



**Liebe Gäste,**

**Feiern im Alstertal ist  
Feiern in der Alster Au!**

herzlich Willkommen im Alster Au dem Restaurant & Hotel in der historischen Reetdachkate am Alsterlauf in Duvenstedt.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über unser Angebot zu geben. Gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, und gehen hier auf Ihre Wünsche und Fragen ein.

Da unser Haus auf das Ausrichten von Veranstaltungen spezialisiert ist, werden wir unser Möglichstes tun, damit auch Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

**Wir freuen uns auf Sie**

**Ihr Alster Au Team**

Veranstaltungskarte Stand 01/2010

Alle bisherigen Preislisten und Veranstaltungskarten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.



## Hotel

Unser Haus verfügt über

**8 Doppelzimmer zu € 110,00**

**1 Einzelzimmer zu € 75,00**

**und 2 Suiten über zwei Etagen zu 160,00**, die gern auch als Familienzimmer genutzt werden.

Die Preise verstehen sich inkl. Reichhaltigem Frühstück.

Alle Zimmer sind mit WC, Dusche, Flat – TV, Telefon, kostenfreiem Internetzugang, Sitzgelegenheit und Schreibtisch ausgestattet.

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

## Festlichkeiten & Tagungen

Unsere Räume stehen Ihnen täglich für Festlichkeiten und Tagungen bis zu 120 Personen offen.

Die **Gaststube** mit bis zu 120 Plätzen und dazugehöriger exklusiver Terrasse bietet bis zu 120 Gästen Platz.

Die **Lütte Stube** bietet bis zu 30 Personen Platz.

**Das Gartenzimmer** mit dazugehöriger exklusiver Terrasse bietet bis zu 75 Gästen an langen Tafeln, und bis zu 65 Gästen an runden Tischen Platz.

**Die Alster Au ist auf das Ausrichten von Veranstaltungen spezialisiert. Wir gestalten Ihre Feier individuell nach Ihren Wünschen. Bei uns wird alles für Sie maßgeschneidert. Bitte fragen Sie uns einfach was wir für SIE tun können!**

## Für „Jedermann“

haben wir am ausgewählten Terminen geöffnet. Hierzu zählen z.B. die Ostertage, das traditionelle Gänseessen immer Donnerstags und Sonntags in der Vorweihnachtszeit oder Weihnachten und Silvester. Bitte entnehmen Sie die Details unserem jeweiligen Prospekt.



## Wie ist es mit etwas Knabberei zum Riesling-Sekt auf der Terrasse ...?

### **Fingerfood-Pauschalen:**

#### **Knabberei „Legere“**

Mini Pizzen, verschieden belegt & warme Pflaume im Speckmantel  
p. Person € 5,00

#### **Knabberei „Nordisch“:**

Matjes Tatar auf Pumpnickel & Baguette-Schnittchen mit Räucherlachs & Shrimpsalat  
p. Person € 6,00

#### **Knabberei „Asia“:**

Asia Dim Sum & Krappen Chips & Japanisches Sushi  
p. Person € 7,00

#### **Knabberei „Mediterran“:**

Garnele auf geröstetem Knoblauchbrot & Gazpacho Andaluz (aus dem kleinem Glas) & Serrano Schinken auf Chiabatta & Oliven und Melonenbällchen  
p. Person € 8,50

#### **Knabberei „Süß“:**

Petit Fours mit Frucht und Schokolade & Fruchtspieße & Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
p. Person € 6,50

Kalkuliert sind jeweils ca. 4 Häppchen p. Person

#### **Als besondere Idee:**

Historischer Eiswagen mit 6 verschiedenen Sorten Eis, nach Wahl daraus hausgemachtes Eis in der Waffel  
Pauschal € 340,00



## Menüvorschläge – Frühlingserwachen März, April, Mai 2010

### Vorspeisenauswahl:

Drei gebratenen Jacobsmuscheln Mit Frühlingssalaten in Limonendressing	12,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Austernpilzen und altem Balsamico	9,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit rosa Pfeffer und hausgebeiztem Lachs	8,50

