



CATERING AUF DEM

ALSTERDAMPFER

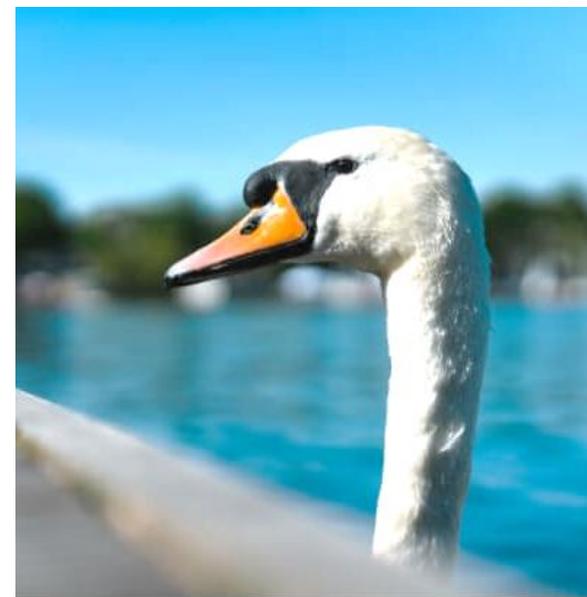
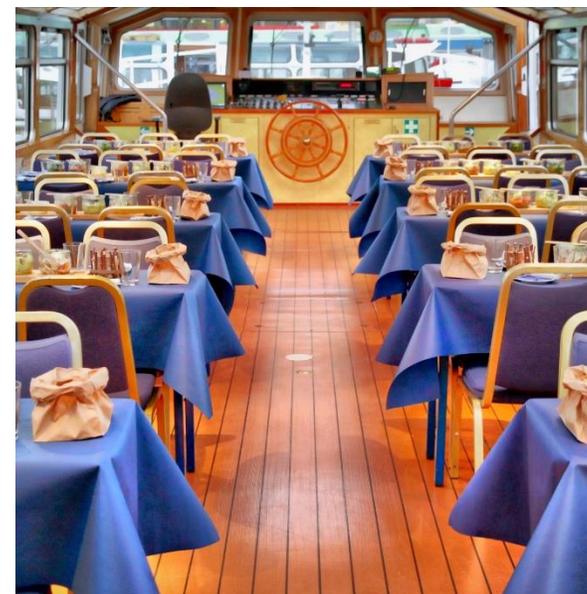
BRUNCKHORST CATERING & LOCATIONS



EINE SEEFAHRT, DIE MACHT HUNGRIG!

Veranstaltungen an Bord der weißen Alsterschiffe sind immer ein besonderes Erlebnis und bleiben lange in Erinnerung. Gutes Essen und gepflegte Getränke dürfen dabei auf keinen Fall fehlen!

Damit auch beim Alsterschippern Genuss und Komfort nicht zu kurz kommen, haben wir spezielle Speisekonzepte entwickelt, die auf die Gegebenheiten an Bord zugeschnitten sind und trotzdem keine Wünsche offen lassen.





FRÜHSTÜCK VON DER ALSTERPLANKE

SCHIFFSJUNGE

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Mini-Croissants
Aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterfrischkäse | Erdbeerkonfitüre
Serranoschinken | Salami Milano | Landschlachter-Leberwurst
Räucherlachs | Honig-Senfcreme
Camembert & Feigensenf | Taleggio & Weintrauben
Birchermüsli & frische Beeren | Fruchtjoghurt & Nuss-Kernmischung |
Milchreis | Kirschkompott

PRO PERSON 26,20 €

STEUERMANN

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Mini-Franzbrötchen
Aufgeschlagene Küstenbutter | Aprikosenkonfitüre
Kaltes Roastbeef & Remoulade | Lachsschinken | Rindersalami
Fleischsalat | Rote Bete-Matjes-Salat | Apfel-Möhren-Rohkost
Tête de Moine & Orangensenf | Brie & Nüsse | Weintrauben
Granola | Naturjoghurt & Beerenfrüchte | Rhabarbergrütze & Vanillesauce

