



Süßwasser
Restaurant & Café

Ihre Hochzeitsfeier im Restaurant Süßwasser

Hochzeitsbuffets



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Hochzeitsbuffets für eine unvergessliche Hochzeitsfeier am Elbstrand zu präsentieren.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste an Ihrem schönsten Tag bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Team vom Süßwasser

Restaurant Süßwasser
Övelgönne 18
22605 Hamburg

Fon 040 - 88 01 242
Fax 040 - 85 19 7428
info@suesswasser-hamburg.de
www.suesswasser-hamburg.de

Für Ihre Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Die zeitliche Abfolge soll Ihnen als Anregung für einen möglichen Ablauf dienen, Ihre individuellen Wünsche erfüllen wir gern.

Ablaufplan

18.00 - 19.00 Uhr Empfang auf unserer Terrasse mit Elbblick

19.00 - 22.30 Uhr Buffet nach Auswahl

22.30 - 00.00 Uhr ggf. Hochzeitstorte

24.00 Uhr ggf. Mitternachtssnack

ab 23.00 Uhr Feier & Tanz / Ausklang



Empfang

Aperitif

Prosecco mit Holunderblütensirup

Fingerfood - bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten (wir kalkulieren mit vier Teilen pro Gast)

Fisch

Chili-Garnelen

Räuchlachspraline

Cocktail von Garnele und Avocado

Kartoffelrösti mit Lachs und Sahnemeerrettich

Spinat-Lachsstrudel

Garnelensticks mit Curry

Mini Wrap mit Thunfischcreme und Rucola

Fleisch

Cristini mit Schinken

Satey Spieße mit Erdnusssauce

Roastbeefröllchen mit Gurke

Vitello Tonato Röllchen

Lollipop vom Lamm im Kokosmantel

Vegetarisch

Broccoli-Käse Nuggets

Tomate-Mozzarella Spieße

Mini Quiche

Schwarz-Grüner-Oliven Spieß

Frühlingsröllchen

Tofu mit Pesto von Gegrilltem Gemüse

Fetakäse im Zucciniröllchen

Frische Gemüsesticks mit Dip



Buffet 01

servierte Suppe

Hochzeitsuppe mit Gemüseperlen und Eierstich

Kalte Speisen

Salatvariation mit gerösteten Kernen und Caesar Dressing

Kräuteroliven

Eingelegte Paprika in Olivenöl und Knoblauch

Vitello Tonnato

Räuchfischvariation mit Trüffelmayonnaise

Tomaten-Feta-Minzsalat mit roten Zwiebeln

Shrimps-Radieschen-Cocktail

Brot-und Brötchenvariationen mit Kräuterbutter

Warme Speisen

Zanderfilet auf grünem Spargelragout in Kokos-Chili-Sauce

oder

Filet vom Steinbeißer auf Belugalinsengemüse mit Balsamicosauce

Tranchen vom Entrecôte in Portwein-Schalotten-Jus

oder

Perlhuhn „Supreme“ auf Ratatouille

Gemüsevariation mit Sauce Bernaise

Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln und Basmatireis mit Butterflocken

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze mit Eierlikör

Crème Caramel

Zitronentarte mit Vanillesauce



Buffet 02

Warme Speisen vom Holzkohlegrill

Entrecôte mit frischen Kräutern mariniert

Duroschweinelachse mit edlem Fettrand

Geflügel- und Schweinebratwürste

Gegrillter Maiskolben

Zucchini, mariniert mit Knoblauch und Thymian mariniert

Chilihähnchen

Lachsfilet, in Folie gegart, mit Kräuterbutter

Kalte Speisen

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Rucola

Caesar Salat mit Avocado, im Gläschen angerichtet

Nudelsalat mit grünem Spargel, Tomaten, Roten Zwiebeln und Peperoni

Tomatensalat *Süßwasser Art*

Eingelegte Paprika mit Rosmarin und Knoblauch

Dessert

Panna Cotta mit frischer Erdbeersauce

Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelmousse

Hausgemachter Obstsalat



Buffet 03

Servierte Suppe:

Gelbes Paprika-Rahmsüppchen (Sojarahm) mit Basilikum-Popcorn *

Kalte Speisen

Antipasti

- Champignons in Balsamiko-Knoblauch-Marinade *
- Eingelegte, gegrillte Aubergine *
- Bunte Oliven mit Rosmarin und Zitrone *
- Artischocken mit Basilikumöl und geröstetem Sesam *

