

IHRE VERANSTALTUNG AUF DEM
ALSTERDAMPFER

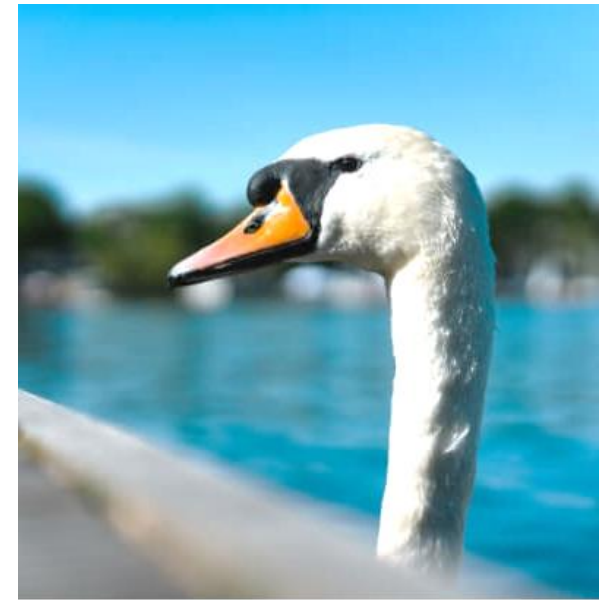
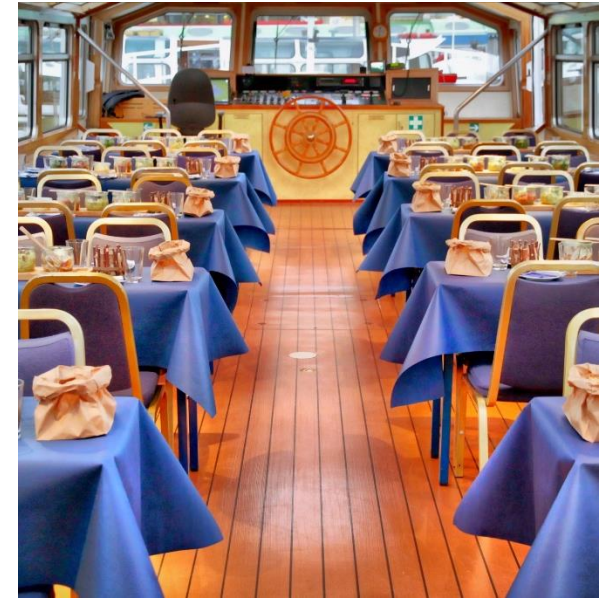
MIT BRUNCKHORST CATERING & LOCATIONS



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 25,00 €

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 27,50 €

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 30,00 €

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 19,50 €

HANSEATEN-VESPER VON DER ALSTERPLANKE

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

PRO PERSON 23,00 €

POTTKIEKER

Gulaschsuppe vom Friesenrind | junger Lauch
Holsteiner Kartoffelsuppe* | krosser Speck (apart)
Gazpacho (kalt) | Tomate | Paprika | Gurke*
Chili con carne vom Rind | Schmand
Süßmais-Basilikumsuppe* | Schwarzbrotcroûtons*
Deftiger Linseneintopf | Kasseler

pro Person	7,50 €
pro Person	4,50 €
pro Person	4,50 €
pro Person	7,50 €
pro Person	4,50 €
pro Person	6,50 €

VERSTÄRKUNG VOM BUFFET

Landputengeschnetzeltes | Porree | Champignons | Butterspätzle
Hamburger Pannfisch | Blattspinat | Senfsaatsauce | Salzkartoffeln

pro Person	11,50 €
pro Person	12,50 €

*vegan

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 | Basilikum* | Mozzarella
Sautierte Austernpilze | geröstete Kürbiskerne | Thymian* | Manchego

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

als Bowlfood angerichtet

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

ALTERNATIV: Lasagne von der Aubergine | Tomatensugo*

DESSERT

Passionsfrucht-Mousse | Schokoladenbisquit
Tiramisu | marinierte Kirschen

PRO PERSON 36,00 €

**vegan*



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 | Soja-Minzjoghurt*

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

als Bowlfood angerichtet

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

DESSERT

Panna Cotta | marinierte Himbeeren
Schokoladenmousse | Aprikosenragout

PRO PERSON 38,00 €

**vegan*

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
Spaghettinissalat | getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven | Basilikumvinaigrette*

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

als Bowlfood angerichtet

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

ALTERNATIV: Geschmorter Orangen Fenchel | Kräuterreis*

DESSERT

Blaubeergrütze | Vanillesauce
Altländer Apfelvariation

PRO PERSON 42,00 €

**vegan*



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 19,50 €

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 20,50 €

FINGERFOOD



ALSTERARKADEN

Gegrilltes Gemüse am Spieß | alter Parmesan
Hähnchen-Tikka | Minz-Chutney
Tuna-Würfel | schwarzer Sesam | Soja-Dip
Karamellisierte Schafskäse | Datteln
Riesengarnele am Spieß | Melonenbällchen | getrocknete Tomate