PRO PERSON 27,10 €

SKIPPER

Bunte Brot- & Brötchenauswahl | Muffins
Aufgeschlagene Küstenbutter | Ziegenfrischkäse | Avocadocreme
Pastrami & grober Pfeffer | Mittelalter Gouda & Weintrauben
Shrimps-Cocktail | Lachstartar & Dill-Meerrettich
Antipasti & natives Olivenöl | Mozzarella & Basilikum-Tomate
Erdbeerquark | Müsli | Cranberries | Sonnenblumenkerne
Schokoladen-Brownies | Walnüsse

PRO PERSON 29,90 €

HEFTIG DEFTIG



QUIDDJE-VESPER VON DER ALSTERPLANKE

Kernige Brot- & Brötchenauswahl
Aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterfrischkäse | grober Dijon-Senf
Rindsfrikadelle | Kartoffelsalat | Radieschenvinaigrette
Matjes-Rote Bete-Salat
Lyoner Salat | Bergkäse | Gewürzgurke
Mediterraner Pastasalat | Oliven | getrocknete Tomaten

PRO PERSON 17,10 €

HANSEATEN-VESPER VON DER ALSTERPLANKE

Kernige Brot- & Brötchenauswahl
Aufgeschlagene Küstenbutter | Räucherlachscreme
Flusskrebscocktail | Endivie
Pfeffermakrele | Bratkartoffelsalat | junger Lauch
Tabouleh | Gurke | Tomate
Hähnchenbrustsalat | Curry | Wokgemüse

PRO PERSON 23,60 €

POTTKIEKER

Gulaschsuppe vom Friesenrind junger Lauch	pro Person	7,00 €
Holsteiner Kartoffelsuppe krosser Speck (apart)	pro Person	4,00 €
Chili con carne vom Rind Schmand	pro Person	6,40 €
Kalte Gurken-Joghurt-Suppe	pro Person	3,40 €
Deftiger Linseneintopf Kasseler	pro Person	5,50 €

VERSTÄRKUNG VOM BUFFET

Landputengeschnetzeltes Porree Champignons Butterspätzle	pro Person	10,00 €
Hamburger Pannfisch Blattspinat Senfsaatsauce Salzkartoffeln	pro Person	11,40 €

VOLLE FAHRT VORAUS



STEUERBORD BUFFET

VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark
Hausgebeizter Limonenlachs | Rapunzelsalat | Dijon-Senfmarinade
Serranoschinken | Cole Slaw | Röstzwiebel-Sauerkirsche-Dip
Bunte Antipasti | Mozzarella | Basilikum
Manchego | Sautierte Austernpilze | geröstete Kürbiskerne | Thymian

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratene Meerbarbe | Ratatouille | Limon envelouté
Saltimbocca vom Freilandhuhn | Vanillemöhren
Rosmarin-Gnocchi

DESSERT

Passionsfrucht-Mousse | Schokoladenbisquit
Tiramisu | marinierte Kirschen

PRO PERSON 32,20 €

VOLLE FAHRT VORAUS



BACKBORD BUFFET

VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark
Caesar Salat | Croûtons | Parmesan | Caesar Dressing
Tagliata | Rauke | Kirschtomaten | Balsamicocreme | Wiesenkräuter Gremolata
Gurkensalat | Rauchlachsstreifen | Honig-Senfdressing | Dill
Spaghettinsalat | getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven | Basilikumvinaigrette

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Maishähnchenbrust | Jus | Bohnengemüse | Süßkartoffelpüree
Nordseeschollenfilet in Eihülle | Dillvelouté | Marktgemüse
Butterkartoffeln

DESSERT

Blaubeergrütze | Vanillesauce
Altländer Apfelvariation

PRO PERSON 33,60 €

VOLLE FAHRT VORAUS



ACHTERN BUFFET

VORSPEISEN VON DER ALSTERPLANKE

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark
Superfood Salat | Kerne | Sprossen | Himbeerdressing
Pollo Tonnato | Kapern | rote Zwiebeln | Thunfischcreme
Flusskrebs-Cocktail | Endivie | Mango-Chili-Chutney
Cous Cous | Gurke | Tomate | Petersilie | Minzjoghurt

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratenes Doradenfilet | geschmorter Orangen-Fenchel | Kräutervelouté
Geschmorte Ochsenbäckchen | Wurzelgemüse
Kartoffel-Selleriestampf

