



EMPFÄNGE

SPEISEVORSCHLÄGE UND VERANSTALTUNGSEMPFEHLUNGEN



VORWORT



EIN PREIS, EIN ANSPRECHPARTNER.

Unsere komfortablen Komplettangebote enthalten bereits alle notwendigen Kosten für:

SPEISEN

Unsere **FLYING MENÜS** werden live vor Ort zubereitet und von unserem Servicepersonal direkt am Tisch serviert. Auf Wunsch können auch unsere **BUFFETS** um Live-Elemente mit unseren Köchen erweitert werden.

GETRÄNKE

Unsere umfassende **GETRÄNKEPAUSCHALE** hält für jeden Gast etwas Passendes bereit. Auf Wunsch erweitern wir diese gerne nach Ihren persönlichen Vorlieben.

GLÄSER, GESCHIRR, BESTECK UND MOBILIAR

Keine versteckten Kosten. Alle notwendigen Ausstattungen sowie Stehtische sind bereits im Gesamtpreis enthalten.

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

Unsere erfahrenen Köche und Servicekräfte begleiten Sie professionell während Ihrer Veranstaltung.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill



LOKALGOLD.

HEIMAT SCHMECKT

LUX LOCATION

LUFTIGE LOFTATMOSPHERE IN EPPENDORF



LUX LOCATION

LUFTIGE LOFTATMOSPHERE IN EPPENDORF

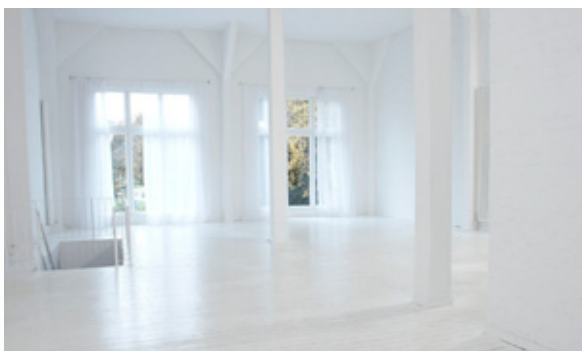


Ein offener, heller Raum, klare Strukturen und große Südfenster.
Mit seinem vertrauten, fast familiären Ambiente eignet sich diese besondere Veranstaltungsfläche hervorragend für zwanglose Empfänge und individuelle Produktpräsentationen sowie Fotoshootings.

DATEN IM ÜBERBLICK

GESAMTGRÖSSE: 110 qm

PERSONENANZAHL: Stehend bis 100, sitzend bis 60



SPEISEEMPFEHLUNGEN Lux



FLYING FINGERFOOD 7 Teile p.P.

SOMMERKÜCHLEIN

von Spinat und Strauchtomaten

HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING

mit Honig-Senf-Dip

REIBEKUCHEN

mit geräucherter Putenbrust, Rauke und Kirschtomaten-Chutney mit Chili

HAMBURGER CURRYWURST

mit geschmorten Zwiebeln und Jaipur Curry

LABSKAUS

die Hamburger Spezialität, klassisch mit einem Rollmops, Spiegelei und Gewürzgurke

GEBRATENER ZANDER

in Limonenbutter auf Rote Bete-Salat und Gartenkresse

BAYERISCH CREME

mit frischen Himbeeren

FINGERFOOD-BUFFET 9 Teile p.P.

POLENTA STICK

mit spanischer Chorizo und konfiierter Tomate

ROSMARIN-HACKBÄLLCHEN

von Kalb und Rind mit rotem und grünem Pesto

RINDERFILETTALER

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons auf geröstetem Landbrot

ENTENSATÉ

mit feiner Marinade

GEBRATENE GARNELEN

in Zitronen-Thymian Marinade am Bambusspieß

MATJESTATAR

mit Radieschen und Apfel auf Schwarzbrot-taler

FRISCHKÄSEPRALINE

im Pumpernickelmantel mit konfiierter Tomate

KAVIARBROT

mit Tête de Moine und Feigensenf

KIWIGRÜTZE

mit Vanillesauce

SIE MÖCHTEN UNSERE SPEISE- UND GETRÄNKEAUSWAHL NOCH ANPASSEN?
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE.

GETRÄNKE

BEREITS ENTHALTEN

BEGRÜSSUNG

Mugler's Prosa rosé aus der Pfalz
mit kleiner Hibiskusblüte im Glas

BIER

Ratsherrn
Störtebeker Freibier
Störtebeker Bernstein Weizen,
auch als alkoholfrei

WEIN

S Cuvée weiß, Schäffer & Zeter, Pfalz
S Cuvée rot, Schäffer & Zeter, Pfalz

OHNE ALKOHOL

MAGNUS still und prickelnd
VAN NAHMEN Streuobstwiesen-Apfelsaft
VAN NAHMEN Johannisbeerschorle
Coca Cola
Coca Cola light
Bionade

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Frischer Espresso
Caffè Crema
Cappuccino
Latte Macchiato

OPTIONAL

LONGDRINKS

BAZIC Vodka Lemon
BAZIC Vodka Orangensaft
BAZIC Vodka mit Red Bull
Cuba Libre
Munich Dry Gin Tonic

UNSERE EMPFEHLUNG

LONGDRINK-PAUSCHALE

ZZGL. € 13,90 PRO PERSON

Enthalten sind für 6 Std. bereits:
Barkeeper, Dekorationsobst, Gläser, Bar-
zubehör und Eis.
Der Barservice kann über eine vorhande-
ne oder mobile Bar erfolgen.

SIE MÖCHTEN UNSERE SPEISE- UND GETRÄNKEAUSWAHL NOCH ANPASSEN?
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE.

GESAMTKOSTENÜBERSICHT

GESAMTPREIS LUX

Unser Gesamtpreis enthält die kompletten Kosten nachfolgend aufgeführter Positionen für einen Veranstaltungszeitraum von **SECHS STUNDEN**. Gültig ab einer Gesamtpersonenanzahl von **80 GÄSTEN**.

SPEISEN GEMÄSS DETAILÜBERSICHT (Seite 5)

GETRÄNKE GEMÄSS PAUSCHALE (Seite 6)

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

GLÄSER, BESTECK UND GESCHIRR

STEHTISCHE

BUFFETMOBILIAR (sofern benötigt)

FLYING FINGERFOOD: € 59,90
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 71,28

FINGERFOOD BUFFET: € 57,90
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 68,90

VERANSTALTUNGSFLÄCHE PREISKLASSE A

Bis € 2.500, inkl. Reinigung und Betreuung. Exklusive Technik.

Die Verfügbarkeit und die Kosten des gewünschten Veranstaltungsortes bedürfen der finalen Überprüfung mit den genauen Buchungsdaten.



LOKALGOLD.

HEIMAT SCHMECKT

2ND FLOOR

LICHTDURCHFLUTETE LOFTATMOSPHÄRE



2ND FLOOR

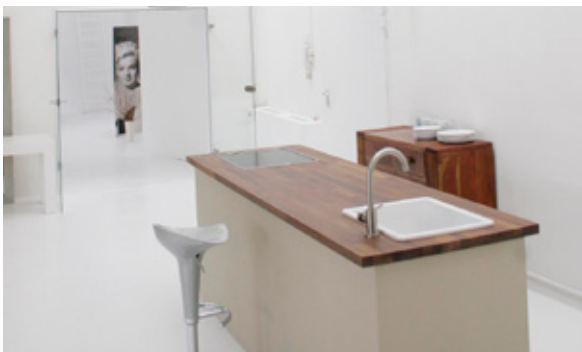
LICHTDURCHFLUTETE LOFTATMOSPHÄRE IN HAMMERBROOK

Das 2nd floor studio bietet mit seinen 4,90 – 7,50m hohen Decken und viel Tageslicht den idealen Rahmen für Produktpräsentationen, lockere Empfänge sowie Photo- und Filmproduktionen. Der Sonneneinfall auf der Südseite durch ein großes Industriefenster und ein durchgehendes Oberlicht sorgen für lichtdurchflutete Räumlichkeiten mit einem repräsentativen Loftcharakter.

DATEN IM ÜBERBLICK

GESAMTGRÖSSE: 170 qm

PERSONENANZAHL: Stehend bis 100, sitzend bis 50



SPEISEEMPFEHLUNGEN 2nd Floor



FLYING FINGERFOOD 3 Teile p.P.

SOMMERKÜCHLEIN

von Spinat und Strauchtomaten

NEW YORK STYLE MINI BURGER

mit saftigem Rinderhacksteak, Strauchtomaten, Pickles, Römersalat und BBQ Sauce, dazu Cole Slaw Salad

ERDBEERSORBET

mit Champagner

FINGERFOOD-BUFFET 3 Teile p.P.

GEBRATENE JACOBSMUSCHEL

auf Fenchel-Orangesalat

GLACIERTER LACHSWÜRFEL

auf scharfem Gurkensalat

GEFLÜGELRÖLLCHEN

mit Salbei-Basilikumpesto

UNSERE EMPFEHLUNG

ERWEITERN SIE IHRE AUSWAHL

Kalte Speisen	je € 2,90
Warme Speisen	je € 4,90
Nachtsch/ Dessert	je € 2,90

UNSERE EMPFEHLUNG

ERWEITERN SIE IHRE AUSWAHL

6 Teile	zzgl. € 6,80
9 Teile	zzgl. € 13,50
12 Teile	zzgl. € 19,90

SIE MÖCHTEN UNSERE SPEISE- UND GETRÄNKEAUSWAHL NOCH ANPASSEN?
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE.

GETRÄNKE

BEREITS ENTHALTEN

BEGRÜSSUNG

Mugler's Prosa rosé aus der Pfalz
mit kleiner Hibiskusblüte im Glas

BIER

Ratsherrn
Störtebeker Freibier
Störtebeker Bernstein Weizen,
auch als alkoholfrei

WEIN

S Cuvée weiß, Schäffer & Zeter, Pfalz
S Cuvée rot, Schäffer & Zeter, Pfalz

OHNE ALKOHOL

MAGNUS still und prickelnd
VAN NAHMEN Streuobstwiesen-Apfelsaft
VAN NAHMEN Johannisbeerschorle
Coca Cola
Coca Cola light

OPTIONAL

LONGDRINKS

BAZIC Vodka Lemon
BAZIC Vodka Orangensaft
Cuba Libre
Munich Dry Gin Tonic

UNSERE EMPFEHLUNG

LONGDRINK-PAUSCHALE

ZZGL. € 9,90 PRO PERSON

Enthalten sind für 4 Std. bereits:
Barkeeper, Dekorationsobst, Gläser, Bar-
zubehör und Eis.
Der Barservice kann über eine vorhande-
ne oder mobile Bar erfolgen.

SIE MÖCHTEN UNSERE SPEISE- UND GETRÄNKEAUSWAHL NOCH ANPASSEN?
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE.

GESAMTKOSTENÜBERSICHT

GESAMTPREIS 2ND FLOOR

Unser Gesamtpreis enthält die kompletten Kosten nachfolgend aufgeführter Positionen für einen Veranstaltungszeitraum von **SECHS STUNDEN**. Gültig ab einer Gesamtpersonenanzahl von **30 GÄSTEN**.

SPEISEN GEMÄSS DETAILÜBERSICHT (Seite 10)

GETRÄNKE GEMÄSS PAUSCHALE (Seite 11)

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

GLÄSER, BESTECK UND GESCHIRR

STEHTISCHE

BUFFETMOBILIAR (sofern benötigt)

FLYING FINGERFOOD: € 49,90
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 59,38

FINGERFOOD BUFFET: € 44,90
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 53,43

VERANSTALTUNGSFLÄCHE PREISKLASSE A

Bis € 2.500, inkl. Reinigung und Betreuung. Exklusive Technik.

Die Verfügbarkeit und die Kosten des gewünschten Veranstaltungsortes bedürfen der finalen Überprüfung mit den genauen Buchungsdaten.

VIELEN DANK FÜR IHR INTERESSE

Bitte beachten Sie, dass sich alle Preise pro Person und exklusive der jeweiligen **VERANSTALTUNGSFLÄCHE** verstehen. Die Verfügbarkeit und die Kosten des gewünschten Veranstaltungsortes bedürfen der finalen Überprüfung mit den genauen Buchungsdaten.

Zur schnellen Übersicht haben wir die Preise unserer Veranstaltungsflächen in drei Kategorien eingeteilt, jeweils bereits inkl. Reinigung und Betreuung. Exklusive Technik:

- **PREISKATEGORIE A:** Bis € 2.500
- **PREISKATEGORIE B:** Von € 2.500 bis € 5.000
- **PREISKATEGORIE C:** Ab € 5.000

Alle Preise verstehen sich netto, zzgl. der gesetzlichen MwSt. und exklusive Anlieferung. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere AGBs, einsehbar unter www.lokalgold.de.

Für spezielle Wünsche und eine persönliche Beratung kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl vertrauensvoller Partner in den nachfolgenden Bereichen:

- Floristik
- Raumdekoration
- Licht- und Tontechnik
- Transferdienstleistungen
- Unterhaltung & Entertainment

Wir freuen uns darauf, schon bald von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße aus Hammerbrook
Ihr LOKALGOLD-Team

IHRE KONTAKTMÖGLICHKEITEN
TEL 040.37 50 06 66 | FAX 040.37 50 16 88
ERLEBNISCATERING@LOKALGOLD.DE

WWW.LOKALGOLD.DE