

FOR DELI CIOUS *Wedding*

JA, ICH WILL!

EINE PERFEKTE LOCATION FÜR TRAUMHAFTE
HOCHZEITSFESTE. VON GALA BIS KLASSISCH,
MENÜ ODER FLYING BUFFET. RUNDUM SORGLOS,
FÜR EUREN UNVERGESSLICHEN TAG.

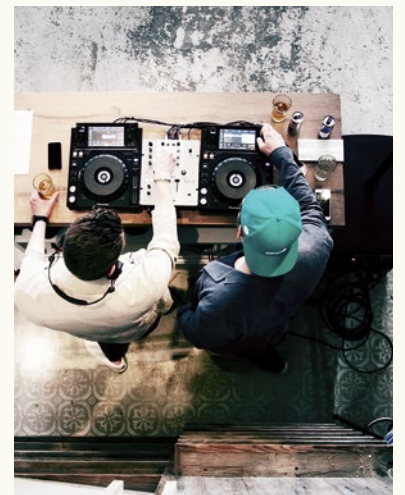




**Barefood
Wedding**

INSPIRIERT UND INS LEBEN GERUFEN VON TIL SCHWEIGER, BEFINDET SICH DIE EINZIGARTIGE TEILBARE VERANSTALTUNGSFLÄCHE MIT 751 QM IM HERZEN UNSERER CHARMANTEN HAMBURGER ALTSTADT. ANGELEHNT AN DIE NEW YORKER DELI-KULTUR ERWARTET DICH EINE AUTHENTISCHE UND POSITIVE ATMOSPHÄRE.

ENJOY YOUR TIME.





HOCHZEIT & PARTY | PAUSCHALE

LOFT SITZEND 20 BIS 140 GÄSTE
(LOFT COSY 80 GÄSTE, LOFT WINDOW 60 GÄSTE, GESAMT 140)
LOFT & BEATSBAR STEHEMPFANG BIS 220 GÄSTE
BAREFOOD DELI EXKLUSIV BIS 350 GÄSTE



BAREFOOD | LOFT & BEATSBAR

Inkl. Raummiete, Top-Service & frische Küche, Barbereich,
Bestuhlung nach Wunsch, Gala-Tischkultur, Hausdekoration



EMPFANG NACH WAHL AUF DER GALERIE | LOUNGE | BEATSBAR

CAVA, Tils, Haus-Aperitif
Zweierlei Mundhappen (Flying)



GALA DINNER

Live Flying Buffet oder 4 Gang Gala Menü
Night Specials, Currywurst & Käseauswahl
Hochzeitstorte aus unserer Hauspâtisserie

LOFT WINDOW

Mindestumsatz: 3.500,- €
Reinigung: 190,- €

LOFT COSY

Mindestumsatz: 2.500,- €
Reinigung: 190,- €

BAREFOOD DELI

Mindestumsatz: 15.000,- €
Reinigung: 250,- €

VIP-LOUNGE

Mindestumsatz: 500,- €

LIVING ROOM

Mindestumsatz: 500,- €
Reinigung: 95,- €



GETRÄNKE PAUSCHALE

Softdrinks, Schorlen, Fruchtsäfte, Barewater
Tils Lager, Bierspezialitäten vom Fass,
Ausgewählter Weiß- & Rotwein, Hausempfehlungen
Kaffeespezialität, Bio-Tee-Vielfalt

6 Stunden Pauschale pro Gast 128,- €

8 Stunden Pauschale pro Gast 145,- €

(Kinder bis 12 Jahren 40%)



IHR WOLLT MEHR? SPECIALS AUF ANFRAGE

Longdrinks zur Party
Extra Blumen-Deko
DJ | Fotograf | Empfehlungen



INFORMATIONEN

Gewünschter Umbau / Dekoration 55,- Euro / Std.

Endreinigung Pauschale 190,- Euro

Nach Ende der Getränkepauschale, oder bei Einzelberechnung ab 0.00 Uhr
berechnen wir pauschal 200,- Euro / Std. für das Loft und die Beatsbar.



4 GANG | MENÜ AUSWAHL

FLORENTINER SALAT

Orangen Lachs, Wildkräuter, kandierte Tomaten & Zitronen

PETERSILIENWURZEL CAPPUCCINO

Rote Beete Schaum

ORIGINAL ANGUS BEEF

Rinderfilet (180g), Barolo Jus, französische Karotten, Gratintörtchen

oder

MARINierter KALBSRÜCKEN TRIFFT GEFÜLLTE KALBSTASCHE

Italo Gemüsestrudel, Sellerie-Püree, Barolo Jus

HAPPY SWEETS DESSERTBUFFET

Löffeln & Gabeln

Sie feiern mit Vegetarier oder Allergiker? Kein Problem für uns!



FLYING FINGERFOOD | AUSWAHL

COLD

Pollo di Tonnato, Antipasti Misti,
Tomatensalat mit Ziege, Mango Scampi, Green-Quiche
Spicy Lachs Rösti, Spanische Fleischbällchen in Tomatensalsa,
Green Garden Explosion

HOT

Grüne Erbse-Cappuccino, Waldpilz-Tortelloni
Kalbsbäckchen, 24 Stunden *oder* Zitronenmais-poularde
Trüffel-Sellerie-Kartoffelstampf, Gemüsestrudel

SALMÒN ARGENTINO | HAUSKLASSIKER

Chimichurri, Süsskartoffelpüree, Schmelztomaten, junger Babyspinat

HAPPY SWEETS DESSERTBUFFET

Löffeln & Gabeln