



LOKALGOLD.  
HEIMAT SCHMECKT



SOMMERFESTE 2011

# VORWORT



## EIN PREIS, EIN ANSPRECHPARTNER.

Unsere komfortablen Komplettangebote enthalten bereits alle notwendigen Kosten für:

### SPEISEN

Unsere **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 sind bereits im Gesamtpreis enthalten. Dazu stellen wir jeweils zur Hälfte Stehtische und rustikale Bierbank-Garnituren bereit. Diese können auf Wunsch mit hochwertigen Stoffhussen verkleidet werden.

### 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

# SCHLOSS WOTERSEN

EINE PERLE BAROCKER BAUKUNST





# SCHLOSS WOTERSEN

EINE PERLE BAROCKER BAUKUNST

Genießen Sie das einmalige Ambiente dieser barocken Schlossanlage und wandeln Sie auf historischem Boden, denn Schloss Wotersen blickt auf eine interessante Historie zurück. 1721 ist Baubeginn für das jetzige Herrenhaus. Nach vier Jahren ist die Hauptbauphase abgeschlossen, weitere Um- und Ausbauten ziehen sich bis 1772 hin. Das Gut ist umgeben von urwüchsigen Wäldern, gepflegten Feldern mit den landestypischen Knicks und herrlichen alten Alleen.

## DATEN IM ÜBERBLICK

**GESAMTGRÖSSE:** Historisches Gewölbe 120m<sup>2</sup>, Haferscheune 461m<sup>2</sup>, Reithalle: 619m<sup>2</sup>  
**PERSONENANZAHL SITZEND:** Gewölbe: 50, Scheune: 300, Reithalle: 400



# PREMIUM BARBECUE

Speiseempfehlung I



## SALATE

### AMERIKANISCHER COLE SLAW

mit geriebenen Karotten und gerösteten Nüssen

### TOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln, frischem Basilikum und Aceto Balsamico

### GARTENRAUKE-KARTOFFELSALAT

mit Radieschen, Äpfeln, Frühlingszwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen

## BEILAGEN

### BROTZEIT

ofenfrische Brotauswahl

### GRILLKARTOFFELN

mit Kräuterrahm

### SAUCEN & DIPS

natürlich hausgemacht

## GEGRILLTES

### MEDITERRANE GRILLWURST

mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Knobli und Rosmarin

### THÜRINGER GRILLWURST

nach historischem Rezept

### RÖMISCHE SCHWEINENACKEN STEAKS

mariniert mit Oliven, Oregano, Sherry und Pimentos

### TRUTHAHN STEAKS

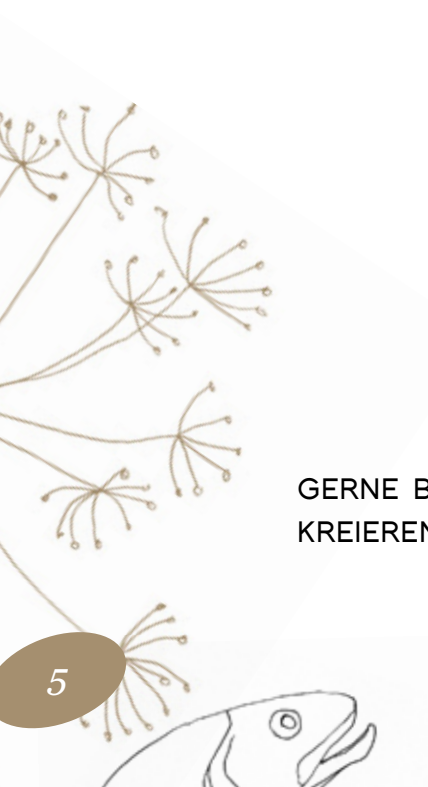
mit Papaya-Chili-Honig-Marinade

## NACHTISCH

### QUARKCREME

mit Vanille

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH KREIEREN WIR AUCH EIN **SPEZIELLES BARBECUE**, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.



