



Liebe Gäste,

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

Herzlich Willkommen in der Alster Au.

Unser Haus ist auf das Ausrichten von Veranstaltungen spezialisiert. 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, damit auch Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Alster Au Team

Veranstaltungskarte Stand 01/2011

Alle bisherigen Preislisten und Veranstaltungskarten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit. Die im Folgenden aufgeführten Preise gelten ab dem 01.01.2011



Hotel

Unser Haus verfügt über 10 Zimmer, welche überwiegend als Doppelzimmer ausgestattet sind.

Zimmer-Preise:

Einzelzimmer inkl. Frühstück zu	€ 75,00/ Nacht.
Doppelzimmer inkl. Frühstück zu	€ 110,00/ Nacht.
Maisonette - Suite inkl. Frühstück zu	€ 160,00/ Nacht.

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

Festlichkeiten

Unsere Räume stehen Ihnen täglich für Festlichkeiten und Tagungen zur Verfügung.

Die **Gaststube** bietet bis zu 120 Gästen Platz. Selbstverständlich ist die Nutzung der dazugehörigen Terrasse.

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

Das **Gartenzimmer** bietet bis zu 65 Gästen an runden Tischen, bei langen Tischen sogar mehr Gästen Platz. Selbstverständlich ist die Nutzung der dazugehörigen Terrasse.

Tagungen

Für Tagungen ist unser Gartenzimmer optimal. Bitte fragen Sie nach unseren Tagungsangeboten.

Für „Jedermann“

haben wir an ausgewählten Terminen geöffnet. Hierzu zählen zum Beispiel die Ostertage, das traditionelle Gänseessen 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 Pumpernickel & 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 Andalus (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 2011

Vorspeisenauswahl:

Drei gebratene 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	5,50
-in der Terrine serviert-	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 2011

Vorspeisenauswahl:

Sommerliche Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratenen Knoblauch-Garnelen	9,50
Mediterraner Kräuter-Salat in Himbeervinaigrette mit Ziegekäse-Crostini	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 mit 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 2011

Vorspeisen:

Endiviensalate in Kartoffel-Trüffeldressing
mit gebratenem Speck 8,50

Hamburger Klassiker...
Matjestatar auf Pumpernickel, Kieler Sprotte, Räucheraal
Stremellachs 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

Tomatensuppe mit Kokos und Koriander 5,20

Geflügelessenz mit Kräuterklößchen 5,60

Zwischengericht:

Warme 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
und Thymian-Jus, Wirsing-Gemüse und Kartoffelgratin 23,00

Wildschweinerücken mit Wacholder-Rahm,
dazu gemischte Pilze, Rosenkohl und Schupfnudeln 22,00

Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Steinpilz-Rahmsauce,
Rübensgemüse und Kartoffelplätzchen 28,00

Filet vom Loup de mer in Weißwein-Sauce,
dazu 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 2011/12

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 frittierter 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 23,000

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle 19,00

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
Wurst-Käse-Salat mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

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

Frisches Schweinemett mit roten Zwiebeln

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, getrockneten Tomaten, Pilzen, Artischockenherzen und Oliven

Kirschtomaten mit Mozzarella in Basilikum-Pesto

Weißer Bohnensalat mit scharfer Spanischer Wurst

Bunte Blattsalate mit Ruccola, 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:

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Conchiglie(kleine Nudeln)

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 International

Cesar Salat mit Cesar Dressing und Crôutons
Zuckerschotensalat mit Krebsfleisch und Macadamianüssen
Gegrillte bunte Paprika und Broccoli in Knoblauchöl mariniert
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern)
Tafelspitzsalat in Schalotten-Rotweinvinaigrette
Poulardenbrust auf fruchtigem Curry-Reissalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico, gebratenen Austernpilzen
und Grana Padano

Warmes:

Thailändische Hühnersuppe mit Kokos, Zitronengras und Koriander
Argentinisches Roastbeef mit Rotweinjus, am Buffet tranchiert
Red Snapper auf Wokgemüse mit Safransauce

Beilagen:

Gebratene Nudeln, Röstkartoffeln, Gemüse der Saison

Dessert:

Mangosalat mit Pistazieneis
Gebackene Banane mit Honig
Creme Catalan
Verschiedene Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben, Grissini, Feigensenf
Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 44,00

Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 46,00

Wildes Büffet

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

Warmes:

Rote-Beete-Suppe mit pochierten Birnenspalten
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Ente am Büffet tranchiert
(Barbarie-Entenbrust oder Bauernente aus dem Ofen, je nach Saison und Absprache)

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:

