



## ALLGEMEINE KOSTEN

Auf- & Abbaupauschale:	185 Euro pro Veranstaltung
Barkassenmiete:	390 Euro je angefangene Stunde
Mindestumsatz Speisen & Getränke:	500 Euro
Nachtzuschlag:	115 Euro ab 20 Uhr pro Abendveranstaltung

## SPEISEN & GETRÄNKE ANGEBOT

### SÜSSES AUS FINKENWERDER

*ALS FLYING BUFFET SERVIERT*

Altländer Apfelkuchen mit Streusel

Jacobtorte

Gebackene Rahmschnitte mit Früchten der Saison

Haselnuss-Karamellschnitte

Butterkuchenecke mit geschlagener Sahne

### *GETRÄNKE*

1 Glas Cuvée, Kaffee, Teespezialitäten, Wasser

Softgetränke, Säfte, Saftschorlen

Preis pro Person: 26,50 €





## SCHWIMMENDES PICKNICK

*ALS FLYING BUFFET SERVIERT*

Kleines Fischbrötchen mit Bismarckhering  
Salat von Flußkrebsschwänzen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotcrouton 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 €

## 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

Samtsuppe von Kartoffel und Lauch

Ragout von Edelfischen mit Champagnersauce und Dill

Geschmorte Ochsenschulter mit Rotweinreduktion

glasierte Möhrchen und Kartoffelschaum

Karamell mit Haselnusskrokant

Preis pro Person: 68,50 €





## 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: 36,00 € (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 €

Für weitere Informationen und Reservierungen:  
Bankettverkauf, Telefon 040 / 822 55 421 oder E-Mail [bankett@hotel-jacob.de](mailto:bankett@hotel-jacob.de)

