

HOBENKOOK CATERING



Pur, ganzheitlich und überraschend

Basierend auf einem ganzheitlichen Konzept bieten wir von der Hobenköök - erstmalig in Norddeutschland - regionale und saisonale Lebensmittel und Speisen in einem einzigartigen Zusammenspiel von Restaurant, Markthalle und Catering an.

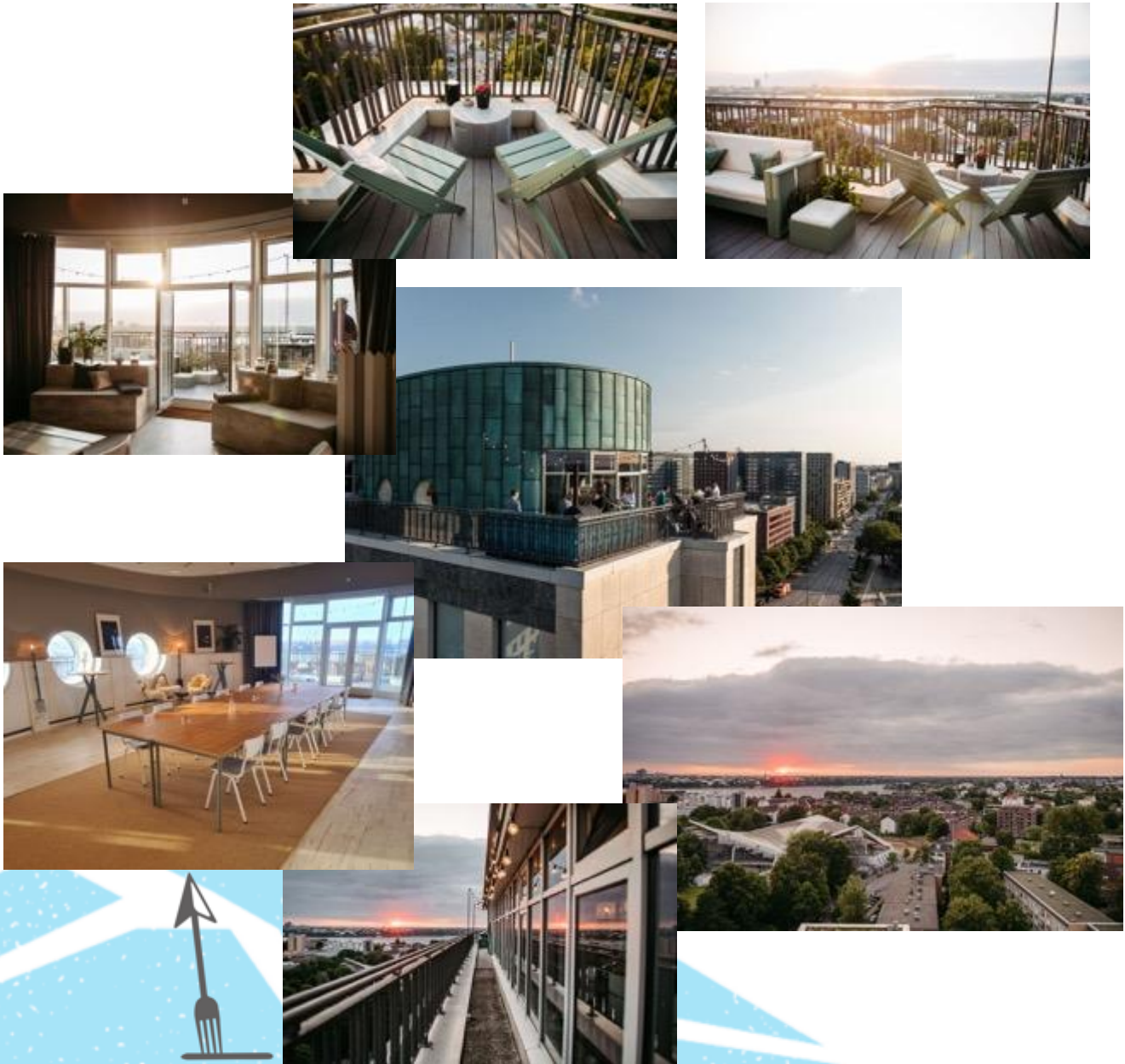
Die Zutaten dafür - ob Fleisch, Fisch, Obst oder fast vergessene Gemüsesorten - kommen direkt von kleinen Erzeugern aus dem Hamburger Umland.

Mit unserem offenen und ganzheitlichen Ansatz wollen wir bei Ihnen das Wissen und Verständnis für regionale, vielfältige und gute Ernährung neu erwecken.

Stillstand gibt es bei uns nicht. Weder in der Markthalle noch im Restaurant noch im Catering und schon gar nicht in unseren Köpfen.

Hobenköök - das ist Lebendigkeit und Genuss in seiner schönsten regional-saisonalen Form.

WILLKOMMEN IN DER STURMFREIEN BUDE -IMPRESSIONEN-



HOBENKOOK CATERING -IMPRESSIONEN BBQ-



SO KANN ES WERDEN

Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, dass Ihr Interesse habt mit uns in der sturmfreien Bude zu Feiern. Lasst Euch inspirieren, blättert durch und macht Euch so einen ersten Eindruck von uns, unseren Speisen und Getränken. **So kann es werden, muss aber nicht!**

Die Speisen werden je nach Jahreszeit und jährlich von uns entsprechend angepasst, wie auch die Getränkepauschale für Eure Feier.

Selbstverständlich individualisieren wir jedes Angebot nach Euren Wünschen und freuen uns, wenn wir zusammen kommen und im Detail über Euren Event/ Eure Feier sprechen können.

Meldet Euch gerne direkt bei uns im Büro unter Telefon 040 228 65538 oder schickt uns eine E-Mail an info@hobenkoeoek.de.

Wir freuen uns auf Euch!

Euer Team von
Hobenköök Catering

ANGEBOTSBEISPIEL

Die Eckdaten:

Anlass:	Fest
Veranstaltungsdatum:	Offen
Uhrzeit:	18:30
Personenzahl:	60 Personen
Location:	Sturmfreie Bude an der Alster Lübecker Strasse 1 22087 Hamburg

ABLAUF

Voraussichtlicher Ablauf:

14:00	Anlieferung Aufbau / Vorbereitungen
-------	--

Wird noch im Detail geklärt

18:30	Empfang der Gäste mit Getränken
19.00	Start Buffet
21.00	Start Tanzen Optional Start Longdrinkpauschale
02.30 Uhr	Ende Buffet Kalkulatorisches Ende Event

STURMFREIE BUDE AN DER ALSTER LUBECKER STRASSE 1 | 20087 HAMBURG



Facts

Exklusive Eventfläche (120 m²)

Loft Küche (90 m²), Dachterrasse (60m²)

13. Stock im Alstertower, St. Georg

Zwei Fahrstühle sind vorhanden, die letzte Etage ist über Stufen erreichbar

Die Hobenköök ist exklusiver Caterer der Abendveranstaltungen

Mobiliar

Mobiliar für bis zu 80 Personen vorhanden

Stehtische, eine Lounge-Ecke und Terrassenmobiliar ist vor Ort



**IMPRESSIONEN
HOBENKOOK EVENT UND FOOD**



SPEISEN

Kleine Fingerfood Gerichte "een"
zum Empfang

Hobenköök Burrito

mit Fake Chicken, Felderbsen, Curry-Joghurt,
Spargoli und geröstete Cashewkerne **vegan**

Fischfilet-Pastrami

Mit Cole Slaw, Senfsaat-Kompott, fermentierte Gurke
und gezupfter Dill von Malte aus Vierlanden und Butter-Apfel-Schwarzbrot

Rüben-Tatar

auf Mehrkornbrot aus der Hobenköök-Manufaktur, mariniertem Gemüse von Hof
Wurzelreich und Wildkräuter **vegan**

16,50 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte "twee"
zum Empfang

Rindertatar

mit geräucherter Paprikakrem, gepickelten bunten Markthallengemüse
und Senfgurke und Buttermilch-Apfel-Schwarzbrot

Auberginen-Kaviar

mit Felderbsenhumus, Beeren und Gomasio **vegan**

Zucchini-Paprika Quiche

mit Mozzarella von Anna 's Hof, Pilzen vom Bio Pilzhof Lehr
und Thymian **vegetarisch**

16,50 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood Gerichte I (zum satt werden)

Bunter Bohnensalat

mit roten Zwiebeln, Tomaten, Bohnenkaut und Buttermilch-Brotkrumen
vegetarisch

Sommergemüse aus dem Ofen

mit gezupften Büffelmozzarella von Anna's Hof, Wurzelbrotchips und
Kürbiskern-Pesto vegetarisch

Blumenkohl-Nuggets

mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und
Frühlingslauch vegan

Frikadelle von Biofleischerei Fricke

mit Hobenköök-Semp und Gurken-Kartoffelsalat

Joghurt-Kirschcreme mit Joghurt von Meierei Horst, Kirschkompott
und Hafer Crumble

30,90 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood Gerichte II (zum satt werden) [vegetarisch & vegan](#)

Gebackene Felderbsenbällchen

mit Rote Bete-Mus, marinierten grünen Erbsen
und Olivenöl von Artefakt [vegan](#)

Schafsgrillkäse

mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur und gepickelten
roten Zwiebeln [vegetarisch](#)

Zucchini-Paprika Quiche

mit Mozzarella von Anna's Hof, Pilzen vom Bio Pilzhof Lehr
und Thymian [vegetarisch](#)

Hobenköök Burrito

mit Fake Chicken in Curry, Felderbsen,
Spargoli und geröstete Cashewkerne [vegan](#)

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

29,90 € pro Person



SPEISEN

Fingerfood Gerichte III (mit einer warmen Komponente)

Schafsgrillkäse

mit Ofen-Tomaten-Kompott, Kräuter Bulgur und gepickelten roten Zwiebeln **vegetarisch**

Rindertatar

von Wümm Rind auf Buttermilch-Apfelschwarzbrot und Pickles

Ofen-Blumenkohl

mit grüner Soße, und karamellisierten Sonnenblumenkernen
vegetarisch

Gefüllte & gebackene Reisbällchen - warm

mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl und Grünzeug **vegan**

Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimt und buttrigen Streuseln

36,90 € pro Person



SPEISEN

Buffet 1

Auf den Tischen eingesetzt
Hobenköök Sauerteigbrote dazu Felderbsen- Hanfkrem
und braune Umami Butter

Vördeem / Vorspeise

serviert in großen Schüsseln auf den Tisch gestellt zum selber nehmen
Rote Bete Brühe mit Karotten, Kartoffeln, Sauerkraut,
gepickelten Gurken dazu Dillspitzen und Sauerrahm

Middeninne / Hauptgang

Nacken vom Landschwein in Kräutern mariniert und im Ofen gegart
mit Pfeffer-Rahmsoße, Kartoffel-Röstzwiebelstampf
mit Schnittlauch und buntem Gemüse aus unserer Markthalle

Weißes Fischfilet auf der Haut gebraten mit Hobenköök-Semsoße,
bunte Wurzeln und junger Blattspinat

Erbsen-Risotto mit geschmortem Fenchel, gereifter Käse vom Deich,
Kapern-Zitronen-Pesto und Grünzeug von Malte *vegetarisch*

Dornach / Dessert

Weißes Schokoladen-Kaffeemousse mit Schokobisquit
und Kirschkompott

Joghurt-Fruchtcreme mit Joghurt von Meierei Horst,
Knusperstreusel und saisonalen Früchten
(je nach Jahreszeit Rhabarber, Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere)

41,00 € p.P.



SPEISEN

Buffet 2

Hobenköök Sauerteigbrote dazu Felderbsen- Hanfkrem und braune Umami Butter

Vördeem / Vorspeise

Räucherfischauswahl von Fischzucht Reese mit Meerrettichkrem, marinierten bunten Rüben & Dillspitzen

Roastbeef rosa mit Remouladensoße, eingelegten Rettich und Cole Slaw

Büffelmozzarella von Anna´s Hof mit bunten Tomaten vom Hamburger Bauerngarten, buttrige Brot-Würfel und Kürbiskern-Pesto **vegetarisch**

Middeninne / Hauptgang

Geschmorte Rinderbrust von Wümme Rind mit Schmorjus, Gremolata, Petersilien-Kartoffeln von Hof Koch und buntes Marktgemüse

Lachsforellenfilet unter der Kräuter- Brotkrumenkruste und Kartoffel- Kohlrabi-Gemüse in Rahm

Erbsen- Spargelbratling mit sauren Alblinsen, mariniertes Räuchertofu und Grünzeug von Maltes Kräutern **vegan**

Dornach / Dessert

Tweemol von der Erdbeere mit Buchweizen Sesamknusper (Mouse und Ragout)

Orangiertes Grießflammeri mit Himbeersoße und Schokoflakes

49,50 € p.P.

SPEISEN

Buffet 3

Hobenköök Sauerteigbrote dazu Felderbsen- Hanfkrem
und braune Umami Butter

Vördeem / Vorspeise

Gebeizte Lachsforelle von Fischwerker mit Semp-Dill-Soße,
gepickelten Gurken und marinierten grünen Erbsen

Quinoa aus dem Holsteiner Knick
mit schwarzem Johannisbeer-Dressing, Grillgemüse,
Hirtenkäse von Jeetzel *vegetarisch*

Blumenkohl-Lauchquiche mit Kräuterquark von Meierei Horst
und Rauke-Salate

Middeninne / Hauptgang

Rinderrücken vom Waldhof Zydek mit Schalotten-Portweinjus,
Ofen-Rosmarinkartoffeln und Gemüse aus der Hobenköök Markthalle

Fischfilet der Saison von Frisch Gefischt aus der Nordsee
oder Ostsee mit Beurre Blanc, gegrilltem Fenchel, Pak Choi
und geröstetem Buchweizen

Kartoffelkissen gefüllt mit Steinpilzen von Familie Trillo,
Selleriemus, Brokkoli-Röschen und eingelegten Tomaten *vegetarisch*

Dornach / Dessert

Plück-Koken mit Schoko-Butter-Streusel und Vanille-Schlackermajus,
mit saisonalen Früchten
(je nach Jahreszeit Rhabarber, Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere)

58,00 € p.P.

SPEISEN

Buffet 4 vegetarisch & vegan

Hobenköök Sauerteigbrote dazu Felderbsen- Hanfkrem
und braune Umami Butter

Vördeem / Vorspeise

marinierte Felderbsen mit Brokkoli und grünen Erbsen, Sprossen
und gerösteten Sonnenblumenkernen **vegan**

Hobenlafel mit Felderbsenhumus, gegrilltem Gemüse aus dem Markt
und Olivenöl von Artefakt **vegan**

Süßkartoffel-Quiche mit Hausgemachten Schafskäse und marinierten
Erbsensprossen **vegetarisch**

Middeninne / Hauptgang

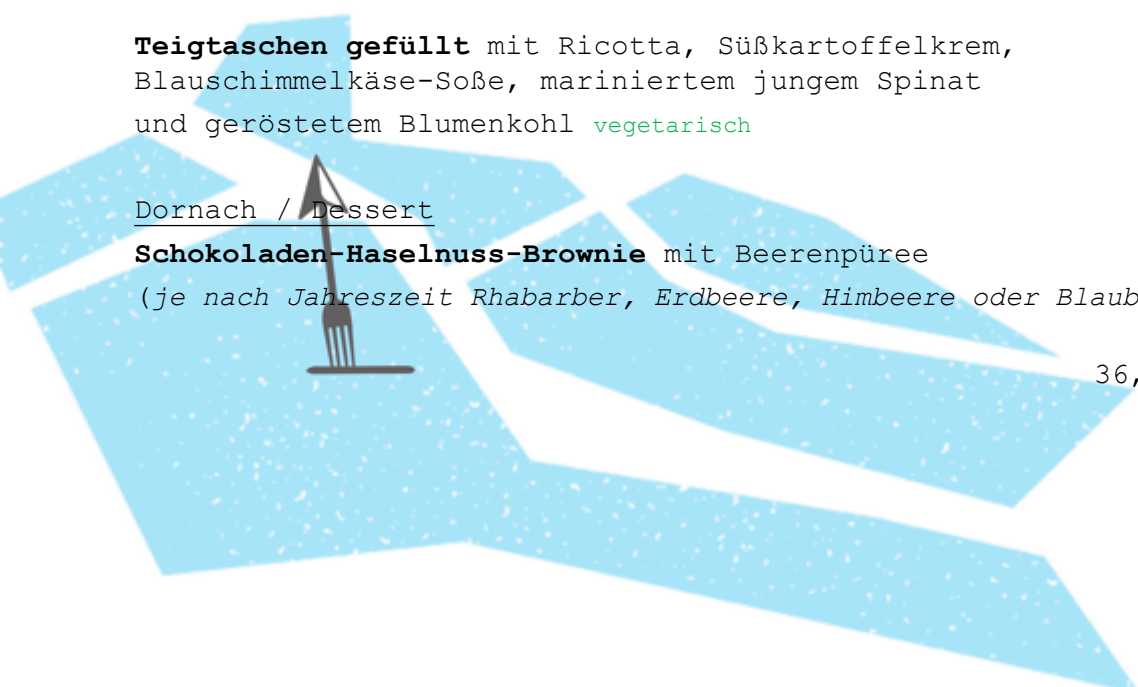
Geschmorte Aubergine mit Miso von Mimi Fermentes,
grüner Erbsenmus, Sesam, wildem Brokkoli und marinierte Beeren
vegan

Ofen-Brokkoli mit Frankfurter grüner Soße,
buntem Marktgemüse, gepickelten Shitake-Pilzen
und karamellisierte Sonnenblumenkerne **vegetarisch**

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Süßkartoffelkrem,
Blauschimmelkäse-Soße, mariniertem jungem Spinat
und geröstetem Blumenkohl **vegetarisch**

Dornach / Dessert

Schokoladen-Haselnuss-Brownie mit Beerenpüree
(je nach Jahreszeit Rhabarber, Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere)



36,00 € p.P.

SPEISEN

Menü Hobenköök Klassiker (ab 20 Personen)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde

und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter,
nordischer Kichererbsen-Hanfkrem und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Lachsforelle aus dem Rauch von Reese mit Remoulade,
Nussbutter-Brotkrumen Kräuter von Malte und Gurken-Apfel-Vinaigrette

Supp / Suppe

Bunte Maissuppe

mit Pfefferbeißer von Fleischerei Harms, Spitzpaprika,
Schafskäse-Creme und Petersilie von Malte

Zwischendrinne / Zwischengang

Bunte Beete und Wurzeln mit Büffelmozzarella von Hof Anna,
Kapern-Zitronen-Pesto, Schwarzbrot-Knusper und junger Spinat

Middeninne | Hauptgang

Rinderrücken von Hof Wümme

mit Pfefferjus, Gemüse aus dem Markt und Kartoffel-Trüffelpüree

Dornach | Dessert

Von allem etwas

Gebackenes, Mousse, Obst aus dem alten Land,
Norddeutsche Panna Cotta, Milcheiscreme

3-Gang | 44,90 € pro Person

4-Gang | 49,90 € pro Person

5 Gang | 55,50 € pro Person



SPEISEN

Menü Hobenköök (ab 20 Personen) [vegetarisch & vegan](#)

Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde

und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter,
nordischer Kichererbsen-Hanfkrem und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Gefüllte & gebackene Reisbällchen

mit Pilz-Duxelles von Bio-Pilzhof Lehr, Sellerie-Mus, Paprika-Öl
und Grünzeug [vegan](#)

Supp / Suppe

Broccoli-Erbsensuppe

mit gebackenen und gesalzenen Buchweizen, bunter Zucchini
und Gartenkresse aus Vierlanden
[vegan](#)

Zwischendrinne / Zwischengang

Möhren-Basilikum Risotto

mit Dörr-Tomaten, Fenchel und gepickelter Paprika
[vegetarisch](#)

Middeninne | Hauptgang

Blumenkohl-Nuggets

mit Blumenkohl-Humus, norddeutschem Kimchi, Tomaten-Salsa und
Frühlingslauch [vegan](#)

Dornach | Dessert

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

3-Gang | 42,90 € pro Person

4-Gang | 47,90 € pro Person

5 Gang | 53,50 € pro Person



SPEISEN

Das gute Burger Grillen

Sauerteig Burger Brötchen
mit

Bio Rinderhackfleisch von Biohof Waldhof Zydek
ausgelöste Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof
Erbsen-Spargel-Patty mit Sesam vegan

Salate

Eingelegtes Markt-Gemüse mit Röstzwiebeln
und marinierten Pilzen vegan

Bunter Linsensalat mit Tomate, Balsamico, geschnittenen Gemüse und
Frühlingszwiebeln vegan

Blattsalate von Tobias Haack mit Buttermilch-Dressing vegan

Beilagen

Ofen Kartoffeln mit Kräuterquark von Meierrei Horst vegan

Grillgemüse aus der Hobenköök Markthalle vegan

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Senfpauli

Bio Apfel-Ketchup von Ottilie

Rauchtomatensoße von Eva Osterholz

Hobenköök-Semp

Zitronen-Mayonnaise

27,50 € pro Person



SPEISEN

Grillen wie bei Muddern

Vom Grill

Bunt gemischte Bratwürstchen von Fleischerei Harms
Hähnchenbrustfilet vom Bauckhof mit Curry- Joghurt Marinade
Big Belly Rib vom Aktivstallschwein
mit würziger Kräutermarinade
Rinderhüftsteak von Wümmen Rind mit Sojasoße & Knoblauch Marinade
Aubergine mit Miso Marinade und Gomasio
Schafsgrillkäse aus der Hobenköök Manufaktur **vegetarisch**

Salate

Kartoffel-Gurkensalat mit Ei und Petersilie **vegetarisch**
Tomaten Röstbrotsalat mit Basilikum-Pesto und Zitronenabrieb **vegan**
Fruchtiger Cous Cous-Salat mit Paprika, Karotte und orientalischen Gewürzen von 1001 Gewürz **vegan**
Felderbsensalat mit Gurke, Minze und Curry Limetten Salsa **vegan**

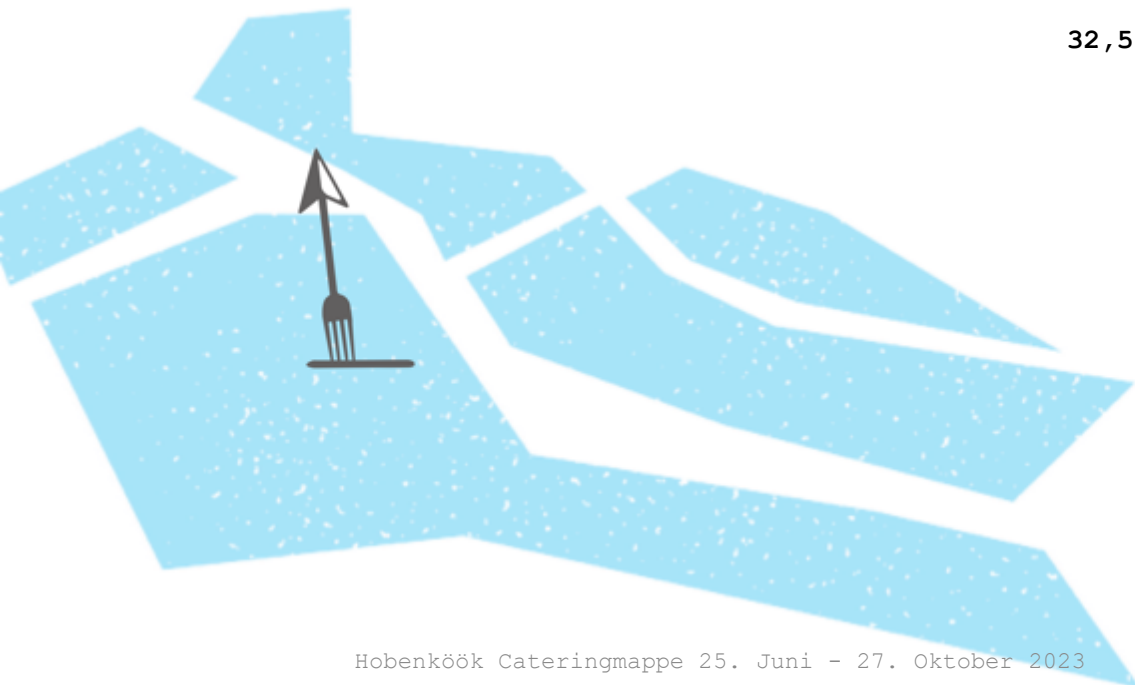
Brotkorb

mit brauner Umami Butter, nordischer Kichererbsen-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Senfpauli
Bio Apfel-Ketchup von Ottilie
Rauchtomatensoße von Eva Osterholz
Hobenköök Semp
Zitronen-Mayonnaise

32,50 € pro Person



SPEISEN

Grillbuffet Deluxe

Vom Grill

Gegrillte Miso-Aubergine mit Fruchtwerker-Essig vegan

Gelacktes Welsfilet von Frisch Gefischt
mit Gewürz Kakao-Pflaume mariniert

Kleene Lamm Merguez mit Harissa von Fleischerei Harms

Geflügelbratwurst vom Bauchhof

Rinder-Flank-Steak mit Hobenköök-Rub

Confierte Big Belly Rib vom Aktivstallschwein

Salate

Tomaten Röstbrotsalat mit Basilikum-Pesto und Zitronenabrieb vegan

Bulgur-Salat mit Tomat, Gurke, Poree
und Paprika mit Ajvar-Marinade vegetarisch

Kartoffelsalat mit Bio Ei, Gewürzgurke, Frühlingslauch
und schwarzem Pfeffer vegetarisch

Beilagen

Eingelegtes Grillgemüse aus Vierlanden
und Hof Wurzelreich, mariniert mit Rapskern-Öl, Leindottersamen
und Pflückblumensalat von Malte vegan

Kohlrabi Karotten Quiche

mit Frischkäsecreme, Radieschen und Schnittlauch vegetarisch

Brotkorb

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde
und Vollkornbäckerei Effenberger
mit brauner Umami Butter, nordische Kichererbsen-Hanfkrem
und grüner Kräuter Salsa

Soßen

**von Senf Pauli, Ottilie, Frau Frucht und Herr Gemüse
und den Marmeladen**

z.B.: BBQ-Soße (Kakao und Pflaume), Rauchtomate , körniger Senf, Apfel-
Ketchup

Dessert

Joghurt-Kirschcreme mit Joghurt von Meierei Horst, Kirschkompott
und Hafer Crumble

46,00 € pro Person

SPEISEN

Grillbuffet Deluxe vegetarisch & vegan

Vom Grill

Steak von der Sellerie Flanke BBQ-Marinade vegan

Blumenkohl-Wings mit Zuckerrüben-Chili-Marinade vegetarisch

Riesenchampignons gefüllt mit Deichgraf-Spinat-Ei Füllung vegetarisch

Grillkäse aus der Hobenköök-Manufaktur mit Kräuteröl vegetarisch

Seitantofu Wurst vegan

Curry Tempeh vegan

Salate

Fruchtiger Cous Cous-Salat mit Paprika, Karotte und orientalischen Gewürzen von 1001 Gewürz vegan

Zucchini-Tomaten-Salat mit grüner und gelber Zucchini, halbgetrocknete Tomate und Kürbiskernen vegan

Bulgur-Salat mit Felderbsen, Linsen in würziger Kräuter-Marinade von Malte aus Vierlanden vegan

Beilagen

Ofen Süßkartoffel mit Kräuter-Marinade vegan

Eingelegtes Grillgemüse aus Allermöhe von Tobias Haack und Hof Wurzelreich, mariniert mit Meerrettich-Öl, Leindottersamen und Pflückblumensalat von Malte vegan

Brotkorb

Sauerteigbrote von Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde und Vollkornbäckerei Effenberger mit brauner Umami Butter, Kichererbsen-Hanfkrem und grüner Kräuter Salsa

Soßen

Petersilien Chimi-Churi, Zwetschgen-Kakao BBQ-Soße von Senf Pauli, Zitronen-Mayonnaise, Himbeersenf von Senf Pauli, Kräuter Quark von Kruse, Curry Ketchup von Sampl's

Dessert

Schokoladengrießpudding mit Pfirsichspalten und Knusperhippe

42,00 € pro Person

SPEISEN

OPTIONAL MITTERNACHTSSNACK

Mitternachtsbuffet

Empfohlen für die Hälfte der Personenzahl

Norddeutsche Rohmilchkäse von Affineur Kober mit Himbeersenf, eingewecktem Gemüse und Haselnussbrot

9,50 € p.P.

