



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:

Alsterterrasse wird der Personenzahl entsprechend mit weißen Pagodenzelten überdacht

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

Mindestpersonenzahl: 50
Mindestumsatz: 4.500,00 €
Buffets/ BBQ: ab 32,00 € pro Gast
Getränkepauschale: ab 32,50 € pro Gast
Personalpauschale: 11,50 € pro Gast
Miete überdachter Bereich: pro Pagode (25 Personen) 400,00 €

Exklusivnutzung: überdachter Bereich
Veranstaltungsdauer: 6 Stunden
Verlängerungsstunde: 5,60 € pro angemeldeten Gast
Ausstattung: Überdachung mit bis zu 6 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
Mitternachtsimbiss und/ oder Fingerfood zur Begrüßung
Longdrinks und Heißgetränke

Café Tische und Stühle	im Preis inbegriffen	
Café Lounge Möbel	im Preis inbegriffen	
Alternativen:		
Hochlehner	pro Stuhl	15,00 €
Bankettstuhl/ Husse	pro Stuhl	13,50 €
Designerstuhl Nancy	pro Stuhl	14,50 €
Runde 10er Tische mit weißer Tischdecke	pro Tisch	25,00 €
Stehische mit weißer oder schwarzer Husse	pro Tisch	28,50 €
Teppich rot/ anthrazit oder hell	pro m ²	9,50 €

Dekoration:

Weißer Tischdecken f. 10er Tafel	pro Stück	6,50 €
Sitzkissen	pro Stück	1,00 €
Weißer Stoffserviette	pro Stück	3,50 €
Tischband Duni mittig oder tête-à-tête	pro Tafel	8,00 €
Weißer Organza Bänder um Café Stühle	pro Tafel	10,00 €
Kerzenleuchter 3arm Silber / weiße Kerzen	pro Stück	6,50 €
Windlicht mit Stumpenkerze / Sand	pro Stück	6,00 €
Teelichter im Glas	pro Stück	1,00 €
Blume in Glasgefäß	pro Stück	3,00 €
Blumen in kl. Vasen in Pagoden hängend	pro Stück	1,50 €
Speise - und Getränkekarte	pro Stück	2,50 €
Namensschilder	pro Stück	2,00 €
Weißer Papierballons (je 3)	pro Pagode	15,00 €
Buffetdekoration mit pass. Blumen	pro Buffet	15,00 €
LEDs	im Preis inbegriffen	
u.v.m.		

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 28,50 €

Getränkepauschale:

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

Preis pro Person 28,60 €

Gern wählen Sie Rot- und Weißwein aus unserer à 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 2,35 € 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 16,50 €
oder

Abrechnung nach Flaschenverbrauch 75,00 €/ 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 capella 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	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)	250,00 €
--	----------

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 100 Personen - 6 Stunden Veranstaltungsdauer

Buffet I	100	*	28,50 €	=	2.850,00 €
Getränkepauschale I	100	*	29,00 €	=	2.900,00 €
Miete überdachter Bereich	5	*	400,00 €	=	2.000,00 €
Tafel - und Blumendeko	6	*	28,50 €	=	171,00 €
Steh Tisch mit Husse	8	*	28,50 €	=	228,00 €
Servicepauschale	100	*	11,50 €	=	1.150,00 €
Endreinigung im Preis inbegriffen					

Gesamt netto = 9.299,00 €
= 92,99 € pro Gast

Zzgl. Kosten für DJ, Tisch - und Blumendekoration
Verlängerungsstunden, Extras...

Gern senden wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Firmenfeier zu.
Alle Preise verstehen sich zzgl. 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.

Prüsse BBQ I

Vorspeisenbuffet

Orangen - 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 Huftsteak
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“ Mascapone - Creme mit Kokosraspeln, Beeren und Schokoladenkuchen
Käseplatte mit Weintrauben

28,50 € pro Gast

Prüsse BBQ II

Vorspeisenbuffet

Scharfer Garnelen - Gurken - Salat mit Basilikum und Koriander
Ceasar's Salat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
„Spicy Wassermelonensalat“ mit frischer Minze, Cashewkernen und rote Zwiebeln
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto
„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 - Terine mit Mango Sauce

30,00 € pro Gast

Prüsse BBQ III

Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Räucherlachs - Avocado - Tatar
Pfefferhühnchen 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
Doraden Filets mit frischen Kräutern und Zitrone
Hühnchenbrust
Entrecôte
„Prüsse“ Rostbratwurst
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini
*
Röstkartoffeln

Dessertbuffet

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

36,50 € pro Gast

Prüsse Burger Buffet

Salatbuffet

Cous Cous Salat mit Minze und Koriander

“Ceasar´s Salat” mit Pfeffer - Hühnchen, Parmesan und Buttercroûtons

Wirsing - Slaw - Salat mit Avocado, Granatäpfeln und Orangen - Zitronen - Vinaigrette

Gemischte Blattsalate mit hauseigenem Rucola - Dressing

Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Blattpetersilie, Paprika

Fladenbrot

*

Zum selbst Belegen:

Burger Buns

Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Gurkenscheiben

Käsescheiben

*

Vom Grill

Rindfleischburger

Kentucky BBQ Chicken

Gemüse - Falafelfrikadelle

*

Maiskolben, Halbe Tomate, Bacon

*

BBQ-Sauce

Aioli

Ketchup

Guacamole

*

Kartoffelspalten aus dem Chafings mit Sour Cream

Desserts

Cheese Cake

Brownies mit Vanillesauce und Schlagsahne

38,50 € 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 28,50 €

Fingerfood Buffet II

Reispapier – Sommerröllchen mit Soja - Dip

Crostini mit rosa Roastbeef und Avocadocreme

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 28,50 €

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