### Suppen:

Frühlings-Kräuter-Süppchen mit Kartoffelchips	5,20
Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen -in der Terrine serviert-	5,50 8,00
Spargelcremesuppe mit frischem Spargel	5,30

### Zwischengericht:

Bärlauchrisotto mit Grana Padano	9,00
Linguine Nudeln mit Spargelgemüse und Flusskrebse	10,00

### Sorbet:

Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco	8,00
------------------------------------	------

### Hauptgang:

Filet von der Ochsenlende mit Spätburgunderjus knackigem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	27,50
Holsteiner Stangenspargel mit Wiener Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	26,00
Poulardenbrust in Limonen-Weinsauce mit Ingwer-Karotten und Kartoffelpüree	19,50
Gebratene Meerbarbe mit Rieslingsauce dazu Tomaten-Frühlingslauch-Gemüse und Wildreis	21,50

### Dessert:

Mascarponecrème mit frischem Fruchtsalat	6,00
Rhabarber-Crumble mit Yoghurt-Eis	6,30
Frischer Erdbeersalat mit Minze und Vanilleeis	5,50
Weißes-Schokoladen-Mousse mit Kiwi-Salat	6,30



## Menüvorschläge - Sommer in Hamburg... Juni, Juli, August 2010

### **Vorspeisenauswahl:**

Sommerliche Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratenen Knoblauch-Garnelen	9,50
Salat von Ruccola und jungem Blattspinat mit einer Lachs-Buttermilch-Terrine	8,50
Sommersalate mit Serrano-Schinken und Galia-Melone	8,20

### **Suppe:**

Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Büsumer Krabben	6,00
Zuckerschoten-Süppchen mit Shitake-Pilzen	5,50
Curry-Süppchen mit Yakitori-Spieß	5,60

### **Zwischengericht:**

Gnocchi in Salbeibutter mit Landschinken	8,50
Grüne und weiße Bandnudeln mit Kirschtomaten, Rauke und Pinienkernen	8,50

### **Sorbet:**

Limetten-Sorbet mit Rosé-Sekt	8,50
-------------------------------	------

### **Hauptgang:**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce dazu Mandelbroccoli und Herzogin-Kartoffeln	21,50
Surf & Turf Rinderfilet und Riesengarnele mit Sauce Hollandaise Sommergemüse und Röstkartoffeln	30,00
Schweinefilet im ganzen gebraten dazu Kräuter-Pfifferlinge, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffel-Rösti	21,00
Gebratenes Lachsfilet mit Safran-Sauce, frischem Blattspinat und Dill-Kartoffeln	21,00

### **Dessert:**

Frische Erdbeeren mit Panna Cotta	6,70
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	5,10
Sauerkirsch-Tiramisu mit frischen Früchten	6,50
Warmer Blaubeer-Crêpe mit Vanilleeis	6,60
Italienischer Tallegio mit Birne und Wallnüssen	7,50



## Menüvorschläge - Herbstzeit & Erntezeit September, Oktober, November 2010

### Vorspeisen:

Endiviensalate in Kartoffel-Trüffeldressing mit gebratenem Speck	8,50
Hamburger Klassiker... Matjestatar auf Pumpernickel, Kieler Sprotte, Räucheraal Stemellachs und Krabbenrührei mit kleinem Salat	11,00
Wasabi-Crepe mit Fjordlachs und Frischkäse gefüllt auf Herbstzeitsalaten in Himbeervinaigrette	8,70

### Suppe:

Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Öl und Kürbiskernen	5,30
Tomatensoppe mit Kokos und Koriander	5,20
Geflügelessenz mit Kräuterklößchen	5,60

### Zwischengericht:

Warmer Kürbistarte mit Schmand	8,30
Ricotta-Ravioli mit getrockneten Tomaten und Kalbsfleisch-Ragout	9,00

### Sorbet:

Cassis-Sorbet mit Prosecco	8,00
----------------------------	------

### Hauptgang:

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste mit Thymian-Jus, Wirsing-Gemüse und Kartoffelgratin	23,00
Wildschweinerücken mit Wacholder-Rahm dazu gemischte Pilze, Rosenkohl und Schupfnudeln	22,00
Geschmortes Kalbsnüsschen mit Steinpilz-Rahmsauce mit Rübengemüse und Kartoffelplätzchen	22,00
Filet vom Loup de mer mit Weißwein-Sauce Berg-Linsen und Meersalz-Kartoffeln	21,00

