

Marschländer
Elbloung



611,6 km

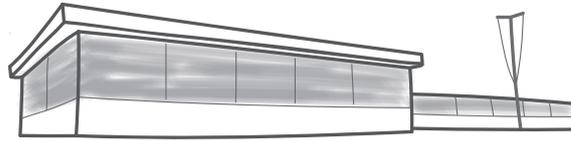
Lifestyle Store Restaurant

Hochzeitsbankettmappe





Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Liebes Hochzeitspaar,

wir möchten Sie herzlich willkommen heißen in unserer wunderschönen Marschländer Elblounge. Auf den folgenden Seiten haben wir unserer beliebten Menüfolgen und Buffets zusammengefasst.

Die Preise in folgenden Angeboten beinhalten Arrangements für 8 Stunden. Darin ist immer eine Getränke-Basispauschale mit allen Softgetränken, Säften, Dithmarscher Fassbier, Hefeweizen, Prosecco Hausmarke, Hausweine, sowie Kaffee, Tee und heiße Schokolade enthalten.

Weitere Leistungen sind:

- Erweiterte Getränkepauschalen
- erweiterte Serviceleistungen
- umfangreiche Beratung
- Location auch zur Alleinnutzung möglich
- Freie Trauung auf der Terrasse

Verändern Sie alles frei nach Ihren Vorlieben und Wünschen, es sind Vorschläge unsererseits, die Sie gerne anpassen können.

Bei Fragen stehen wir Ihnen stets zur Verfügung.

Ihre Katja & Arne Meyer

Unsere Angebote im Überblick

Der Empfang	5
Suppen	6
Zwischengerichte & Extras	7
Hochzeitsmenüs	8
Hochzeitsbuffets	10
Hochzeitstorten	14
Getränkepauschalen	16
Verschiedenes	17
Das kleingedruckte	18

PANORAMADECK

2022 ist unser neues Panoramadeck auf der Marschländer Elblounge fertig geworden. Die exklusive Räumlichkeit* eignet sich perfekt für Feiern im kleinen Rahmen mit bis zu 50 Personen.

In privater Atmosphäre und mit dem wunderschönem Ausblick auf die Elbe wird hier jede Feier zu einem Erlebnis an das Sie sich noch lange erinnern werden.

Wir bieten Ihnen hier alle Menüs und Buffets aus unserer Bankett- und Hochzeitsmappe an. Exklusiv im Panoramadeck haben Sie und Ihre Gäste zudem die Möglichkeit verschiedenste Cocktails zu genießen (siehe Getränkepauschalen).



*Raummiete: 500€ ab 20 Personen



Highlights:

- Panoramaausblick auf die Elbe
- Klimatisierung
- Modernste LED-Lichttechnik
- Cocktailmaschine
- Barrierefreier Zugang mit Fahrstuhl

Marschländer
Elblounge



Lifestyle Store Restaurant

Der Empfang

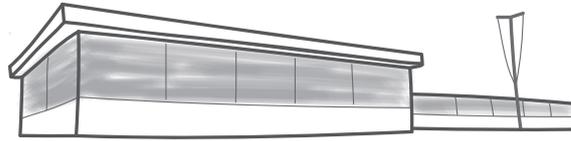
Zu Beginn jeder Feierlichkeit steht der Empfang Ihrer Gäste.
Hier gibt es, neben dem servieren der unten aufgeführten Getränke, auch die Möglichkeit mit Kaffee und Kuchen zu beginnen oder kleine Leckereien anzubieten.

Zur Begrüßung, sowie für den ganzen Abend reichen wir folgende Auswahl

Sekt (0,1l)	in der Basis-Pauschale enthalten
hausgemachter fruchtiger Cocktail mit oder ohne Alkohol (0,1l)	+ 5,00 € je Person
Aperol Spritz und Hugo (0,2l)	+ 6,50 € je Person
Lillet Berry	+ 6,50 € je Person
Champagner	+75,00 € je Flasche
oder das beliebteste Getränk in Ihrem Freundeskreis	je nach Absprache

Notizen





Hochzeitsmenüs

Während ein Buffet einen lockereren Ablauf vorgibt, liegt der Vorteil einer Menüfolge darin, dass Sie während des gesamten Essens die Kontrolle über den Ablauf behalten. Dies könnten zum Beispiel geplante Reden oder Showeinlagen zwischen den einzelnen Gängen sein.

