



# 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](mailto: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
<b>Mindestpersonenzahl:</b>	<b>50</b>
<b>Mindestumsatz:</b>	<b>4.800,00 €</b>
Buffets/ BBQ:	ab 34,00 € pro Gast
Getränkepauschale:	ab 34,50 € pro Gast
Personalpauschale:	12,50 € pro Gast
Miete überdachter Bereich:	pro Pagode (20 Personen) 450,00 €

Exklusivnutzung:	überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer:	6 Stunden
Verlängerungsstunde:	6,00 € pro angemeldeten Gast
Ausstattung:	Überdachung mit 3 weißen Pagodenzelten Garderobe und WCs im Restaurant Innenbereich Café Bestuhlung und Caféeigene Loungemöbel Tanzfläche 35qm 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	7,50 €
Sitzkissen	pro Stück	1,50 €
Weißer Stoffserviette	pro Stück	3,50 €
Tischband Duni mittig oder tête-à-tête	pro Tafel	8,00 €
Kerzenleuchter 3arm Silber / weiße Kerzen	pro Stück	8,50 €
Windlicht mit Stumpen Kerze / Sand	pro Stück	8,00 €
Teelichter im Glas	pro Stück	1,00 €
Blume in Glasgefäß	pro Stück	3,50 €
Speise - und Getränkekarte	pro Stück	2,50 €
Namensschilder	pro Stück	2,50 €
Weißer Papierballons (je 3)	pro Pagode	15,00 €

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

pro Buffet 15,00 €  
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 29,50 €

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 34,50 €

Gern wählen Sie Rot-und Weißwein aus unserer a` la carte Karte.  
Selbstverständlich organisieren wir auch Ihre Lieblingsweine für Sie.  
Diese werden dann pro Flasche extra berechnet.

### **Getränkepauschale zuzüglich Heißgetränken:**

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

Aufpreis zur Pauschale von 2,50 € 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 30m<sup>2</sup> großes Restaurant einen sehr guten Ersatz für eine Tanzfläche. Gern bauen wir auch eine separate Tanzfläche unter einer Pagode auf (13 €/m<sup>2</sup>).

DJ für 5 Stunden inkl. Musikanlage	950,00 €
Jede weitere Stunde	50,00 €

Professionelle Musikanlage, Lautsprechern auf Stative inklusive Aufbau 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 50 Personen – 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Buffet I	50	*	34,00 €	=	1.700,00 €
Getränkepauschale	50	*	34,50 €	=	1.725,00 €
Miete überdachter Bereich (3 Pagoden)	03	*	450,00 €	=	1.350,00 €
Stehische/ weiße Husse	06	*	28,50 €	=	171,00 €
Tafel - und Blumendeko	05	*	29,50 €	=	147,50 €
DJ inkl. Technik (6 Std.)	01	*	950,00 €	=	950,00 €
Service personal	50	*	12,50 €	=	625,00 €
Auf -und Abbau			ohne extra Berechnung		
Endreinigung			ohne extra Berechnung		
Gesamt inkl. MwSt.				=	6.668,50 €
					p.P. 133,37 €

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](http://www.cafepruesse.de) um und sehen Sie, wie andere Gäste auf privaten Feiern und Hochzeiten, sowie Firmen schon bei uns feierten.

## 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)

„Sommer Salat“ mit Speck, Avocado und Erdbeeren

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing

Sommerlicher Nektarinen – Mozzarella - Salat

Ciabatta

Chili Meersalz, Kräuter - Schmand

### 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 Kokosraspeln, Beeren und Schokoladenkuchen

Käseplatte mit Weintrauben

34,00 € 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 frischer Minze, Cashewkernen und rote Zwiebeln  
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarella an Basilikum Pesto  
„Rote Bete Cous - Cous“ mit Fetakäse  
Artischocken - Salat mit Stachelbeeren, frischer Minze und Limetten - Vinaigrette  
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  
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

36,50 € 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

### Dessertbuffet

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

39,50 € pro Gast

### **Fingerfood Buffet I**

Mini Wrap „Lemon Chicken“

Minisandwich mit Mohn – Frischkäse und Räucherlachs

Minifrühlingsrollen mit süß – scharfem Dip

Glasnudelsalat mit Garnele im Glas

„Mozzarella Trifle“ mit Basilikum – Creme und Kirchtomaten

Warm: Prüsse Currywurst in eigener Sauce mit Ciabatta

10 Teile pro Gast 29,50 €

### **Fingerfood Buffet II**

Reispapier – Sommerröllchen mit Soja - Dip

Crostini mit rosa Roastbeef und Avocado-creme

Mini Hähnchen Spieß in grüner Curry Marinade

Maracuja gebeizter Lachs auf Blini mit Limonen Kresse

Warm: rotes Thai Curry mit Garnelen und Ciabatta

10 Teile pro Gast 29,50 €

### **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