SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

HERZLICH WILLKOMMEN IM SPEISEKAI

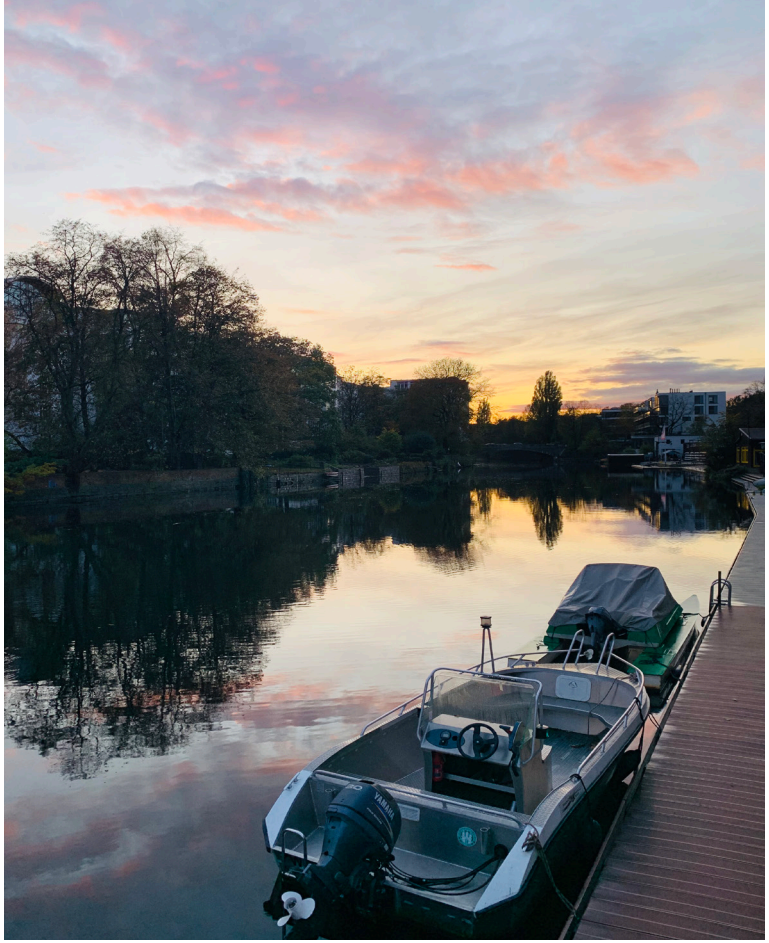
Ihr Gastronomisches Kleinod direkt am Wasser.

Inhalt	S. 2
Herzlich Willkommen	S. 3
Fakten	S. 4
Platzierung & Ablauf	S. 5
Tischplan	S. 6
Fingerfood	S. 7 - 8
Menüs	S. 9 - 14
Brunch, Buffet & BBQ	S. 15
Brunch	S. 16
Buffet	S. 17 - 21
BBQ-Buffet	S. 22 - 23
Late Night Snack	S. 24
Getränkeangebot	S. 25 - 27
Basic-Getränkepauschale	S. 28
Erweiterungs-Getränkepauschalen	S. 29
Anmietung des Speisekais	S. 30
Individuelle Bausteine	S. 31
Professioneller DJ	S. 32
Dekoration	S. 33
Wissenwertes	S. 34 - 37
Hotels in der Umgebung	S. 38
Kontakt	S. 39

DIE LAGE IST GERADE ZU MALERISCH

Direkt am Isebekkanal liegt die Location **SPEISEKAI** Restaurant & Events.
Um 1920 errichtet, wurde das alte Bootshaus 2016 mit einer modernen Neueinrichtung mit blau-grauem & cremefarbenem Anstrich, 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 Veranstaltungs-formate 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 Personalanzahl, Speiseauswahl, Getränkeauswahl, kleiner Ablauf & geplante Endzeiten genannt werden.