Gerne erweitern wir die Menüfolge um weitere Gänge entsprechend Ihren Wünschen und Vorlieben. Oder Sie bieten Ihren Gästen zu einem bestimmten Moment oder einer besonderen Uhrzeit eine kleine Abwechslung in Form eines zusätzlichen Buffets an. Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt.

Klassisch, mit Hochzeitssuppe oder mal anders?

Die klassische Hochzeitssuppe wird sehr geschätzt, doch bieten wir Ihnen auch gerne kreative Alternativen an.

Suppen, enthalten in der Basispauschale

Vierländer Hochzeitssuppe
mit feiner Gemüse- und Fleischeinlage

*

Vierländer Krebssuppe
mit Klößen, Erbsen und Spargelstücken

*

Hühnerkraftbrühe mit Kräutercélestine

*

Fruchtige, leicht scharfe Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen und Fleischklößen

Suppen mit Aufpreis

Gelbe Linsen-Kokoscremesuppe zzgl. 3,50 €

*

Tomatenconsomé
mit hausgemachtem Frischkäse Ravioli zzgl. 3,50 €

*

Pfeffer-Feigen-Ananas Suppe
mit Sahnehäubchen zzgl. 2,50 €

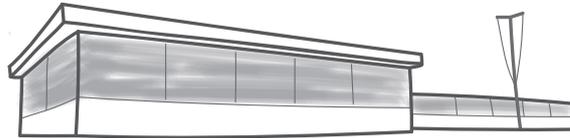
*

Provenzalische Bouillabaisse zzgl. 4,00 €

Weitere Suppen auf Anfrage.

**Wenn Sie eine kalte Vorspeise anstelle einer Suppe
bevorzugen, berechnen wir einen Aufpreis
je Person ab 6,00 €**

Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Sonstige Speisen

Cocktailhäppchen

je Stück 3,60 €

Currywurst im Weckglas

pro Person 6,00 €

Kuchenpauschale

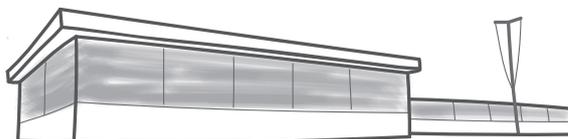
mit frischem hausgemachter Butter- und/oder fruchtigen Streuselkuchen inkl. geschlagener Sahne

pro Person 8,50 €

Notizen



Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Hochzeit Menü „Nr. 1“

Begrüßungsgetränk

Sekt und Orangensaft

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet,
Maispoulardenbrust,
Gemüseauswahl,
Sauce Hollandaise, goldgelbe Macaire Kartoffeln,
Kroketten und provenzalische Soße

*

Dessert

Vanilleparfait, kleines Schokoladenküchlein
und Beerenobst

Pauschalpreis pro Person inkl. Basis-Getränkepauschale
128,50 €

Hochzeit Menü „Nr. 2“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Sous Vide gegarte Tranchen von der Rinderkugel,
mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde,
mediterranes Ratatouille Gemüse sowie Pfannengemüse dazu
Kroketten, Kartoffelgratin und Thymianjus

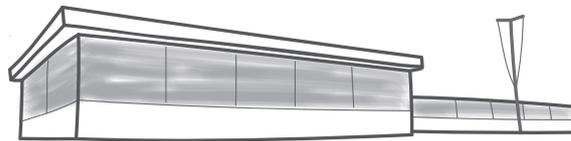
*

Dessert

Himbeerparfait im Biskuitmantel an einer Traubenzabaione

Pauschalpreis pro Person inklusive. Basis-Getränkepauschale
129,50 €

Notizen



Hochzeit Menü „Nr. 3“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet,
Maispouardenbrust,
Tranchen vom argentinischen Rumpsteak
auf gebraten Pilzen der Saison
mit Bohnenbündchen und Fingermöhrrchen,
Pfannengemüse, Schalottensoße,
Kartoffelgratin und Krokette

