



*Marschländer*  
**ELBLOUNGE**

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE



**Hochzeiten  
am Elbkilometer 611.6**



## *Liebes Hochzeitspaar,*

wir heißen Sie in der exquisiten Umgebung unserer bezaubernden Marschländer Elblounge herzlich willkommen. Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen mit zeitgemäßer Raffinesse unsere kunstvoll zusammengestellten Menüfolgen und erlesenen Buffets.

Die vorliegenden Menüfolgen und Buffets bieten wir Ihnen als 8-stündiges Arrangement an. Dieses umfasst nicht nur erfrischende Getränke, sondern auch eine umfangreiche Basispauschale für eine breitgefächerte Auswahl erlesener Getränke. Hierzu zählen verschiedenste Softgetränke, erfrischende Säfte, Dithmarscher Fassbier, Hefeweizen, unser charaktervoller Prosecco der Hausmarke, erlesene Hausweine sowie Kaffee, Tee und verlockend heißer Schokolade.

Doch unser Angebot geht weit über die Kulinarik hinaus:

- Erweiterte Getränkepauschalen für individuelle Präferenzen
- Moderne Serviceleistungen, um all Ihre Wünsche zu erfüllen
- Umfassende Beratung, um Ihre persönlichen Visionen zu realisieren
- Exklusive Nutzung unserer Location für ein intimes Erlebnis
- Die Möglichkeit einer Freien Trauung auf unserer schönen Terrasse

All diese Vorschläge dienen als Ausgangspunkt, um Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren modernen und eleganten Vorstellungen zu gestalten.

Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung, um auf Ihre Fragen einzugehen und gemeinsam mit Ihnen Ihr unvergessliches Fest zu kreieren.

*Ihre Katja & Arne Meyer*

<b>Inhalt</b>	
<b>Der Empfang</b>	5
<b>Suppen</b>	6
<b>Zwischengerichte &amp; Extras</b>	7
<b>Hochzeitsmenüs</b>	8
<b>Hochzeitsbuffets</b>	10
<b>Hochzeitstorten</b>	14
<b>Getränkepauschalen</b>	16
<b>Verschiedenes</b>	17
<b>Das kleingedruckte</b>	18

# PANORAMADECK

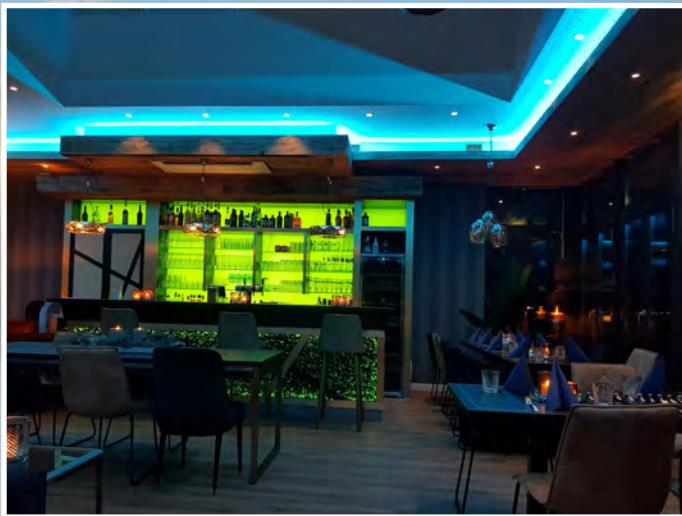
2022 ist unser neues Panoramadeck auf der Marschländer Elblounge fertig geworden. Die exklusive Räumlichkeit\* eignet sich perfekt für Feiern im kleinen Rahmen mit bis zu 50 Personen.

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

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

# *Der Empfang*

Der Auftakt jeder festlichen Veranstaltung bildet der herzliche Empfang Ihrer geschätzten Gäste.

**Zur Begrüßung reichen wir ein Glas Secco oder Orangensaft.**

Andere Begrüßungsdrinks auf Anfrage.



## Notizen

## Hochzeitsmenüs

Während ein Buffet einen lockeren 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.

### 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

### Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Andere Suppen ggf. mit Aufpreis auf Anfrage.*



# Marschländer

## ELBLOUNGE

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

### Hochzeit Menü „Nr. 1“

#### Begrüßungsgetränk

Secco 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  
143,00 €

### Hochzeit Menü „Nr. 2“

#### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

#### 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  
144,00 €

### Notizen

---

---

---



# Marschländer

## ELBLOUNGE

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

### Hochzeit Menü „Nr. 3“

#### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

#### Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

\*

#### Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet,  
Maispoulardenbrust,  
Tranchen vom argentinischen Rumpsteak  
auf gebratenen Pilzen der Saison  
mit Bohnenbündchen und Fingermöhrenchen,  
Pfannengemüse, Schalottensoße,  
Kartoffelgratin und Kroketten

\*

#### Dessert

Vier kleine Leckereien aus unserer Patisserie

Pauschalpreis pro Person inkl. Basis-Getränkepauschale  
147,50 €

### Hochzeit Menü „Nr. 4“

#### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

#### 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,  
sautéierte Kirschtomaten, Sauce Bernaise,  
Savoyard Kartoffeln und Kartoffelgratin

\*

#### Dessert

zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel  
mit Himbeersorbet, Sahne und Fruchtdecoration

Pauschalpreis pro Person inklusive Basis-Getränkepauschale  
172,00 €

#### Notizen

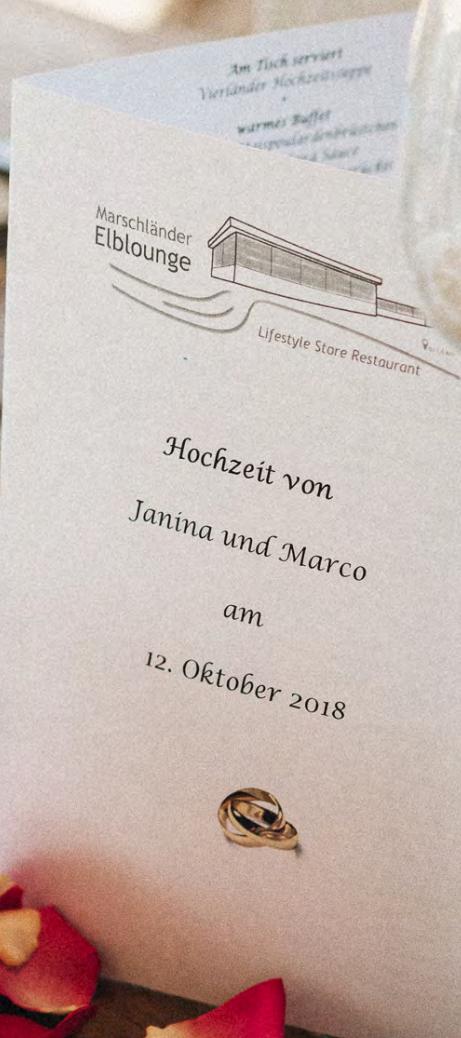
---

---

---

---







# Marschländer ELBLOUNGE

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

## Hochzeit Buffet „Nr. 1“

### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

### Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

\*

### warmes Buffet

Gebratene Maispoulardenbrust  
in einer Madeirasauce

Dithmarscher Jungschweinerücken  
am Knochen angerichtet

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

Frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise,  
Kartoffelgratin, 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

Ceasar 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  
145,00 €

### Notizen

---

---

---



# Marschländer ELBLOUNGE

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

## Hochzeit Buffet „Nr. 2“

### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

### 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 Makrelenfilets

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 Himbeerriesoße

Tiramisu

Pauschalpreis pro Person  
inklusive Basis-Getränkepauschale

159,00 €

## Notizen



*Marschländer*  
**ELBLOUNGE**  
RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

## Hochzeit Buffet „Nr. 3“

### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

### 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

Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat,  
Pilzrisotto und Zitronenbutter

\*

### kaltes Buffet

Crespelle lauwarm serviert  
vegetarisch und mit Hähnchen gefüllt,  
mit Mozarella 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  
152,50 €

### Notizen

---

---

---

---

---



*Marschländer*  
**ELBLOUNGE**

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

## Hochzeit Buffet „Nr. 4“

### Begrüßungsgetränk

Secco und Orangensaft

\*

### Am Tisch serviert

Suppe anhand unserer Auswahl

\*

### warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef  
am Buffet aufgeschnitten

dazu Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Vichy 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

167,50 €

### 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 24,50 €

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, Averna, 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 6,00 €

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Café Crème

\*

## Zusatz Cocktails

Cocktail Flat zusätzlich 19,50 € pro Person

oder in Verbindung mit einer Spirituosen Pauschale:

8,50 € pro Person (add on zu Spirituosen Pauschale 1)  
7,50 € pro Person (add on zu Spirituosen Pauschale 2)



## Rabatte auf Riviéra Maison

Der Name Riviéra Maison steht für hochwertige und wunderschöne Möbel und Wohnaccessoires.

In unserem Lifestyle Store Restaurant Marschländer Elblounge finden Sie eine große Auswahl. Zusätzlich können wir Ihnen alle Artikel aus dem Programm von Riviéra 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 Riviéra 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.



# Marschländer **ELBLOUNGE**

RESTAURANT & LIFESTYLE STORE

# Verschiedenes

# Freie Trauungen

Nutzen Sie unsere Terrasse für freie Trauungen. Der Preis inkl. Bankettstühlen mit Stuhlhussen beträgt 16,50 € pro Person.

\*

## Notizen

Jedes Paar hat seine individuellen Vorstellungen und Ideen. Wir unterstützen Sie dabei gerne mit unseren langjährigen Partnern, die mit Ihnen zusammen Ihre Ideen planen und verwirklichen.

Ansonsten steht es Ihnen frei, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und die Räumlichkeiten so zu gestalten wie es Ihnen gefällt und die Räumlichkeiten es zulassen.

\*

# Technische Ausstattung

Eine Nutzung der individuellen Lichttechnik ist für die gesamte Dauer Ihrer Veranstaltung bei uns in der Gesamtpauschale enthalten.

Ein Discjockey ist aufgefordert sein Mischpult an die von uns eingestellte, und auf die Räumlichkeiten abgestimmte, Anlage anzuschließen. Anschlüsse und Zugänge sind auf den neuesten Stand der Technik und können nach Absprache auch gerne vom Discjockey besichtigt werden.

\*

# Die Heimfahrt

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen professionellen Shuttleservice zur Verfügung der Ihre Gäste sicher zum nächstgelegenen Bahnhof, ins angrenzende Hotel oder ins nahegelegene Zuhause bringt.

Für eine Pauschale von 440 € (ohne Kilometerbegrenzung) steht dann ab einer vereinbarten Zeit ein Großraumtaxi für vier Stunden bereit (jede weitere Stunde 110 €).





## Freie Trauung

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

Für die Stellung, Vorbereitung und Nachbereitung der Stühle mit Stuhlhusen 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 entstandenen 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 Besichtigungs-termin 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 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 650,00 €, 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 Staffelungen müssen vorher vereinbart werden.

### Trinkgeld

Wir empfehlen bei einer zufriedenen Feier ein Trinkgeld in Höhe von von 5 bis 8 % der Bruttosumme. Dieses Trinkgeld wird unter Küche und Service aufgeteilt. Sie haben die Möglichkeit das Trink-

geld in Bar oder später mit der Rechnung zu überweisen.  
Das Trinkgeld gilt als Dankeschön und ist eine Honorierung für gute Leistung unserer Mitarbeiter. Vielen Dank

## 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 Raummiere von 1.000€ (bis 19 Personen) bzw. 500€ ab 20 Personen.

## Tellergeld / Hochzeitstorten

Tellergeld für mitgebrachte Hochzeitstorten: 2,50 € pro Person.

## Sicherheitsleistung bei Reservierung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir als Sicherheitsleistung eine Anzahlung in Höhe von 2000 €.

## 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 Gästzahl 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 2024-05 ~

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.marschländer-elblounge.de](http://www.marschländer-elblounge.de)

Web: [www.wein-und-friesenstube.de](http://www.wein-und-friesenstube.de)



# Ihr schönster Tag an Elb-km 611,6

**So erreichen Sie uns:**

Marschländer Elblounge  
Spadenländer Elbdeich 40  
21037 Hamburg

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

  
*Marschländer*  
**ELBLOUNGE**  
RESTAURANT & LIFESTYLE STORE