# SOMMER-BUFFET Speiseempfehlung II



## BUFFET

### SOMMERSALAT

mit Salatherzen, jungem Spinat, Trauben, Wildkräutern und Balsamico-Champignons, dazu Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing

### TOSKANISCHER WEISSBROTSALAT

mit sonnengereiften Tomaten, roten Zwiebeln und gebackenen Parmesanplätzchen, dazu Balsamico-Oliven-Dressing

### DORADENFILET

in Speckkruste mit gebackenen Kirschtomaten und Gnocchi

### GESCHMORTE KANINCHENKEULE

mit Speck, Knoblauch und Rosmarin, dazu geschmorte Zucchini und Kartoffel-Kräuter-Tarte

### TIRAMISÙ

Klassisch mit Amaretto und Löffelbiscuit

### SOMMEROBST

das schönste Obst, das der Sommer zu bieten hat. Frische Feigen, Melone, Erdbeeren, Passionsfrucht und viele frische Köstlichkeiten mehr.

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH KREIEREN WIR AUCH EIN SPEZIELLES BUFFET, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.



# 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

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso  
Caffè Crema  
Cappuccino  
Latte Macchiato

## UNSERE EMPFEHLUNG

### FRISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN

ZZGL. € 2,90 PRO PERSON

Enthalten sind für 4 Std. bereits:  
Alle benötigten Kaffeewaren, Geschirr,  
Barista und Service. Die Siebträgerma-  
schine kostet einmalig € 150,00 inkl.  
Anlieferung sowie Auf- und Abbau.

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

# GESAMTKOSTENÜBERSICHT

## GESAMTPREIS SCHLOSS WOTERSEN

Unser Gesamtpreis enthält die kompletten Kosten nachfolgend aufgeführter Positionen für einen Veranstaltungszeitraum von **SECHS STUNDEN**. Gültig ab einer Gesamtpersonenanzahl von **100 GÄSTEN**.

SPEISEN GEMÄSS DETAILÜBERSICHT (Seite 5 und 6)

GETRÄNKE GEMÄSS PAUSCHALE (Seite 7)

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

GLÄSER, BESTECK UND GESCHIRR

MOBILIAR INKLUSIVE BESTUHLUNG UND TISCHDEKORATION

BUFFETMOBILIAR (sofern benötigt)

**SOMMER-BBQ: € 72,90**  
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 86,75

**SOMMER-BUFFET: € 74,90**  
BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 89,13

## VERANSTALTUNGSFLÄCHE PREISKLASSE A (AUSSER REITHALLE)

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.



MBA 24  
HISTORISCH-HANSEATISCHE STADTVILLA





# MBA 24

## HISTORISCH-HANSEATISCHE STADTVILLA

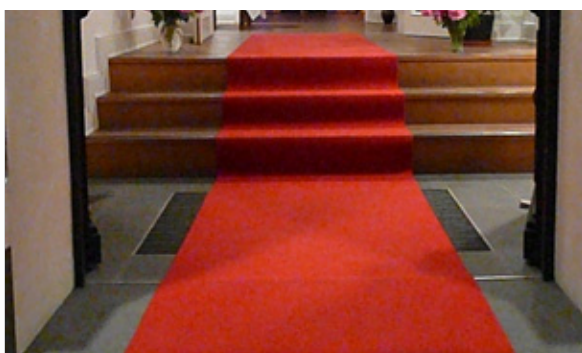
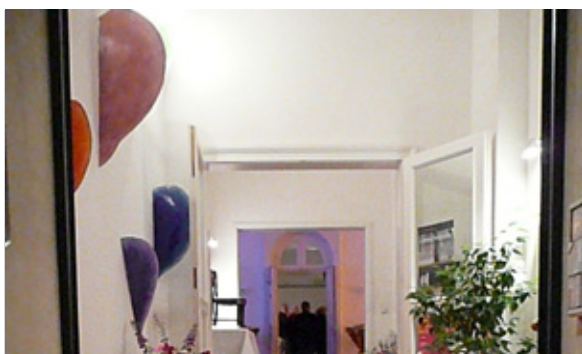
MBA24 ist eine hanseatische Villa mit historischer Fassade in attraktiver Lage am Bürgerpark, gegenüber dem Altonaer Theater und in Sichtweite des Altonaer Rathauses. Die Elbe ist nur einen kleinen Spaziergang weit entfernt. Der große Saal öffnet sich durch drei große Glastüren zur Terrasse und zum Garten mit einem historischen Gartenhäuschen.