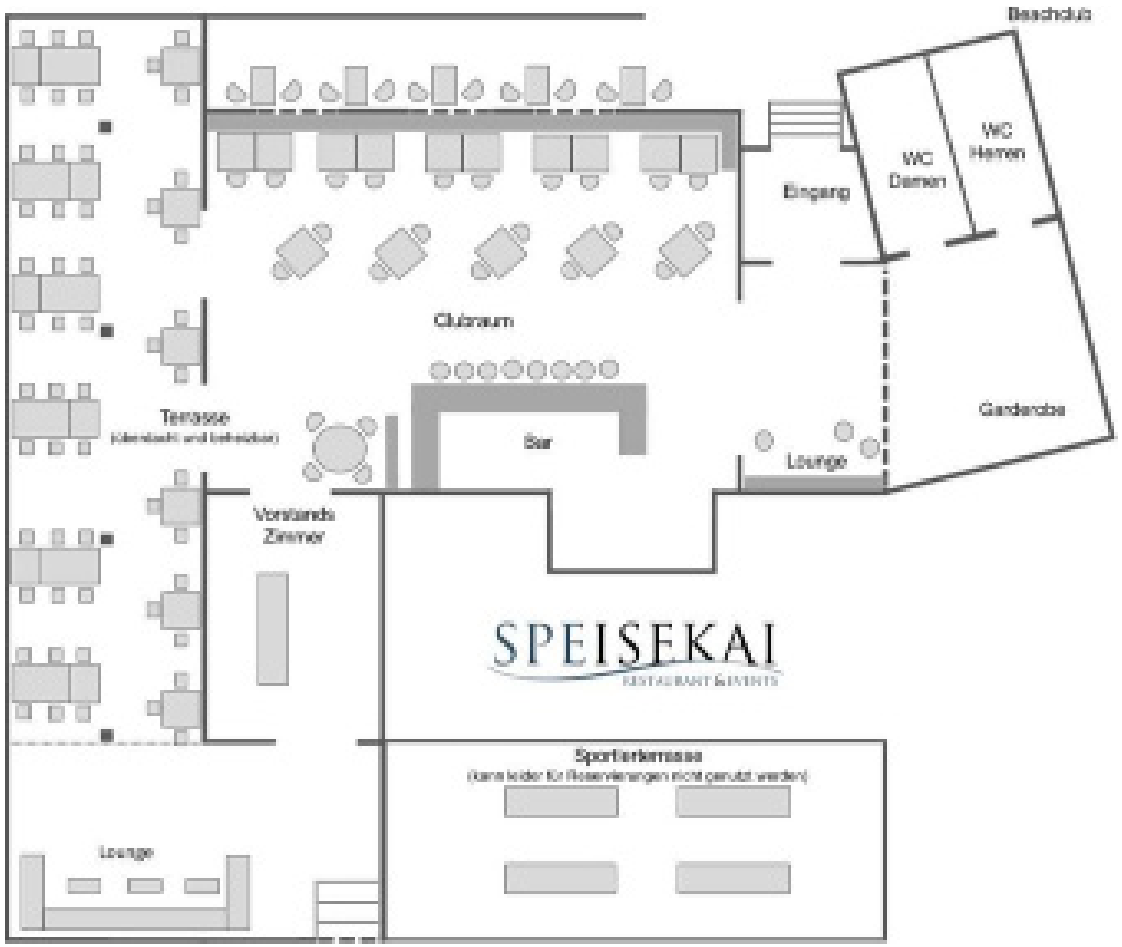
Selbstverständlich stehen wir Ihnen beratend bei einem persönlichen Gespräch zur Seite.

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 & 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 3-4 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.

FINGERFOOD

FLEISCH

Miniflammkuchen mit Schinken & Käse 3,20€ (2,99€ Netto)

Mariniertes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsoße 4,20€ (3,93€ Netto)

Hähnchen-Spieß, Erdnuss & Chili 3,90€ (3,64€ Netto)

Vitello Tonnato, Kalbfleisch & Thunfischsoße 4,90€ (4,58€ Netto)

Parmaschinken mit Honigmelone 3,90€ (3,64€ Netto)

Röllchen von Roastbeef, Cornichons & Kapernsoße 4,50€ (4,21€ Netto)

Mini Schnitzel, Kartoffelsalat & Preiselbeeren 5,50€ (4,14€ Netto)

Mini Quiche Lorraine, Lauch & Speck 2,90€ (2,71€ Netto)

Rindertatar, Wachtelei, Röstbrot und Senfmayonnaise 6,90€ (6,45€ Netto)

Kalbsfleischröllchen, Salbei & Parmaschinken 4,50€ (4,21€ Netto)

Glasnudelsalat, Rinderstreifen, Sesam & Koriander 4,90€ (4,58€ Netto)

Datteln im Speckmantel 3,50€ (3,27€ Netto)

FISCH

Matjesfilet auf Pumpernickel 3,50€ (3,72€ Netto)

Rauchlachs, Minirösti, Meerrettich & Senf-Honig 3,90€ (3,64€ Netto)