Möhrensalat „koreanischer Art“ mit Chili, Koriander, Ingwer und Sake *

Grünes Salatbuffet mit Babyleafsalat, gerösteten Kernen, Schnittlauch, Cherrytomaten, Radieschen und Orangen-Kräuter-Dressing *

Spargel-Traubensalat mit Roten Zwiebeln und Chilidressing *

Tomaten-Orangensalat mit geräucherten Tofuwürfeln und Petersilien-Mandel-Gremolata *

Warme Speisen

Pikantes Gemüse-Curry mit gelbem Curry, Kokosmilch und Basmatireis *

Gefüllte Pasta (vegetarisch) mit Oliven, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto

Vegane Pasta mit getrockneten Tomaten, Sojabohnen und Fenchel *

Tofugeschnetzelttes mit Pilzen in Pfefferrahmsauce (Sojarahm) *

Gebratene Drillinge in der Schale mit Rosmarin *

Dessert

Apfel-Nusskuchen *

Chia-Vanillepudding mit Sojajoghurt und Mispelkompott *

Kokosmilcheis mit Walnusskrokant



Süßwasser
Restaurant & Café

Getränke

Empfangsgetränk

Weißwein und Rotwein nach vorheriger Auswahl

Carlsberg und Duckstein vom Fass

Erdinger, Erdinger Alkoholfrei und Holsten Alkoholfrei

Secco „Pompette“ - Matthias Gaul, Pfalz

St. Michelis Mineralwasser

Fruchtsäfte von Granini

Cola, Fanta, Sprite

Kaffee-und Teespezialitäten

optional: Mitternachtssnack vom Buffet - bitte wählen Sie Ihren Favoriten

Currywurst mit Pommes Frites

Rindergulaschsuppe

Chilli Con Carne mit Brotvariationen

Preis pro Person: EUR 6,50

Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	maximal 50 Personen bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	bar oder per EC-Karte am Tag der Feier bzw. am Folgetag; (bei Zahlung mit Kreditkarte erheben wir drei Prozent Gebührenaufschlag)
Räumlichkeiten	das gesamte Restaurant steht Ihnen exklusiv zur Verfügung
Kinder	Kinder berechnen wir folgendermaßen: 0-3 Jahre: ohne Berechnung 4-12 Jahre: 40% des regulären Preises
Allgemein	bitte beachten Sie, dass wir ausschliesslich mit unserem DJ zusammenarbeiten; bei Fragen dazu sprechen Sie uns gern an für einen reibungslosen Ablauf der Feier, bitten wir die Zeremonienmeister, sich möglichst vor der Hochzeit mit uns in Verbindung zu setzen dezenete Blumendekoration und Menükarten sind im Preis inbegriffen die angebotenen Getränkepauschalen gelten für die Dauer von acht Stunden; sollten Sie länger als acht Stunden in unserem Hause feiern, berechnen wir pauschal EUR 300,- für jede weitere angefangene Stunde aus Rücksicht auf die Nachbarn müssen die Türen und Fenster ab 24.00 Uhr geschlossen gehalten werden (bitte beachten Sie, dass die Feier mit Musik und Tanz ausschliesslich in der Kajüte stattfinden kann) unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir angekündigte und eventuell nicht erschienene Gäste berechnen müssen mit Erscheinen diese Hochzeitspaketes „Buffet“ sind alle bisherigen ungültig

Preis pro Person

EUR 120,-

Im Preis inbegriffen sind der Empfang, das Buffet, angegebene Getränke, die Blumendekoration, die Menükarten sowie die Mehrwertsteuer.

DJ - pauschal

EUR 600,- mit „Zufriedenheitsgarantie“ :-)

Im Preis inbegriffen ist das Vorgespräch, die Beratung, sämtliches Equipment, Lichteffekte, Auflegen „open end“ sowie die Mehrwertsteuer.

Mindestumsatz

EUR 5.900,- (bei Exklusivität)

Sollte der angegebene Mindestumsatz nicht erreicht werden, erlauben wir uns, die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen. Verlängerungsstunden sowie das Honorar für den DJ werden beim Mindestumsatz nicht berücksichtigt.