Bier:		Euro	Gin:		Euro
Radeberger Pils	0,25	2,40	Bombay Sapphiere	2 cl	6,50
Radeberger Pils	0,4	3,50	Gordon's dry Gin	2 cl	5,00
Schöffelhofer Weizen	0,5	4,90			
Jever Alkoholfrei	0,33	3,50			
Brause:			Rum:		
Coca-Cola ^{1,2}	0,3	3,00	Bacardi Carta Blanca	2 cl	4,50
Coca Cola light ^{1,2,4}	0,3	3,00	Havana Club 3 J.	2 cl	4,50
Hella Gelbe Brause ¹	0,3	3,00	Wodka:		
Hella Weiße Brause	0,3	3,00	Moskowskaya	2 cl	4,50
Red Bull	0,25	5,50			
Ginger Ale ¹ /Tonic Water	0,3	3,30			
3/Bitter Lemon ³					
Säfte:			Obstbrände:		
Apfelsaft/Orangensaft	0,3	3,30	Williams-Christ-Birne	2 cl	4,90
Grapefruitsaft/	0,3	3,50	Kirschbrand	2 cl	5,20
Multivitaminsaft	0,3	3,50	Obstler	2cl	4,20
Bananensaft	0,3	3,50			
Orangensaft	1,0	12,00	Calvados Paridoux	2 cl	5,50
Tomaten-, Johannesbeer-	0,3	3,50			
Traubensaft, Kirschnektar					
Mineralwasser:			Kräuter:		
Magnus mit und ohne	0,75	5,20	Averna	2 cl	4,00
Sprudel			Sambucca	2cl	4,00
Heißgetränke:			Fernet Branca	2 cl	4,00
Filterkaffee	1,0	14,50	Ramazotti	2 cl	4,50
Espresso		2,00	Baileys ^{1,2}	2 cl	4,80
Cappuccino		3,00	Pernot ¹	2 cl	4,00
Latte Macchiato,		3,10	Jägermeister	2 cl	4,00
Milchkaffee			Ouzo	2 cl	4,00
Kännchen loser Tee div.		3,20			
Sorten			Korn und Kümmel:		
Kännchen Hag		3,60	Helbing Kümmel	2 cl	3,20
Tasse Kaffee		2,50	Oldesloer Korn	2 cl	3,20
Digestif:			Aquavit:		
Weinbrand:			Aalborg Jubiläum	2 cl	4,00
Carlos I ¹	2 cl	5,00	Linie	2 cl	4,00
Lepanto	2 cl	6,50	Bommerlunder	2 cl	3,50
Hennessy Fine de	2 cl	7,00	Malteser	2 cl	4,00
Cognac					
Rémy Martin VSOP	2 cl	5,60	Aperitif:		
Asbach Uralt	2 cl	3,50	Sandemann Sherry ⁵	5 cl	5,00
Trester:			Martini Bianco ⁵	5 cl	6,00
Grappa di Chardonnay,	2 cl	4,80	Campari ¹	5cl	5,00
Nonino, Barrique					
Whisk(e)y :			Erläuterung der Zusatzstoffe		
J. Walker Red ¹	2 cl	4,50	1 mit Farbstoff	5 mit Sulfiten	
J. Walker Black ¹	2 cl	5,00	2 koffeinhaltig	6 mit Taurin	
Tullamore Dew ¹	2 cl	4,50	3 chininhaltig		
Jim Beam	2 cl	4,50			



Schaumweine:

2009 Riesling, Cremant
Sommerling, trocken
Weingut Winterling, Pfalz
0,75 l Euro 29,00

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

2008 Rosé Cremant,
Pinot Noir
Weingut Winterling, Pfalz
0,75 l Euro 32,00

Prosecco Sacchetto
Veneto
0,75 l Euro 25,00

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

Weinkarte:

Weißweine aus Deutschland

2009/10 **Weißburgunder** QbA, trocken, Weingut Bühler, Pfalz
0,75 l Euro 19,50

2009/10 **Riesling** Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz
1,00 l Euro 22,50

2009/10 **Riesling Hochgewächs**, feinherb
Boppharder Hamm Ohlenberg, Weingut Matthias Müller, Mittelrhein
0,75 l Euro 21,50

2007/08 **Steeger St Jost, Riesling Spätlese**, trocken
Weingut Jochen Ratzenberger, Mittelrhein
0,75 l € 36,00

2009/10 Bacharacher **Grauburgunder** QbA, trocken
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein
0,75 l Euro 24,00

2009/10 **Weißburgunder & Chardonnay** QbA, trocken
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l Euro 22,00

Rotweine aus Deutschland

2009 **Spätburgunder** QbA, trocken
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l Euro 22,50

2009 **Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Dornfelder**
Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz
1,00 l Euro 24,00

2009 **Trollinger mit Lemberger** QbA, trocken,
Weingut Drautz-Able Württemberg
0,75 l Euro 21,00

2008 **Luca 1** unfiltriert, **St. Laurent**, trocken,
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l Euro 26,50

Roséwein

2009 Fleur de Artagnan, Côtes de Gascogne
0,75 l Euro 21,00



Weine aus Österreich

2009 **Zweigelt** Strassnertal QBA trocken, Weingut Johann Topf
Kamptal
0,75 l Euro 24,50

Weine aus Frankreich

Rot:

2009 **Merlot-Cabernet**, Domaine Regismont,
Languedoc Roussillon
0,75 l Euro 22,00

2009/10 Agneau Rouge **Bordeaux** AOC, Baron Philippe de Rothschild
0,75 l € 25,00

2003/4 **Château Cissac** Cru Bourgeois, Haut Medoc, **Bordeaux**
6 l € 365,00

Weiß:

2009 **Chardonnay**, VdP d´Oc, Michel Laroche, Languedoc
0,75 l € 22,00

Weine aus Italien

Weiß:

2009 **Pinot Grigio**, Alto Adige, Alois Lageder, Südtirol
0,75 l Euro 26,50

2009 **Vernaccia di San Gimignano**, Teruzzi & Puthod, Toskana
0,75 l Euro 23,50

Rot:

2009/ 10 Frescaripa **Bardolino Classico** DO, Masi
Sanf´Ambrogio di Valpolicella
0,75 l Euro 24,00

2008/ 09 Chiaramonte, **Nero ´d Avola**, Tenuta Firriato
Sicilia, Italien
0,75 l € 22,50

Wein aus Spanien

Rot:

2004 /5 Baron de Ley, Reserva, **Tempranillo**
Baron de Ley, Rioja DO
0,75 l Euro 26,50

Weine aus Australien

Weiß:

2009 **Sauvignon Blanc-Semillon**, Mad Fish, Amy & Jeff Burch,
Margaret River, Western Australia
0,75 l Euro 26,00

Rot:

2008 **Shiraz**, Mad Fish, Amy & Jeff Burch,
Margaret River, Western Australia
0,75 l Euro 26,00

*Da Wein ein Naturprodukt ist, kann es während der Gültigkeit dieser
Weinkarte zu Jahrgangsänderungen kommen. Wir werden Sie
rechtzeitig darüber informieren.*

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



Nachmittags-Pauschale:

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von drei 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 weiterer angefangener Stunde. Hierbei ist es unerheblich, 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 Cola light
Hella gelbe und weiße Brause

Heißgetränke:

Filterkaffee und Tee

Digestif:

Helbing Kümmel, Oldesloer Korn, Jägermeister, Berendsen Rot

Preis pro erwachsener Person € 40,00

(Wenn Sie in dieser Pauschale eine Erweiterung der Heißgetränke auf Espresso, Cappuccino etc. wünschen, erhöht sich der Preis um € 4,00 p. Person.)

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: Prosecco Sacchetto, Veneto

Weine:

Weißburgunder aus der Pfalz von Weingut Bühler
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 Cola light, Hella gelbe und weiße Brause

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Tee

Digestif: Jubiläums Aquavit, Sambucca, Grappa di Chardonnay,
Obstler, Aversa oder Ramazotti, Williams-Christbirnenbrand

Preis pro erwachsener Person € 50,00



Pauschale Sylt:

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

Weine:

Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toskana
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:

Helbing Kümmel, Jubiläums Aquavit, Sambucca, Grappa di
Chardonnay, Averna, Ramazotti, diverse Obstbrände von
Brennerei Moosbach, Jägermeister, Baileys, u.v.m.

Preis pro Erwachsener Person € 60,00

Für Kinder haben wir spezielle Angebote:

Kinder bis 6 Jahre essen vom Büffet kostenfrei.
Kinder im Alter von 6 –12 Jahren essen vom Büffet zum ½ Preis.
Kinder, die das Menü in kleiner Portion mitessen, bezahlen den ½
Menü-Preis.

Natürlich bieten wir auch spezielle Kinderessen an, wie z.B:

Hähnchentaler mit Pommes Frites und Gurke € 7,00
Fischfilet oder Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffel-Püree € 7,00
Nudeln mit Butter € 6,00
Nudeln mit Sauce € 6,50

Kinder-Eis Pluto oder Donald Duck € 3,50

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

Bis 6 Jahre kostenfrei
6-12 Jahre € 15,00
12-18 Jahre € 20,00



Kindermädchen:

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

Hochzeitstorte:

Gern können Sie eine Frucht oder Schokoladentorte in Herzform bei uns bestellen. Diese wird in der Alster Au Patisserie frisch zubereitet und kostet € 5,00 pro Person.

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

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

Mitternachtsimbiß:

Hamburger Butterkuchen	€ 2,60	
Gulaschsuppe mit Baguette	€ 5,20	
Chili con Carne mit Mais-Chips für	€ 5,20	
Currywurst	€ 5,50	...und vieles mehr.

Discjockeys:

André Trothe, 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

Parken:

Auf unserem Gelände befinden sich ca. 45 Parkplätze, sollten diese nicht ausreichen, kann an der Straße Duvenstedter Triftweg und in den Seitenstraßen geparkt werden.

Das Abstellen von Wohnmobilen oder Caravans über Nacht ist auf unserem Gelände nicht gestattet. Sollte dies dennoch vorkommen, erlauben wir uns, den Preis eines Doppelzimmers zu berechnen.



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