Gebackene Garnele & Mango-Chili-Dip 5,90€ (5,51€ Netto)

SUPPEN & VEGETARISCH

Kokos-Curry-Suppe 2,90€ (2,71€ Netto)

Getrüffelte Kartoffelsuppe 4,50€ (4,21€ Netto)

Karotten-Ingwersuppe 2,90€ (2,71€ Netto)

Cherrytomate, marinierter Mozzarella & Basilikumpesto 2,90€ (2,71€ Netto)

Gefüllte Champignons 2,90€ (2,71€ Netto)

Antipasti-Spieß 3,00€ (2,80€ Netto)

Cous Cous-Salat mit Avocado-Mango-Tatar 3,50€ (3,27€ Netto)

Gazpacho 3,50€ (3,27€ Netto)

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 vier Menüvarianten nach Jahreszeiten zusammengestellt. Sollten Ihnen unsere Menüs nicht zusagen, kontaktieren Sie uns gerne, damit wir gemeinsam Alternativen erstellen können.

FRÜHLINGSMENÜ

(März & April)

Tomaten-Consommé mit Steinpilzravioli

***

„SPEISEKAI“ Smashed Salad

***

Maishähnchenbrust Supremé mit Ratatouille Gemüse, Selleriepüree & Pesto

oder

Kabaljau mit Ratatouille Gemüse, Selleriepüree & Pesto

***

Tiramisu mit hausgemachten Kumquatkompott

als 3-Gang Menü 45,90€ (42,90€ Netto) als 4-Gang Menü 51,90€ (48,50€ Netto)

SPAGELZEIT MENÜ

(Mai & Juni)

Marinierter grüner & weißer Spargel mit Avocado, Mango, Kirschtomaten & Babymozzarella

***

Cremige Spargelsuppe mit Räucherlachs

***

Schwarzes Risotto mit Garnelen, Safranschaum & confitierten Tomaten

oder

Schwarzes Risotto mit Rinderstreifen, Safranschaum & confitierten Tomaten

***

Mascarponecreme mit Rhabarber-Erdbeerkompott & Crumble

als 3-Gang Menü 45,90€ (42,90€ Netto) als 4-Gang Menü 51,90€ (48,50€ Netto)

SOMMERMENÜ

(Juli & August)

Weißes Tomatengazpacho mit Panko-Garnele & Tomatenconcasse

***

Chioggia-Bete-Carpaccio mit Wasabi-Creamy-Rettich & Tuna in Norialgen-Pfefferkruste

***

Glasnudeln mit Gemüsestreifen auf Teriyakisoße & Panko-Steinbeißer

oder

Glasnudeln mit Gemüsestreifen auf Teriyakisoße & lackierter Entenbrust

***

Tartuffo Bianco mit Ananascarpaccio in Whisky eingelegt

als 3-Gang Menü 45,90 € (42,90€ Netto) als 4-Gang Menü 51,90 € (48,50€ Netto)

HERBSTMENÜ

(September & Oktober)

Rindercarpaccio mit frittiertem Ruccola & karamelisiertem Parmesan

***

Cremiges Kürbissüppchen mit Kürbisöl & -kernen

***

Sauerschweinebraten mit bayrischem Kraut & Serviettenknödeln

oder

Zanderfilet auf Trüffel-Rahm-Sauerkraut mit Schnittlauch-Kartoffelpüree & Jus

***

Crème brûlée mit Himbeersorbet

als 3-Gang Menü 49,90€ (46,64€ Netto) als 4-Gang Menü 56,90€ (53,18€ Netto)

WINTERMENÜ

(November & Dezember)

Panko-Garnelen auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat

***

Maronencremesuppe mit geräucherter Gänsebrust

***

Entenbrust & Keule mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus

oder

Gegrilltes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen mit Safran-Kartoffelpüree

***

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Bourbon-Soße

als 3-Gang Menü 52,90€ (49,44€ Netto) als 4-Gang Menü 59,90€ (55,98€ Netto)

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. Solltest 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 verschiedene hausgemachte 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, Vitello tonnato

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

Mousse au Chocolat, Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

ab 38,90 € pro Person (36,36€ Netto)

BUFFET | VORSPEISEN

Klassisches Labskaus

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

Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto (Vegetarisch)

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

Panko-Garnelen auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat

Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Aprikosen-Chutney und Kapernäpfel

