



## 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: 26,50 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  
Crostini 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](mailto:bankett@hotel-jacob.de)