### DATEN IM ÜBERBLICK

GESAMTGRÖSSE: 150 qm

PERSONENANZAHL: Stehend bis 150, sitzend bis 80

### IMPRESSIONEN



# BARBECUE DE LUXE Speiseempfehlung I



## SALATE

### COUSCOUSSALAT

mit Flusskrebsschwänzen, Tomate, Blattpetersilie, Minze und fruchtigem Joghurtdressing

### GARTENRAUKE-KARTOFFEL-SALAT

mit Radieschen, Äpfeln, Frühlingszwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen

### SOMMERSALAT

mit Frühlingszwiebeln, Strauchtomate, Gurke, Paprika, Balsamico-Champignons, Blattpetersilie und Honig-Senf-Dressing

### KRAUTSALAT

mit gerösteten Nüssen

## BEILAGEN

### GRILLKARTOFFELN

mit Kräuterrahm

### MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit bestem Olivenöl und Kräutern

### SAUCEN & DIPS

natürlich hausgemacht

### OFENFRISCHE BROTAUSWAHL

## GEGRILLTES

### GALIZISCHE BRATWURST

mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Knobli und Rosmarin

### THÜRINGER GRILLWURST

nach historischem Rezept

### RINDERHÜFTE

in Orangen-Rosmarin-Marinade

### TRUTHAHN STEAKS

mit Papaya-Chili-Honig-Marinade

### GARNELEN

Wildwassergarnelen in Thymian-Knoblauch-Marinade am Bambusspieß

### WILDLACHS

mit Currymarinade im Bananenblatt gegrillt

## NACHTISCH

### QUARKCREME

mit Vanille

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH KREIEREN WIR AUCH EIN SPEZIELLES BARBECUE, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.

# SOMMER-BUFFET Speiseempfehlung II

## BUFFET

### SOMMERSALAT

mit Salatherzen, jungem Spinat, Trauben, Wildkräutern und Balsamico-Champignons, dazu Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing

### TOSKANISCHER WEISSBROTSALAT

mit sonnengereiften Tomaten, roten Zwiebeln und gebackenen Parmesanplätzchen, dazu Balsamico-Oliven-Dressing

### DORADENFILET

in Speckkruste mit gebackenen Kirschtomaten und Gnocchi

### GESCHMORTE KANINCHENKEULE

mit Speck, Knoblauch und Rosmarin, dazu geschmorte Zucchini und Kartoffel-Kräuter-Tarte

### TIRAMISÙ

Klassisch mit Amaretto und Löffelbisquit

### SOMMEROBST

das schönste Obst, das der Sommer zu bieten hat. Frische Feigen, Melone, Erdbeeren, Passionsfrucht und viele frische Köstlichkeiten mehr.

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH KREIEREN WIR AUCH EIN SPEZIELLES BUFFET, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.

# GETRÄNKE

## STANDARD

### 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

### COCKTAILS

Apple Mojito  
Kentucky Peach  
Watermelon Martini

## UNSERE EMPFEHLUNG

### LONGDRINKS UND COCKTAILS

ZZGL. € 15,90 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 MBA 24

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 11 und 12)

GETRÄNKE GEMÄSS PAUSCHALE (Seite 13)

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

GLÄSER, BESTECK UND GESCHIRR

MOBILIAR INKLUSIVE BESTUHLUNG UND TISCHDEKORATION

BUFFETMOBILIAR (sofern benötigt)

**SOMMER-BBQ: € 99,00**

BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 102,94

**SOMMER-BUFFET: € 95,50**

BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 98,18

## 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

EDELFETTWERK  
MODERNER INDUSTRIECHARME



# EDELFETTWERK

MODERNER INDUSTRIECHARME

Das Edelwettwerk ist eine alte Fabrik in Hamburg, in der seit den 30er Jahren Edelfette hergestellt worden sind. Die Produktion wurde stillgelegt und somit der Weg frei für einen Veranstaltungsort, den es in Hamburg noch nicht gab und auch weiterhin nicht gibt. Alte Fabrikanlagen wurden durch einzigartige Lounge-, Tanz-, und Freiflächen ersetzt.

## DATEN IM ÜBERBLICK

GESAMTGRÖSSE: Hauptsaal 621 qm, Labor 320 qm

PERSONENANZAHL: Stehend bis 600 bzw. 200, sitzend bis 300 bzw. 40

## IMPRESSIONEN



# PREMIUM BARBECUE Speiseempfehlung I



## SALATE

### AMERIKANISCHER COLE SLAW

mit geriebenen Karotten und gerösteten Nüssen

### TOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln, frischem Basilikum und Aceto Balsamico

### GARTENRAUKE-KARTOFFELSALAT

mit Radieschen, Äpfeln, Frühlingszwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen

## BEILAGEN

### BROTZEIT

ofenfrische Brotauswahl

### GRILLKARTOFFELN

mit Kräuterrahm

### SAUCEN & DIPS

natürlich hausgemacht

## GEGRILLTES

### MEDITERRANE GRILLWURST

mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Knobli und Rosmarin

### THÜRINGER GRILLWURST

nach historischem Rezept

### RÖMISCHE SCHWEINENACKEN STEAKS

mariniert mit Oliven, Oregano, Sherry und Pimentos

### TRUTHAHN STEAKS

mit Papaya-Chili-Honig-Marinade

## NACHTISCH

### QUARKCREME

mit Vanille

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH KREIERN WIR AUCH EIN **SPEZIELLES BARBECUE**, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.

# SOMMER-BUFFET Speiseempfehlung II

## BUFFET ASIATISCH

### GLASNUDELSALAT

mit Entensaté

### GEWOKTES ZUCCHINIGEMÜSE

mit Chili Chutney

### MINI FRÜHLINGSROLLEN

### GLACIERTE LACHSWÜRFEL

mit scharfem Gurkensalat

### KOKOS-LIMONENSUPPE

mit frischem Koriander

### SCHWEINERÜCKEN

in Wasabi-Cornflakes-Panade mit gebratenen  
Eiernudeln und Gemüsestreifen

### GEBACKENE BANANE

mit Vanille-Honig-Creme

### KIWIGRÜTZE

mit Vanillesauce

GERNE BERATEN WIR SIE **INDIVIDUELL** BEI IHRER AUSWAHL. AUF WUNSCH  
KREIEREN WIR AUCH EIN SPEZIELLES BUFFET, PASSEND ZU IHREM **ANLASS**.

# GESAMTKOSTENÜBERSICHT

## GESAMTPREIS EDELFETTWERK

Unser Gesamtpreis enthält die kompletten Kosten nachfolgend aufgeführter Positionen für einen Veranstaltungszeitraum von **SECHS STUNDEN**. Gültig ab einer Gesamtpersonenanzahl von **100 GÄSTEN**.

SPEISEN GEMÄSS DETAILÜBERSICHT (Seite 17 und 18)

KOCH- UND SERVICEPERSONAL

GLÄSER, BESTECK UND GESCHIRR

MOBILIAR INKLUSIVE BESTUHLUNG UND TISCHDEKORATION

BUFFETMOBILIAR (sofern benötigt)

**SOMMER-BBQ: € 55,00**

BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 65,45

**SOMMER-BUFFET: € 55,00**

BRUTTOPREIS PRO PERSON: € 65,45

## VERANSTALTUNGSFLÄCHE PREISKLASSE B

€ 2.500 bis € 5.000, 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](http://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**