*

Dessert

Vier kleine Leckereien aus unserer Patisserie

Pauschalpreis pro Person inkl. Basis-Getränkepauschale
143,00 €

Hochzeit Menü „Nr. 4“

Begrüßungsgetränk

Lillet Berry

*

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Zwischengang

Feldsalat mit confierten Aprikosen, gratinierter
Ziegenkäse, geröstete Walnüsse,
Himbeer-Vinaigrette und offenfrisches Baguette

*

Hauptgang

Rosa Gebratene Rinderfilet
Zarter Kalbsrücken
Frische gebratene Champignons
Marschländer Gemüse,
sautierte Kirschtomaten, Sauce Bernaise,
Savoyard Kartoffeln und Kartoffelgratin

*

Dessert

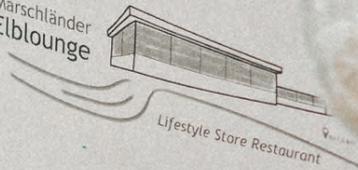
zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
mit Himbeersorbet, Sahne und Fruchtdecoration

Pauschalpreis pro Person inklusive Basis-Getränkepauschale
158,00 €

Notizen



Marschländer
Elblounge



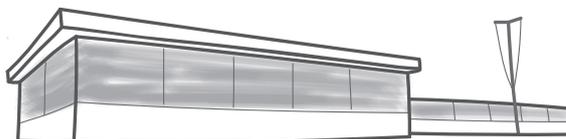
Lifestyle Store Restaurant

Hochzeit von
Janina und Marco
am
12. Oktober 2018



Am Tisch serviert
Vierländer Hochzeitssuppe
warmer Buffet
Kaffeeplätzchen
Kaffee
Kuchen





Hochzeit Buffet „Nr. 1“

Begrüßungsgetränk

Sekt und Orangensaft

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust
in einer Madeirasauce

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Lachs im Pfeffer-Kräuter-Mantel
mit einer Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Kartoffellgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten

Gegrillte Zucchini

Geschmorte Paprika

Überbackene Auberginen

Gedünstete Champignons

Mit Aprikosen confierte Karotten

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte

Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Geräucherter Norwegischer Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce
mit Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl

Cesar Salad mit Hähnchenstreifen
Frische Auswahl an Blattsalaten und French Dressing
Rucola mit frischem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen,

Tomate-Mozzarella-Kugeln
mit hausgemachten Basilikum Pesto

Käseauswahl mit Feigensenf

ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

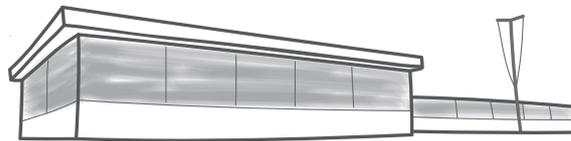
In Weckgläsern angerichtet:

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Tiramisu

Pauschalpreis pro Person inklusive Basis-Getränkepauschale
129,00 €

Notizen



Hochzeit Buffet „Nr. 2“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel
am Buffet aufgeschnitten

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

sowie feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

dazu Vierländer Marktgemüse,
Butter und Sauce Hollandaise,
Kartoffel-Lauch-Gratin, geröstete Rosmarinkartoffeln
und Kroketten

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten

Gegrillte Zucchini
Geschmorte Paprika
Überbackene Auberginen
Gedünstete Champignons
Mit Aprikosen confierte Karotten

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte

auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelefilets

Hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Soße auf
Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl

Ceasar Salad mit Hähnchenstreifen

Frische Auswahl an Blattsalaten mit French Dressing

Rucola mit frischem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

Tomate-Mozzarella-Kugeln
mit hausgemachtem Basilikum Pesto

edle Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

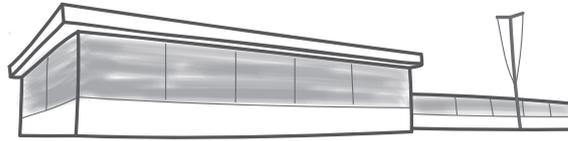
Bayrisch Creme mit Himbeersoße

Tiramisu

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkepauschale

142,00 €

Notizen



Hochzeit Buffet „Nr. 3“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel

Mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde

Schweinefilet im Speckmantel
auf Zucchini Paprika Gemüse

Rosmarinkartoffeln und einer Salbeisoße

Mediterranes Ratatouille Gemüse und Bäckerinkartoffeln

Gebraatenes Lachsfilet mit Blattspinat,
Pilzrisotto und Zitronenbutter

*

kaltes Buffet

Crespelle lauwarm serviert
vegetarisch und mit Hähnchen gefüllt,
mit Mozzarella überbacken

Gemischte Blattsalate mit French- und fruchtigem
Curry-Mango-Dressing

Couscous Salat im Weckglas serviert

Flusskrebssalat mit Früchten und Staudensellerie

Crostinis mit hausgebeizter Lachs-Feta-Creme

Geräucherte Entenbrust

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

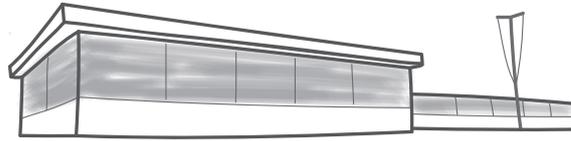
Apfel-Mascarpone-Creme mit Buttercrumble

Limetten-Joghurt-Creme

Zweierlei Schokoladenmousse

Pauschalpreis pro Person inklusive Basis-Getränkepauschale
147,00 €

Notizen



Hochzeit Buffet „Nr. 4“

Begrüßungsgetränk

Fruchtiger Begrüßungscocktail mit / ohne Alkohol

*

Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

*

warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef
am Buffet aufgeschnitten

dazu Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Vichiy Karotten, Blattspinat und Prinzessbohnen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten
und Salbei-Soße

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

Sowie feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

Black Tiger Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten

Romanesco und Brokkoli in Mandelbutter gebraten

Hausgemachtes Kartoffelgratin und Duft-Reis

*

kaltes Buffet

„Vitello Tonnato“ mit Kapern, Äpfeln und Thunfisch-Soße

Geräucherte Lachsrosen auf hausgemachten
Kartoffel-Möhren-Talern mit Kräutercreme

Gartensalate mit Nuß-Vinaigrette und
glasierten Macadamia Nüssen

Rote-Bete-Salat mit glasierten Apfelspalten und
Schafskäse

Hausgemachte Antipasti-Variationen

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Brioche, mediterrane Mini-Brötchen und gesalzene Butter,
Kräuterquark

*

Dessert

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Mangosoße

Hausgemachtes Schokoladen-Orangen-Mousse

Pauschalpreis pro Person
inklusive Basis-Getränkepauschale

150,00 €

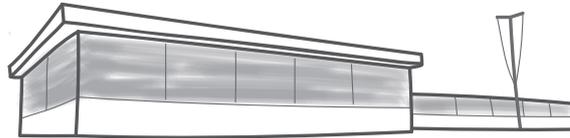
Notizen





Janina
&

Marco



Hochzeitstorten



Dreistöckig

Für 60 - 70 Personen
Verschiedene Geschmacksrichtungen möglich

Preis: ab 400,00 €



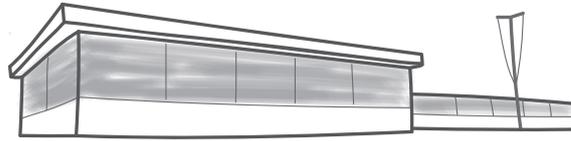
Vierstöckig

Für 80 - 100 Personen
Verschiedene Geschmacksrichtungen möglich

Preis: ab 500,00 €

Alle Preise verstehen sich ohne Brautpaar. Diese sollten individuell vom Brautpaar mitgebracht werden.

Notizen



Herzförmig

Für 80 - 100 Personen
Verschiedene Geschmacksrichtungen möglich.
Mit Schokomousse und/oder Himbeer-Maracuja-Sahne.

Preis: ab 520,00 €

Mit frischen Erd- oder Himbeeren
Preis: ab 530,00 € (saisonabhängig)



Doppelherz

Für ca. 60 Personen
Verschiedene Geschmacksrichtungen und Früchte sind möglich.