### Dessert:

Crème brûlée	6,50
Dunkles Schokoladenmousse mit Rosmarin-Orangen-Sauce	6,50
Quark-Strudel mit Birnenkompott und Vanilleeis	7,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und Birnen-Chutney	7,50



## Menüvorschläge - Winterträume Dezember, Januar, Februar 2010 /11

### **Vorspeisen:**

Knackiger Feldsalat mit Geflügelleber  
Cassissauce und Brioche 9,00

Matjestatar  
mit Kartoffelrösti und kleinem Salat 8,00

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust  
mit Preiselbeeren, Rapunzelsalat und Nüssen 9,00

### **Suppe:**

Petersilienwurzel-Crème mit frittierte Petersilie 5,50

Steckrübensüppchen mit Sellerie-Chips 5,30

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und Käsestange 5,60

### **Zwischengericht:**

Steinpilz-Risotto 9,20

Bohnen-Cassulet mit Flusskrebse und Lauch 8,30

### **Sorbet:**

Blutorangen-Sorbet mit Secco 8,00

### **Hauptgang:**

Brust und Keule  
von der Holsteiner Bauernente mit Apfelkompott  
Rotkohl und Kartoffelknödel 21,50

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren  
dazu hausgemachte Spätzle 16,00

Geschmortes von der Rehkeule  
mit Preiselbeerbirne und Zimt-Rotkraut  
dazu Serviettenknödel 23,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Speck-Traubensauce  
Champagnerkraut und Salzkartoffeln 21,00

### **Dessert:**

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung  
und Krokantsauce 6,50

Geschichtetes von weißer und dunkler Schokolade  
im Glas mit Amarena-Kirsche 7,00

Zimtparfait mit Rum-Früchten 7,00

Gorgonzola Dolce  
mit Portweifeigen 7,50



**Liebe Gäste,**

bitte beachten Sie, daß wir aus Küchentechnischen Gründen unsere **Büffets** erst ab einer Personenzahl von **30 Gästen** anbieten können.

### **Hamburger Büffet**

Blattsalate mit verschiedenem Dressing, Gurkensalat in Rahm mit Dill  
Kartoffel-Speck-Salat in Essig und Öl, Gefüllte Eier mit Forellenkaviar  
Im Ganzen pochiertes Lachs, angerichtet mit hausgebeiztem Lachs  
und Räucherlachs dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce  
Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade  
Gegrillte Poulardenbrust auf Apfel-Chicorée-Salat  
Katenrauchschinken aus der Pape mit eingelegten Gemüsen  
Kleine Frikadellen mit Senf und Ketchup

#### **Warmes:**

**Kartoffel-Suppe** mit Knoblauch-Krusteln  
**Gebratener Zander** auf Lauchgemüse mit Rieslingsauce  
**Schweinebraten mit Kruste** am Büffet tranchiert mit Zwiebelsauce

#### **Beilagen:**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln, grünen Bohnen

#### **Dessert:**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne  
Gefüllte Windbeutel, Eisbombenüberraschung  
Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben, Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 34,50

Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 36,50

### **Mediterranes Büffet**

Verschieden marinierte Antipasti-Gemüse mit Paprika, Aubergine, Broccoli,  
Knoblauch, getrocknete Tomaten, Pilzen, Artischockenherzen und Oliven  
Kirschtomaten mit Mozzarella in Basilikum-Pesto  
Weißer Bohnensalat mit scharfer Spanischer Wurst  
Ruccolasalat mit Pinienkernen, Grana Padano und Balsamico  
Vitello Tonnato, Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Honig-Melone mit Landschinken und Grissini  
Bunter Pasta-Salat mit Flusskrebse und Schwarzen Oliven  
Gegrillte Zucchini mit Meeresfrüchten

#### **Warmes:**

**Ribollita**, Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan-Crôutons  
Scaloppine al Limone, **Schweinefiletsteaks in Limonensauce** mit Broccoli  
Im **Ofen gegarte Lammkeule** mit Thymianjus, am Büffet tranchiert

