



CAFÉ PRÜSSE

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Café Prüsse an der Alster

An der Alster 47a
20099 Hamburg

Tel: 040 429 122 17

Mail: info@cafepruesse.de

Factsheet:

Unsere Alsterterrasse wird der Personenzahl entsprechend mit weißen Pagodenzelten überdacht

An Tafeln sitzend: 140 Personen
Steh - Sitzkombination: 200-250 Personen
Runde Tische: 80 Personen

Mindestpersonenzahl: 50
Mindestumsatz: 5.200,00 €
Buffets/ BBQ: ab 36,00 € pro Gast
Getränkepauschale: ab 35,50 € pro Gast
Personalpauschale: 12,50 € pro Gast
Miete überdachter Bereich: pro Pagode (20/25 Personen) 450,00 €

Exklusivnutzung: überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer: 6 Stunden
Verlängerungsstunde: 6,00 € pro angemeldeten Gast
Ausstattung: Überdachung mit 2 weißen Pagodenzelten
Garderobe und WCs im Restaurant Innenbereich
Café Bestuhlung und Caféeigene Loungemöbel
Tanzfläche 35qm² im Restaurant
Buffetfläche im Restaurant oder unter Pagoden
LEDs zum Ausleuchten der Pagoden, des Stegs, des Innenraumes
Endreinigung/
Auf - und Abbau im Preis inbegriffen

Extras:
Blumen- und Tischdekoration
Stehische mit Hussen
Angemietete Lounges und Sitzkissen
DJ mit Musikanlage
Hochzeitstorte
Limo Shuttle
Mitternachtsimbiss und/ oder Fingerfood zur Begrüßung
Longdrinks

Weißer Tischdecken f. 10er Tafel	pro Stück	12,50 €
Sitzkissen	pro Stück	1,50 €
Weißer Stoffserviette	pro Stück	3,50 €
Tischband Duni mittig oder tête-à-tête	pro Tafel	10,00 €
Kerzenleuchter 3arm Silber / weiße Kerzen	pro Stück	16,50 €
Windlicht mit Stumpen Kerze / Sand	pro Stück	9,50 €
Teelichter im Glas	pro Stück	1,50 €
Blume in Glasgefäß	pro Stück	5,50 €
Speise - und Getränkekarte	pro Stück	2,50 €
Namensschilder	pro Stück	2,50 €
Weißer Papierballons (je 3)	pro Pagode	25,00 €

Buffetdekoration mit pass. Blumen
LEDs
u.v.m.

pro Buffet 25,00 €
im Preis inbegriffen

Tafel Dekoration

Tisch mit weißer Tischdecke, Sitzkissen, mittig Tischband oder Tête-à-Tête Glaswindlichter mit Stumpen Kerzen, kleine Vasen mit Blumen der Saison, eingedeckt mit Wein / Wassergläsern / Besteck und Zellstoffservietten.

Preis pro Tafel 36,50 €

(Blumen Sonderwunsch nach Tagespreisen)

Selbstverständlich sind dies nur Vorschläge. Gern kann das Angebot um andere Arten von Dekoration geändert und erweitert werden. Sie können die Dekoration auch selbst vornehmen, dabei sind wir Ihnen sehr gern behilflich. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen

Getränkepauschale:

Carlsberg Clubflasche 0,33, Astra Urtyp 0,33
Alkoholfreies Holsten Bier
Rotwein (nach Absprache)
Weißwein (nach Absprache)
Prosecco, Aperol Spritz, Lillet spritz
Mineralwasser still und prickelnd
Coca Cola, Coca Cola light
Fanta, Sprite
Apfel - und Orangensaft

Preis pro Person 35,50 €

Gern wählen Sie Rot.- und Weißwein aus unserer a´ la carte Karte.

Getränkepauschale zuzüglich Heißgetränken:

Latte Macchiato, Kaffee,
Espresso, doppelter Espresso
Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Aufpreis zur Pauschale von 2,80 € pro Person

Longdrinks/ Digestifpauschale:

Wählen Sie gern Longdrinks und/oder Digestifs.

z. Bsp:
Gin Tonic
Wodka Lemon oder Energy

Ramazzotti
Grappa o.ä.

Preis pro Person 18,50 €
oder

Abrechnung nach Flaschenverbrauch 88,00 €/ angebrochener Flasche

Musik/ Entertainment:

Ein guter DJ oder eine Live Band ist ein Garant für eine erstklassige Feier.
Wir arbeiten mit mehreren DJs zusammen. Wir stellen gern den Kontakt her und buchen den DJ, der Ihren Vorstellungen am besten gerecht wird.

Oder wünschen Sie vielleicht eine á Capela Band?
Selbstverständlich sind wir auch hier der richtige Ansprechpartner für Sie.

Viele Gäste nutzen aufgrund der Bodenbeschaffenheit das Restaurant als Tanzfläche.
Selten tanzen alle Gäste gleichzeitig und somit bietet unser 30m² großes Restaurant einen sehr guten Ersatz für eine Tanzfläche. Gern bauen wir auch eine separate Tanzfläche unter einer Pagode auf (13 €/m²).

