

Wo sollte man in Hamburg romantisch Weihnachten feiern wenn nicht an der Alster?  
Im Café Prüsse feiern Sie sogar AUF der Alster.

Das Café verfügt über einen kleinen Restaurantbereich und eine sehr große schöne Terrasse direkt auf der Alster mit einer kleinen Segelbootmarina. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen während Sie auf die verschneite Alster schauen. Sie feiern unter einem weißen, ausgeleuchteten und beheizten Festzelt direkt auf der Alster. Trotz allem wird die Sicht auf das Wasser nicht eingeschränkt da wir transparente Wände zur Alster hin benutzen. 60 - 120 Gäste finden hier den Ort für ein Weihnachtsfest der besonderen Art. Die sehr große Alsterterrasse wird exklusiv für Sie überdacht und herrlich weihnachtlich für Sie dekoriert.

Unser Restaurant bietet Platz für Stehtische und das Weihnachtsbuffet – hier kann nach dem Essen auch getanzt werden. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten vom Café Prüsse und seinem einzigartigen Flair inspirieren. ( Mindestpersonenzahl für dieses Angebot: 60 Personen )



EVENT:

**WEIHNACHTSFEIER AUF DER ALSTER**  
für 60 Personen / 19.00 - 02.00 Uhr

**CITY CATERING**

**HAMBURG**

*denn wir lieben was wir tun*



## CITY CATERING

### HAMBURG

*denn wir lieben was wir tun*

#### Location

( überdachte Alsterterrasse mit 3 weißen beheizten Zelten, beheizt mit Terrassen Strahlern )  
Romantische Atmosphäre durch Ausleuchtung der Hafen Marina mit Strahlern und Fackeln  
Cafébestuhlung ( Alternativbestuhlung gegen Aufpreis )

#### Dekoration

10er Tafeln mit Cafébestuhlung und Sitzkissen auf rotem Teppich  
3 Stehtische mit Stretchhülle zum Empfang  
2 Garderoben mit Bügeln im Restaurant  
Weiße Tischwäsche auf den Tafeln mit weihnachtlicher Tischdekoration:  
mit Tannenzweigen, Teelichtern, Weihnachtskugeln, Kerzenleuchter und weißen Kerzen  
Besteck-, Teller- und Gläser Sortiment, Menagen, rote Papierserviette und roter Tischläufer  
Weihnachtliche Hintergrundmusik im Restaurant während des Essens

#### Speisen & Getränke

X-Mas Buffet  
Getränkepauschale inkl. Begrüßungsgetränk

#### Extras

Bar und Tanzfläche im Restaurant  
Geschultes Servicepersonal  
Auf - und Abbau, Endreinigung

Gesamtpreis pro Person 78,00 € netto

## GETRÄNKEPAUSCHALE:

Begrüßung:	Selbstgemachter Glühwein
Weißwein:	Pinot Grigio, Vin de Sortima, Italien, trocken
Rotwein:	Rosso Sangiovese, Borgo Scopeto e Carpazo, Italien
Bier:	Ratsherrn vom Fass Alkoholfreies Holsten
Alkoholfrei:	Magnus Mineralbrunnen Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite
Heißgetränke:	Latte Macchiato, Cappuccino Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee

**CITY CATERING**  
**HAMBURG**  
*denn wir lieben was wir tun*

## OPTIONAL LONGDRINKS / COCKTAILS

**CITY CATERING**

**HAMBURG**  
*denn wir lieben was wir tun*

### Pauschale I:

Gin, Wodka  
Tonic / Lemon / Orangensaft  
Cuba Libre

Aufpreis pro Person 10,50 € zzgl. MwSt

### Pauschale II:

Gin Tonic / Wodka / Whiskey  
Tonic / Lemon / Orangensaft  
Cola / Red Bull  
Cuba Libre

Aufpreis pro Person 13,50 € zzgl. MwSt

### Pauschale III:

Mojito  
Caipirinha  
Hugo  
Ipanema

Aufpreis pro Person 13,50 € zzgl. MwSt

Dies sind nur Vorschläge, gern erweitern wir diese.

## DIGESTIFS

pro Flasche 50,00 € zzgl. MwSt

## X-MAS BUFFET I

### Auf den Tafeln

Ofenfrisches Ciabatta  
Kräuterdip, Speck - Zwiebel Dip

### Vorspeisen

Zarte Scheiben vom Serranoschinken mit Feigenspalten  
Rote Beete Carpaccio mit Ruccolasalat  
Frittierte Auberginen - und Zucchini-scheiben mit Parmesan  
Ruccolasalat mit Mozzarella  
gerösteten Walnusskernen & Orangen - Mangodressing

### Hauptgänge

Saftige Entenkeule  
Schokoladen - Rotweinsauce  
Apfelrotkraut  
Gratinierte Kartoffeln  
\*  
Kohlrabitaler mit Walnussauce und Kartoffelstampf

### Desserts

Lebkuchen - Panna Cotta mit Zimtbeerenkompott  
Weisses Vanillemousse mit Honig

**CITY CATERING**

**HAMBURG**

*denn wir lieben was wir tun*

ODER  
X-MAS BBQ BUFFET

**CITY CATERING**  
**HAMBURG**  
*denn wir lieben was wir tun*

Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto  
Variation von mediterran gebratenem Gemüse  
Cous Cous Salat mit braunen Linsen und jungem Lauch  
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip  
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse  
Winterliche Blattsalate mit Kernen und hauseigenem French Dressing  
Ofenfrisches Ciabatta, Kräuterdip und Zwiebel - Tomatenrelish

Frisch vom Grill

Kalbsfleischbällchen  
St.Petersfisch limonenmariniert  
Mit Meersalz marinierte Rib Eye Steaks  
Entenbrust

Mango Chutney, Kartoffel – Aioli  
Petersilienpesto  
BBQ Sauce

Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Orangenchutney  
Vanillecrème gefüllte Windbeutel mit gestaubtem Zucker

Aufschlag 8,00 € pro Person

#### **TECHNIK:**

Was wäre eine Feier ohne das richtige Licht? Die Segelboote werden angestrahlt, das Festzelt mit warmen Licht ausgestrahlt. die Tanzfläche wird mit „Diskolicht“ ausgeleuchtet, gern stellen wir den Kontakt zu einem unserer DJ's her.

#### **SERVICE:**

Unser geschultes Servicepersonal liest Ihnen wirklich jeden Wunsch von den Augen ab. Unaufdringlich, fast unsichtbar – aber immer in Reichweite um Sie und Ihre Gäste von A-Z zu verwöhnen. Service ist für uns Service: „denn wir lieben was wir tun“.

#### **ZAHLUNG:**

Die oben angegebenen Leistungen gelten in einem Zeitraum von 19.00 – 02.00 Uhr.  
Für jede weitere Stunde berechnen wir pro fest reservierter und bestätigter Personenzahl:  
60 - 80 Personen: 370,00 € / Stunde  
( Maximale Verlängerung bis 06.00 Uhr möglich. )

In diesem Preis behalten alle oben angegebenen Leistungen weiterhin ihre Gültigkeit.  
Wir senden Ihnen eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine Vorausrechnung über 80% zu, der Restbetrag wird im Nachhinein in Rechnung gestellt. Die definitive Personenzahl, die auch als Rechnungsgrundlage dient, erbitten wir 2 Wochen im Voraus.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
Unsere AGB's entnehmen Sie bitte unserer Homepage.