#### **Beilagen:**

Nudeln mit Pesto, Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse

#### **Dessert:**

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren (im Winter mit Amarena-Kirschen)  
Tiramisu Pfirsich-Maracuja Parfait mit frischem Obst  
Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben, Grissini, Feigensenf  
Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 46,00

Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 48,00



### **Büffet Fernost**

Thai-Gurkensalat mit Chili und Erdnüssen  
Zuckerschotensalat mit Krebsen und Macadamianüssen  
Siamesischer Glasnudelsalat mit Shitake und Shrimps  
Thunfischtatar mit Roten Zwiebeln und Soja  
Lachs in Limone und Kokossauce mariniert  
Sate-Spieße mit Erdnussauce  
Süß-Saurer Salat von Ananas und Backpflaumen mit Sprossen  
Krabben Chips

#### **Warmes:**

Geflügel-Kokossüppchen mit Ingwer und Koriander  
Entenbrust auf Pakchoi-Gemüse mit Soja und Sesam  
Krosses Schweinefleisch mit Austernsauce Sprossen und Bambus

#### **Beilagen:**

Gemüse aus dem Wok, Basmatireis, gebratene Nudeln

#### **Dessert:**

Mangosalat mit Pistazieneis, Gebackene Honig-Banane  
Weißes Schokoladenmousse mit Minze  
Internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 42,00  
Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 44,00

### **Wildes Büffet**

Jahreszeitliche Blattsalate mit gebratenem Speck und Dressing  
Leberpastete mit Preiselbeeren  
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Preiselbeeren  
Geräucherte Forelle mit Keta-Kaviar und Meerrettich-Sahne  
Salat von gedrehten Nudeln mit Sellerie, Mandarinen, Äpfeln, Walnüssen  
Im Ganzen rosa gebratener Rehrücken mit Cumberlandsoße  
Vesperplatte mit köstlichen Landwürsten und eingelegtem Kürbis

#### **Warmes:**

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chips  
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren  
Ente am Büffet tranchiert,  
Barbarie-Entenbrust oder Bauernente aus dem Ofen, je nach Saison

#### **Beilagen:**

Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelknödel mit Schmelze

#### **Dessert:**

Rumtopf-Früchte mit Vanilleeis, Topfenknödel mit Zimtpflaumen  
Grießflammerie mit Orangen  
Verschiedene Landkäse mit Tafeltrauben, Landbrot, Brioche und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 47,00  
Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 49,00



