

PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN



LOCATION und CATERING

ANGEBOTE 2023



PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN



Bucht für euer Event, euren runden Geburtstag oder eure festliche Veranstaltung den schönsten Ort in Pflanzen un Blumen: mitten im Park und super erreichbar, das „Park Café Pflanzen un Blumen“.

PARK CAFÉ- FACTS

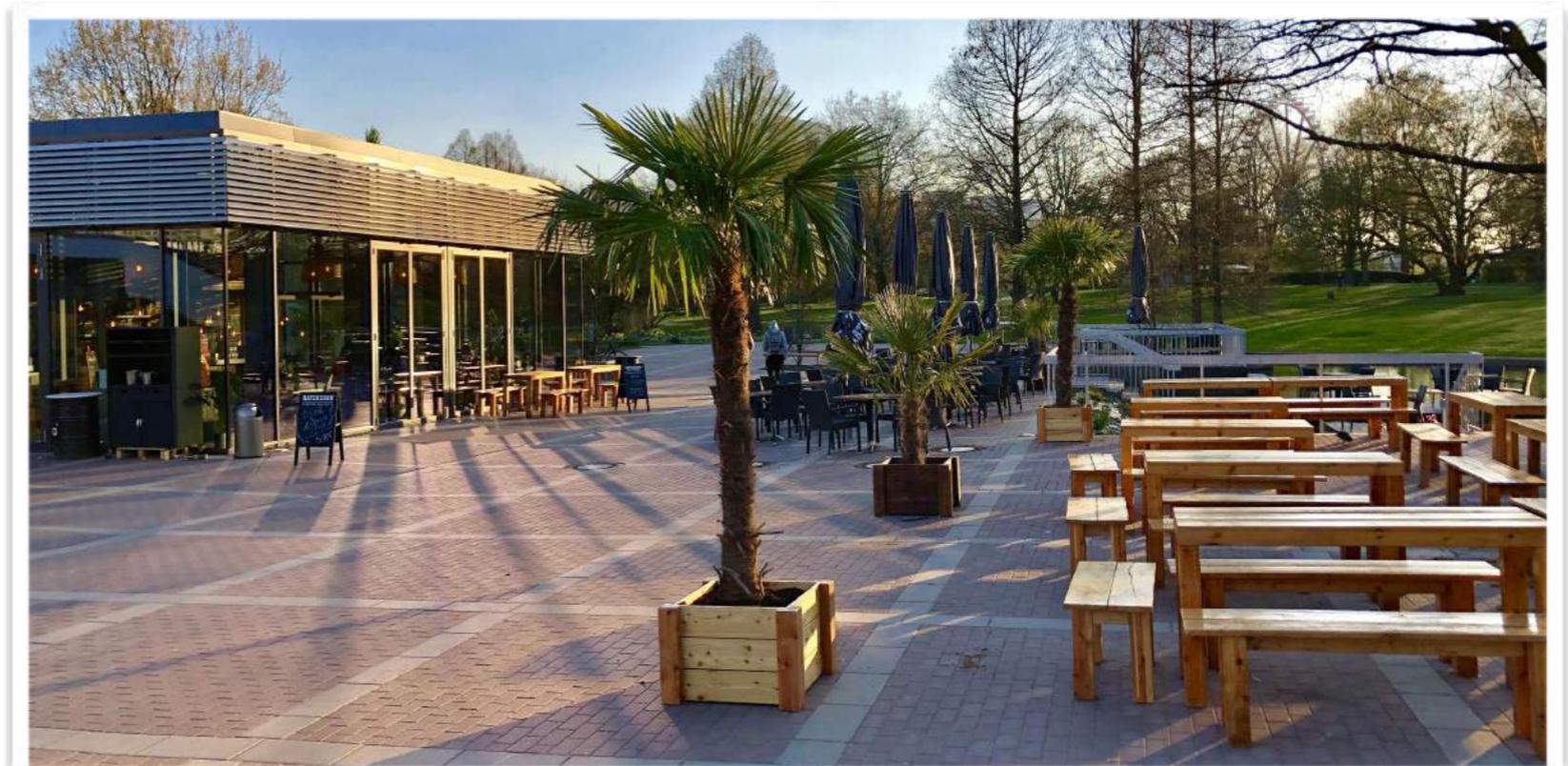
Location

Holstenwall 30
20355 Hamburg
U-Bahn: St.Pauli oder Messehallen
Bus: Handwerkskammer

Postanschrift

Indoo Projektentwicklungs GmbH & Co. KG
Holstenwall 13
20355 Hamburg

Mail: hello@parkcafehamburg.de
Tel: 040 – 228 638 960




RAUMKAPAZITÄTEN

	Größe	Bankett	Stehtische	Mietpreis
Park Café*	90 qm	50 Pers.	100 Pers.	500,- € Verlängerungsstunde 150,- €
Bistro	90 qm	50 Pers.	100 Pers.	300,- € Verlängerungsstunde 100,- €
Terrasse	150 qm	20-150 Pers.	200 Pers.	300,- € Verlängerungsstunde 100,- €
Biergarten	150 qm	100 Pers.	150 Pers.	300,- € Verlängerungsstunde 100,- €
Rollschuhbahn	4.300 qm	nach Absprache	ca. 3.000 Pers.	

* nicht abwählbar

Das Park Café steht euch exklusiv Mo-Do ab 18 Uhr bzw. Fr-So und feiertags ab 19 Uhr zur Verfügung. Wenn ihr vorher anfangen möchtet zu feiern, könnt ihr gern unseren Biergarten exklusiv buchen. Auf den anderen Flächen haben wir dann aber noch andere Gäste.



Park Café



Bistro



Terrasse



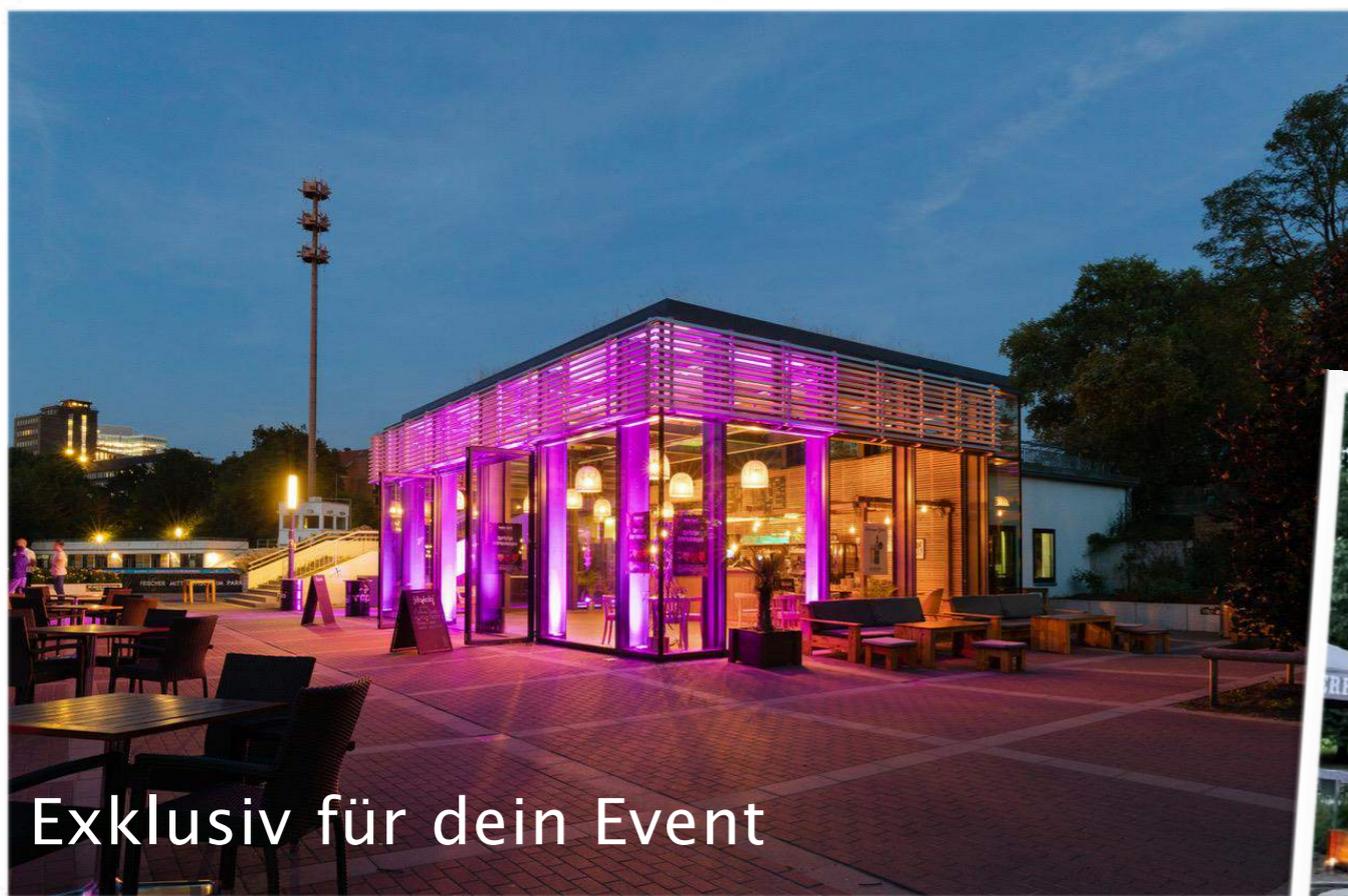
Biergarten



PARK CAFÉ- EINDRÜCKE



Perfekte Tanzfläche



Exklusiv für dein Event



Exklusives
Biergarten Event



Lunch-time



PARK CAFÉ- EINDRÜCKE



Rollschuhbahn



Für große Events



PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN



Ihr könnt die Location ausschließlich mit Catering von uns oder einem Fremd-Caterer unseres Vertrauens buchen.

Nachfolgend findet ihr unser eigenes Catering-Angebot.





🌿
**NORDDEUTSCHER
HÜTTENZAUBER**

Brotzeitplatte mit Hüttenklassikern, hanseatischen Schmankerln und norddeutschen Spezialitäten

Hamburger Pfefferbeißer nach unserem Hausrezept, gebackener Wurzelspeck, Senf & Chilisenf, Holsteiner Kräuter-Käse, cremiger Camembert, PLANTEN UN BLOMEN Kräuterdip, gekräuterte Oliven, hausgemachtes Apfel-Chili-Chutney & frisches Grünzeug, Brot, Brezel und Brötchen

25,90 € p.P.

Noch etwas Heißes dazu?

Paprikacremesuppe mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen

5,- € p.P.



Abbildung für 5 Personen





VEGETARISCHE BROTZEITPLATTE

Großes Brotzeitbrett mit vegetarischen Spezialitäten
Holsteiner Kräuter-Käse, cremiger Camembert, Obatzda,
PLANTEN UN BLOMEN Kräuterdip, gekräuterte Oliven,
hausgemachtes Hummus & Harissa, mariniertes Gemüse, hausgemachtes
Apfel-Chili-Chutney, frisches Grünzeug, Brot,
Brezel und Brötchen

25,90 € p.P.

Noch etwas Heißes dazu?

Paprikacremesuppe mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen

5,- € p.P.



Abbildung für 5 Personen



DAS GRÜNE BUFFET

Vorspeise

Gemüsesticks, Radieschen und Cracker, PLANTEN UN BLOMEN Kräuterdip, gekräuterte Oliven, hausgemachtes Hummus & Harissa

Schätze des Orient Salat mit Cous Cous, Kichererbsen, Zucchini und Rucola, Granatapfeldressing, einem Klecks Hummus und gerösteten Mandeln

PLANTEN UN BLOMEN Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Blüten-Joghurt-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Brot, Butter und Brezeln

Suppe

Norddeutsche Kartoffelsuppe oder Paprikacremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Rucola

Hauptgang

Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Champignons und Röstkartoffeln

oder

Hähnchen-Tomaten-Pfanne mit Mozzarella, Reis und PLANTEN UN BLOMEN Kräuterpesto

42,- € p.P. (mit einer Suppe und einem Hauptgericht)

je Dessert + 6,50 € p.P.

Himbeer-Kaffirlimetten-Quark mit Mandelstreuseln
Mousse au Chocolat



DAS GRÜNE MENÜ



Starter

PLANTEN UN BLOMEN Salat mit Bunte Blattsalaten, Tomaten, Gurken mit Blüten-Joghurt- Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Suppe

Paprikacrèmesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Rucola

Hauptgang

Pute im Pergament "Tajine Style" mit Aubergine, Zucchini, CousCous und Harissa

oder

Karotten-Lauch-Quiche mit Pflanzen un Blumen-Kräutern und roh marinierten Zucchini

Dessert

Himbeer-Kaffirlimetten-Quark mit Mandelstreuseln

45,- € p.P.

BARBECUE

Wir machen den Grill an, bauen euch ein schönes Beilagenbuffet auf und ihr genießt gemeinsam.

Vom Grill

Hamburger Jung – unsere Grillwurst – gerne auch mit unserer hausgemachten BBQ Sauce und Java-Curry – Forever Curry on!

Planten und Puten - Putenbruststeaks über Nacht im Kräuter-Zitronen-Öl gebadet und dann knusprig von den Flammen gegrillt

Spicy Red Necks - Schweinenacken-Steaks liebevoll mit unserem original Texan Spice Rub massiert und dann feurig gegrillt – yeeehaaaw!!!!

Dazu gibt's

Planten un Blumen – Salat zum Selberbauen
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten und Kräuter mit Blüten-Joghurt-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Am Fuße des Etnas - Salat
Kartoffelscheiben, Sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, grüne Oliven, kanfierter Knoblauch und gezupfter Mozzarella mit Basilikum-Orangen-Dressing und gerösteten Pinienkernen

Brot und Brezn Mix mit PLANTEN UN BLOMEN Kräuter dip, Hummus & Harissa, unsere BBQ-Sauce, Ketchup, Chili-Senf, Zimtblüten-Chutney

36,- € p.P.

Option 1: je Dessert + 6,50 € p.P.

Himbeer-Kaffirlimetten-Quark mit Mandelstreuseln
Mousse au Chocolat

Option 2: Mehr Salat + 4,50 € p.P.

Schätze des Orient - mit Cous Cous, Kichererbsen, Zucchini und Rucola mit Rosen-Granatapfel-Dressing





VEGGIE-BARBECUE

Natürlich haben wir auch Grillvarianten für Freunde der vegetarischen Küche.

Vom Grill

Vegane Bratwurst – ganz viel Gemüse in einer Wurst gerne auch mit unser hausgemachten BBQ Sauce und Java-Curry – Forever Curry on!

Herbal Halloumi - leckerer Grillkäse über Nacht im Kräuter-Zitronen-Öl gebadet und dann knusprig von den Flammen gegrillt

BBQ Corn - Maiskolben liebevoll mit unserem original Texan Spice Rub massiert und dann feurig gegrillt

Dazu gibt's

Planten un Blomen – Salat zum Selberbauen
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten und Kräuter mit Blüten-Joghurt-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Am Fuße des Etnas - Salat
Kartoffelscheiben, Sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, grüne Oliven, konfiertes Knoblauch und gezupfter Mozzarella mit Basilikum-Orangen-Dressing und gerösteten Pinienkernen

Brot und Brezn Mix mit PLANTEN UN BLOMEN Kräuterdip, Hummus & Harissa, unsere BBQ-Sauce, Ketchup, Chili-Senf, Zimtblüten-Chutney

36,- € p.P.

Option 1: je Dessert + 6,50 € p.P.

Himbeer-Kaffirlimetten-Quark mit Mandelstreuseln
Mousse au Chocolat

Option 2: Mehr Salat + 4,50 € p.P.

Schätze des Orient- mit Cous Cous, Kichererbsen, Zucchini und Rucola mit Rosen-Granatapfel-Dressing



GETRÄNKE PAUSCHALE

Alkoholfreie Getränke

Wasser, still und sprudelig
Hausgemachte Orangen-Ingwer Limo
Apfelsaft/- Schorle
fritzkola & - limo

Biere

Ratsherrn Pilsener vom Fass
Ratsherrn Zwickel vom Fass
Ratsherrn Westküsten IPA 0,33l
Ratsherrn Rotbier 0,33l
Ratsherrn alkoholfrei 0,33l
Paulaner Weißbier 0,5l
überNormalNull alkoholfrei IPA 0,33l
Paulaner, alkoholfrei 0,5l

Ciders

Elber, Ebbe und Flut 0,33l

Café

Café Crème
Cappuccino
Espresso

Aperitif/Prosecco*

Frivolo - Prosecco delle Venezie

Weißwein*

Der Pollerhof I Wiener Weinviertel, Grüner Veltliner
2020, Bio
Gorgo, Pino Grigio delle Venezie I 2020, Bio

Rosé*

Philipp Kuhn I Gutswein, Bio - Pfalz, 2021

Rotwein*

Cantine di San Marzano, IGP I Apulien
2020/Salento, Bio
Quintas das Arcas I Alentejo DOP 2020 Spanien, Bio

Longdrinks

Aperol Spritz
Hugo
Lillet Wild Berry
Gin and Tonic (mit Gordon's London Dry Gin)
Havanna Cola
Wodka-Lemon

Schnäpse

Jägermeister
Sambuca
Linie Aquavit
Helbing Kümmel
Tequila Weiß und Gold (Sierra)

Die Pauschale ist nicht abwählbar, kann aber stundenweise verlängert werden.

* Änderungen der Auswahl vorbehalten



GETRÄNKEPAUSCHALEN
FÜR Z.B. 5 STUNDEN:
35,- € P.P OHNE LONGDRINKS
43,- € P.P. MIT LONGDRINKS
23,- € P.P. UNTER 16 JAHRE

EXTRAS UND NEBENKOSTEN

Extras

Soundanlage für Hintergrundbeschallung	150,- €
Tischdeko pro 6er Tisch	35,- €
Stehtisch mit Husse	15,- €
DJ inkl. Tonanlage auf Anfrage	
Live Musiker	
Illumination	

Nebenkosten

*inkl. Ust.

Servicepersonal	30,- € pro Std.
Veranstaltungsleitung	40,- € pro Std.
Endreinigung	170,- € Park Café 70,- € Bistro 70,- € Biergarten 70,- € Terrasse

Alles Weitere auf Anfrage



VERANSTALTUNGSBEDINGUNGEN

Der Mindestbestellwert pro Veranstaltung beträgt 2.500,00 € inkl. Ust.

Stornobedingungen

Bei Stornierung nach Vertragsschluss zahlt der Kunde wenigstens 15% der vereinbarten Vergütung

- bei Stornierung bis 180 Tage vor Veranstaltungsbeginn 20% der vereinbarten Vergütung
- bei Stornierung bis 150 Tage vor Veranstaltungsbeginn 30% der vereinbarten Vergütung
- bei Stornierung bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn 40% der vereinbarten Vergütung
- bei Stornierung bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% der vereinbarten Vergütung
- bei Stornierung bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der vereinbarten Vergütung
- bei Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 90% der vereinbarten Vergütung
- bei noch kurzfristiger Stornierung 100% der vereinbarten Vergütung

Sollte die Veranstaltung wegen der vier Wochen vor der VA gültigen Corona-Gesetzeslage nicht durchführbar sein, können die Parteien vom Vertrag kostenlos zurücktreten. In diesem Fall ist eine Vorauszahlung zurückzuzahlen.

Die Vergütung ist wie folgt fällig:

15% der vereinbarten Vergütung fallen bei Auftragserteilung an.

85% der vereinbarten Vergütung fallen 14 Tage nach der Veranstaltung an.