Scheiben vom argentinischen Roastbeef mit Sauce Tartar

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

Gebeizter Lachs mit Meerettichcreme

Rindercarpaccio mit frittiertem Ruccola & karamelisiertem Parmesan

Mediterraner Landschinken mit Oliven

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

Räucherfisch-Variation mit Salat von Roter Bete & Meerrettich

Marinierter Ziegenkäse mit Trauben & Oliven-Crostini (Vegetarisch)

Scharf angebratenes Tunatatar auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat

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

BUFFET | SUPPEN

Erbsen-Karotten-Cremèsuppe mit Käuter Croûtons

Tomaten-Consommé mit Steinpilzravioli

Kohlrabicrèmesuppe mit Bacon-Croûtons

Getrüffelte Kartoffel-Parmesan-Suppe

Hümmersüppchen des Hauses

Cremige Spargelsuppe mit Räucherlachs

Apfel-Sellerie-Crème mit Thymian (Vegetarisch)

Cremiges Kürbissüppchen mit Kürbisöl & -kernen (Vegetarisch)

Weißes Tomatengazpacho mit Panko-Garnele
& Tomatenconcasse

Bärlauchsuppe (Vegetarisch)

Gazpacho mit Wassermelone und Apfel (Vegetarisch)

Getrüffelte Schwarzwurzelcrème (Vegetarisch)

Maronencremesuppe mit geräucherter Gänsebrust

Lauchcrèmesuppe mit Frischkäse (Vegetarisch)

Kokos-Curry-Suppe mit Gemüse der Saison (Vegetarisch)

Gulaschsuppe mit Rotwein und Paprika

Bouillabaisse

Klassische Hochzeitssuppe mit Spargel,
Klößen & Eierstich

BUFFET | HAUPTSPEISEN

Kabeljau mit Ratatouille Gemüse, Selleriepüree & Pesto

Pasta Vongle

Rinderschmorbraten mit Romanesco-Wurzelgemüse, Liebstöckel und Bratlingen

Schwarzes Risotto mit Rinderstreifen, Safranschaum & confitierten Tomaten

Lachsfilet auf Karotten-Erbsengemüse und Kräuterreis

Zanderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit weißer Buttersoße & grünem Spargel

Safran-Risotto mit Garnelen & Champagnerschaum

Glasnudeln mit Gemüsestreifen auf Teriyakisoße & Rinderstreifen

Tagiatelle mit getrüffelter Steinpilzsoße, Ruccola & Pinienkernen (Vegetarisch)

BUFFET | HAUPTSPEISEN

Geschmorte US-Schukter mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Rowein-Zwieblen

Maishähnchenbrust Supremé mit Ratatouille Gemüse, Selleriepüree & Pesto

Entenbrust & Keule mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus

Sauerschweinebraten mit bayrischem Kraut & Serviettenknödeln

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

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

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

Triangelli gefüllt mit Ziegenkäse & Trüffelsoße (Vegetarisch)

BUFFET | DESSERT

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

American – Cheese – Cake

Hausgemachtes Tiramisu mit Kumquatkompott

New York Brownie

Mascarponecrème mit Rhabarber-Erdbeerkompott
& Crumble

Panna Cotta mit Himbeersauce

Griesflammerie mit Amarenakirschen

Mousse au Chocolat an Himbeerkompott

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

Weiße Schokoladen Crème brûlée, Schokoladenerde

Frisch geschnittenes Obst der Saison
oder exotisches Obst

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Bourbon-Soße

BBQ-BUFFET

Stellen Sie aus diesen Speisenbausteinen Ihr individuelles Barbecue zusammen!
Bereits ab 42,90 € pro Person (40,09€ Netto)

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

Fleischvariation
(mind. 2 Fleischvariante & 1 Wurstvariante)

Zarte Rindersteaks

Lammhüfte in Kräutermarinade

Zarte Lammlachse

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Nackensteaks in Biermarinade

Schinkenwurst

Bratwurst Thüringer Art

Fischvariation
(mind. 1 Fischvariante)

Tranchen vom Lachs

Loup de Mer

Gegrillte Garnelen

Zander

Thunfischsteaks

BBQ-BUFFET

... zu dem Barbecue servieren wir frisches Baguette,
dazu 2 hausgemachte Dips, Senf, BBQ Sauce

Vegetarische Beilagen
(mindestens 3 Beilagenvariatonen)

Gebutterte Maiskolben

Gegrillter Feta

Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse

Gebratenes Ratatouille Gemüse

Ofendrillinge mit Thymian

Gemüsespieße

Dessert
(mind. 1 Dessertvariatonen)

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

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.

HERZHAFTES ZU SPÄTER STUNDE

SPEISEKAI Fisch & Chips
Preis pro Person 8,90 € (8,32€ Netto)

Chili con Carne mit frischem Baguette
Preis pro Person 7,90 € (7,38€ Netto)

Gulaschsuppe mit frischem Baguette
Preis pro Person 9,90 € (9,25€ Netto)

SPEISEKAI Currywurst in Currysauce, ofenfrisches Baguette
Preis pro Person 7,90 € (7,38€ Netto)

Butterkuchen mit Guss oder Zucker
Preis pro Person 3,50 € (3,27€ Netto)

Italienischer Landschinken mit Oliven & Baguettebrot
pro Person 8,90 € (8,32€ Netto)

Kalbsschnitzelbrötchen mit Remoulade
Preis pro Person 7,90 € (7,38€ Netto)

Internationale Käse Variation mit Trauben, Nüssen, Feigensenf & Baguettebrot
Preis pro Person 10,90 € (10,19€ Netto)

GETRÄNKE

Unsere Getränkeempfehlung

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 Grapfruit Hibiskus Spritz
— Friedrichs Grapfruit Gin Likör, Hibiskus-Tonicwater

(alkoholfrei)
The Basil Splash

BIER, WEIN & ALKOHOLFREIES

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

Wein

Die Weine stimmen wir mit Dir 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.

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 24,90 € (20,92€ Netto) aus unserer à la carte Karte, Bier vom Fass, Kaffee, Tee & Kaffeespezialitäten
Preis für 3 Stunden pro Person 29,00 € (24,37€ Netto) je weitere Stunde pro Person 4,00 € (3,36€ 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 10,00 € (8,40€ Netto), jede weitere Stunde pro Person 1,50 € (1,26€ Netto).
Ab einem Alter von 16 Jahre berechnen wir die Getränke-Pauschalen voll.

GETRÄNKE-ERWEITERUNGSPAUSCHALEN

Alle jetzt 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.
6,50 € pro Person (5,46€ Netto)

Erweiterungspauschale Londrinks

(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 10,00 € (8,40€ Netto) pro Person, jede weitere Stunde 0,95 € (0.80€ Netto) pro Person

Erweiterungspauschale Digestif

Inkl. 4 Spirituosen aus der Getränkekarte (zum Preis bis 5,00 €/2 cl (4,20€ Netto), ausschließlich Spirituosen für Longdrinks)
Preis für 3 Stunden pro Person 4,00 € (3,36€ Netto), jede weitere Stunde pro Person 0,50 € (0,42€ Netto)

ANMIETUNG DES SPEISEKAIS

Sie möchten Gastgeber vom **SPEISEKAI** sein, dann mieten Sie unsere Location exklusiv nur für sich und Ihre Gäste an. Die Servicepauschale bei einer geschlossen 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. Die Berechnung erfolgt bei einer Personenanzahl von:

		Abendveranstaltung	Tagesveranstaltung bis 16.30 Uhr
20 - 29	Personen	25,00 € pro Person (21,01€ Netto)	15,90 € pro Person (13,36€ Netto)
30 - 39	Personen	24,00 € pro Person (20,17€ Netto)	12,00 € pro Person (10,08€ Netto)
40 - 49	Personen	23,00 € pro Person (19,33€ Netto)	11,50 € pro Person (9,66€ Netto)
50 - 59	Personen	22,00 € pro Person (18,49€ Netto)	11,00 € pro Person (9,24€ Netto)
60 - 69	Personen	21,00 € pro Person (17,65€ Netto)	10,50 € pro Person (8,82€ Netto)
70 - 79	Personen	20,00 € pro Person (16,81€ Netto)	10,00 € pro Person (8,40€ Netto)
80 - 89	Personen	19,00 € pro Person (15,79€ Netto)	9,50 € pro Person (7,98€ Netto)
90 -130	Personen	17,00 € pro Person (14,29€ Netto)	8,50 € pro Person (7,14€ Netto)

Nach Ablauf der 6 stündigen Pauschale beträgt der Verrechnungssatz für Servicepersonal 29,90 € (25,13€ Netto) pro Mitarbeiter & Stunde inkl. Auf- & Abbau. Für Serviceleitung & Köche 39,90 € (32,77€ Netto) pro Stunde.

Torten- und Korkgeld

Gerne können Sie Kuchen, Torten oder Weine selbst mitbringen. Bei selbst mitgebrachten Kuchen bzw. Torten fällt ein Tellergeld von 2,50 € (2,10€ Netto) pro Person an. Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir ein Korkgeld von 19,00 € (15,97€ Netto) pro Flasche, für Cremant 29,00 € (25,13€ 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 nach Aufwand individuell berechnet.