## Auszug aus unserem Getränkeangebot:

<b>Bier:</b>		Euro	<b>Gin:</b>		
Radeberger Pils	0,25	2,40	Bombay Saphiere	2 cl	6,00
Radeberger Pils	0,4	3,50	Gordon's dry Gin	2 cl	4,50
Schöffelhofer Weizen	0,5	4,90			
Jever Alkoholfrei	0,33	3,50			
<b>Brause:</b>			<b>Rum:</b>		
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,3	2,80	Bacardi Carta Blanca	2 cl	3,50
Coca Cola light <sup>1,2,4</sup>	0,3	2,80	Havana Club 3 J.	2 cl	3,50
Hella Gelbe Brause <sup>1</sup>	0,3	2,80	<b>Wodka:</b>		
Hella Weiße Brause	0,3	2,80	Moskowskaya	2 cl	3,50
Ginger Ale <sup>1</sup> /Tonic Water	0,3	3,00			
3/Bitter Lemon <sup>3</sup>			<b>Obstbrände:</b>		
<b>Säfte:</b>			Williams-Christ-Birne	2 cl	4,50
Apfelsaft/Orangensaft	0,3	3,00	Morand		
Grapefruitsaft/	0,3	3,00	Himbeergeist Morand	2 cl	4,90
Multivitaminsaft			Kirschbrand Morand	2cl	4,90
Orangensaft	1,0	11,50	Calvados Paridoux	2 cl	5,50
Tomaten-, Johannesbeer- Traubensaft, Kirschnektar	0,3	2,70			
<b>Mineralwasser:</b>			<b>Kräuter:</b>		
Magnus mit und ohne Sprudel	0,75	5,10	Averna	2 cl	3,50
<b>Heißgetränke:</b>			Sambucca	2cl	3,50
Filterkaffee	1,0	14,50	Fernet Branca	2 cl	3,50
Espresso		2,00	Ramazotti	2 cl	4,50
Cappuccino		3,00	Baileys <sup>1,2</sup>	2 cl	4,60
Latte Macchiato,		3,10	Pernot <sup>1</sup>	2 cl	4,00
Milchkaffee			Jägermeister	2 c	3,50
Kännchen loser Tee div. Sorten		3,20	Ouzo	2 cl	3,50
Kännchen Hag		3,60	<b>Korn und Kümmel:</b>		
Tasse Kaffee		2,50	Helbing Kümmel	2 cl	3,00
			Oldesloer Korn	2 cl	3,00
<b>Digestif:</b>			<b>Aquavit:</b>		
<b>Weinbrand:</b>			Aalborg Jubiläum	2 cl	4,00
Carlos I <sup>1</sup>	2 cl	4,00	Linie	2 cl	4,00
Lepanto	2 cl	6,00	Bomerlunder	2cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,00	Malteser	2 cl	4,00
Rémy Martin VSOP	2 cl	5,60	<b>Aperitif:</b>		
Asbach Uralt	2 cl	3,00	Sandemann Sherry <sup>5</sup>	5 cl	4,30
<b>Trester:</b>			Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	5,80
Grappa di Chardonnay, Nonino, Barrique	2 cl	4,50	Campari <sup>1</sup>	5cl	4,50
<b>Whisk(e)y :</b>			<b>Erläuterung der Zusatzstoffe</b>		
J. Walker Red <sup>1</sup>	2 cl	3,50	1 mit Farbstoff	5 mit Sulfiten	
J. Walker Black <sup>1</sup>	2 cl	4,50	2 koffeinhaltig	6 mit Taurin	
Tullamore Dew <sup>1</sup>	2 cl	4,50	3 chininhaltig		
Jim Beam	2 cl	4,50			



### Schaumweine:

2008 Rieslingsekt, trocken  
Weingut Winterling, Pfalz  
0,75 l, Euro 29,00

2006 Rosé Cremant,  
Pinot Noir  
Weingut Winterling, Pfalz  
0,75 l Euro 32,00

2008 Moscato d' Asti DOCG  
G.D.Vajra  
Pimont, Italien  
0,75 l € 26,00

Prosecco Sacchetto  
Veneto  
0,75 l Euro 25,00

Champagne Laurent Perrier  
Brut, Reims  
0,75 l Euro 57,00

### Weinkarte:

#### Weißweine aus Deutschland

2008 **Weißburgunder** QbA, trocken, Weingut Bühler, Pfalz  
0,75 l Euro 18,50

2008 **Riesling** Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz  
1,00 l Euro 22,50

2008 **Riesling Hochgewächs**, feinherb  
Boppharder Hamm Ohlenberg, Weingut Matthias Müller, Mittelrhein  
0,75 l Euro 19,50

2008 Bacharacher **Grauburgunder** QbA, trocken  
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein  
0,75 l Euro 21,00

2008 Würzburger Abtsleite, **Silvaner Kabinett**, trocken, Weingut  
Juliuspital Franken  
0,75 l Euro 24,50

2008 **Weißburgunder & Chardonnay** QbA, trocken  
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen  
0,75 l Euro 20,00

#### Rosewein aus Deutschland

2008 **Spätburgunder Rosè**, trocken, Weingut Winterling, Pfalz  
0,75 l Euro 21,00

#### Rotweine aus Deutschland

2007 **Spätburgunder** QbA, trocken  
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen  
0,75 l Euro 21,00

2008 **Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Dornfelder**  
Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz  
1,00 l Euro 24,00

2007 **Trollinger mit Lemberger** QbA, trocken,  
Weingut Drautz-Able Württemberg  
0,75 l Euro 19,50

2007 **Luca 1** unfiltriert, **St. Laurent**, trocken,  
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen  
0,75 l Euro 26,50



### Weine aus Österreich

Rot:

