

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. 50 – 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 50 Personen:**

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

ab 95,00 € 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:

<b>Tagsüber:</b>	Magnus Mineralbrunnen Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee
<b>Abends:</b>	Aperol Sprizz, Prosecco
Weißwein:	Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, trocken
Rotwein:	Rasgon, Tempranillo, Spanien trocken
Bier:	Carslberg Club 0,33, Astra Urtyp 0,33 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 15,50 € zzgl. MwSt

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

Aufpreis pro Person 16,50 € zzgl. MwSt

## DIGESTIFS

nach Verbrauch 5,00 € oder pro Flasche 68,00 € 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**

### **Prüsse BBQ**

#### Vorspeisenbuffet

Orangen - Linsensalat mit Harissa  
Scharfer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Pfirsich - Estragon - Vinaigrette  
Kartoffelsalat á la Genovese ( mit grünen Bohnen, Schafskäse und Petersilienpesto )  
„Sommer Salat“ mit Speck, Avocado und Erdbeer - Dressing  
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing  
Sommerlicher Nektarinen - Mozzarella - Salat  
Ciabatta  
Chili Meersalz, Kräuter - Schmand

#### Vom Grill

Zartes Huftsteak  
Lachsfilet in Sweet Chili marinade  
Prüsse Rostbratwurst  
Steaks vom Schweinenacken  
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchini-scheiben  
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz  
Rosmarinkartoffeln  
Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten - Zwiebelrelish, Sour Cream  
BBQ Sauce

#### Dessertbuffet

„Summer Mess“ Mascapone - Creme mit Kokosraspel, Kirchen und Schokoladenkuchen  
Pfefferminz - Pannacotta mit Himbeersauce