

Das Café Prüsse und die Segelschule Prüsse sind mit seinem maritimen Flair eine aussergewöhnliche Location auf dem Wasser. Sich entspannen und verwöhnen lassen und dabei die Sinne schweifen lassen...Hier sind Sie genau richtig. 50 – 200 Gäste finden hier den Ort für einen spektakulären Segeltag. Die sehr große Alsterterrasse wird exklusiv für Sie überdacht und ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestaltet und dekoriert. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten inspirieren und zelebrieren Sie Ihren Segelevent mit Kollegen oder Freunden.



EVENT: Segeln

ab 50 Personen:

Location (überdachter Bereich mit Pagoden)
Cafébestuhlung
10er Tafeln (bis 120 Personen möglich)
Garderobe
Besteck, Teller und Gläser
Teelichter in der Windgläsern,
weiße Papierservietten
Imbiss nachmittags und BBQ abends
Getränkepauschale
Geschultes Servicepersonal

ab 95,00 € p.P. zzgl. MwSt für 8 Std. Veranstaltungsdauer
zzgl. Kosten der Segelschule

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

Ablauf

14.00 Uhr	Begrüßung
14.15 - 15.00 Uhr	Einweisung und Vorstellung durch die Segelschule Prüsse Theorieunterweisung durch Segellehrer
15.00 - 15.30 Uhr	Imbiss mit Getränken
15.30 - 18.00 Uhr	Segeln mit Segellehrern in Gruppen
18.00 Uhr	BBQ mit Getränken
19.00 Uhr	Siegerehrung
22.00 Uhr	Ende

* Sun down Party mit DJ nach Absprache gern möglich

GETRÄNKEPAUSCHALE:

Tagsüber:	Magnus Mineralbrunnen Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee
Abends:	Aperol Sprizz, Prosecco
Weißwein:	Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, trocken
Rotwein:	Rasgon, Tempranillo, Spanien trocken
Bier:	Carslberg Club 0,33, Astra Urtyp 0,33 Alkoholfreies Holsten
Alkoholfrei:	Magnus Mineralbrunnen, Magnus Mineralbrunnen still Apfel - und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light Fanta, Sprite
Heissgetränke:	Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato Milchkaffee, Tee

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

LONGDRINKS / COCKTAILS

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

Pauschale I: Gin, Wodka
 Tonic / Lemon / Orangensaft
 Cuba Libre

Aufpreis pro Person 15,50 € zzgl. MwSt

Pauschale II: Gin Tonic / Wodka / Whiskey
 Tonic / Lemon / Orangensaft
 Cola / Red Bull
 Cuba Libre

Aufpreis pro Person 16,50 € zzgl. MwSt

DIGESTIFS nach Verbrauch 5,00 € oder pro Flasche 68,00 € zzgl. MwSt

IMBISS TAGSÜBER

Verschieden belegte halbe Sandwiches
 mit Gouda, Schinken, Pute, Ei, Tomate & Mozzarella und knackigem Salat
Kleine Wraps verschieden gefüllt
 Mit geräuchertem Lachs, Thunfischcrème, gerösteten Hähnchenbruststreifen und
 knackigem Salat

(4Teile pro Person)

BBQ ABENDS

Prüsse BBQ

Vorspeisenbuffet

Orangen - Linsensalat mit Harissa
Scharfer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Pfirsich - Estragon - Vinaigrette
Kartoffelsalat á la Genovese (mit grünen Bohnen, Schafskäse und Petersilienpesto)
„Sommer Salat“ mit Speck, Avocado und Erdbeer - Dressing
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing
Sommerlicher Nektarinen - Mozzarella - Salat
Ciabatta
Chili Meersalz, Kräuter - Schmand

Vom Grill

Zartes Huftsteak
Lachsfilet in Sweet Chili marinade
Prüsse Rostbratwurst
Steaks vom Schweinenacken
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchini-scheiben
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
Rosmarinkartoffeln
Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten - Zwiebelrelish, Sour Cream
BBQ Sauce

Dessertbuffet

„Summer Mess“ Mascapone - Creme mit Kokosraspel, Kirchen und Schokoladenkuchen
Pfefferminz - Pannacotta mit Himbeersauce