Preis: ab 400,00 €

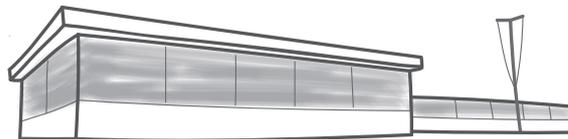


Doppelherz + kleines Herz

Für 90 - 100 Personen
Verschiedene Geschmacksrichtungen möglich.

Preis: ab 650,00 €

Notizen



Getränkepauschalen

Ihre persönliche Staffelung der Getränkepauschalen

In der Regel wählen unsere Gäste unsere angebotenen Biere und Weine, als auch die üblichen Softgetränke, sowie alle Säfte. Haben Sie spezielle Getränkewünsche, ergänzen wir diese nach Ihren Vorstellungen. Filterkaffee, alle Teesorten und Kakao sind in den Pauschalen enthalten. Einen detaillierten Überblick haben Sie in den beigefügten Getränkepauschalen.

In allen Pauschalen enthalten

Sekt und Prosecco sowie unsere Weine vom „Wein & Sektgut Probsthof“ Rivaner und Dornfelder sowie Rosewein

Helles und dunkles Dithmarscher Pils vom Fass

Schneider Weisse Hefeweizen aus der Flasche

Alkoholfreies Dithmarscher Pils und Schneider Weisse Hefeweizen aus der Flasche

Mineralwasser medium, sowie still aus der Karaffe

Softgetränke wie Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Cola zero

Säfte wie Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Banane

Heißgetränke wie Filterkaffee, Tee oder Kakao

*

Spirituosen Pauschale 1

„Longdrink & Schnaps“ zusätzlich 23,00 €

zusätzlich bieten wir Longdrinks wie: Ballantines- und Bacardi, Vodka Gorbatschow, Gin (Gordons)

Digestif: Weizenkorn, Kümmel, Malteser Aquavit, Jubiläums Aquavit, Ouzo, Saurer Apfel, Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum

*

Spirituosen Pauschale 2

„Longdrink & Schnaps“ zusätzlich 27,50 €

Alle Getränke der vorherigen Pauschale

Longdrinks: Havanna Club 3 Jahre, Tullamore Dew-Whiskey, Gin (Tanqueray), Vodka Russian Standard

Digestif: Linie Aquavit, Sambuca, Grappa, Calvados, Jägermeister, Fernet Branca, Gammel Dansk, Dr. Nilsen Bitter, Baileys, Frangelico Nusslikör, Amaretto, Ramazotti, Aversa, Obstler, Kirsch, Birne Apfel, Mirabelle, Himbeere, Williams Birne

*

Zusatz zu Pauschale 1 & 2

Aperol-Spritz, Hugo, Lillet Berry

zuzüglich 6,50 € pro Person

*

Zusatz „Kaffeespezialitäten“

zusätzlich 5,50 €

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Café Crème

*

Zusatz Cocktails (nur im Panoramadeck)

zusätzlich 14,50 €



Rabatte auf Riviera Maison

Der Name Riviera Maison steht für hochwertige und wunderschöne Möbel und Wohnaccessoires. In unserem Lifestyle Store Restaurant Marschländer Elbloung finden Sie eine große Auswahl. Zusätzlich können wir Ihnen alle Artikel aus dem Programm von Riviera Maison bestellen.

Und das Beste: Weil Möbel, Wohnaccessoires und Hochzeit so wunderbar zusammenpassen, bieten wir unseren Hochzeitspaaren und deren Gästen besondere Specials. Gerne können Sie sich auch einen eigenen Geschenketisch zusammenstellen.



Unser besonderer Service:

Ihnen gefällt der Style von Riviera Maison?

Für Ihre individuelle Raumplanung, Farb- und Stilberatung können wir auf ein Team von professionellen Einrichtungsberatern zurückgreifen. Ab einem Budget von 3.000€ ist dieser Service sogar kostenlos bei Ihnen vor Ort möglich.