2007 **Zweigelt** Strassnertal QBA trocken, Weingut Johann Topf  
Kamptal  
0,75 l Euro 24,50

### Weine aus Frankreich

Rot:

2007 **Pinot Noir** VdP d'Oc, Michel Laroche, Languedoc  
0,75 l Euro 23,50

2009 Agneau Rouge **Bordeaux** AOC, Baron Philippe de Rothschild  
0,75 l € 25,00

2004 **Château Cissac** Cru Bourgeois, Haut Medoc, **Bordeaux**  
6 l € 355,00

2003 **Château Cissac** Cru Bourgeois, Haut Medoc, **Bordeaux**  
6 l € 375,00

### Weine aus Italien

Weiß:

2008 **Pinot Grigio**, Alto Adige, Alois Lageder, Südtirol  
0,75 l Euro 24,50

2008 **Vernaccia di San Gimignano**, Teruzzi & Puthod, Toskana  
0,75 l Euro 22,50

Rot:

2009 Frescaripa **Bardolino Classico** DO, Masi  
Sant' Ambrogio di Valpolicella  
0,75 l Euro 22,00

2007 **Vitiano IGT**, Falesco, Latium/Umbria  
0,75 l Euro 22,50

### Wein aus Spanien

20034 Baron de Ley, Reserva, **Tempranillo**  
Baron de Ley, Rioja DO  
0,75 l Euro 26,50

**Bitte wählen Sie** ob Sie **eine Einzelabrechnung** der Verzehrenten Getränke wünschen **oder** Sie eine Abrechnung der **Getränke pauschal** möchten.

Gern besprechen wir in einem persönlichem Gespräch ggf. anfallende Änderungen. Schließlich kennen Sie Ihre Gäste an Besten uns wissen was gefragt ist!



### **Nachmittags-Kaffeepauschale „Kaffee & Kuchen“**

Die im folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von 3 Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste zum Kaffee gegen 15.00 Uhr am Nachmittag, und endet gegen 18.00 mit dem Aperitif am Abend.

Prosecco Sacchetto, Veneto  
Filterkaffee auf den Tischen eingedeckt oder als Büffet  
Teespezialitäten frisch zubereitet  
Mineralwasser & Orangensaft  
**Preis p. erwachsener Person € 13,00**

### **Getränke- Pauschale Hamburg:**

Die im folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von 8 Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste zum Aperitif am Abend. (Zwischen 18.00 – 19.00 Uhr) Sollten Sie länger als 8 Stunden im Hause feiern, berechnen wir 250,00 je weitere angefangene Stunden. Es ist egal wie viele Gäste Sie angemeldet haben.

Aperitif: Prosecco Sacchetto, Veneto

Weine:

Riesling und Dornfelder aus der Pfalz vom Weingut Bühler

Biere: Radeberger Pils, Hefe Weizen

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola und light  
Hella gelbe und weiße Brause

Heißgetränke:

Filterkaffee und Tee

Digestif:

Helbing Kümmel, Oldesloer Korn, Jubiläums Aquavit,  
Obstler

**Preis pro erwachsener Person 40,00 Euro**

### **Pauschale Duvenstedt:**

Die im folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer der gesamten Feier, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste zum Aperitif am Abend. (Zwischen 18.00 – 19.00 Uhr). Längstes bis 05.00 Uhr.

Aperitif: Echter Secco, Perlwein, Weingut Juliuspital, Franken

Weine:

Weißburgunder aus der Pfalz von Weingut Bühler

Rose, aus der Pfalz vom Weingut Winterling

Rotwein aus Rheinhessen, Spätburgunder von Weingut Becker-Landgraf

Biere: Radeberger Pils, Hefeweizen, alkoholfreie Biere

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser Sprudel und Naturell, Orangensaft, Apfelsaft,  
Coca-Cola und light, Hella gelbe und weiße Brause

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Tee

Digestif: Helbing Kümmel, Jubiläums Aquavit, Williams-  
Christbirnenbrand, Grappa di Chardonnay, Aversa

**Preis pro erwachsener Person 50,00 Euro**



### **Pauschale Syll:**

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer der gesamten Feier, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste zum Aperitif am Abend. (Zwischen 18.00 – 19.00 Uhr) Längstes bis 05.00 Uhr.