DJ für 5 Stunden inkl. Musikanlage	980,00 €
Jede weitere Stunde	50,00 €

Professionelle Musikanlage, Lautsprechern auf Stative inklusive Aufbaus und technischer Einweisung Anschließen verschiedener Medien möglich (Laptop, Smartphone, Tablet, etc.) (reine Nutzung der Musikanlage durch Kunden)	280,00 €
---	----------

Es ist auch möglich, dass Sie einen DJ buchen. Selbstverständlich erhält dieser von uns jeden benötigten technischen Support.

Zahlung:

Die oben angegebenen Leistungen beziehen sich auf eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Rechnung muss per Überweisung im Voraus, spätestens aber beim Eintritt der Location in Bar oder mit EC/Kreditkarte beglichen werden.

Unsere AGBs entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Die definitive Personenzahl teilen Sie uns freundlicherweise 2 Wochen vor der Veranstaltung mit.

Kinder im Alter zwischen 3 - 9 Jahren zahlen 50% der Speise - und Getränkepreise.

Kosteneinschätzung bei 150 Personen – 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Buffet I	100	*	36,00 €	=	3.600,00 €
Getränkepauschale	100	*	35,50 €	=	3.550,00 €
Miete überdachter Bereich (3 Pagoden)	05	*	450,00 €	=	2.250,00 €
Stehische/ weiße Husse	08	*	28,50 €	=	228,00 €
Tafel - und Blumendeko	10	*	36,50 €	=	365,00 €
DJ inkl. Technik (6 Std.)	01	*	980,00 €	=	980,00 €
Service personal	100	*	12,50 €	=	1.250,00 €
Auf -und Abbau	ohne extra Berechnung				
Endreinigung	ohne extra Berechnung				
Gesamt inkl. MwSt.	<hr/>				= 12.223,00 €
					p.P. 122,23 €

Zzgl. Verlängerungsstunden, Extras...

Gern senden wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Hochzeitsfeier zu.
Alle Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Bilder:

Schauen Sie sich gern auf unserer Homepage www.cafepruesse.de um und sehen Sie, wie andere Gäste auf privaten Feiern und Hochzeiten, sowie Firmen schon bei uns feierten.

Unsere Buffetvorschläge

Prüsse BBQ I

Vorspeisenbuffet

Linsensalat mit Harissa

Scharfer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Pfirsich – Estragon - Vinaigrette

Kartoffelsalat á la Genovese (mit grünen Bohnen, Schafskäse und Petersilien Pesto)

Sommerlicher Quinoa Salat mit Avocado und Tomaten

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing

Sommerlicher Mozzarella - Salat

Ciabatta

Vom Grill

Zartes Huft Steak
Lachsfilet in Sweet Chili Marinade
Prüße Rostbratwurst
Steaks vom Schweinenacken
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchinischeiben
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
Rosmarinkartoffeln
Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten - Zwiebelrelish, Sour Cream, BBQ Sauce

Dessertbuffet

„Summer Mess“ Mascarpone - Creme mit Schokoladencookies und frische Beeren
Käseplatte mit Weintrauben

32,00 € pro Gast

Prüße BBQ II

Vorspeisenbuffet

Scharfer Garnelen - Gurken - Salat mit Basilikum und Koriander
Cesars Salat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
„Spicy Wassermelonensalat“ mit Mozzarella, frischer Minze, Cashewkernen und rote
Zwiebeln
„Schäfersalat“ mit Gurken, Oliven, Blattpetersilie und Schafskäse
Avocado-Brot Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Parmesan
Ciabatta
Guacamole, Kräuter Schmand

Vom Grill

Riesengarnelen
Entrecôte
Lachsfilet „Saltimbocca“
Rosmarin marinierte Lammchops
Hühnchenbrust
Prüße Rostbratwurst
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
kleine Maiskolben, Champignons
Rosmarinkartoffeln / Süsskartoffeln
*
Senf, Ketchup, Petersilien - Parmesan Dip
Tomaten- Zwiebelconfit, BBQ-Sauce, Aioli, Guacamole

Dessertbuffet

„ Erdbeeren - Trifle“ Mascarpone - Creme mit Schokoladenkuchen, Baiyles und frische
Erdbeeren
Frischkäse - Terrine mit Mango Sauce

34,50 € pro Gast

Prüsse BBQ III

Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Räucherlachs – Avocado - Tatar
Pfefferhähnchen auf Römersalat und Parmesan – Sardellen Dressing
Feldsalat mit Avocado, Mozzarella und Orangendressing
Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja – Sesammarinade
Kohlrabi – Apfel – Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Cranberrys
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenem French Dressing
Ciabatta
Hauseigene Kräuterbutter

Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch – Petersilien – Marinade
Doradenfilets mit frischen Kräutern und Zitrone
Hähnchenbrust
Entrecôte
„Prüsse“ Rostbratwurst
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini
*
Röstkartoffeln / Süsskartoffel

Dessertbuffet

Mascarpone creme mit Beerenfrüchten
Mousse au Chocolat mit Splittern von der Zartbitterschokolade
Dreierlei Käse vom Brett mit Weintrauben und Feigensenf

38,50 € pro Gast

Mitternachtsimbiss

I Süßkartoffel – Curry mit Rosinen und grünen Bohnen
II Chili con Carne, dazu Fladenbrot
III „Prüsse Currywurst“ in eigener Sauce, dazu Ciabatta
IV „Club Sandwich“ mit Speck, Ei, Hähnchen und Salat

10,50 € pro Gast

Hochzeitstorte

Hausgebackenes Erdbeerherz mit Sahne

6,50 € pro Gast