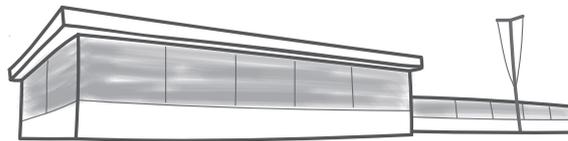




Freie Trauung

Die Terrasse unserer Marschländer Elbloung eignet sich ideal für Freie Trauungen.

Für die Stellung, Vorbereitung und Nachbereitung der Stühle mit Stuhlhussen berechnen wir 16,50 € Pro Person, sowie Pauschal 300€ für die Terrassennutzung.



Das viele „Kleingedruckte“ zu Ihrer Feier

Das viele „Kleingedruckte“ nervt Sie auch?

Deshalb haben wir Ihnen im Folgenden kurz zusammengefasst, welche Informationen in unseren AGB Ihre besondere Aufmerksamkeit erfordern. Selbstverständlich verlieren hierdurch alle anderen dort aufgeführten Punkte nicht an Wirksamkeit.

Feuerwerk

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass selbst mitgebrachtes Feuerwerk jeglicher Art sowie Nebelmaschinen bei uns verboten sind. Dies gilt in den Gebäuden, als auch im Außenbereich. Sonst könnte ein „stummer Alarm“ bei der Feuerwehr ausgelöst werden. Die entstanden Kosten müssen wir Ihnen dann leider in Rechnung stellen

Konfetti, künstliche Blütenblätter, Reis oder ähnliches

In den Vier- und Marschlanden haben wir eine schöne Natur, deshalb möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Reinigungskosten (ab 150,00 €) erhoben werden, sollten diese Dinge in unserem Außenbereich oder in den Gebäuden verstreut werden. Möchten Sie solche Dinge unbedingt nutzen, sprechen sie dies bitte vorher mit uns ab.

Musikanlage und Veranstaltungstechnik

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich der DJ oder Musiker für Ihre Feier, rechtzeitig über die technischen Möglichkeiten vor Ort informiert und alles entsprechende testet. Ein Besichtigungstermin kann gerne vorab vereinbart werden. Damit die Lautstärke den geregelten Rahmen nicht überschreitet, ist die Nutzung unserer Musikanlage für Musiker und DJs verpflichtend.

Gesetzliche Regelungen zu Lautstärke und Nachtruhe

Es gelten bei uns die in Hamburg üblichen Regelungen für Wohngebiete. Deshalb bitten wir Sie, ab 22 Uhr Gespräche im Garten und Außenbereich in dezenter Lautstärke zu halten. Selbstverständlich gilt dies nicht für unsere Lokalität.

Menükarten

Für Ihre Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern Menükarten. Bedruckt sind diese mit den Speisen und Getränken, dem Namen und dem Anlass der Veranstaltung sowie einer kleinen farbigen Grafik. Dieser Service ist kostenfrei. Für die Erstellung einer Menükarte, die den üblichen Aufwand überschreitet, berechnen wir pauschal ab 50,00 €.

Beginn und Dauer einer Pauschale

Eine Pauschale beginnt mit der vertraglich vereinbarten Zeit, oder dem Eintreffen der Gäste und dem Empfang der ersten Leistungen. Unsere Pauschalen gelten für 8 Stunden.

Kosten einer Verlängerungsstunde

Entsprechend der Teilnehmerzahl variieren die Kosten einer Stunde ab 580,00 €, selbstverständlich inklusive aller in der Pauschale zuvor vereinbarten Leistungen.

Weitere Personen

Grundlegend stellen wir für Musiker, Fotografen und Künstler eine Speisen- und Getränkepauschale in Höhe von 80,00 € pro Person in Rechnung. Wenn sie ebenso wie Ihre anderen Gäste platziert sind, gilt die vollständige Personenpauschale.

