



PAKET DELUXE

Das Angebot beinhaltet:

- Barkassentransfer zur Location *
- Die Location
- Champagner-Empfang auf der Dachterrasse mit einmaligem Blick über den Hamburger Hafen **
- Dazu exklusives Fingerfood Ihrer Wahl
- Buffet „ ATLANTIK“ – beispielhaftes Angebot siehe Anlage
- Hochzeitstorte
- Mitternachtssnack – beispielhaftes Angebot siehe Anlage
- Die Getränke inkl. Spirituosen & Cocktails – Muster siehe Anlage
- Den Service & Buffetbetreuung
- Die Dekoration nach Absprache inkl. Stoffservietten
- Die Technik (DJ, Beschallung und Beleuchtung)
- Zeitraum 16.00-06.00 Uhr
-

Preis: **165,00 € p.P.** inkl. MwSt. (bei 100 Personen)

Unsere Preise variieren je nach Personenanzahl. Je größer die Gästezahl, desto günstiger pro Person wird es. Für Kinder bis zum 5. Lebensjahr wird der Catering Service nicht berechnet. Ab dem 6. Lebensjahr berechnen wir 50%

*Das Anlegen per Barkasse am hauseigenen Anleger ist zum tideabhängig und weiter von der Auftragslage der Behrens-Werft abhängig. Ein Anlegen hier kann nicht zu 100 % garantiert werden. Im Notfall wird das Schiff auf den in Fußentfernung liegenden öffentlichen Anleger ausweichen.

**Der Empfang auf der Dachterrasse ist wetterabhängig und kann nicht garantiert werden

MM-Soirée Eventgesellschaft mbH

Köhlfleet-Hauptdeich 3 21129 Hamburg 040 – 742 00 677 info@mm-soiree.de

BUFFET ATLANTIK

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Soße
Auswahl von Räucherfisch
Kleine Kartoffeln, gefüllt mit Matjestatar
Rosa gebratenes von Rind und Schwein
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat
Poulardenbrust auf Currycreme mit geröstetem Sesam
Ausgesuchte Käse vom Brett
verschiedene Salate
Brot und Butter

Feines Fischragout in Safransoße
mit Algen und Fenchel, Gemüseris

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Bearnaise

Schweinfilet im Kräuter-Wirsingmantel

Auswahl an frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Pasta mit Tomaten und Zucchini

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Orangen-Vanille-Creme mit Fruchtmarmelade

Ergänzungen oder Änderungen sind selbstverständlich jederzeit möglich.



Wir verwenden ausschließlich frische Lebensmittel in bester Qualität.
Alle Gerichte werden von uns frisch hergestellt, wir verwenden keine Convenience Produkte, Geschmacksverstärker,
Konservierungsmittel oder künstliche Zusätze!

GETRÄNKELISTE DELUXE

Bier

vom Faß und / oder in Flaschen

Wein

2 Sorten Rot- und Weißwein
werden bei einer Verkostung
gemeinsam ausgesucht

Champagner

Longdrinks

Havanna-Cola * Gin-Tonic * Vodka-Lemon/Maracuja

Cocktails

3 Sorten nach gemeinsamer Absprache

Softdrinks

Wasser, Cola, Limonade, diverse Säfte

Digestifs

diverse Sorten nach Absprache

Kaffee

Espresso - Milchkaffee - Cappuccino

Tee

diverse Sorten