DESSERT

Panna Cotta | marinierte Himbeeren
Schokoladenmousse | Aprikosenragout

PRO PERSON 34,40 €

TEA TIME AUF DER ALSTER



SÜSSE AUSWAHL

SCONES

Dreierlei süßes Hefegebäck: Natur | Rosine | Mandel
Clotted Cream | Orangenmarmelade | Kirschkonfitüre

TRAMEZZINI

Herzhafte Mini-Sandwiches:
Rosa Roastbeef | Rucola | Remoulade
Räucherlachs | Eisbergsalat | Gurke | Honig-Senf-Schmand
Gegrillte Zucchini | Tomate | Avocado-creme

SÜßE MINIS

Mini-Donuts | Mini-Muffins | Mini-Windbeutel

PRO PERSON 15,30 €

HERZHAFTE AUSWAHL

SCONES

Dreierlei herzhaftes Hefegebäck: Tomate & Chili | Blue Cheese | Basilikum
Wodka-Tomate-Dip | aufgeschlagene Küstenbutter | Salzflocken | natives Olivenöl

TRAMEZZINI

Herzhafte Mini-Sandwiches:
Pastrami | grober Senf | Frischkäse | Radieschensprossen
Oliventapenade | Parmesan | getrocknete Tomaten
Forellen-Rillettes | Meerrettich | Gewürzgurke

HERZHAFTE MINIS

Kabanossi-Käse-Spieße | Kartoffel-Lauch-Quiche | Kalamata Oliven | Chesterstangen

PRO PERSON 16,00 €



GETRÄNKE



ZUM EMPFANG AN BORD

SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH WEIß & ROSÉ

Brilliant Flaschengärung, Württemberg, trocken

Glas 0,1l 3,00 €

ALTERNATIV: SUMMER CUP

NORDCRAFT Dry Botanical Spirit | Zitronenlimonade | Zitrone | Gurke | Dill

Glas 0,25l 5,40 €

DINNERDRINKS

KOMMODIG ROOT

Manz, Rheinhessen, Dornfelder & Merlot

0,75 l 19,80 €

KOMMODIG WITT

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Scheurebe, Rivaner & Kerner

0,75 l 18,50 €

Beck's Pils & alkoholfrei

0,33 l 3,30 €

Mineralwasser still & medium

0,75 l 4,90 €

Coca Cola Softgetränke

0,2 l 1,90 €

Apfel- & Orangensaft

0,2 l 1,90 €

Filterkaffee & Tee

Tasse 1,90 €

GETRÄNKEVERBRAUCH PRO STUNDE VORAUSSICHTLICH

PRO PERSON 3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt.



SERVICE



SERVICE

Wir berechnen eine Servicepauschale für die Durchführung Ihrer Alsterfahrt in Abhängigkeit von der Fahrtdauer und der Personenzahl. Die Pauschale beinhaltet zusätzlich zur Servicebetreuung an Bord auch sämtliche Vorbereitungsarbeiten, Transporte sowie Rüstzeiten.

	bis 2h Fahrtzeit	bis 3h Fahrtzeit	bis 4h Fahrtzeit
bis 15 Personen	360,00 €	400,00 €	440,00 €
bis 30 Personen	460,00 €	540,00 €	620,00 €
ab 31 Personen	620,00 €	730,00 €	850,00 €

GÄSTEEQUIPMENT

Eindecken mit blauer Tischwäsche und Duni-Vliesservietten, sämtliches Geschirr, Besteck & Gläser 8,00 €/ Person

Optional: weiße Tischwäsche & Stoffservietten 2,20 €/ Person

CATERINGEQUIPMENT

Alle Geräte und Materialien zur Zubereitung und Präsentation der Speisen und Getränke an Bord (Gastrotechnik, Buffetausstattung, Arbeits- und Verbrauchsmaterialien)

pauschal 235,00 €

ÜBERSICHT

ALSTERSCHIFF

Gern übernehmen wir die Buchung des Alsterschiffes und die Abstimmung mit der ATG ohne Mehrkosten für Sie.

auf Anfrage

SPEISEN

Frühstück Schiffsjunge – Beispiel	pro Person	26,20 €
Quiddje-Vesper von der Alsterplanke – Beispiel	pro Person	17,10 €
Steuerbord Buffet – Beispiel	pro Person	32,20 €

GETRÄNKE

Sektempfang an Bord	pro Person	3,00 €
Getränkeverbrauch pro h voraussichtlich	pro Person	3,50 €

EQUIPMENT

Gästeequipment	pro Person	8,00 €
Cateringequipment	pauschal	235,00 €

SERVICE

Personalfestpreis 2h Fahrtzeit	pauschal	360,00 – 620,00 €
Personalfestpreis 3h Fahrtzeit	pauschal	400,00 – 730,00 €
Personalfestpreis 4h Fahrtzeit	pauschal	440,00 – 850,00 €

RICHTWERTE

VORAUSSICHTLICHE KOSTEN PRO PERSON

für 2h Fahrtdauer inkl. Speisen, Aperitif, Getränke, Equipment & Service

FRÜHSTÜCK

60 – 41 Personen, pro Person ca.	62,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	72,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	91,00 €

VESPER VON DER ALSTERPLANKE

60 – 41 Personen, pro Person ca.	53,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	62,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	82,00 €

STEUERBORD BUFFET

60 – 41 Personen, pro Person ca.	68,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	77,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	97,00 €

Bei den aufgeführten Preisen handelt es sich nicht um Pauschalpreise, sondern um zu erwartende Kosten pro Person für eine Alsterfahrt mit einer Dauer von zwei Stunden und den links aufgeführten Leistungen. Sie sollen Ihnen zur ersten Orientierung dienen. Schiffscharter, Dekoration und Entertainment sind in den Berechnungen nicht enthalten.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorgaben.

Für jede Veranstaltung wird ein individueller Mindestumsatz vereinbart. Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes erlauben wir uns, 50% des Differenzbetrags als Ausfallentschädigung in Rechnung zu stellen.



FORMALES

Für jede Veranstaltung wird ein individueller Mindestumsatz vereinbart. Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes erlauben wir uns, 50% des Differenzbetrags als Ausfallentschädigung in Rechnung zu stellen.

Bitte teilen Sie uns bis 14 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag die finalen Gästezahlen mit. Diese Zahlen sind für die Vertrags- und Rechnungsstellung verbindlich. Etwaige Änderungen müssen in jedem Fall schriftlich von uns bestätigt werden. Für ab dem 13. oder weniger Tage vor Veranstaltungsdatum reduzierte Teilnehmer wird der vereinbarte Speisen-, Equipment und Personalpreis in voller Höhe, für den entgangenen Getränkeumsatz eine Handlingspauschale von 5,50 € pro Person inkl. MwSt. in Rechnung gestellt. Für am Veranstaltungstag nicht erschienene Gäste werden alle vereinbarten Positionen in voller Höhe in Rechnung gestellt.

Für das Anbieten von Speisen und Getränken gelten strenge hygienerechtliche Vorschriften. Wir weisen darauf hin, dass wir bei von Ihnen eingebrachten Lebensmitteln keine Haftung für Haltbarkeit und Qualität übernehmen können.

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren sind von dem Auftraggeber zu entrichten. Er verpflichtet sich, die Veranstaltung, respektive die künstlerische Aufführung bei der GEMA anzumelden, soweit es sich um eine öffentliche Veranstaltung handelt.

Zahlt der Veranstalter eine vereinbarte Abschlagrechnung bis zum vereinbarten Zahlungstag und innerhalb einer von uns gesetzten Nachfrist nicht, ist diese Vertragsverletzung ausreichender wichtiger Grund zur fristlosen Kündigung des Nutzungs- und Veranstaltungsvertrages durch uns.

Vier Wochen vor Veranstaltungsdatum wird eine Abschlagszahlung iHv 60% der zu erwartenden Gesamtsumme berechnet.

Bei Buchung von weiteren Dienstleistern durch die E. Brunckhorst GmbH im Rahmen der Veranstaltung und eine eventuell daraus entstehende Vorauszahlung seitens dieser Dienstleister wird, abweichend von unseren sonst geltenden Zahlungsbedingungen, vorab in Rechnung gestellt.

Alle Verträge werden auf Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen geschlossen, die wir anliegend beifügen oder jederzeit auf unserer Internetseite www.brunckhorst-catering.de eingesehen werden können.