Kinder/ Jugendliche

Berücksichtigen Sie das Alter der Kinder (Alter am Tag Ihrer Feier) mitzuteilen. Bei Kindern und Jugendlichen berechnen wir nicht den vollen Preis:

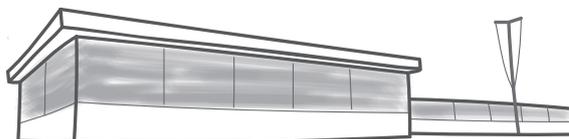
Kinder bis	3 Jahre werden gar nicht berechnet
Kinder bis	6 Jahre = 20 % des Preises
Kinder bis	9 Jahre = 35 % des Preises
Kinder bis	12 Jahre = 50 % des Preises

Endabrechnung

Die Endabrechnung Ihres Festes erfolgt nach der Veranstaltung. Die Endabrechnung wird nach Rechnungserhalt fällig. Eine EC-Kartenzahlung ist nur am Tag der Feier möglich. Alle anderen Zahlungsarten oder auch Staffellungen müssen vorher vereinbart werden.

Trinkgeld

Wenn Sie die Serviceleistung unseres Personals mit einem Trinkgeld honorieren möchten, bitten wir Sie, dies möglichst am Abend in bar zu tun. Selbstverständlich ist jede Anerkennung in



dieser Form großartig. Falls Sie überlegen, wie viel es sein soll, durchschnittlich liegt der Spielraum zwischen 5 und 10% des Veranstaltungspreises.

Mindestumsatz

Die exklusive Nutzung unseres Restaurants ist an Freitagen ab einem Mindestumsatz von 7.000€ und an Samstagen ab 8.000€ möglich. Für den oberen, exklusiven Bereich erheben wir eine Raummiete von 1.000€ (bis 19 Personen) bzw. 500€ ab 20 Personen.

Sicherheitsleistung bei Reservierung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir als Sicherheitsleistung eine Anzahlung in Höhe von 1000 €.

Stornierung des Auftrages

Sie haben das Recht nach bestätigter Reservierung innerhalb von 14 Tagen kostenlos vom Vertrag zurück zu treten. Danach fallen im Falle einer Stornierung folgende Stornokosten auf Basis Ihres Angebotes an:

bis zu 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 20 %
bis zu 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 30 %
bis zu 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 40 %
bis zu 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn	= 70 %
bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn	= 90 %

Sie sind berechtigt uns nachzuweisen, dass ein Schaden nicht oder wesentlich niedriger als die vorgenannte Pauschale ist.

Kurz vor dem Termin

Bitte teilen Sie uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die Tischpläne mit.

2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn steht Ihnen unsere Location zum Dekorieren oder für besondere Aufbauten zur Verfügung. Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und nach Absprache können wir das auch erweitern.

Schriftliche Änderungen der Gästezahl können wir bis zu 4 Tagen vor Ihrer Feier noch berücksichtigen. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Zimmerreservierung:

Sofern Sie Übernachtungsmöglichkeiten für sich oder Ihre Gäste benötigen, buchen Sie diese bitte rechtzeitig unter Angabe der Namen sowie Telefonnummern. Diese Reservierung ist verbindlich.

Korrespondenz und Kommunikation

Alle Änderungen und Anpassungen sind uns in Schriftform mitzuteilen oder werden vor Ort festgehalten.

Wir freuen uns auf eine schöne Feier und stehen Ihnen mit unserem Fachwissen für weitere Fragen und einem Besichtigungstermin vor Ort gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Katja & Arne Meyer

~ Stand 2023-06 ~

Mit Erscheinen dieser Informationen verlieren alle vorigen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Notizen

So erreichen Sie uns (Büro):

Wein- & Friesenstube
Ochsenwerder Elbdeich 10
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 89 72 30 00

Tel.: 040 / 737 41 98

Fax: 040 / 737 22 04

E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg

Web: www.marschlaender-elblounge.de

Web: www.wein-und-friesenstube.de

Marschländer
Elbloung



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant



Ihr schönster Tag
an Elb-km 611,6

So erreichen Sie uns:

Marschländer Elbloung
Spadenländer Elbdeich 40
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 89 72 30 00 (Elbloung)
Tel.: 040 / 737 41 98 (Wein- & Friesenstube)
Fax: 040 / 737 22 04
E-Mail: info@marschlaender-elbloung.de
Web: www.marschlaender-elbloung.de
Web: www.wein-und-friesenstube.de