Currywurst von Fleischerei Harms aus Eppendorf mit geheimer Hobenköök Gewürzsoße und Wurzelbrot

7,50 € p.P.

Tortillas mit mariniertem Hühnchen vom Bauhof mit norddeutschem Kimchi Salat und gerösteten Saaten

9,50 € p.P.

Hobenköök Tortilla, Sommer-Bohnen, Zuckermais, gebratener Kopfsalat und Rauch-Paprikamus (vegan)

7,50 € p.P.

Dampf Bun mit gegrillter Paprika, Sesam und kontiertem Schweinebauch vom Biohof Andresen mit Pflaumen-Rauchsoße

9,50 € p.P.

Kichererbsenragout mit gegrilltem Schafsgrillkäse, Ofentomate und Zucchini

7,50 € p.P.



GETRANKE

Getränkepauschale

Aperitif

Jahreszeitlicher Aperitif mit und ohne Alkohol

Wein

Hobenköök Weißwein

Hobenköök Rotwein

Prickliges

Secco

Bier aus der Flasche

Ratsherrn - Pils

Langang Brauerei - Goldgräber / Amerikanischer Traum /
Schwanensee (Radler) / Kapitän (alk.-frei pale)

Softgetränke

Viva Con Agua laut / leise

Community Kola / zuckerfrei

Fritz - verschiedene Schorlen

Leev Hoppe

Lemonaid & Chari Tea - verschiedene Sorten

Tee und Kaffee

Kaffee

verschiedene Teesorten

für 4 Stunden inkl. Aperitif € 21,50 p.P.

für 6 Stunden inkl. Aperitif € 26,50 p.P.

für 8 Stunden inkl. Aperitif € 29,50 p.P.

Verlängerung der Getränkepauschale:

Mindestberechnung der Verlängerung: 30 Personen

zzgl. Personalkosten pro Mitarbeiter pro Stunde je n€ 9,50 p.P.
p.Std.



GETRANKE OPTIONAL LONGDRINKS

Longdrinkpauschale

Longdrinks dazu Limetten und Gurke

Gin Tonic Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic

Rum Kola Havana Club Anejo 7 Anos Rum, Fritz Kola

Moscow Mule Wodka Basic, Ginger Beer Thomas Henry

für 4 Stunden € 12,00 p.P.

für 6 Stunden € 16,00 p.P.

Equipmentpauschale Longdrinks
Longdrinkgläser, Barequipment

€ 2,00 p.P.

Eiswürfel pro Kiste inkl. Lieferung und Abholung € 35,00 p.K.
doppelt gefrostete Eiswürfel / Mindestabnahme 3 Kisten

Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Longc € 16,50 p.P.

Mindestberechnung der Verlängerung: 30 Personen p.Std.

zzgl. Personalkosten pro Mitarbeiter pro Stunde je nach Tarif



EQUIPMENT

Equipment, pauschal inkl. Gläsern -je nach Bedarf angepasst-

Diverse Teller (Brotteller, Vorspeisenteller, Hauptgangteller
Dessert-Porzellan), diverses Besteck (Brotmesser, Vorspeise,
Hauptgang, Dessert), diverse Gläser (Sekt, Wasser, Wein)
Papierservietten

€ 5,50 p.P

inkl. Reinigung

Küchenequipment, pauschal -je nach Speisenauswahl-

€ 50,00

Porzellan- und Holzplatten, Vorleger, Schalen, Chafing-Dish
Brennpasten, Wärmelampen, Hotboxen, Hardware

inkl. Reinigung

Serviceequipment & Infrastruktur, pauschal

€ 50,00

Schürzen, Tablett, Handservietten, Barequipment
Bowl zum kühlen und präsentieren der Getränke
Rücklaufsituation, Arbeitsmaterialien, Verbrauchsmaterialien
Buffetdekoration

Transport, pauschal

An- und Abfahrt pro Fahrt 50,00€

€ 100,00

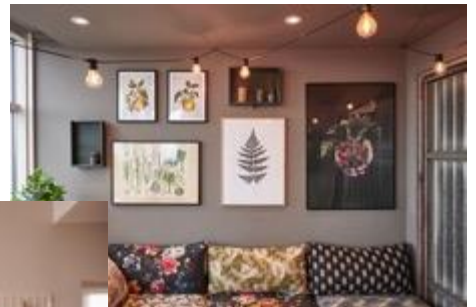
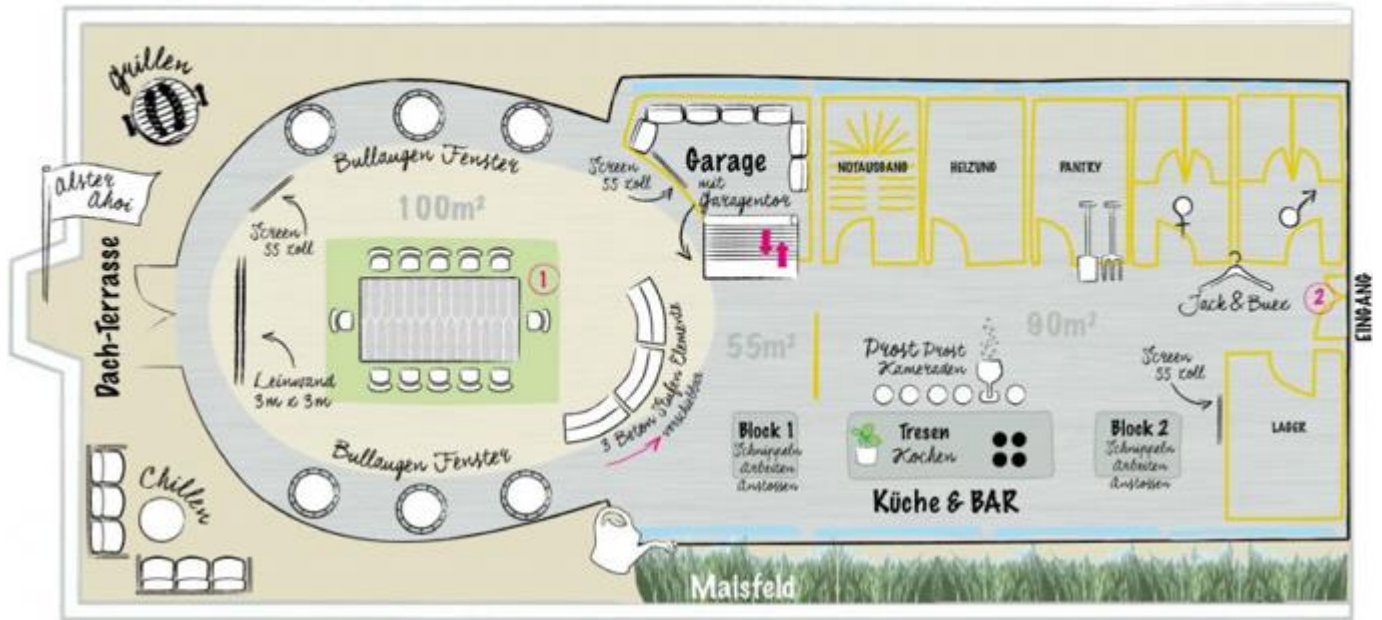
Abholung Sonntags Aufpreis

