



ALLGEMEINE KOSTEN

Auf- & Abbaupauschale:	185 Euro pro Veranstaltung
Barkassenmiete:	390 Euro je angefangene Stunde
Mindestumsatz Speisen & Getränke:	500 Euro

SPEISEN & GETRÄNKE ANGEBOT

SÜSSES AUS FINKENWERDER:

BUFFET

Altländer Apfelkuchen mit Streusel
Jacobtorte
Cheesecake-Schnitte mit Waldbeeren

Als Flying Buffet serviert

Haselnuss-Karamellschnitte
Butterkuchenecke mit geschlagener Sahne

GETRÄNKE

1 Glas Crémant, Kaffee, Teespezialitäten, Wasser
Softgetränke, Säfte, Saftschorlen

Preis pro Person: 26,- Euro





SCHWIMMENDES PICKNICK:

BUFFET

Kleines Fischbrötchen mit Bismarckhering
Salat von Flußkrebsschwänzen
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotcroûton und Frühlingslauch
Kapitän Jochims Wurstsalat mit Laugenbrot und Hamburger Senf
Tafelspitzscheiben mit Schnippelbohnsalat, Schmand und Dill
Hausgebeizter Lachs mit Forellenkaviar und Sauce Tatar
Hamburger Rote Grütze im Tumbler serviert mit Vanillecrumble und Rumsahne

Preis pro Person: 49,50 Euro

HAMBURG AT ITS BEST:

ALS FLYING BUFFET SERVIERT

Bismarckheringschrippe mit Röstzwiebelcrème, Dill und Meerrettich
Seemannslabskaus mit Senfgurke und Rote Bete
Geräucherter Hüttenkäse mit Gartenkresse und Radieschensalat
Gebeizte Eismeerforelle mit Schmand und Forellenkaviar
Hamburger Hummersuppe mit Birne und grünen Bohnen
Ragout von Edelfischen mit Champagnersauce und Dill
Geschmorte Ochsenschulter mit Rotweinreduktion
glasierte Möhrchen und Kartoffelschaum
Karamell mit Haselnusskrokant

Preis pro Person: 68,50 Euro





KURZ UND GUT:

ALS FLYING BUFFET SERVIERT

Blätterteig Käsestange
Canapé mit geräucherter Forelle und Meerrettichcrème
Grissini mit Katenschinken
Getränke
Ruinart Champagner
Wasser, Softgetränke, Säfte, Saftschorlen
Bier

Preis pro Person: 36,- Euro (für die Dauer von 1 Stunde)

ALLGEMEINE GETRÄNKEPAUSCHALE (6 STUNDEN):

Apéritif – Ruinart Champagner
(inklusive für die Dauer einer halben Stunde)
Wasser
Orangensaft
Begleitende Weine
aus dem Weinkeller unserer Sommeliers
Wasser, Softgetränke, Säfte, Saftschorlen Bier
Kaffee & Tee

Preis pro Person: 39,50 Euro

Für weitere Informationen und Reservierungen:
Bankettverkauf, Telefon 040/822 55-423 oder E-Mail bankett@hotel-jacob.de