Aperitif: Pinot Rose Brut, Cremant Pfalz, Sektgut Winterling, Pfalz und Prosecco mit Fruchtmark

### Weine:

Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toskana

Rosé, aus der Pfalz vom Weingut Winterling

Agneau Rouge Bordeaux AOC, Baron Philippe de Rothschild

Biere: Radeberger Pils, Hefeweizen, Alkoholfreies Bier

### Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser Sprudel und Naturel, Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Kirschsaff, Johannesbeersaft, Traubensaft, Tomatensaft, Coca-Cola, Coca-Cola light, Hella gelbe und weiße Brause, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee

Longdrinks: Gordon's Gin / Tonic, Bacardi Carta Blanca Rum / Cola, Jonny Walker Red Label Whisky / Cola, Wodka / Lemon / Red Bull &

### Digestif:

Div. Obstbrände von Morand,

Averna, Jägermeister, Grappa di Chardonnay, Sambucca, Baileys, Helbing Kümmel, Aquavit

**Preis pro Erwachsener Person 60,00 Euro**

### **Für Kinder haben wir spezielle Angebote:**

Kinder bis 6 Jahren essen vom Büffet kostenfrei

Kinder im Alter von 06 – 12 Jahren bezahlen den ½ Preis wenn Sie vom Büffet essen.

Essen die Kinder das Menü in kleiner Portion mit bezahlen Sie ebenso den ½ Preis.

Natürlich bieten wir auch spezielle Kinderessen an, gerade dann wenn es für die Großen ein Menü gibt und es sich um kleinere Kinder handelt.

Hähnchentaler mit Pommes Frites und Gurke € 6,50

Fischfilet oder Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffel-Püree € 7,00

Nudeln mit Butter € 5,00

Nudeln mit Sauce € 6,00

Kinder-Eis Pluto oder Donald Duck € 2,90

Sollten Sie sich für eine Getränkepauschale entschieden haben berechnen wir die Kinder wie folgt:

Bis 6 Jahren kostenfrei

6-12 Jahre € 15,00

12-18 Jahre € 20,00



### ... zu viele Kinder???

Gern bieten wir eine **Kinderbetreuung** während des Essens und auch den gesamten Abend an. Kinderschminken und Tolle Spiele im Garten sind natürlich dabei!

**Kindermädchen / Std € 20,00**

### Was passiert um Mitternacht?

#### ...Hochzeitstorte:

Gern können Sie eine Frucht oder Schokoladentorte in Herzform bei uns bestellen. Diese wird in der Alster Au Patisserie frisch zubereitet und kostet 4,50 Euro pro Person.

Sollten Sie eine mehrstöckige Hochzeitstorte wünschen, sprechen Sie uns gern an, wir geben Ihnen gern den Tipp den Konditor ihres Vertrauens zu finden.

Für eingebrachte Kuchen müssen wir ein Tellergeld von 1,80 Euro pro Gast berechnen.

#### ...Mitternachtsimbiß:

Hamburger Butterkuchen € 2,50

Gulaschsuppe mit Baguette € 5,20

Chili con Carne mit Mais-Chips für € 5,20

Currywurst € 5,50

...und vieles mehr.

### ...wer spielt zum Tanz?

Gern empfehlen wir Ihnen unsere Musiker. Es handelt sich hierbei um ausgesuchte Profis die Ihr Handwerk verstehen und Ihr Fest vervollkommen werden. Da jeder Musiker einen individuellen Stil prägt, bitten wir Sie sich den passenden Tipp für Ihren Anlaß bei uns abzuholen.

Wenn Sie weitere Wünsche nach Unterhaltungskünstlern haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von uns zu empfehlenden Künstlern.

Sollten Sie privat bereits jemanden verpflichtet haben, ist dies selbstverständlich möglich.

