

Drinks & Bar

Eine komplette Getränkepauschale mit korrespondierenden Weinen, Ratsherrn Pils, Schneider Weiße, Jever fun und vier Longdrink-Sorten Ihrer Wahl (wie z.B. Gin Tonic, Aperol Spritz, Cuba Libre, Wodka Lemon) kostet nur 48 Euro/Person, ohne Longdrinks 38 Euro/Person.

Wir schenken nur prämierte Weine vom Weingut St. Antoine im Minervois aus und bieten eine breite Range von bekannten Markenspirituosen wie Havanna Club, Tanqueray Gin, Wodka Absolut oder Aperol.

Snacks, Kaffee & Kuchen

Als Mitternachtssnack bieten wir eine fein gewürzte Currywurst "Hamburg" an für 5,90 Euro pro Person, ein Empfang mit Sekt oder Rhabarber-Cocktail kostet 5,90 Euro/Person inkl. Blätterteigstangen. Ein zusätzliches Kuchenbüffet mit Donuts, Butterkuchen und Brownies kostet 5,90 Euro. Das französische Café Parici in Hamburg liefert auf Wunsch eine Festtagstorte für 4,90 pro Person.

DJ, Light & Sound

Für unseren Top-DJ mit kompletter Light & Sound-Anlage sowie allen Transporten, Anschlüssen berechnen wir 1100 Euro.

Miete Location

Die Miete der Location für 28 Euro zzgl. MwSt. pro Gast beinhaltet das komplette Erdgeschoss mit 440 qm, der Küche, einer Bar sowie der Außenterrasse am Wasser.

Eine komplette Möblierung mit Aufbau und Abbau sowie Reinigung und professionellem Sanitärservice gehört auch dazu. Eingeschlossen ist weiter eine Grunddekoration, Beleuchtung, Tischwäsche und 10 Parkplätze sowie Personal.

Freie Trauung

Eine freie Trauung mit Bühne und Bestuhlung im Konzertsaal 1. Stock kostet 750 Euro mit Bühne, Bestuhlung, Aufbau/Abbau, ein exzellenter Trauredner 950 Euro, ein anschließendes Kaffeetrinken mit Kuchen und Sekt 9,80 Euro/Person. Die Miete eines Original Bechstein-Flügels kostet 590 Euro.

Firmenveranstaltungen

Für Firmenfeiern, Messen, Events & Incentives erstellen wir maßgeschneiderte Angebote, auf Wunsch all-inclusive.

Alle genannten Preise für Location und Catering verstehen sich zzgl. MwSt. und gelten von 17.00-2.00 Uhr, eine Verlängerungsstunde kostet vor oder nach der Kernzeit 350 Euro inkl. Getränke.



Speicher am Kaufhauskanal

ist vielfältig – wir warten auf Ihre

Wünsche und Ideen!







ab 49,- €/p.P.

Genießen Sie Fischspezialitäten vom Hamburger Fischmarkt, Wurstund Schinkendelikatessen aus der Heide, ein buntes Salatpanorama frisch vom Wochenmarkt, feinen Burgunderbraten mit Rotweinsauce, bunte Marktgemüse der Saison und Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Büffet "Mediterran"

ab 49,- €/p.P.

Eine Auswahl von Antipasti der italienischen Küche wie Parmaschinken an Melone, Salamispezialitäten, Mozzarella Caprese, verschiedene Oliven und marinierte Gemüse bis zu Rucola mit Shrimps; als Hauptgang empfehlen wir zarte Ochsenschulter in Barolo geschmort oder Schweinefilet in Steinpilzrahm und Kräuterlachs "Provence". Rosmarinkartoffeln, bunter Duftreis, Ratatouille: als Dessert Kompott von Roten Waldfrüchten und italienischer Schokoladenkuchen















Büffet "Barbecue"

ab 49,- €/p.P.

Wir grillen für Sie am Speicher argentinische Rindersteaks, Schmetterlingssteaks, Hühnchenfilet. Backkartoffeln, ein üppiges Salatpanorama der Saison sowie Shrimpsspieße und Lachskoteletts sind auch dabei. Für eine reiche Auswahl an veganem Grillgemüse ist ebenfalls gesorgt. Gern erfüllen wir Ihre Sonderwünsche.

Wok & Sushi-Büffet

ab 49,- €/p.P.

Erleben Sie von unserem Sushi-Meister live zubereitete, feine Sushi-Spezialitäten mit Maki und Nigiri und exotischen Rolls, außerdem frisch aus dem Wok Nudel- und Reisspezialitäten mit Ente, Rind, Hühnchen, Tofu-Thai-Curry und Meeresfrüchten, dazu exotische Desserts mit frischen Früchten

Französisches Büffet "Bourgogne"

ab 54,- €/p.P.

Sie bekommen eine Vorspeisen-Auswahl mit Quiches. Tartes und Salatzubereitungen und Elsässischen Blätterteig-Pastetchen, als Hauptgang ein Bœuf Bourguignon nach original französischem Rezept mit Kartoffelgratin und Saisongemüse, ein Degustations-Dessert von der Patissière







Exklusives Hamburger "Divertimento-Büffet" by Michael Wrede

ab 59,- €/p.P.

Zubereitet und präsentiert vom bekannten Showkoch Michael Wrede mit ausgesuchten Zutaten aus heimischer Bio-Produktion, die Einzelheiten werden persönlich mit dem Brautpaar abgestimmt.

Spanferkel-Büffet

ab 44,- €/p.P.

Ganze Spanferkel-Keulen mit passenden Beilagen wie Marktsalaten und Kartoffelgratin, Dessert, Geschirr, Besteck und Service

Adventliches "Thanksgiving-Truthahn-Büffet"

ab € 49,- €/p.P.

In der Weihnachtszeit servieren wir ein Original Amerikanisches Truthahn-Büffet mit den klassischen Beilagen wie Cesar's Salad, dazu herzhafte Süßkartoffeln, lockere Mashed Potatoes und saftiges Kürbisgemüse. Als Dessert präsentieren wir Original New York Double Chocolate Brownies

Gern bauen wir auch Ihre Ideen ein. Die vorgeschlagenen Büffets erstellen wir gemeinsam mit unseren ausgewählten Catering-Vertragspartnern. Das Speicherteam berät Sie gern.



SPEICIER AM KAUFHAUSKANAL

Harburg Events

Dorothee Brinker

Brinkermedia

Henry C. Brinker

Blohmstraße 22 21079 Hamburg

T: 0160 - 585 38 53

hcb@speicher-am-kaufhauskanal.de www.speicher-am-kaufhauskanal.de



Speicher am Kaufhauskanal