nach Rücksprache



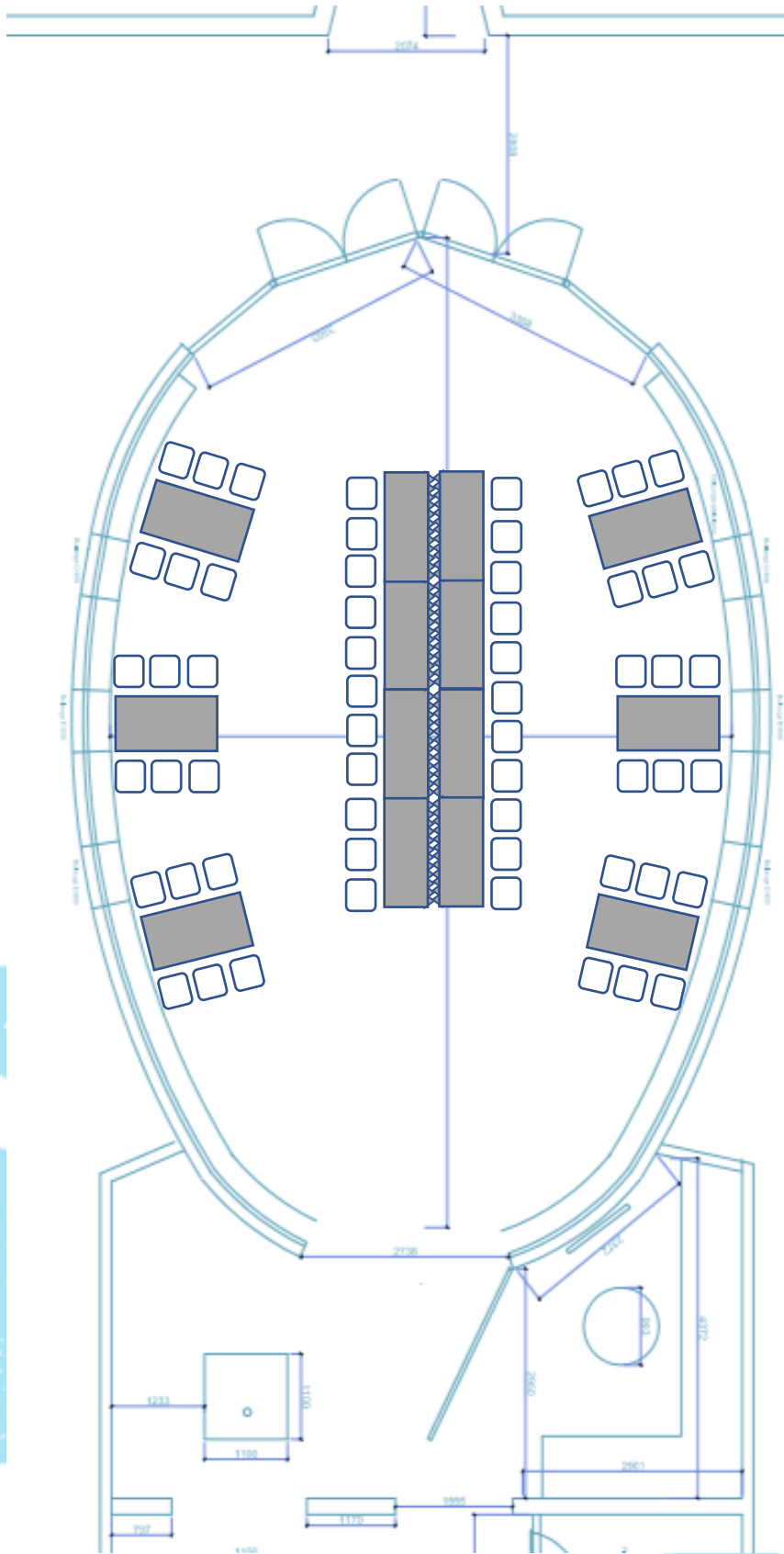
RAUMLAN -SKIZZE-

Sturmfreie Bude Alster
245m²



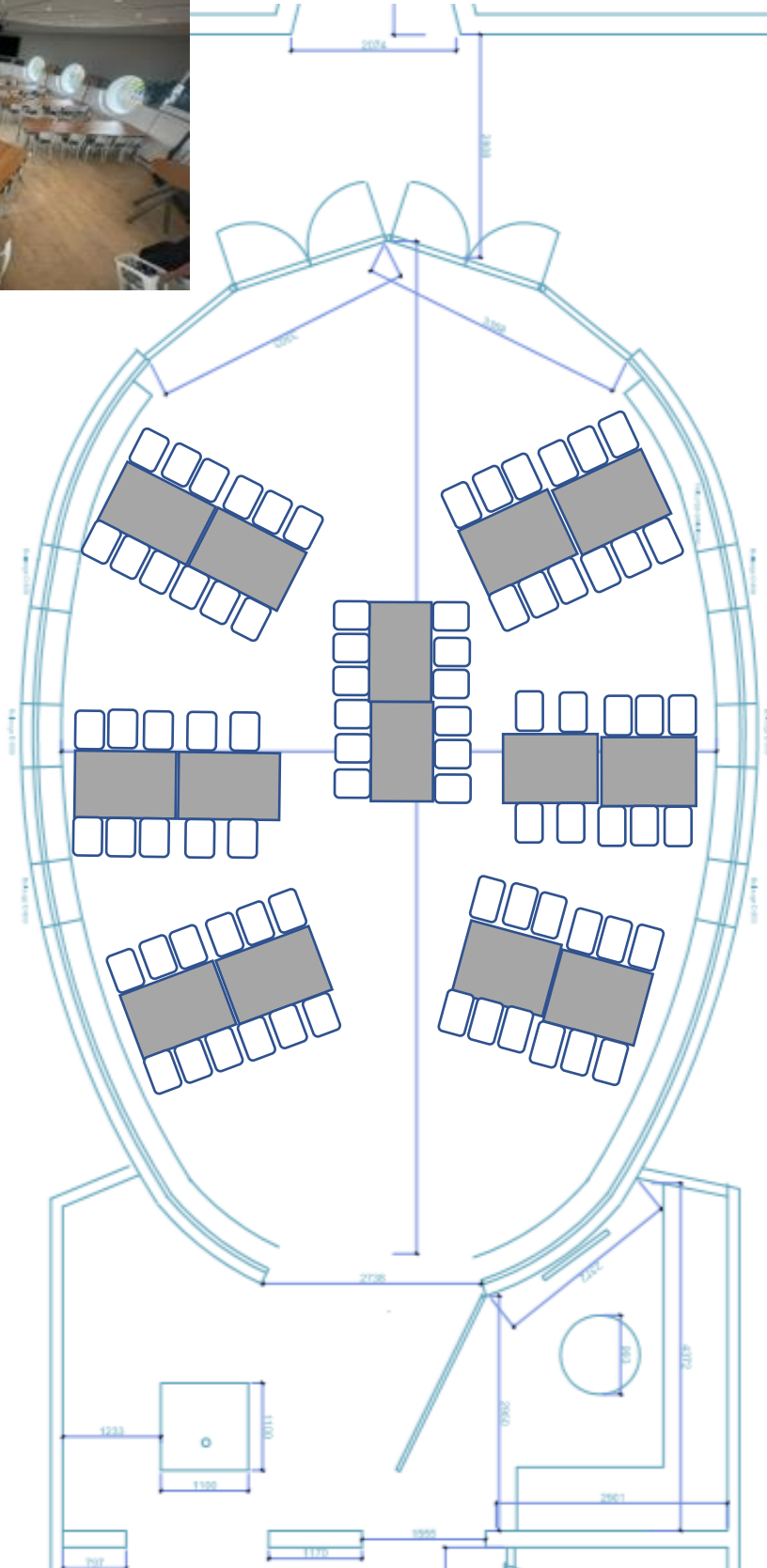
RAUMPLAN

60 GASTE



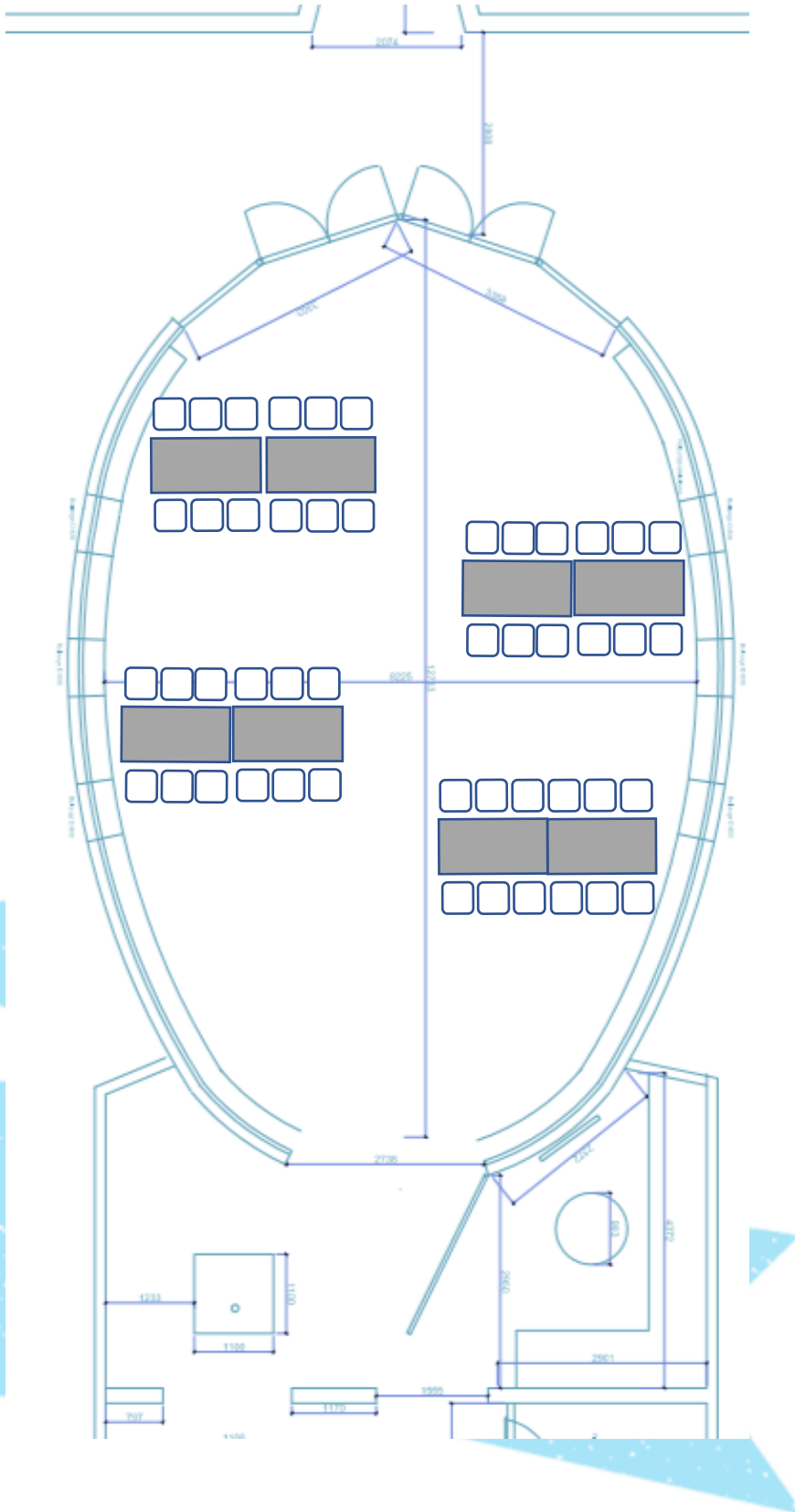
BEISPIELHAFTER RAUMPLAN

80 GASTE



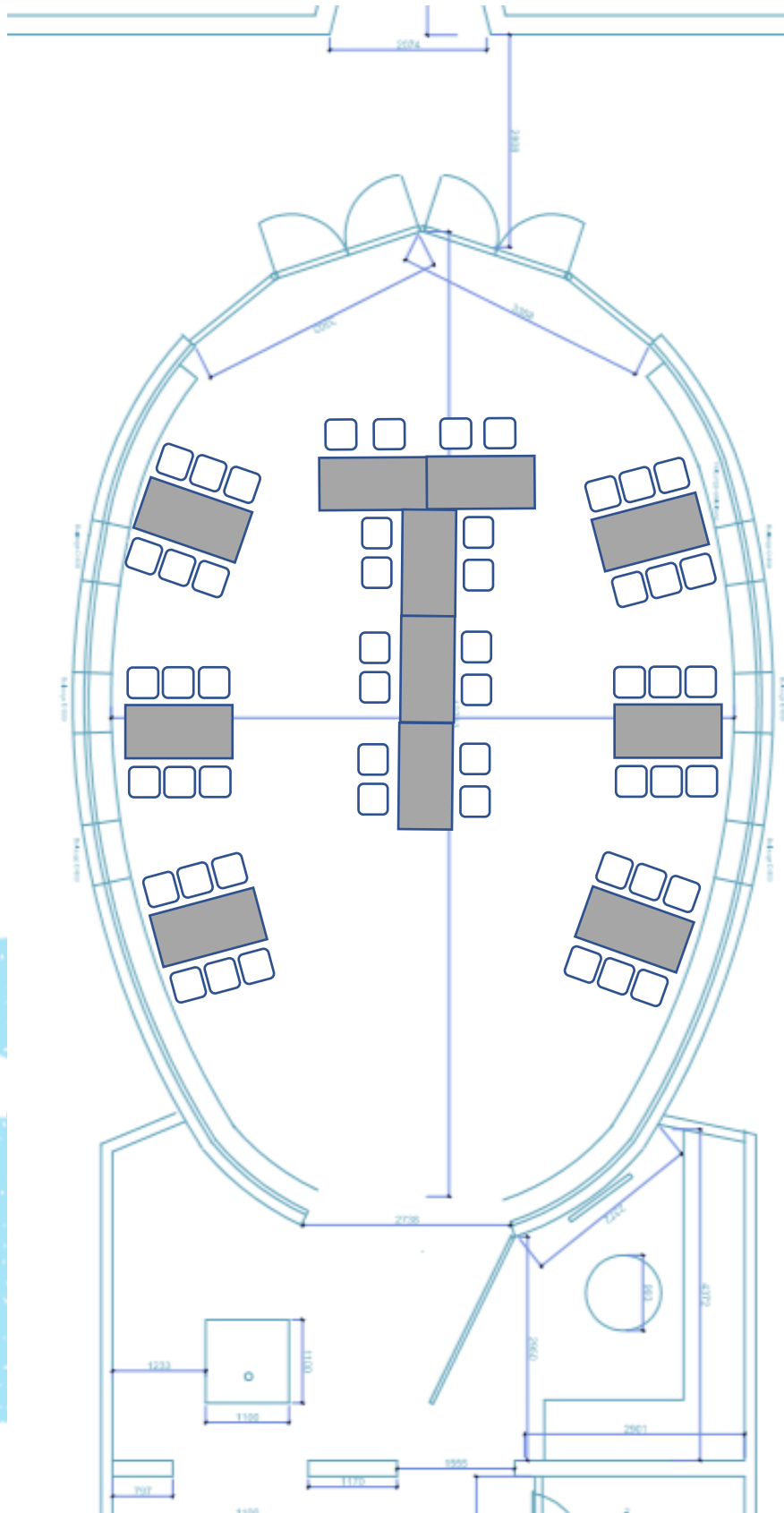
BEISPIELHAFTER RAUMPLAN

48 GÄSTE



BEISPIELHAFTER RAUMPLAN

52-60 GASTE



OPTIONAL: DJ

DJ von „getont DJ-Agentur“

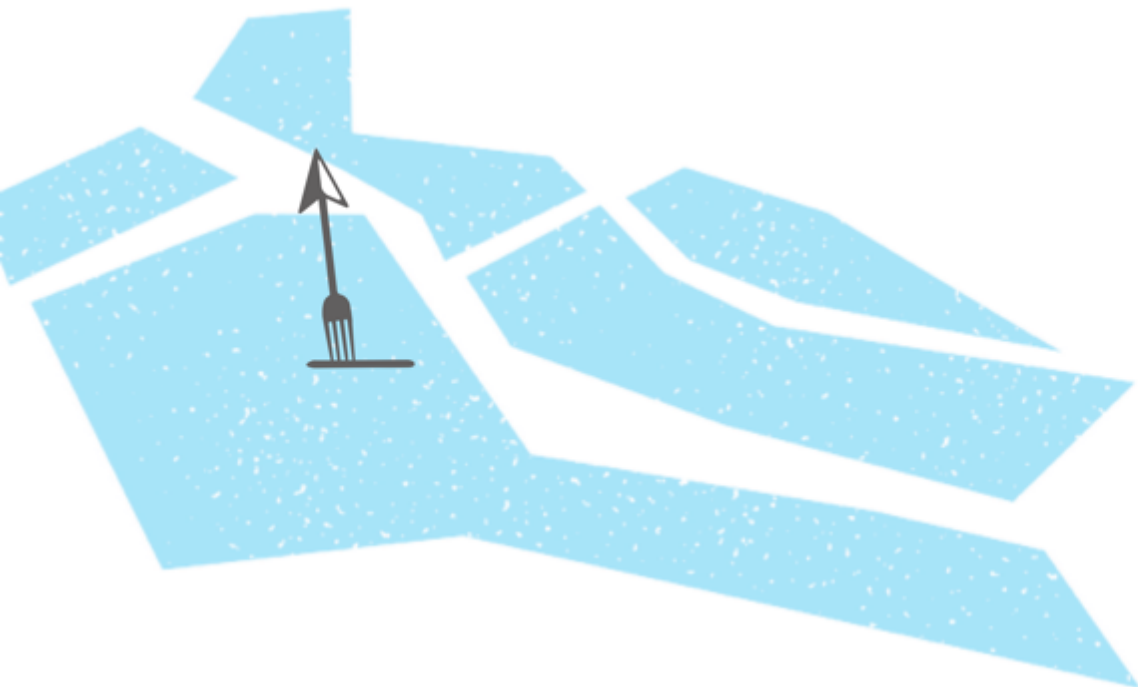
9 Stunden Spielzeit

Inkl. Tontechnik (2-Punkt-Beschallung & Bass),
Basis-Lichtpaket (Discoeffekt und vier Bodenstrahler)

Inkl. Vorgespräch

Auf Anfrage

Verlängerungsstunde



BLUMENDEKORATION

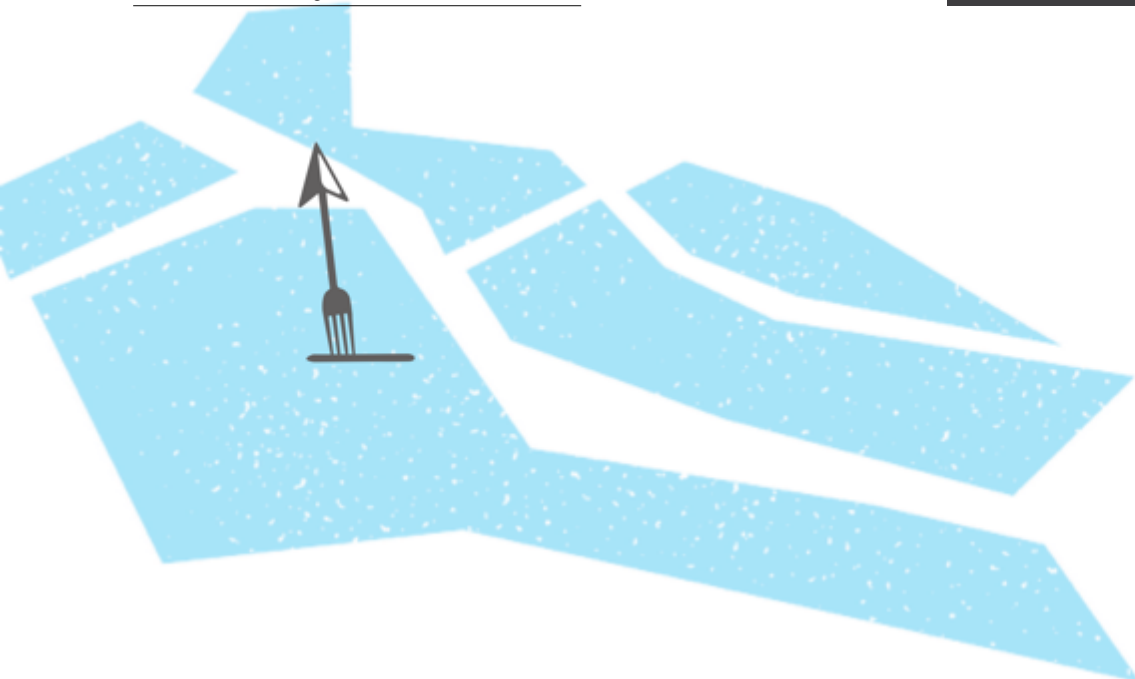


Blumendekoration

Gern empfehlen wir unsere Floristin „Floristic Art“ für eine individuelle Beratung für den Blumenschmuck zu Event.

FloristicArt
Ute Reimers
Walddörferstraße 418
22047 Hamburg

Telefon 040.73 11 55 07
ute.reimers@floristic-art.de



PATISSERIE



Pâtisserie

Gern empfehlen wir unsere Konditoren „Die Zuckerbäckerin“ und „Emmas Konditorei“ für eine individuelle Beratung für die Hochzeitstorte zu Event.