#### Discjockeys:

André Trothe, [absolut-music-service.de](http://absolut-music-service.de), (040) 72 91 94 41

Frank Stapelfeld, (040) 605 12 50 oder (0172) 396 52 63

Andre Machon, (0177) 216 50 27

Peter Aurich, (04109) 64 86

#### Comedian und Show:

Spaßkellnerin Nicole Bigot Entertainment, (0172) 423 64 64

#### Bands, Trios und Quartette:

**Elbklang**, Saxophon, Gitarre, Piano, Bass und vielen mehr, Herr M.

Friedrichsen, Tel:040 / 41545693 , [info@elbklang.com](mailto:info@elbklang.com) [www.elbklang.com](http://www.elbklang.com)

**Thorsten-Hansen-Swing-Trio**

(040) 54 27 80 oder (0173) 927 25 38 [www.swing-trio.de](http://www.swing-trio.de)

**Twogether and Sax**, Ines Omenzetter, (040) 279 12 71

**Klassik** (Cellistin mit Begleitung, Gitarre, Geige, Klavier)

Sonja-Lena Schmid (040) 41 17 27 73 oder (0179) 534 57 08



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen der Firma Alster Au GmbH**

Die AGB´s gelten für die Reservierung von Hotelzimmern, sowie für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Hause und Garten.

Eine schriftliche Stornierung eines reservierten Termins für eine Gesellschaft mit mehr als 12 Personen, ist bis zu vier Monate vorher kostenfrei möglich. Andernfalls ergibt sich folgende Staffelung, sofern der Kunde nicht nachweist, dass ein geringerer Schaden oder kein Schaden eingetreten ist.

Bis zu drei Monaten vorher: 20 % der zu erwartenden Umsatzsumme.  
Bis zu acht Wochen vorher 50 % der zu erwartenden Umsatzsumme.  
Bis zu vier Wochen vorher 75 % der zu erwartenden Umsatzsumme.  
Eine Woche vorher 90 % der zu erwartenden Umsatzsumme.  
Am selben Tag 100 % der zu erwartenden Umsatzsumme.

Bei kurzfristigen Buchungen gilt diese Regelung gemäß Absprache.

Im Falle einer Stornierung einer Hotelzimmer Reservierung, weniger als drei Tage vor der geplanten Anreise, stellen wir 80 % des vereinbarten Preises in Rechnung, wenn das Zimmer nicht anderweitig vermietet werden kann.

Nebenleistungen wie Buchungen von Künstlern, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet, soweit sie im Angebot enthalten sind. Der Veranstalter trägt eventuell anfallende GEMA Gebühren.

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der bis zu sieben Tage vorher angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Erscheinen zu einer Veranstaltung weniger Gäste als angemeldet, so erlauben wir uns, den zu erwarteten Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen zu berechnen.

Bei Veranstaltungen, bei denen eine Getränkepauschale vereinbart wurde, gilt diese nach Eintreffen der Gäste 8 Stunden. Andere Vereinbarungen sind ausdrücklich im Veranstaltungsvertrag hinterlegt.

Für den geplanten zeitlichen Ablauf der Veranstaltungen wird keine Garantie gegeben. In Ausnahmefällen können Speisen, die in Veranstaltungsverträgen festgelegt wurden, saisonal angepasst werden.

Für Speisen und Getränke die der Gast/Veranstalter selbst mitbringt, haftet er auch selbst

Werden von den Gästen Speisereste nach einer Feier mit nach Hause genommen, übernimmt die Alster Au GmbH keinerlei Haftung.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch bei langfristigen Bestellungen, die länger als 10 Wochen vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung stattfinden, eine Preiserhöhung bei wesentlicher Änderung der Marktlage vorbehalten.

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse bei Veranstaltungsende oder bei Zahlung per Rechnung sofort nach Erhalt, es sei denn, es liegt eine andere Vereinbarung im Vertrag vor. Werden Gruppen von mehr als 20 Personen angemeldet, ist spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Rechnungsbetrages zu leisten. Es sei denn dies ist anders im Veranstaltungsvertrag vereinbart. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktritt vom Vertrag zu.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

Besteht begründeter Anlaß, dass die Veranstaltung beziehungsweise die Reservierung, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder der unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, oder Insolvenz des Veranstalters, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Gerichts- und Erfüllungsort ist Hamburg.  
Stand Dez 2008