



Süßwasser
Restaurant & Café

Ihre Hochzeitsfeier im Restaurant Süßwasser

Hochzeitsmenüs



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Hochzeitsmenüs 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	Menü 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)
Optional pro Person EUR 14.50*

Fisch

- Chili-Garnelen
- Räuchlachs-Pralinen
- Cocktail von Garnele und Avocado
- Kartoffelrösti mit Lachs und Sahnemeerrettich Spinat-Lachsstrudel
- Garnelensticks mit Curry
- Mini Wrap mit Thunfischcreme und Rucola

Beisch

- Cristini mit Schinken
- SateySpieße mit Erdnusssauce
- Roastbeefröllchen mit Gurke
- Vitello TonatoRöllchen
- 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

Menü 01

Vorspeise

Babyleafsalat mit Ziegenkäse und Pfeffer-Erdbeeren

Zwischengang

Gebratenes Filet vom Seeteufel auf gerüffeltem Linsengemüse und Krustentierrahm

Hauptgang

Medaillons vom Rinderfilet an grünem Spargel mit Pfeffer-Hollandaise und Kartoffel-Kräuter-Püree

Dessert

Panna Cotta mit Schoko-Cognac-kuchen und Erdbeermark



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 02

Vorspeise

Babyleafsalat mit Büffelmozzarella, grünen Oliven, Gemüsepesto und Caesar Dressing

Zwischengang

Tomaten-Orangen-Carpaccio mit gebratenem Zanderfilet

Hauptgang

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Kohlrabi in Trüffel-Rahm, Baby-Möhren und Polentaschnitte

Dessert

Schoko-Malheur mit Mangopüree und Joghurteis



Süßwasser
Restaurant & Café

Menü 08

Vorspeise

Würziges Paprika-Kokossüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

Zwischengang

Ziegenkäsestrudel mit Tomaten-Vinaigrette und Babyleafsalat

Hauptgang

Tranchen vom Kalbsrücken mit Kaiserschoten, Trüffel-Jus und cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree

Dessert

Crème Brûlée, Zitronentarte und Schokoladen-Cookie-Eis

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 8,50



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	der Innenbereich, die Restaurantterrasse und/oder die Kajüte stehen Ihnen zur Verfügung (genaue Aufteilung und Exklusivität nach Absprache)
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 gerne 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 Gin-Tonic, Rum-Cola, Wodka-Lemon bieten wir Ihnen als Pauschale für EUR 20,- p.P. 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 Uhr geschlossen gehalten werden (bitte beachten Sie, dass die Feier mit Musik und Tanz ausschliesslich in der Kajüte stattfinden kann) Bitte beachten Sie des Weiteren, dass es ohne vorherige Rücksprache mit uns nicht gestattet ist, Feuerwerkskörper, Konfetti, Konfettikanonen, gefüllte Luftballons etc. zu Ihren Feierlichkeiten mitzubringen. – Wir möchten Sie freundlichst darauf hinweisen, dass entsprechende Reinigungskosten an Sie weiter berechnet werden 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 dieses Hochzeitspaketes „Menü“ sind alle bisherigen ungültig

Preis pro Person	<p>EUR 130,-</p> <p>EUR 120,- als Drei-Gang-Menü ohne Zwischengang</p> <p>Im Preis inbegriffen sind der Empfang, das Menü, angegebene Getränke, die Blumendekoration, die Menükarten sowie die Mehrwertsteuer.</p>
DJ - pauschal	<p>EUR 600,- mit „Zufriedenheitsgarantie“:-)</p> <p>Im Preis inbegriffen ist das Vorgespräch, die Beratung, sämtliches Equipment, Lichteffekte, Auflegen „open end“ sowie die Mehrwertsteuer.</p>
Mindestumsatz	<p>EUR 5.900,- (bei Exklusivität)</p> <p>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.</p>