PRO PERSON 19,50 €

PALMAILLE

Rinderfiletspeißchen | gebratene Paprika
Pochierte Ostseelachsforelle | Wasabi-Reissockel
Gorgonzola-Löwenzahn-Tarte | Mangochutney
Mini-Meatball | Pestosenf | Olivencrostini
Ziegenfrischkäse | Apfel | geräucherte Entenbrust

PRO PERSON 24,50 €

FONTENAY

Dattel | geflammter Feta | getrocknete Tomate | gegrillte Zucchini | Pinienkerne
Auberginentatar | Tomatensugo | Sauerkirsch-Röstzwiebel-Dip | Thymian | Kürbiskerne
Filet von der Friesischen Färs | gebratene Paprika | geräuchertes Pflaumen-Chutney | Pekanuss
Sautierte Seawater Riesengarnele | Kürbis-Ingwer-Chutney | Alfalfaspossen
Gebratene Austernpilze | junger Lauch | Sesam-Marinade
Surf & Turf | geräucherte Entenbrust | geräucherter Thunfisch | Mango-Chili-Chutney | Cashew
Bunte Auswahl kleiner süßer Törtchen

PRO PERSON 27,50 €



GETRÄNKE



ZUM EMPFANG AN BORD

SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH WEIB & ROSÉ

Brillant Flaschengärung, Württemberg, trocken

Glas 0,1l 3,50 €

ALTERNATIV: BOTANICAL CUP

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

Glas 0,25l 7,90 €

DINNERDRINKS

KOMMODIG WITT

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

0,75 l 22,00 €

KOMMODIG ROOT

Manz, Rheinhessen, Dornfelder & Merlot

0,75 l 23,00 €

Beck's Pils & alkoholfrei

0,33 l 2,90 €

Mineralwasser still & medium

0,75 l 6,20 €

Waterkant Limonaden

0,33 l 2,90 €

Kola | Kola zuckerfrei | Holunder | Rhabarber | Kuddelmuddel

Filterkaffee & Tee

Tasse 2,50 €

GETRÄNKEVERBRAUCH PRO STUNDE VORAUSSICHTLICH

PRO PERSON 3,50 €

Alle Preise exkl. 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 sämtliche Planung und Vorbereitung (inkl. Abstimmung mit der ATG), Transporte sowie Rüstzeiten.

	bis 2h Fahrtzeit	bis 3h Fahrtzeit	bis 4h Fahrtzeit
bis 15 Personen	380,00 €	430,00 €	460,00 €
bis 30 Personen	490,00 €	580,00 €	660,00 €
ab 31 Personen	660,00 €	780,00 €	910,00 €

GÄSTEEQUIPMENT

Eindecken mit blauer Tischwäsche und Duni-Vliesservietten, sämtliches Geschirr, Besteck & Gläser	9,50 €/ Person
Optional: weiße Tischwäsche & Stoffservietten	3,60 €/ Person

CATERINGEQUIPMENT

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

pauschal	230,00 €
----------	----------

Alle Preise exkl. MwSt.



ÜBERSICHT

SPEISEN

Frühstück Schiffsjunge – Beispiel	pro Person	25,00 €
Quiddje-Vesper von der Alsterplanke – Beispiel	pro Person	19,50 €
Steuerbord Buffet – Beispiel	pro Person	36,00 €

GETRÄNKE

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

EQUIPMENT

Gästeequipment	pro Person	9,50 €
Cateringequipment	pauschal	230,00 €

SERVICE

Personalfestpreis 2h Fahrtzeit	pauschal	380,00 – 660,00 €
Personalfestpreis 3h Fahrtzeit	pauschal	430,00 – 780,00 €
Personalfestpreis 4h Fahrtzeit	pauschal	460,00 – 910,00 €

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich Juni 2024.
Alle Beträge sind exklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

RICHTWERTE

VORAUSSICHTLICHE KOSTEN PRO PERSON

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

FRÜHSTÜCK

60 – 41 Personen, pro Person ca.	68,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	79,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	95,00 €

VESPER VON DER ALSTERPLANKE

60 – 41 Personen, pro Person ca.	58,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	68,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	88,00 €

STEUERBORD BUFFET

60 – 41 Personen, pro Person ca.	74,00 €
40 – 21 Personen, pro Person ca.	84,00 €
20 – 10 Personen, pro Person ca.	99,00 €

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. 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.

Alle Preise exkl. MwSt.



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 4,50 € pro Person exkl. 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 für Ihre Veranstaltung und einer eventuell daraus entstehenden Vorauszahlungspflicht seitens dieser Dienstleister, werden wir, abweichend von unseren regulären Zahlungsmodalitäten, diese Kosten ebenfalls vorab in Rechnung stellen.

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.