRIL

Buffet zum Jahresstart

BROT

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

SUPPE

Weiße Tomatensuppe mit Tomaten-Concassée

VORSPEISEN

Vitello tonnato: rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

FISCH & FLEISCH

Mit Kräutern arrosierte Maishähnchenbrust „Suprême“
Lachstranchen mit Knoblauch und Thymian

BEILAGEN

Junger wilder Brokkoli
Cremiges Selleriepüree
Rosmarin-Röstkartoffeln
Hausgemachtes Basilikum-Pesto und kräftige Jus

DESSERT

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

59,90 €

brutto pro Person / 55,98 € netto

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei. 6–11 Jahre: 50 %.
Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

MAI

Frühlingsbuffet

BROT

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

SUPPE

Cremige Spargelsuppe mit Räucherlachs und Schnittlauchöl

VORSPEISEN

Marinierter grüner und weißer Spargel mit Papaya, Mango und gebackener Ziegenkäsepraline
Vitello tonnato: rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

FISCH & FLEISCH

Saftig gebratene Streifen vom Campo-Rind
St.-Pierre-Filet mit Kräutern

BEILAGEN

Cremiges Spargel-Risotto mit Zuckerschoten und Erbsensprossen
Ratatouille-Gemüse
Rosmarin-Röstkartoffeln
Parmesanschaum und kräftige Jus

DESSERT

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren und grünem Pfeffer

71,00 €

brutto pro Person / 66,36 € netto

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei. 6–11 Jahre: 50 %.
Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

Herbstbuffet

BROT

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

SUPPE

Hummerrahmsuppe mit Tomaten-Concassée und Cognac-Sahne

VORSPEISEN

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, gebackener Panko-Garnele, Akazien-Trüffelhonig und Wildkräutersalat
Vitello tonnato: rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

FISCH & FLEISCH

Zart geschmorte US-Rinderschulter
Saftig gebratenes Nutaaq-Kabeljaufilet

BEILAGEN

Violette Thymian-Orangen-Ur-Möhren aus dem Ofen
Gnocchi mit Hokkaidokürbis und Pfifferlingen in Waldpilzrahm
Ratatouille-Gemüse
Bratkartoffelpüree
Rosmarin-Röstkartoffeln und kräftige Jus

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu „SPEISEKAI“

69,90 €

brutto pro Person / 65,33 € netto

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei. 6–11 Jahre: 50 %.
Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

NOVEMBER – DEZEMBER

Winterbuffet

BROT

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

SUPPE

Kartoffel-Meerrettich-Cremesuppe mit marinierter Roter Bete

VORSPEISEN

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, gebackener Panko-Garnele und Akazien-Trüffelhonig
Vitello tonnato: rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

FISCH & FLEISCH

Zart geschmorte Gänsekeule
Saftig gebratenes Steinbeißerfilet

BEILAGEN

Hausgemachter Rotkohl
Getrüffeltes Schwarzwurzelragout
Schupfnudeln mit gerösteten Schwarzwurzeln und Grünkohl, mit Ziegenkäse gratiniert
Kartoffelknödel
Rosmarin-Röstkartoffeln
Gewürzkirschjus und kräftige Jus

DESSERT

Lebkuchen-Crème brûlée mit Pflaumenröster

67,90 €

brutto pro Person / 63,46 € netto

Kinder bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei. 6–11 Jahre: 50 %.
Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

BBQ Bronze

BROT & DIPS

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Kartoffelsalat à la SPEISEKAI
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

VOM GRILL

Mit Kräutern und Bier marinierte Nackensteaks
Bratwurst Thüringer Art

AUS DEM RECHAUD

Pfannengemüse
Butterkartoffeln mit Petersilie
Zarte Lachstranchen mit Zitronengras-Buttersoße

DESSERT

Hamburger Beerengrütze

ERGÄNZUNGEN UND AUSTAUSCH FÜR ALLE BBQS

Brokkoli, verschieden gefüllte Ravioli, Speckbohnen, mediterraner Nudelsalat, Burgerpatties (auch vegan) und Gemüsespieße. Zusammenstellung und Preise nach Absprache.

49,90 €

brutto pro Person / 46,64 € netto

BBQ Silber

BROT & DIPS

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Salat Caprese: Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Kartoffelsalat à la SPEISEKAI
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

VOM GRILL

Mit Kräutern und Bier marinierte Nackensteaks
In Kräutern marinierte Hähnchenbrustfilets
Bratwurst Thüringer Art
Grillkäse

AUS DEM RECHAUD

Zarte Lachstranchen mit Zitronengras-Buttersoße
Mediterraner Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Paprika und Zwiebeln
Pfannengemüse
Maiskolben in Butter
Kartoffelgratin

DESSERT

Grießflammerie mit saisonalem Obst
Mascarponecreme mit saisonalem Obst

Ergänzungen und Austauschmöglichkeiten finden Sie auf Seite 24.

56,90 €

brutto pro Person / 53,18 € netto

BBQ Gold

BROT & DIPS

Ciabatta und zwei hausgemachte Dips

SALATSTATION

Blattsalate, Parmesan, Bacon, Oliven, Tomaten, Gurke, Caesar-Dressing und Balsamico-Dressing

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Aprikosen-Chutney und Kapernäpfeln
Salat Caprese: Büffelmozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
Kartoffelsalat à la SPEISEKAI
Hausgemachte Antipasti mit Rucola

VOM GRILL

Zartes Entrecôte
Mit Kräutern und Bier marinierte Duroc-Nackensteaks
In Kräutern marinierte französische Maishähnchenbrust „Suprême“
Thüringer Rostbratwurst
Lammkoteletts
Grillkäse

AUS DEM RECHAUD

Zarte Lachstranchen mit Zitronengras-Buttersoße
Garnelen mit Knoblauch und Thymian
Mediterraner Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Paprika und Zwiebeln
Pfannengemüse
Maiskolben in Butter
Kartoffelgratin

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu
Klassische Crème brûlée

Ergänzungen und Austauschmöglichkeiten finden Sie auf Seite 24.

75,00 €

brutto pro Person / 70,09 € netto

Noch eine Kleinigkeit?

Preise pro Person

AUSWAHL	BRUTTO	NETTO
SPEISEKAI Fisch & Chips	9,90 €	9,25 €
Chili con Carne mit frischem Baguette	7,90 €	7,38 €
Gulaschsuppe mit frischem Baguette	9,90 €	9,25 €
SPEISEKAI Currywurst in Currysauce mit ofenfrischem Baguette	9,90 €	9,25 €
Internationale Käsevariation mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette	15,90 €	14,86 €





Preisanpassungen vorbehalten.

Auf Ihre gemeinsame Zeit



ZUM EMPFANG

Wir stellen Ihnen eine Getränkeauswahl passend zu Ihren Wünschen und zur Jahreszeit zusammen.

ZUM ESSEN

Zu Ihrer Speisenauswahl empfehlen wir Ihnen gerne korrespondierende Weine aus unserem Sortiment.

FÜR IHRE PLANUNG

Sie entscheiden zwischen Getränken nach Verbrauch und einer Pauschale, die zu Ihrem Ablauf passt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Aperitifs, weitere Getränke und unsere Pauschalen.

Tonic & Soda

GLAS / BRUTTO / NETTO

Déjà-vu Tonic

Oriental Déjà-vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

Moscow Mule

Three Sixty Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

Déjà-vu Wildberry

Oriental Déjà-vu, Wild Berry Tonic, Zitrone, Beeren

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

The Basil Garden

Knut Hansen Gin, Soda „The Basil“, Basilikum, Zitronensaft

0,30 l / 16,90 € / 14,20 €

Lav’a Belle Tonic

Lavande-Likör, Tonic Water, Rosmarin, Zitronensaft

0,30 l / 13,90 € / 11,68 €

Déjà-vu Spice Root

Oriental Déjà-vu, Ginger Beer, Orange, Minze

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

The Basil Baracuda

Baracuda Rum, Soda „The Basil“, Zitronensaft, Basilikum

0,30 l / 14,90 € / 12,52 €

Spritz & Klassiker

GLAS / BRUTTO / NETTO

The Basil Spritz

Soda Libre „The Basil“, Brut D’Argent, Zitrone, Basilikum

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

Americano

Bitterlikör, roter Wermut, Spritzwasser, Orange

0,25 l / 10,90 € / 9,16 €

The Passionfruit Spritz

Soda Libre „Passionfruit“, Brut D’Argent, Minze, Beeren

0,30 l / 10,90 € / 9,16 €

Apérol Spritz

Apérol, Brut D’Argent, Spritzwasser, Orange

0,25 l / 10,90 € / 9,16 €

Negroni

Friedrichs Gin Dry, Wermut, Bitterlikör, Orange

0,25 l / 11,90 € / 10,00 €

Alkoholfrei anstoßen

GLAS / BRUTTO / NETTO

Apérol Spritz alkoholfrei

Apérol 0,0 %, Soda Water, Orange

0,30 l / 7,90 € / 6,64 €

Gin Tonic frei

Knut Hansen Gin 0,0 %, Tonic Water, Orange

0,30 l / 12,90 € / 10,84 €

Virgin Mojito

Soda Water, Monin-Sirup „Mojito“, Limetten, Minze

0,30 l / 8,90 € / 7,48 €

Déjà-vu Tonic alkoholfrei

Déjà-vu 0,0 %, Tonic Water, Rosmarin, Grapefruit

0,30 l / 8,90 € / 7,48 €





Wein, Bier & mehr

WEIN

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

BIER

Ratsherrn Hell vom Fass
Ratsherrn Zwickel vom Fass
Carlsberg Pils vom Fass
Erdinger Weißbier vom Fass
Ratsherrn 0,0 % aus der Flasche
Erdinger Weißbier alkoholfrei aus der Flasche

ALKOHOLFREIES

San Pellegrino und Acqua Panna
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
Säfte und Schorlen: Apfel, Kirsche, Cranberry, Banane, Maracuja
Fever-Tree: Edel Flavour, Mediterranean, Bitter Lemon, Premium Dry, Ginger Beer und Ginger Ale
Malikmint: Bio- und vegane Softgetränke

KAFFEE & TEE

Café crème, Espresso, Cappuccino, doppelter Espresso, Latte macchiato, Milchkaffee und ausgewählter Tee nach unserem Angebot

Dies ist ein Auszug aus unserer Getränkekarte. Wir können eine feste Auswahl für Ihre Veranstaltung vereinbaren oder Getränke à la carte servieren.

GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Gemeinsam anstoßen

30,00 €

brutto pro Person / 3 Stunden
25,21 € netto

DAS IST ENTHALTEN

Crémant, Wasser, Fruchtsäfte und Softgetränke, je ein Weiß-, Rosé- und Rotwein (Hausweine), Bier vom Fass, Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten.

Jede weitere Stunde: 5,00 € brutto pro Person

4,20 € netto

ALTER	3 STUNDEN	JE WEITERE STUNDE
0–5 Jahre	kostenfrei	kostenfrei
6–15 Jahre	12,00 € brutto 10,08 € netto	2,00 € brutto 1,68 € netto
ab 16 Jahren	30,00 € brutto 25,21 € netto	5,00 € brutto 4,20 € netto

Kinderpauschale: Wasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsäfte, Soft- und Heißgetränke.



Etwas Besonderes dazu

Die Erweiterungen sind nur mit der Basic-Pauschale kombinierbar.

APERITIFS ZUM EMPFANG

Eine Auswahl saisonaler Aperitifs schenken wir zusätzlich während des Empfangs aus. Gerne beraten wir Sie zur Zusammenstellung.

Ab 7,90 € brutto pro Person / 6,64 € netto

LONGDRINKS

Vier Standard-Longdrinks und ein alkoholfreier Cocktail:
Gin Tonic mit Friedrichs Gin, Tonic Water und Apfel
Rum Cola mit Ron Piet, Coca-Cola und Limette
Vodka Soda mit Three Sixty, Sodawasser und Zitronensaft
Whisky Cola mit Johnnie Walker und Coca-Cola
The Basil Splasch mit The Basil, Basilikum und Zitronen

PAUSCHALE PRO PERSON	3 STUNDEN	JE WEITERE STUNDE
Longdrinks brutto	12,00 €	1,30 €
Longdrinks netto	10,08 €	1,09 €
Digestif brutto	5,00 €	1,00 €
Digestif netto	4,20 €	0,84 €

DIGESTIF

Vier Spirituosen aus der Getränkekarte bis zu einem Einzelpreis von 6,20 € brutto je 2 cl (5,21 € netto), ausgenommen Spirituosen für Longdrinks.

Der SPEISEKAI nur für Sie

Unsere Servicepauschale für eine geschlossene Gesellschaft umfasst Raummiete, Serviceleitung, Servicepersonal, Köche und Spüler, Auf- und Abbau, hauseigenes Mobiliar, Geschirr, Besteck und Gläser, Reinigung, Strom, Wasser und Beratung. Sie gilt für eine Veranstaltungsdauer von sechs Stunden.

BIS 16:00 UHR

GÄSTE	BRUTTO	NETTO
20–29	15,90 €	13,36 €
30–39	12,50 €	10,50 €
40–49	12,00 €	10,08 €
50–59	11,50 €	9,66 €
60–69	11,00 €	9,24 €
70–79	10,50 €	8,82 €
80–89	10,00 €	8,40 €
90–130	9,00 €	7,56 €

AB 16:00 UHR

GÄSTE	BRUTTO	NETTO
20–29	26,00 €	21,85 €
30–39	25,00 €	21,01 €
40–49	24,00 €	20,17 €
50–59	23,00 €	19,33 €
60–69	22,00 €	18,49 €
70–79	21,00 €	17,65 €
80–89	20,00 €	16,81 €
90–130	18,00 €	15,13 €

Alle Staffelpreise pro Person.

100,00 € je weitere Stunde

Nach den sechs Stunden berechnen wir jede weitere angefangene Stunde mit 100,00 € brutto (84,03 € netto). Preisanpassungen vorbehalten.

Alles für Ihre Veranstaltung

MINDESTAUFTRAGSVOLUMEN

Für geschlossene Gesellschaften: April bis September und im Dezember 9.000,00 € brutto. Oktober bis November und Januar bis März 3.500,00 € brutto. Der Nettobetrag ergibt sich aus den gebuchten Leistungen und ihren Umsatzsteuersätzen.

INDIVIDUELLE BAUSTEINE	BRUTTO	NETTO
Menü- und Getränkekarte, je Stück	15,00 €	12,61 €
Platzkarte, je Stück	4,50 €	3,78 €
Staffelei mit A3-Raumplan, je Stück	45,00 €	37,82 €
Tischdekoration	auf Anfrage	
Programme und Künstler	auf Anfrage	
Bunt gefaltete Duniserviette, pro Person	0,50 €	0,42 €
Dunitischband, pro Person	0,50 €	0,42 €
Weiße Stretchhusse für Stehtisch, je Stück	15,00 €	12,61 €
Fackel inkl. Lampenöl für 5 Stunden, je Stück	10,00 €	8,40 €

TORTEN & KORKGELD

Mitgebrachte Kuchen und Torten: 3,00 € Tellergeld pro Person (2,52 € netto). Korkgeld je Flasche: Wein 20,00 € (16,81 € netto), Crémant 29,00 € (24,37 € netto), Champagner 35,00 € (29,41 € netto).

TISCHWÄSCHE

Wir decken mit Tischsets, grauen Stoffservietten und kleiner saisonaler Standarddekoration ein. Tischwäsche berechnen wir mit 6,90 € pro Person (5,80 € netto).

Der Sound Ihrer Feier



PROFESSIONELLER DJ

Wir arbeiten mit einem Pool verschiedener DJs. Bei Veranstaltungen mit musikalischem Programm behalten wir uns aus Rücksicht auf die Nachbarschaft vor, unsere erfahrenen DJs einzusetzen.

DJ INKLUSIVE EQUIPMENT

DJ-Gage, 12-Zoll-Aktivsystem mit Subwoofer, Spiegelkugel, Movinghead, drahtloses Mikrofon, verkleidetes DJ-Pult, Akku-LEDs, Anlieferung, Abholung sowie Auf- und Abbau.

1.300,00 €

brutto pauschal / 1.092,44 € netto

DJ auf Anfrage
Mobil: 0160 857 35 83

www.oleschko.de

Den Außenbereich und die Terrasse schließen wir unter der Woche ab 23:00 Uhr, am Wochenende ab 24:00 Uhr. Für Raucher bleibt die Terrasse nutzbar.

Ihre persönliche Handschrift



SO, WIE ES ZU IHNEN PASST

Sie können Ihre Dekoration selbst gestalten oder ein Unternehmen Ihres Vertrauens beauftragen. Bitte achten Sie darauf, Wände, Einrichtung und Mobiliar nicht zu beschädigen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Für eine professionelle Gestaltung empfehlen wir unsere Hausdekorateurin Ute Reimers von Floristic Art.

Ute Reimers
Floristic Art
Walddörferstraße 418
22047 Hamburg

Telefon: 040 73 11 55 07
Mobil: 0175 433 58 64

floristic-art.de

Gut vorbereitet feiern

PERSONENZAHL

Die sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl bildet die Grundlage der Rechnungsstellung.

FEUERWERK

Feuerwerk stimmen Sie bitte vorab mit uns und der Stadt Hamburg ab. Es muss von professionellen Pyrotechnikern durchgeführt werden. Eigenständiges Abbrennen ist nicht gestattet, ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahresfeuerwerk.

LUFTBALLONS

Das Steigenlassen von Luftballons stimmen Sie bitte vorab mit uns und der Deutschen Flugsicherung ab. Dort finden Sie auch Informationen und die jeweiligen Anträge.

Informationen der Deutschen Flugsicherung

FÜR IHRE HOCHZEIT

Auf unserem Gelände können Sie sich frei trauen lassen. Sprechen Sie uns gerne auf die Möglichkeiten an.



Rund um Ihren Besuch

RESTAURANTRESERVIERUNGEN

Reservierungen im regulären Restaurantbetrieb, also außerhalb geschlossener Veranstaltungen, nehmen wir erst 14 Tage vor dem Anlassdatum an.

VERBINDLICHE STARTZEITEN

Bitte teilen Sie uns die Startzeit Ihrer Veranstaltung verbindlich mit. Unsere Personal- und Serviceplanung richtet sich danach. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist daher ungünstig.

À LA CARTE

À-la-carte-Bestellungen nehmen wir für Gruppen bis zu zehn Personen an.

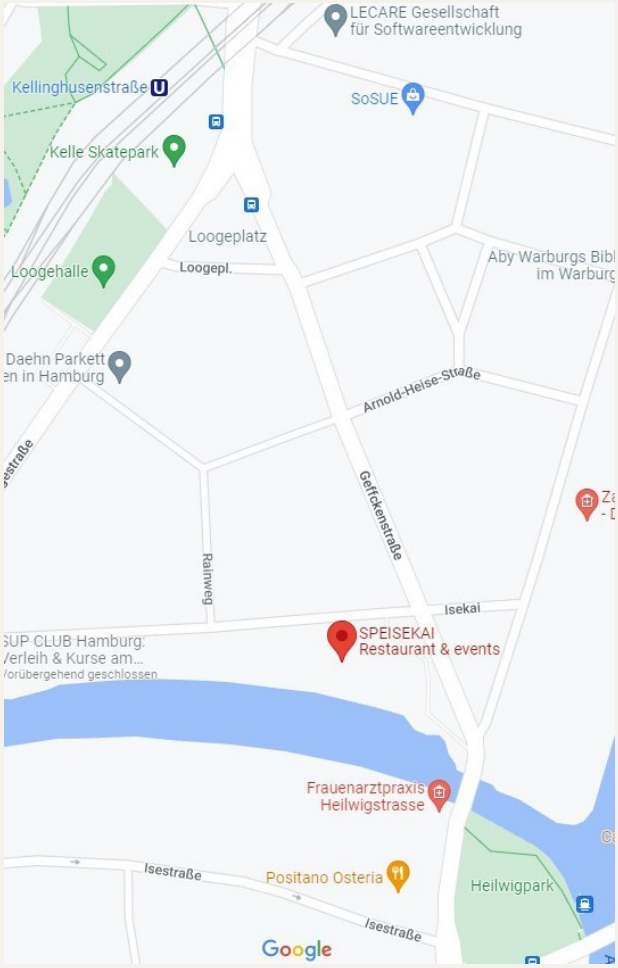
GEMEINSAM AUFS WASSER

Drachenbootfahren verbindet Gemeinschaft, Teamwork und Sport auf dem Wasser. Unser Partner direkt auf dem Gelände bietet Fahrten auf der Alster und den Alsterkanälen für Gruppen an.

drachenboot-hamburg.de



Ihr Weg an den Isebekkanal



SPEISEKAI

Isekai 12
20249 Hamburg

MIT DER U-BAHN

Von der U3-Haltestelle Kellinghusenstraße erreichen Sie uns in etwa acht Minuten zu Fuß.

MIT DEM AUTO

Direkt vor der Tür befinden sich kostenpflichtige Parkplätze.

ANLEGER STREEKBRÜCKE

Wenn Sie eine Anreise über das Wasser oder eine Alsterrundfahrt planen: Vom Anleger Streekbrücke sind es etwa zwei Minuten zu Fuß zu uns.

Route zu Isekai 12 planen

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

Rothenbaumchaussee 107, 20148 Hamburg
Telefon: 040 4153780

Grand Elysée Hamburg

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

WIR FREUEN UNS AUF SIE

Lassen Sie uns Ihre Feier planen



SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

Isekai 12
20249 Hamburg

040 202 018 99

info@speisekai.de

www.speisekai.de

Ihre Veranstaltung online planen