Die Zuckerbäckerei
Lokstedter Steindamm 55b
22529 Hamburg

Telefon 040 76902059
sarah@diezuckerbaeckerin.com



Emmas Konditorei
Hofweg 63
20085 Hamburg

Telefon 040 22698965
info@emmas-hamburg.de



DEKORATION



Preise

Holzschilder

WILLKOMMEN 19.80 €
80x60

ERFRISCHUNG? 7.70 €
115x20

IHR SEID DIE BESTEN 11.00 €
50x50

NASCHBAR 11.00 €
60x35

NIMM PLATZ 22.00 €
60x120

STAFFELEI 11.00 €

WEGWEISER AUS BIRKE 11.00 €
individualisierbar

PFEILE - TRAUUNG,
PARTY, usw. 3.30 €

Leuchtschilder

DANCE 76.00 €
200x85

BAR 76.00 €
140x85

LOVE 76,00 €
Coming soon

**Anlieferung nach Absprache*

SCHILDERWERK HAMBURG
Verleih deinem Anlass Ausdruck

CANDY BAR

Wir bereiten Euch ein bunt gemixtes Sortiment süßes und salziges aus unserer Markthalle vor.

Hier ein paar Beispiele

Chrunchies von Gardmann

Gummibärchen vom Obsthof Matthies

Vegane Weingummis von Lühters

Saure Würmer und **Joghurtfrüchte** von Gut Ding

Süßes und salziges **Popcorn**

Chips verschiedene Sorten von Heimatgut

Hamburger Speck und **Lakritz Mix** von Konditorei Paulsen

Candy Sticks vom Bonscheladen

Präsentiert in verschiedenen Gläsern und Kugeln mit Zangen
inkl. kleine Tüten zum befüllen

pro Person 7,50 - bis zu 40 Personen

pro Person 6,90 - bis zu 80 Personen



ÜBERSICHT PERSONALKOSTEN

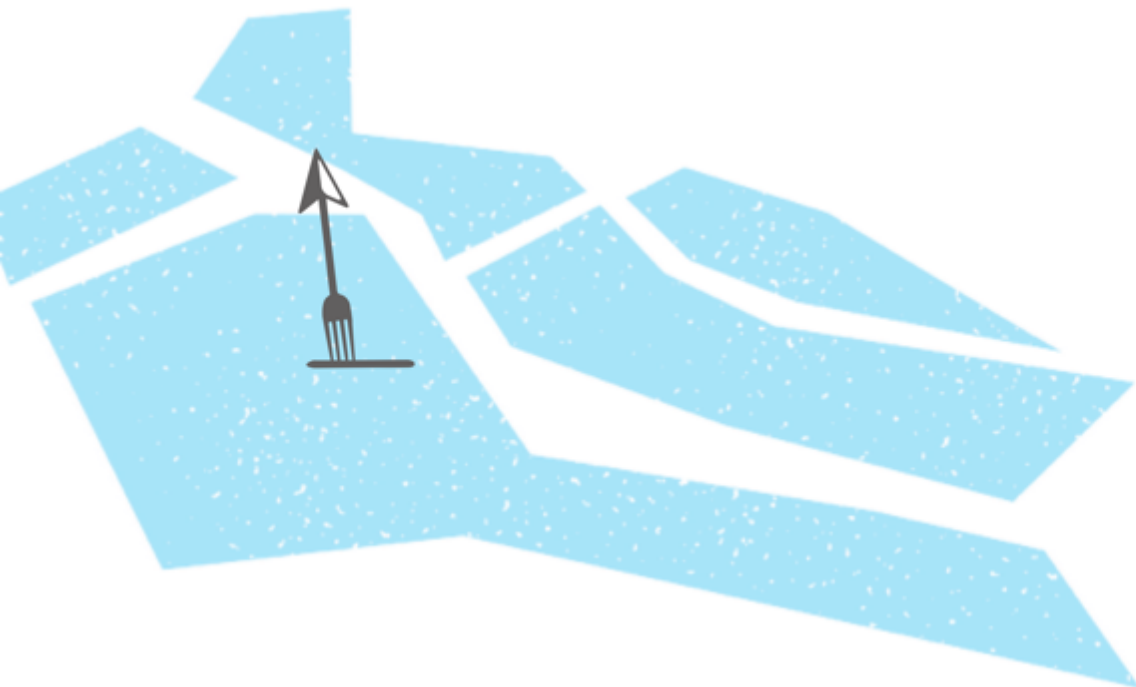
-PRO STUNDE/PRO PERSON-

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Serviceleitung inkl.Vorbereitungen	1	49,00 €	1	49,00 €
Servicekraft	1	37,50 €	1	37,50 €
Servicekraft Unterstützung beim Lunch & Aufbau Buffet	1	37,50 €	1	37,50 €
Logistiker (Auf- und Abbau)	1	35,50 €	1	35,50 €
Aufbauleitung Aufbautag	1	49,00 €	1	49,00 €
Koch	1	42,00 €	1	42,00 €
Küchenchef	1	55,00 €	1	55,00 €
Gesamt exkl. MwSt.				305,50 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind.

Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden.

Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



PERSONALKOSTEN

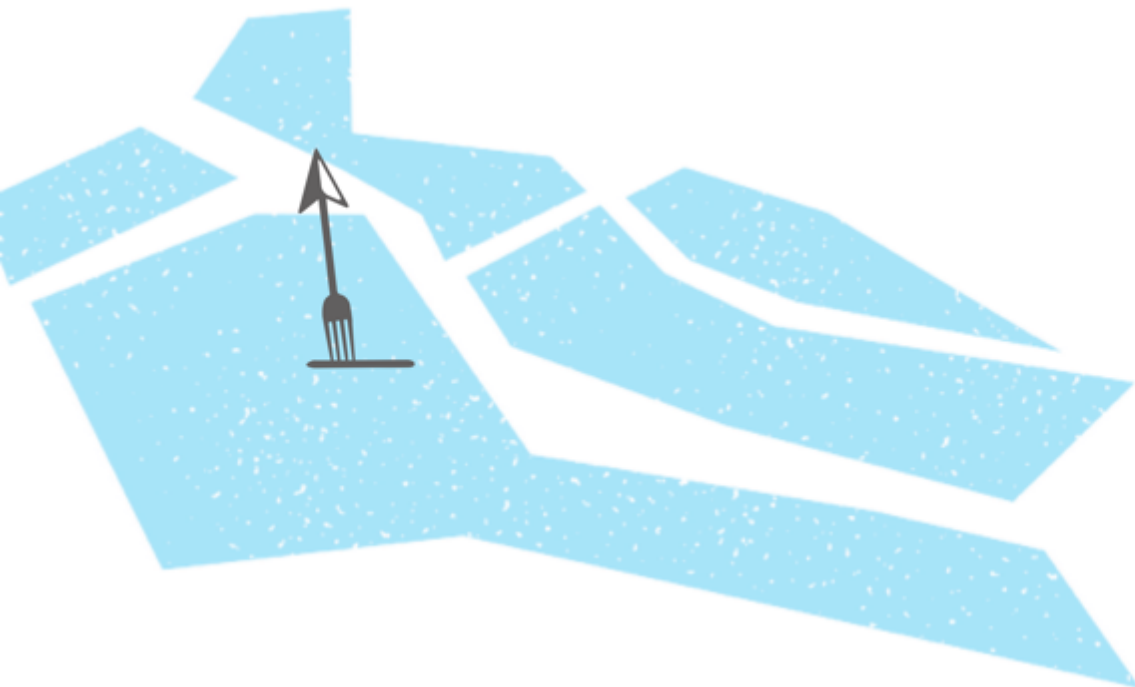
-KALKULIERT FÜR 60 GASTE BUFFET / 8 STUNDEN EVENTZEIT-

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
Serviceleitung inkl. Abbau	1	49,00 €	10	490,00 €
Servicekraft inkl. Abbau	1	37,50 €	10	375,00 €
Servicekraft inkl. Vorbereitungen	1	37,50 €	8	300,00 €
Logistiker (Auf- und Abbau)	2	35,50 €	5	355,00 €
Gesamt exkl. MwSt.				1.520,00 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgelisteten Einsatzzeiten lediglich Schätzwerte sind.

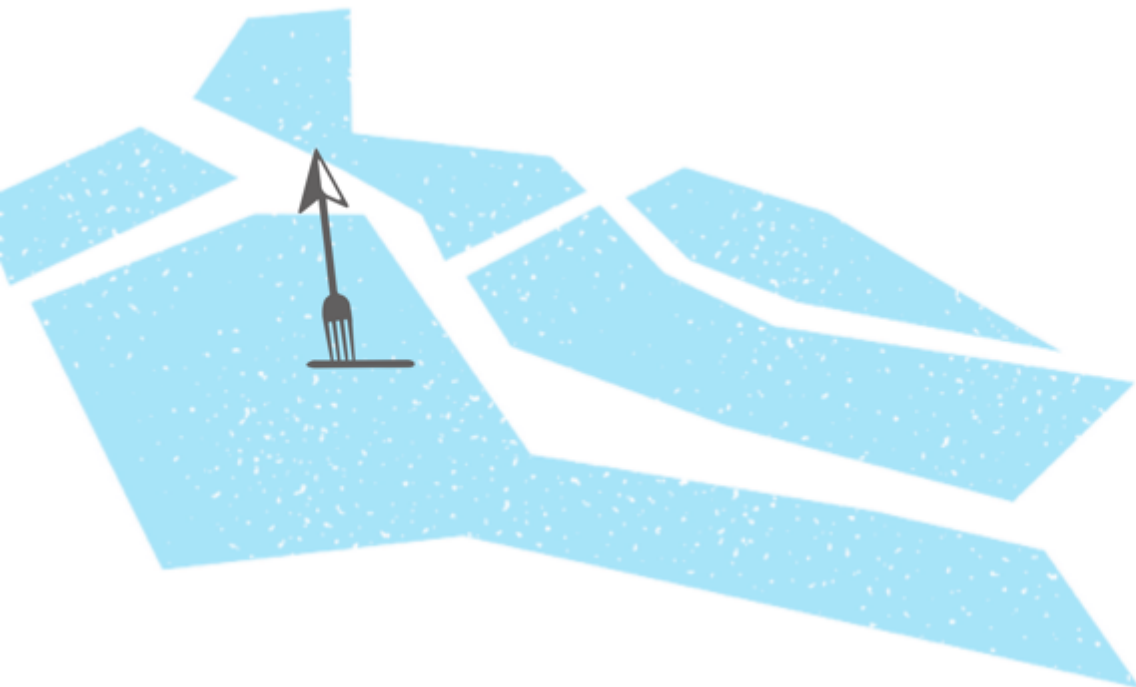
Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden.

Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



KOSTENKALKULATION

	Anzahl	Preis	Gesamt
Speisen Buffet Deluxe	60	49,50 €	2.970,00 €
Getränkepauschale 8 Stunden	60	29,50 €	1.770,00 €
Equipmentpauschale	60	5,50 €	330,00 €
Equipment Küche	1	50,00 €	50,00 €
Serviceequipment & Infrastrukt	1	50,00 €	50,00 €
Fahrtkosten	2	50,00 €	100,00 €
Personal	1	1.520,00 €	1.520,00 €
Möbel			0,00 €
Blumen / Spezial-Dekoration			0,00 €
Weitere Dienstleistungen			0,00 €
Gesamt inkl. MwSt.			6.790,00 €
- entspricht einem Betrag pro Gast von			113,17 €



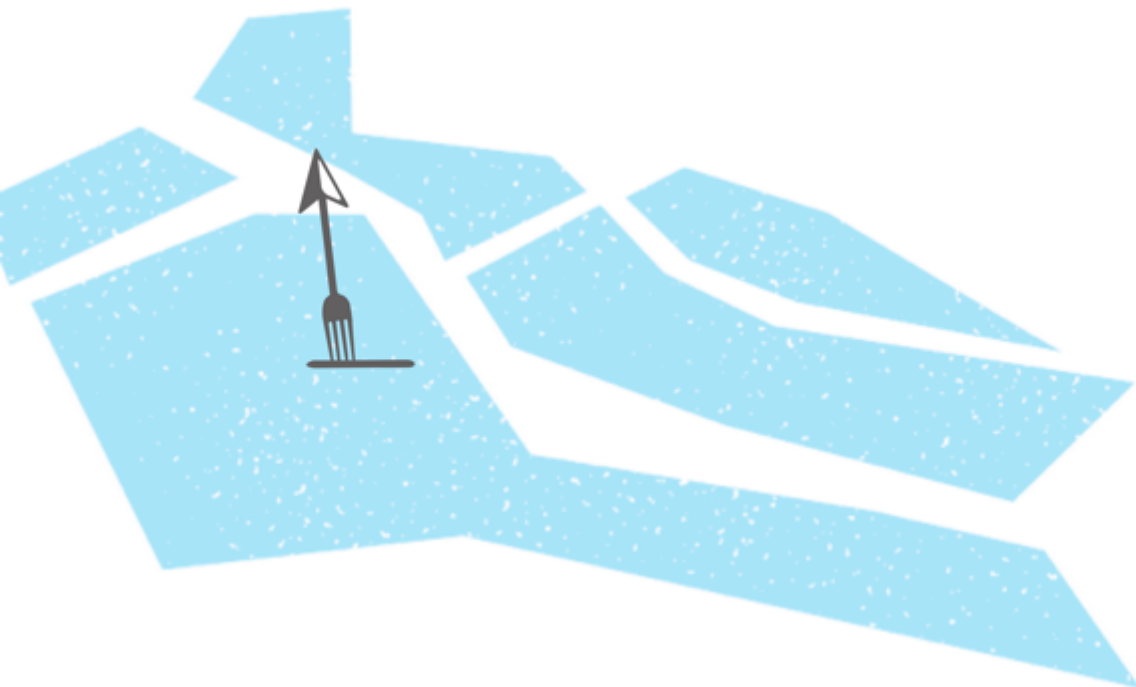
Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zukünftig gesetzlich verordnete steuerliche oder abgabenbezogene Änderungen werden sich entsprechend auf die Preise auswirken. Ebenso können Preisanpassungen der angebotenen Dienstleistung Auswirkungen auf den Angebotspreis haben.

Dieses unverbindliche Angebot ist auf eine Teilnehmerzahl von 60 Personen kalkuliert.
Gerne setzen wir eine Option auf Wunsch.

Sollten Sie eine Angebotsverlängerung wünschen kontaktieren Sie uns gerne.
Anderenfalls kann eine Verfügbarkeit nicht zugesichert werden.
Bitte beachten Sie, dass die Arrangements auf unseren Fotografien exemplarisch sind und ggf. von unseren Bestuhlungs- und Dekorationsangeboten abweichen können.

Die Erfüllung aller Anforderungen des Infektionsschutzes im Einklang mit dem Veranstaltungsbetrieb, namentlich die Verantwortung für die Erfüllung sämtlicher öffentlich-rechtlicher und privatrechtlicher Vorschriften im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen für eine Vielzahl von Personen während der Corona-Pandemie liegt beim Kunden.
Hierzu gehören namentlich, jedoch nicht ausschließlich: Reglementierung der Teilnehmerzahl, Reglementierung der Abstandsflächen, namentlich die Bestuhlung mit erforderlichem Sicherheitsabstand, Hygienemaßnahmen und -hinweise, besondere Vorsorgemaßnahmen für Risikogruppen, Einlassmanagement/-kontrolle, Kontrolle für das dynamische Teilnehmergehen (Crowdmanagement).

Das Copyright für diese Präsentation liegt bei
Hobenköök GmbH, Stockmeyerstraße 43, 20457 Hamburg
Pacht-, Besitz- und Direktionswechsel des Anbieters gemäß § 649 BGB heben den Anspruch auf das Copyright aus dem vorgelegten Angebot nicht auf.



1. Vertragsgegenstand

Der Kunde bucht Hobenköök GmbH für eine Veranstaltung. Die durch Firma Hobenköök zu erbringenden Leistungen sind den vorangegangenen Seiten dieses Angebots/Leistungsbeschreibung zu entnehmen.

2. Vertragsregelungen

Regelungen dieses Vertragsverhältnisses sind

- a. dieser Veranstaltungsvertrag,
 - b. das als Anlage 1 beigefügte Angebot/Leistungsbeschreibung und die
 - c. als Anlage 2 beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.
- Sollten sich einzelne Regelungen widersprechen, gehen die Regelungen in der Reihenfolge a) bis c) den widersprechenden Regelungen vor.

3. Vergütung

Soweit nicht anders vereinbart, gelten die in der Anlage 1 aufgeführten Preise. Die Vergütung ist in zwei Zahlungsraten wie folgt zu leisten (für die Zahlungen wird jeweils eine Rechnung von uns erstellt):

- 50% des Veranstaltungspreises: mit Abschluss des Veranstaltungsvertrages
- 50% des Veranstaltungspreises: innerhalb von 7 Tagen nach dem

Veranstaltungstermin

4. Veranstaltungsräumlichkeiten

Beim Anmieten von Veranstaltungsräumlichkeiten durch den Kunden bei einem Dritten, hat der Kunde die sich aus diesem weiteren Vertragsverhältnis ergebenden Pflichten selbst zu erfüllen. Der Kunde übernimmt die Anmietung auf eigene Gefahr und eigene Kosten. Im Übrigen gelten die Regelungen in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.

5. Leistungen

Beide Seiten verpflichten sich zur Erbringung der vereinbarten Leistungen nach Maßgabe des Angebotes und der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBENKÖÖK GmbH.



6. Zusätzliche Vereinbarungen

Es fallen keine Stornierungskosten für den Kunden an, wenn die Veranstaltung durch behördliche Vorgaben hinsichtlich Covid-19 nicht durchführbar bzw. die Durchführung behördlich durch die Stadt Hamburg verboten ist.

Wenn aufgrund von Covid 19 durch behördliche Vorgaben, das Event nicht stattfinden darf, kann der Termin entsprechend in Absprache mit Hobenköök Veranstaltungsverkauf verschoben werden. Die Summe der Anzahlung wird mit der nachgeholtten Veranstaltung verrechnet und es werden in diesem Falle keine Vorabrechnung als Stornokosten einbehalten.

Wenn die Veranstaltung nur mit einer behördlich reduzierten Personenanzahl durchgeführt werden darf, ist zu beachten, dass nur die darüber liegende Personenzahl kostenfrei storniert werden kann. Wenn die Veranstaltung nicht unter dem Rahmen der behördlichen Anordnungen fällt und weiterhin stattfinden darf, auch wenn es Vorschriften zur Umsetzung gibt (wie z.Bsp. Abstandsregeln, Maskenpflicht, Testungspflicht), kann nicht ohne anfallende Stornierungskosten abgesagt werden.

Es ist zu beachten, wenn aufgrund von Corona (Covid 19) der Kunde selber entscheidet nicht zu feiern und es diesbzgl. keine behördlichen Anordnungen gibt, gelten nach Vertragsabschluss die allgemeinen Geschäftsbedingungen und somit auch die damit verbundenen Stornierungskosten.