Individuelle Bausteine

Menü- und Getränkekarte	4,50 € pro Stück (3,78€ Netto)	Bunt eingefaltete Duniservietten	0,50 € pro Pers. (0,42€ Netto)
Platzkarten	2,50 € pro Stück (2,10€ Netto)	Dunitischband	0,50 € pro Pers. (0,42€ Netto)
Staffelei mit A3 Raumplan	45,00 € pro Stück (37,82€ Netto)	weiße Strechhussen für Stehtische	10,00 € pro Stück (8,40€ Netto)
Tischdekoration	auf Anfrage	Fackeln inkl. Lampenöl	10,00 € pro Stück (8,40€ Netto)
Programme & Künstler	auf Anfrage	für 5 Stunden	

Für die Durchführung Ihrer geschlossenen Gesellschaft wird ein Mindestauftragsvolumen von € 8.500,00 € (7.142,86€ Netto) in der Zeit von April bis September & Dezember, 3.500,00 € (2.941,18€ Netto) in der Zeit von Oktober bis November & von Januar bis März vereinbart.

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 inklusive Equipment
1.100,00 € (924,732€ Netto)

Bitte beachten Sie, dass wir auf der Terrasse grundsätzlich keine Musik erlauben.
Ab 23:00 Uhr schließen wir unter der Woche & ab 24.00 Uhr am Wochenende den Außenbereich & die Terrasse, aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft.

Oleschko Events

Mobil: 0160 857 35 83
Web: www.oleschko.de

DEKORATION

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen & Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für eine professionelle Dekoration empfehlen wir unsere Hausdekorateurin Ute Reimers.

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

UTE REIMERS
FloristicArt

PERSONENZAHL

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

FEUERWERK

Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Hamburg angelmeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet, eigenständnig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen – ausgenommen des ausgewiesenen Ganzjahres-Feuerwerkes.

LUFTBALLONS

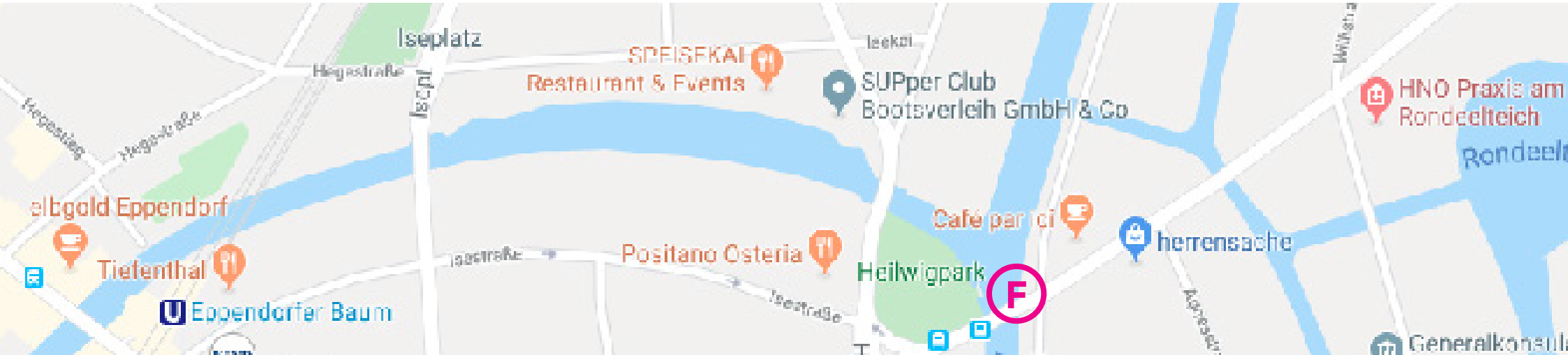
Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH.
Hier findest du die Online - Anträge:
https://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20&%20Freizeit/

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.

FÄHRANLEGER STREEKBRÜCKE (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.



PARKPLÄZTE

Die Straße Isekai bietet eine große Anzahl an kostenfreien Parkplätzen.

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.

DRACHENBOOTFAHREN

Der Drachenbootsport 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

HOTELS IN DER UMGEBUNG

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

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

KONTAKT

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit,
IHR SPEISEKAI TEAM

Isekai 12
20249 Hamburg
Tel.: 040 460 903 96
E-Mail: info@speisekai.de

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS