



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 03/2012

Alle bisherigen Preislisten und Veranstaltungskarten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.
Die im Folgenden aufgeführten Preise gelten ab dem 01.03.2012



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 für Sie 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 **Lütte Stube** bietet bis zu 30 Personen Platz.

Das **Gartenzimmer** bietet bis zu 60 Gästen an runden Tischen, bei langen Tischen sogar mehr Gästen Platz. Selbstverständlich nutzen Sie auch die dazugehörige 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 und zu Weihnachten.

Bitte entnehmen Sie die Details unserem jeweiligen Prospekt.



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

Fingerfood:

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 Andalus (aus dem kleinen 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

**Kombinieren Sie gerne individuell das Fingerfood nach Ihren Wünschen.
Wir stehen Ihnen beratend zur Seite.**

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 2012

Vorspeisen

Drei gebratene Jacobsmuscheln auf würzigem Möhren carpaccio, Limonenvinaigrette und Friséesalat	12,50
Junger Spinatsalat mit gebratenen Lammchops dazu Bruschetta mit Oliventapenade	10,80
Salat von grünem und weißem Spargel mit hausgebeiztem Lachs und rosa Pfefferbeeren	9,80

Suppen

Frisches Kräuterbeet-Süppchen mit Roggenbrot-Krusti	6,50
Hochzeitsuppe mit Eierstich und Klößchen -im Teller serviert- -in der Terrine serviert-	6,50 9,00
Spargelcrèmesuppe mit frischem Spargel	6,30

Zwischengerichte

Bärlauchrisotto mit gebackener Garnele und gehobeltem Pecorino	11,50
---	-------

Sorbet

Passionsfrucht-Sorbet mit Moscato aufgefüllt	9,00
--	------

Hauptgänge

Filet vom Bachsaibling auf Fenchel-Tomaten mit neuen Kartoffeln und Rieslingschaum	24,50
Lackierte Maispoularde mit Thymianhonig-Sauce, glasierten Zuckerschoten und Kartoffel- Meerrettichpüree	19,50
Filet von der Ochsenlende mit Spätburgunderjus, knackigem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	29,00
Holsteiner Stangenspargel mit Wiener Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	28,50

Dessert

Passionsfrucht-Süppchen mit Buttermilch-Orangen-Mousse	7,50
Rhabarber-Crumble -frisch aus dem Ofen- mit Joghurt-Eis	7,00
Frischer Erdbeersalat mit Minze und Vanilleeis	6,50



Menüvorschläge - Sommer in Hamburg Juni, Juli, August 2012

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratenen Garnelen und Chilli-Sauce	11,00
Mediterraner Kräuter-Salat in Schalottenvinaigrette mit Ziegenkäse-Crostini	9,50
Salat von frischen Waldpfefflingen mit Salsiccia mit geröstetem Kräuterbrot	11,50

Suppen

Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Büsumer Krabben	7,00
Erbsenschaumsüppchen mit gerösteter Blutwurst	6,50

Zwischengerichte

Gnocchi in Salbeibutter mit südtiroler Schinkenspeck	9,50
--	------

Sorbet

Zitronen-Sorbet mit Moscato aufgefüllt	9,00
--	------

Hauptgänge

Im Ganzen gegrillte Dorade mit Kräutern und Knoblauch mit sommerlichem Gemüse-Cassoulet	25,00
Schweinefilet im Ganzen gebraten, dazu Rahmpfefflinge, Prinzessbohnen und Kartoffel-Rösti	22,00
Saltimbocca a la Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Marsala mit Spinatblättern und mediterranen Ofenkartoffeln	27,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Portweinsauce, grünem Spargel und gratiniertem Kartoffelstampf	24,00

Dessert

Panna Cotta mit Lavendelhonig und frischen Himbeeren	7,50
Schokoküchlein mit Zabaione und Beerenfrüchten	7,50
Eierpfannkuchen mit Blaubeersauce und Vanille-Eis	7,00



Menüvorschläge - Herbstzeit & Erntezeit September, Oktober, November 2012

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Lack
-mit gehobelten Herbsttrüffeln- 11,50
Preis auf Anfrage

Hamburger Spaziergang...
Matjestatar auf Pumpernickel, Kieler Sprotte, Räucheraal,
Stremellachs und Krabbenrührei 13,00

Wasabi-Crêpe mit Fjordlachs und Frischkäse gefüllt
auf Blattsalat in Himbeervinaigrette 9,50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Chilli und Ingwer 6,50

Geflügelessenz mit Kräuterklößchen 7,00

Zwischengerichte

Herbstliches Pilzragout mit fränkischem Semmelknödel
und frischen Kräutern 11,00

Sorbet

Cassis-Sorbet mit Prosecco 9,00

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsenf-Sauce
Wurzelgemüse und Bratkartoffeln 22,50

Rücken gebraten und Bäckchen geschmort vom Holsteiner Kalb
Portweinschalotten, Rübengemüse und Kartoffelgratin 26,00

Wildschweinrücken mit Wacholder-Rahm, Cranberries
Rosenkohl und Spätzle 24,00

Karree vom Deichlamm mit Knoblauch gegrillt, Thymianjus
Peperonata und cremige Polenta 28,00

Dessert

Crème Brûlée mit Beerenkompott 7,50

Grießflammerie mit Marillenröster 6,50

Gratinierter Ziegenkäse
mit Thymianhonig und Birnen-Chutney 8,00



Menüvorschläge - Winterträume Dezember, Januar, Februar 2012

Vorspeisen

Feldsalat mit Tiroler Speck,
Crôutons und Kartoffeltrüffel-Dressing 8,50

Warmer Linsensalat
mit gebratenem Filet vom Wolfsbarsch 11,00

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit schwarzen Nüssen 10,50

Suppen

Petersilienwurzel-Crème mit frittierte Petersilie 6,50

Klare Hamburger Fischsuppe
mit Edelfischen und Noilly-Prat 7,80

Zwischengerichte

Confierte Lachsschnitte auf getrüffeltem Grünkohl 10,00

Sorbet

Blutorangen-Sorbet mit Moscato 9,00

Hauptgänge

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Speck-Traubensauce
Weinkraut und Petersilienkartoffeln 22,50

Brust und Keule
von der Holsteiner Bauernente mit Bratapfel
Rotkohl und Kartoffelknödel 24,00

Geschmortes von der Rehkeule
mit gestovten Schwarzwurzeln, Kartoffelplätzchen
und glasierten Maronen 26,50

Filetsteak mit gestoßenem Pfeffer
Barolojus, Zuckerschoten und gebackenen Kartoffeln 28,00

Dessert

Glühweinbirne mit Rum-Schokosauce und Walnusseis 7,50

Mohn-Marzipanmousse mit Granatapfelsauce 7,00

Stollenparfait mit eingelegten Zwetschgen 7,50



Alles Bio.....oder was?

Carpaccio von der Lachsforelle
Wildkräutersalat
Limonenvinaigrette
€ 16,50



Selleriecrèmesüppchen
mit gerösteter Blutwurst
€ 7,50



Holsteiner Ferkel-Rücken
mit Biersauce, Blumenkohl
und Gratinée von Moorkartoffeln
€ 28,50



Geschichtete Joghurt Crème
mit Himbeeren und Crunch
€ 9,50

Menüpreis € 62,00

In unserem Bio-Menü verarbeiten wir ausschließlich regionale Produkte aus bio-zertifizierten Betrieben.

Unsere Lieferanten hierfür sind unter anderem:

Gut Wulksfelde, Tangstedt
Gut Wulfsdorf, Ahrensburg
Hamfelder Hof, Hamfelde bei Trittau
Obsthof Quast, Altes Land
Biohof Timmermann, Sülldorf



Büffet „Hamburg“

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurkensalat in Rahm mit Dill
Im Ganzen pochiertes Lachs
-angerichtet mit hausgebeiztem Lachs & Räucherlachs-,
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce
Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade
Gegrillte Poulardenbrust auf Kartoffelsellerie-Salat
Kleine hausgemachte Frikadellen
Vesperplatte mit Landwürsten und Holsteiner Schinken

Warmes

Kartoffel-Suppe mit Knoblauch-Krusteln

Krusten-Schweinebraten mit Bratensauce
-am Büffet tranchiert-

Gebratener Zander auf Lauchgemüse mit Rieslingsauce

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln
grüne Bohnen

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne
Mousse von Bitterschokolade
hausgemachte Eistorte

Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben
Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 36,00
Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 38,00

Bitte beachten Sie, dass wir aus küchentechnischen Gründen
unsere Büffets erst ab einer Personenzahl
von 30 Gästen anbieten können



Büffet „Duvenstedt“

Verschieden marinierte Antipasti-Gemüse mit Paprika, Aubergine, Broccoli, getrockneten Tomaten, Pilzen, Artischockenherzen und Oliven
Tomaten mit Mozzarella in Basilikum-Pesto
Bunte Blattsalate mit Rucola, Pinienkernen, Grana Padano und Balsamico
Vitello Tonnato, Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Honig-Melone mit Südtiroler Schinkenspeck
Geräuchertes Forellenfilet und Preiselbeer-Sahne
Klassischer Shrimps-Cocktail

Warmes

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Conchiglie

Scaloppine al Limone

-Schweinefiletsteaks in Limonensauce-mit Broccoli-

Lachsschnitte auf Blattspinat und Safransauce

Beilagen

Mediterrane Ofenkartoffeln, Wildreis

Peperonata-Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Mangosalat und Zitronenmelisse

Klassisches Tiramisu

Zwetschgenröster mit Vanille-Eis

Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben,

Grissini, Feigensenf

Brotauswahl und Butter

Büffetpreis p. Erwachsener Person € 41,00

Gern servieren wir die Suppe vorab am Tisch, Büffetpreis dann € 43,00

Bitte beachten Sie, dass wir aus küchentechnischen Gründen unsere Büffets erst ab einer Personenzahl von 30 Gästen anbieten können



Büffet "Sylt"

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Zuckerschotensalat mit Krebsfleisch und Macadamianüssen
Yellow Fin Thunfisch in Sesam gebraten auf Pak Choi
Tafelspitzsalat in Schalotten-Rotwein-Vinaigrette
Poulardenbrust auf fruchtigem Curry-Reissalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico
und gebratenen Austernpilzen, Grana Padano
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat

Warmes

Saisonales Pilzsuppchen mit Kräuterpfannkuchen

Argentinisches Roastbeef mit Rotweinjus
-am Buffet tranchiert-

Riesengarnelen aus der Pfanne
mit frischem Knoblauch und Kräutern

Beilagen

Kartoffelgratin, Gnocchi in Salbeibutter
Gemüse der Saison, grüner Spargel

Dessert

Kokos-Crème Brûlée
Frischer Obstsalat mit Minze und Joghurteis
Mokkacrème mit karamellisierten Apfelspalten

Verschiedene Landkäse vom Brett mit Tafeltrauben
Grissini, Feigensenf
Brotauswahl und Butter

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

Bitte beachten Sie, dass wir aus küchentechnischen Gründen
unsere Büffets erst ab einer Personenzahl
von 30 Gästen anbieten können



Auszug aus unserem Getränkeangebot:

Bier:		Euro	Gin:		Euro
Radeberger Pils	0,25	2,60	Bombay Saphiere	2 cl	6,50
Radeberger Pils	0,4	3,60	Gordon's dry Gin	2 cl	5,00
Brause:			Bacardi Carta Blanca	2 cl	4,50
Coca-Cola ^{1,2}	0,3	3,00	Havana Club 3 J.	2 cl	4,50
Coca Cola light ^{1,2,4}	0,3	3,00	Wodka:		
Hella Gelbe Brause ¹	0,3	3,00	Moskowskaya	2 cl	4,50
Hella Weiße Brause	0,3	3,00			
Red Bull	0,25	5,50			
Ginger Ale ¹ /Tonic	0,3	3,30			
Water 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	2cl	5,20
Multivitaminsaft	0,3	3,50	Obstler	2cl	4,20
Bananensaft	0,3	3,50			
			Pflaume	2 cl	5,50
Orangensaft	1,0	12,00	Mirabelle	2 cl	5,50
Tomaten-, Johannesbeer- Traubensaft, Kirschnektar	0,3	3,50	Calvados Paridoux	2 cl	5,50
Mineralwasser:			Kräuter:		
Magnus mit und ohne Sprudel	0,75	5,20	Avena	2 cl	4,00
			Sambucca	2 cl	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	4,50
Cappuccino		3,30	Pernod ¹	2 cl	4,50
Latte Macchiato		3,50	Jägermeister	2 cl	4,00
Milchkaffee		3,50	Ouzo	2 cl	4,00
Kännchen loser Tee div. Sorten		3,20	Korn und Kümmel:		
Kännchen Hag		3,60	Helbing Kümmel	2 cl	3,20
Tasse Kaffee		3,00	Oldesloer Korn	2 cl	3,20
Digestif:			Aquavit:		
Weinbrand:			Aalborg Jubiläum	2 cl	4,00
Carlos I ¹	2 cl	5,00	Malfeser	2 cl	4,00
Veterano, Osborne	2 cl	4,80	Aperitif:		
Rémy Martin VSOP	2 cl	5,60	Sandemann Sherry ⁵	5 cl	5,00
Asbach Uralt	2 cl	3,50	Martini Bianco ⁵	5 cl	6,00
Trester:			Campari ¹	5cl	5,00
Grappa di Chardonnay, Nonino, Barrique	2 cl	4,80			
Whisk(e)y :			Erläuterung der Zusatzstoffe		
J. Walker Red ¹	2 cl	4,50	1 mit Farbstoff	5 mit Sulfiten	
Tullamore Dew ¹	2 cl	4,50	2 koffeinhaltig	6 mit Taruin	
Jack Daniels	2 cl	4,50	3 chininhaltig		
Dalwhinnie Single Malt	2 cl	7,50			
Jim Beam	2 cl	4,50			



Schaumweine / Aperitif:

2011 Riesling, Cremant
Sommerling, trocken
Weingut Winterling, Pfalz
0,75 l € 29,00

2011 Rosé Cremant,
Pinot Noir
Weingut Winterling, Pfalz
0,75 l € 32,00

2009 Moscato d' Asti DOCG
G.D.Vajra
Pimont, Italien
0,75 l € 26,00

Prosecco Sacchetto
Veneto
0,75 l € 25,00

Hausgemachte Minzlimonade
mit Soda aufgefüllt
0,25 l € 4,90

Mai-Bowle
Waldmeister mit Prosecco und
Beeren 0,2 Glas € 6,00

Champagne Laurent Perrier
Brut, Reims
0,75 l € 62,00

Weinkarte:

Weißweine aus Deutschland

2010 Weißburgunder QbA, trocken, Weingut Bühler, Pfalz
0,75 l € 20,50

2010 Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz
1,00 l € 22,50

2010 Riesling Hochgewächs, feinherb
Boppharder Hamm Ohlenberg, Weingut Matthias Müller, Mittelrhein
0,75 l € 22,50

2010 Chardonnay Qualitätswein, trocken
Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Nahe
0,75 l € 23,00

2010 Bacharacher Grauburgunder QbA, trocken
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein
0,75 l € 24,50

2011 Weißburgunder & Chardonnay QbA, trocken
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l € 22,50

Rotweine aus Deutschland

2009 Spätburgunder QbA, trocken
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l € 23,50

2010 Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Dornfelder
Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz
1,00 l € 24,50

2010 Trollinger mit Lemberger QbA, trocken,
Weingut Drautz-Able Württemberg
0,75 l € 21,50

2009 Luca 1 unfiltriert, St. Laurent, trocken,
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
0,75 l € 26,50



Roséwein

2010 Rosé –Spätburgunder&Schwarzriesling- Qualitätswein, trocken
Weingut Winterling, Pfalz
0,75 l € 21,50

Weine aus Österreich

Weiß:

2010 Gobelsburger Lsterrassen, Grüner Veltliner trocken,
Kamptal DAC, Weingut Gobelsburg
0,75 l € 24,00

Rot:

2009 Zweigelt Strassnertal QbA trocken, Weingut Johann Topf
Kamptal
0,75 l € 25,00

Weine aus Frankreich

Weiß:

2009 Sancerre, Appellation Sancerre Contrle,
Domaine Gerard Millet, Loire
0,75 l € 36,00

Rot:

2009 Merlot-Cabernet, Domaine Regismont,
Languedoc Roussillon
0,75 l € 23,00

2010 Agneau Rouge Bordeaux AOC, Baron Philippe de Rothschild
0,75 l € 26,00

2003/4 Chteau Cissac Cru Bourgeois, Haut Medoc, Bordeaux
6 l € 365,00

Weine aus Italien

Weiß:

2010 Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toskana
0,75 l € 24,00

Rot:

2010 Frescaripa Bardolino Classico DO, Masi
Sant´Ambrogio di Valpolicella
0,75 l € 25,00

2009 Chiramonte, Nero ´d Avola, Tenuta Firriato
Sicilia, Italien
0,75 l € 24,50

Wein aus Spanien

Rot:

2006 Baron de Ley, Reserva, Tempranillo
Baron de Ley, Rioja DO
0,75 l € 26,50

Weine aus Australien

Rot:

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

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



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, Berentzen 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
Merlot-Cabernet, Domaine Regismont,
Languedoc Roussillon

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, Averna oder Ramazotti, Williams-Christbirnenbrand

Preis pro erwachsener Person € 50,00



Longdrink-Baustein:

Wählen Sie diesen Baustein aus, um Ihre Getränkepauschale zu erweitern und Ihren Gästen mehr zu bieten zu können.

Wir servieren Ihnen zwei Longdrinks Ihrer Wahl...wie z.B. Vodka-Lemon, Havanna Club-Cola, Whisky-Cola, Cola- Rum, Gin-Tonic

Preis pro Person € 5,50

(Bei Longdrinkwünschen mit Red Bull erlauben wir uns einen Aufschlag von € 2,00 zu berechnen)

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 Rosé 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, Aversa, Ramazotti, diverse Obstbrände von Brennerei Moosbach, Jägermeister, Baileys, u.v.m.

Preis pro Erwachsener Person € 60,00

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



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

Hochzeitstorte:

Gern können Sie eine Frucht oder Schokoladentorte in Herzform bei uns bestellen. Diese wird in der Alster Au Patisserie frisch zubereitet und kostet ab € 5,50 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 € 2,00 pro Gast berechnen.

Mitternachtsimbiß:

Hamburger Butterkuchen	€ 3,00	
Gulaschsuppe mit Baguette	€ 6,00	
Chili con Carne mit Mais-Chips	€ 6,00	
Currywurst mit Baguette	€ 6,50	...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
Jörg Kobelt (040) 28793970 / (0176) 48292909
Andre Machon, (0177) 216 50 27
Peter Aurich, (04109) 64 86

Zauberer:

Jörg Borrmann (040) 20975555 oder (0171) 8593686

**Zusätzliche Ausstattungs-Möglichkeiten:**

- Stuhlhusen für jeden Stuhl in der Gaststube € 15,-
(Bereitstellung, Reinigung)
- Für die Stühle bei der Trauung, je ein kleines Herz in grün und rosé € 20,-
- für den Altar, ein großer sommerlicher Strauß Blumen € 60,-
- Bierbank mit Husse in weiß € 27,-
- Holzklappstühle ab € 5,80
(zuzüglich Transport durch Spedition, Aufbau, Abbau, pauschal € 100,-
- Roter Teppich (Rollbreite 2m, Länge 24m) € 95,-

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. € 23,00

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