

Das Café Prüsse und die Segelschule Prüsse sind mit seinem maritimen Flair eine aussergewöhnliche Location auf dem Wasser. Sich entspannen und verwöhnen lassen und dabei die Sinne schweifen lassen...Hier sind Sie genau richtig. 30 – 200 Gäste finden hier den Ort für einen spektakulären Segeltag. Die sehr große Alsterterrasse wird exklusiv für Sie überdacht und ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestaltet und dekoriert. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten inspirieren und zelebrieren Sie Ihren Segelevent mit Kollegen oder Freunden.



EVENT: Segeln

ab 30 Personen:

Location (überdachter Bereich mit Pagoden)
Cafébestuhlung
10er Tafeln (bis 120 Personen möglich)
Garderobe
Besteck, Teller und Gläser
Teelichter in der Brottüte,
weiße Papierservietten
Imbiss nachmittags und BBQ abends
Getränkepauschale
Geschultes Servicepersonal

ab 75,00 € p.P. zzgl. MwSt für 8 Std. Veranstaltungsdauer
zzgl. Kosten der Segelschule

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

Ablauf

14.00 Uhr	Begrüßung
14.15 - 15.00 Uhr	Einweisung und Vorstellung durch die Segelschule Prüsses Theorieunterweisung durch Segellehrer
15.00 - 15.30 Uhr	Imbiss mit Getränken
15.30 - 18.00 Uhr	Segeln mit Segellehrern in Gruppen
18.00 Uhr	BBQ mit Getränken
19.00 Uhr	Siegerehrung
22.00 Uhr	Ende

* Sun down Party mit DJ nach Absprache gern möglich

GETRÄNKEPAUSCHALE:

Tagsüber:	Magnus Mineralbrunnen Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee
Abends:	Aperol Sprizz, Prosecco
Weißwein:	Riesling, Weingut Korell, Johanneshof, Nahe
Rotwein:	Capa Tempranillo, La Mancha, Spanien
Bier:	Ratsherrn vom Fass Ratsherrn Rotbier 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

LONGDRINKS / COCKTAILS

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

Pauschale I: Gin, Wodka
 Tonic / Lemon / Orangensaft
 Cuba Libre

Aufpreis pro Person 13,50 € zzgl. MwSt

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

Aufpreis pro Person 15,50 € zzgl. MwSt

DIGESTIFS nach Verbrauch 3,00 € oder pro Flasche 48,00 € zzgl. MwSt

IMBISS TAGSÜBER

Verschieden belegte halbe Sandwiches
 mit Gouda, Schinken, Pute, Ei, Tomate & Mozzarella und knackigem Salat
Kleine Wraps verschieden gefüllt
 Mit geräuchertem Lachs, Thunfischcrème, gerösteten Hähnchenbruststreifen und
 knackigem Salat

(4Teile pro Person)

BBQ ABENDS

Buffet I

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit zarten Spargelspitzen & luftgetrocknetem Schinken
Kleine Saté – Spieße vom Huhn mit Erdnussbutter glasiert
Glasnudelsalat mit Sesam, Koriander und Eismeerkrabben
Cous Cous Salat mit Paprika, Schalotten, Chili und frischer Minze
Kirschtomaten mit jungem Mozzarella an hausgemachtem Basilikumpesto
Ciabatta, hauseigenes Tomatenrelish, Olivenöl und Meersalz

À la minute vom Grill

Knoblauchmarinierte Riesengarnelen am Spieß,
Argentinisches Huftsteak, Schweinenackensteak,
Putensteak, Tranchen vom Lachs auf der Haut gegrillt,
Thüringer – und Schinkenbratwurst,
Gebutterter Maiskolben,
Kräutermarinierter Schafskäse in der Folie

*

Halbe Baked Potatoe mit Sour Cream

*

Senf, Ketchup, Aioli, Mango - Chutney, Tomatenrelish,
Orangen - Kumquat - Chutney

Desserts

Latte – Macchiato – Mousse mit Moccabohnen & Schokoladensplittern
Orangen - Mascarpone - Creme
Auswahl von verschiedenen Käsen mit Trauben

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

Buffet II

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

Vorspeisen

Mediterran gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern
Salat von Penne Rigate, Paprika, knackigen Tomaten, gerösteten Pinienkernen
und Olivenpesto
Ceasar´s Salad – Römersalat mit Buttercroûtons, gebratenen Hühnchenstreifen,
gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
Pollo Tonnato mit Kapern und Thunfischsalat
Scheiben vom hausgebeizten Lachs auf Fenchel – Orangensalat
Ciabatta und Butter

À la minute vom Grill

Argentinisches Huftsteak, Mariniertes Schweinenacken,
Tranchen vom Lachs, Thüringer - und Schinkenbratwurst
Gemüsespieße, Fetakäse in der Folie

*

Halbe Baked Potatoe mit Sour Cream

*

Senf, Ketchup, Aioli, Mango – Chutney, Tomatenrelish

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Buttermilchmousse mit Orangenfilets
Kleine Käseauswahl vom Holzbrett mit Trauben

Buffet III

Vorspeisen

Raukesalat mit gebratenen Austernpilzen, Sprossen und cremigem Dressing
„Salat Nicoise“ mit frisch gebratenem Gelbflossenthunfisch
Ziegenkäse mit Honig glasiert und gerösteten Pinienkernen
„Fattousch“ - Libanesischer Brotsalat mit Tomaten
Reissalat mit Kurkuma und grünem Spargel
Serranoschinken an Melonen und frischen Feigen
Ciabatta, Olivenöl und Meersalz

À la minute vom Grill

Tiger Prawns in der Schale,
Entrecôte vom argentinischen Mareo Rinderrücken,
Zarte Lammkoteletts in Knoblauch - Petersilien - Marinade,
Putensteaks, Koteletts vom Landschwein,
Thüringer - und Schinkenbratwurst,
Zanderfilet mit Kräutern und Olivenöl mariniert,
Scheiben von Aubergine und Zucchini

*

Baked Potatoe mit Sour cream

*

Senf, Ketchup, Aioli, Mango - Chutney, Tomatenrelish,
Orangen - Kumquat - Chutney

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Feines Mascarpone - Quarkmousse mit Himbeermark
Schokoladen Panna Cotta mit Erdbeermus

Aufpreis pro Person zur Pauschale 10,00 € zzgl. MwSt

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun