



Das Leben feiern!

IN DER EVENTLOCATION DES NORDENS

WEDDING-  
PACKAGE  
ALSTER AU



# Die persönliche Note

## Herzlich willkommen in der Alster Au!

Was gibt es Schöneres als die Vorfreude? Wir möchten euch hierbei begleiten und euch bei eurer Planung unterstützen, damit eure Hochzeit unvergesslich wird.

Ihr wollt Exklusivität, Transparenz und das Rundum-sorglos-Paket? Gern!  
Denn bei uns könnt ihr das Leben feiern!

Folgendes bieten wir euch für eure Traumhochzeit bei uns in der Alster Au an:  
Exklusivität – die Location gehört an eurem großen Tag ganz euch.

### Es erwartet euch:

- eine 300 Jahre alte Reetdachkate mit modernem Komfort und jungem Spirit mit Boutique-Hotel-Charakter
- eine vielseitige und charmante Location für bis zu 130 Personen
- ein professionelles Küchen- und Serviceteam
- Talente mit Freude an der Arbeit und ein hohes Maß an Professionalität
- die perfekte Portion Romantik
- die Möglichkeit einer freien Trauung – im Garten oder im Gartenzimmer
- ein Brautzimmer für das Styling
- „Dans op de deel“, bis der Morgen lacht!
- genügend Parkmöglichkeiten
- eine gute Verkehrsanbindung durch den Hamburger Verkehrsverbund

Feiert mit uns in der Alster Au – der Location für die besonderen Momente im Leben.

Mein Team und ich freuen uns auf euch!



Katja Kröger,  
Eventmanagerin mit Herz





# Inhalt

ALSTER AU	S. 06
ALLES INKLUSIVE	S. 08
BEISPIELRECHNUNG	S. 10
MÖGLICHER ZEITPLAN HOCHZEIT	S. 12
ÜBERNACHTEN	S. 13
FREIE TRAUUNG	S. 14
MÖGLICHER ZEITPLAN FREIE TRAUUNG	S. 15
DIT & DAT	S. 16
LOS GEHT DAT	S. 18
GETRÄNKE & ESSEN ZUR AUSWAHL	S. 20
AUF EUER WOHL!	S. 21
BUFFET ALSTER	S. 22
BUFFET ELBE	S. 23
BUFFET BILLE	S. 24
GRILLBUFFET	S. 25
SOMMERMENÜ	S. 26
WINTERMENÜ	S. 28
MITTERNACHTSIMBISS	S. 30
AGB	S. 31
KONTAKT	S. 34







# Alster Au

## Die Eventlocation des Nordens.

Die wunderschöne Verbindung von historischer Reetdachkate und modernem Interieur macht den einzigartigen Charme der Alster Au aus. Sehr idyllisch gelegen – im schönen Dovenstedt im Norden von Hamburg.

Euch erwarten zwei charmante Veranstaltungsräume: das **Gartenzimmer**

sowie die **Gaststube**. Und im Sommer natürlich die **Terrasse** und der wunderschöne **Garten**. Das gesamte Team der Alster Au freut sich auf euch! Freundlich und flott im Service, professionell und leidenschaftlich in der Umsetzung und einfach einzigartig in der Region.

*Hier wird das Leben gefeiert!*

# Alles inklusive

## Und was ist da alles mit drin?

### Alster Au exklusiv

Die Location-Miete für 10 Stunden (dies umfasst die Endreinigung, Wasser, Strom und WLAN) und natürlich den Auf-, Ab- und Umbau.

### Herzlich willkommen

Empfang und Aperitif aus der beigefügten Getränkepauschale mit Fingerfood zum Empfang.

### Was das Herz begehrt

Ein Gaumenschmaus in Form eines Buffets oder eines 4-Gang-Menüs, das ihr aus den Festschmausideen wählen könnt. Selbstverständlich kommen bei uns Vegetarier und Veganer nicht zu kurz.

### Kleine Besonderheiten

Ein Kindertraum in Form eines Eiswagens mit 6 verschiedenen Eissorten und Toppings und ein leckerer Mitternachtssnack.

### Wenn's heiß werden soll

Alles, was die Kaffeemaschine hergibt. Und was ist mit Tee? Natürlich auch.

### Was fürs Auge

Ein Traum in Weiß auf jedem Tisch – dazu gehören die Tischwäsche, Stoffservietten, Windlichter, Besteck und die passenden Gläser für eure Getränke.

### Hier kommt Service zum Tragen

Wir stellen für euch eure Tischkarten auf und kümmern uns um eure Gastgeschenke.

Wir illuminieren die Gaststube und die Terrasse mit Lichterketten und Kerzen.

Wir stellen genügend Parkplätze und einen Platz zum Spielen für die kleinen Gäste.

### Der Morgen danach

Frühstück steht für euch und eure Übernachtungsgäste in der Zeit von 09:00 bis 10:30 Uhr am nächsten Morgen bereit (maximal 20 Hotelgäste).

### Schon probiert?

Und damit euch schon vorab das Wasser im Mund zusammenläuft, kommt ihr natürlich zum Probeessen – zu unserer „Topfgucker-Matinee“.



WAS GIBT  
ES NOCH  
WISSENSWERTES?  
An eurem Tag seid ihr  
„the ONE and ONLY“!  
Es werden keine  
anderen Feiern  
stattfinden.



# Beispielrechnung

Für eure Feier mit 85 Gästen in der Hauptsaison vom 11. Mai 2023 bis 10. Oktober 2023:

DONNERSTAG	85 x	€ 185,00	=	€ 15.725,00
FREITAG	85 x	€ 195,00	=	€ 16.575,00
SONNABEND	85 x	€ 200,00	=	€ 17.000,00
SONNTAG	85 x	€ 185,00	=	€ 15.725,00

**Mindestumsatz in der Hauptsaison am Freitag und Sonnabend:**  
€ 15.900,00

Mindestumsatz in der Hauptsaison am Donnerstag und Sonntag:  
€ 14.900,00

PREISE  
FÜR KINDER UND JUGENDLICHE:  
1 – 6 Jahre € 45,00  
7 – 12 Jahre € 65,00  
13 – 18 Jahre € 85,00



Für eure Feier mit 85 Gästen in der Nebensaison vom 01. März 2023 bis 10. Mai 2023 und vom 11. Oktober 2023 bis 07. Januar 2024:

DONNERSTAG	85 x	€ 165,00	=	€ 14.025,00
FREITAG	85 x	€ 175,00	=	€ 14.875,00
SONNABEND	85 x	€ 185,00	=	€ 15.725,00
SONNTAG	85 x	€ 165,00	=	€ 14.025,00

**Mindestumsatz in der Nebensaison an allen Tagen:**  
€ 14.900,00

### Kurz angemerkt:

Zum Mindestumsatz zählen die in dieser Broschüre aufgelisteten möglichen Leistungen (ausgenommen Servicepauschalen). Erreicht ihr den Mindestumsatz nicht, erlauben wir uns, die Differenz als Raummiete zu berechnen.

# Möglicher Zeitplan

## für eure Traumhochzeit in der Alster Au:

15:00 – 17:00 Uhr	Dekorationszeit / Aufbau externe Dienstleister, wie z. B. DJ, Band, Florist, freier Redner etc.
17:00 Uhr	Eintreffen aller Gäste und des Brautpaares Prickelnder Hochzeitsaperitif, Sekt und Limonade Küsschen und erste Fotos Fingerfood Gute Gespräche Zeit fürs Brautpaar-Shooting  Set-up: Gartenmöbel, Sonnenschirme, Stehtische, Geschenketisch
18:00 Uhr	Mögliche kurze Ansprache auf der Terrasse, Platzierung der Gäste in der festlichen Gaststube
18:15 Uhr	Getränkesservice Beginn des Abendessens in der Gaststube Buffet mit Suppe vorab oder Menü
21:30 / 22:00 Uhr	Kaffee und Shots Eventueller Tischumbau zur Integration der Tanzfläche Eröffnungstanz Tanz und Party
23:30 Uhr	Anschneiden der Hochzeitstorte Kaffee und andere Getränke  Mitternachtsimbiss
03:00 Uhr	Ende der Hochzeitsfeier



# Übernachten

## Was wir euch noch so anbieten:

Übernachtung für bis zu 20 Gäste (nur als Komplettpaket buchbar).

Dabei stehen diese Zimmer für euch bereit:

- eine exklusive Braut-Suite
- eine einladende Freunde-Suite
- acht schöne Doppelzimmer

### Kurz angemerkt:

Die Brautsuite kann ab 13:00 Uhr bezogen werden, alle weiteren Zimmer ab 14:00 Uhr.

Der Check-out am nächsten Tag ist um 10:30 Uhr.

ÜBERNACHTUNGS-  
GESAMTPAKET  
€ 1.600,00



# Freie Trauung

## im Gartenzimmer oder im Garten:

Für euer Jawort können wir euch dies gestalten:

- weiße Bänke
- einen Altar oder einen Stehtisch für den Redner
- Stühle für das Brautpaar
- auf Wunsch einen roten Teppich und einen Traubogen aus Birke mit Tüll
- natürlich inklusive Auf-, Um- und Abbau

Traumhafte freie Trauungen  
für € 750,00

## Kurz angemerkt:

Einen Tag vor eurem großen Tag fragen wir euch, ob eure Zeremonie im Garten oder im Gartenzimmer stattfinden soll. Solltet ihr euch kurzfristig doch anders entscheiden, berechnen wir für jeden weiteren Umbau eine kleine Servicepauschale von € 169,00.

## Möglicher Zeitplan für eure Traumhochzeit mit freier Trauung in der Alster Au:

13:00 – 15:00 Uhr	Dekorationszeit und Aufbau externe Dienstleister, wie z. B. DJ, Band, Florist, freier Redner etc.
15:00 Uhr	Eintreffen der Gäste, Begrüßung durch den Bräutigam, erste Erfrischungen werden gereicht
15:15 – 16:00 Uhr	Auftritt Braut! Freie Trauung im Garten oder im Gartenzimmer
16:00 – 18:00 Uhr	Prickelnder Hochzeitsaperitif, Sekt und Limonade Küsschen und erste Fotos Anschneiden der Hochzeitstorte Fingerfood Kaffee und andere Getränke Gute Gespräche Zeit fürs Brautpaar-Shooting
	Set-up: Gartenmöbel, Sonnenschirme, Stehtische, Geschenketisch
18:00 Uhr	Mögliche kurze Ansprache auf der Terrasse, Platzierung der Gäste in der festlichen Gaststube
18:15 Uhr	Getränkesservice Beginn des Abendessens in der Gaststube Buffet mit Suppe vorab oder Menü
21:30 / 22:00 Uhr	Kaffee und Shots Eventueller Tischumbau zur Integration der Tanzfläche Eröffnungstanz Tanz und Party
23:30 Uhr	Mitternachtsimbiss
01:00 Uhr	Ende der Pauschale Verlängerung bis längstens 03:00 Uhr – ob ihr verlängert, entscheidet ihr nachts und je nach Stimmung.





# Vit & dat

## Hiermit versüßen wir euch die schönsten Stunden:

### Hochzeitstorte – ein Stück vom Glück

Genießt eure Hochzeitstorte von der Star-Konditorin Kristina Frost vom Tortenkonto. Ganz individuell – nach Wunsch und Absprache. Kosten ebenfalls nach Absprache.

Oder ihr entscheidet euch für eine Alster Au-Hochzeitstorte in Herzform mit Frucht oder Schokolade und euren Namen. Diese gibt es bei uns ab € 7,90 pro Person.

### Was Süßes für Klein (und Groß?)

Wir bieten euch eine köstliche „Naschbar“ mit Candies aus dem „Vintage-Bonbon-Land“. Mit allem, was das Kinderherz begehrt – Lakritz, weiße Mäuse, Schokolinsen und vieles mehr. Stilvoll präsentiert in Glas-Bonbonnieren für € 175,00.

### Doch länger als geplant

Ihr möchtet das Tanzbein ausgiebig schwingen und noch länger als 10 Stunden feiern? Kein Problem! Die Alster Au öffnet euch die Türen bis 03:00 Uhr am nächsten Morgen. Service inklusive – und das für € 550,00 pro angefangener Stunde.

### Bewegende Bilder

Eure Freunde möchten euch auf die große Leinwand bringen? Für alle Erinnerungen und Emotionen steht unser Equipment bereit. Beamer und Leinwand erhaltet ihr von uns für € 50,00.

### Weitere Wünsche

Von einer Fotografin bis hin zum Trauredner – gerne geben wir euch auch noch eine Liste mit weiteren Dienstleistern, die eure Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Sprecht uns einfach an!

### Bestens vorbereitet

Entspannt könnt ihr euch auf euren großen Moment einstimmen bzw. noch ein wenig selbst Hand anlegen o. Ä. – ihr selbst oder auch andere externe Dienstleister können zwei Stunden vor Veranstaltungsbeginn in die Räumlichkeiten und in den Garten. Ihr benötigt mehr Zeit? Dann öffnen wir euch die Türen selbstverständlich auch bereits früher. Für eine geringe Servicepauschale von € 95,00 pro begonnener Stunde vorab.







# Los geht dat

## All in White

Ein stylisher Look, perfekt passend zu jeder Dekoration – wir stellen euch gerne weiße Stuhlhussen zur Verfügung. Hierfür berechnen wir € 7,50 pro Gaststuhl.

## Blumen? Dürfen nicht fehlen!

Farben, Formen, Blüten und Düften sind hier keine Grenzen gesetzt. Wählt aus einer schier unerschöpf-

lichen Fülle an Möglichkeiten, die ihr gern individuell mit unserem Floristen besprechen könnt. Preis auf Anfrage und nach Aufwand.

Ihr möchtet besondere Dekorationen, die über Tischblumen hinausgehen, und braucht dazu Hilfe? Kein Problem! Ihr bringt uns rechtzeitig alles vorbei und wir dekorieren für euch, was das Zeug hält.

## Das gewisse Etwas

Passend zu eurer Dekoration oder zum Motto statten wir die Räume gerne für euch mit den verschiedensten Gimmicks aus – Girlanden, Pompons, Dekorationsstoffe, Bänder, Blumenarrangements, Vasen, Fensterdekorationen, Luftballons inkl. Gasbefüllung und vieles mehr! Hierfür berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangener Stunde € 55,00. Darin ist natürlich auch der Abbau enthalten.

## Damit das Wasser im Mund zusammenläuft

Ihr möchtet gerne für den großen Tag Menükarten, damit eure Gäste wissen, was sie Leckeres erwartet, und ein

schönes Andenken an euren Tag haben? Gern drucken wir diese. Pro Menükarte fallen € 4,80 an, die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.

## Bitte schenk mir ein Foto!

Immer wieder lustig, immer wieder schön, immer wieder beliebt: die Fotobox. Wir bieten euch eine Fotobox auf Stativ mit vielen lustigen Accessoires zum Verkleiden und Spaßhaben. Die Fotos werden umgehend gedruckt und nach eurer Feier bekommt ihr alle Impressionen auf einem USB-Stick. So geht keine Emotion verloren! Die Kosten für die Fotobox inkl. Service betragen € 250,00.







Was darf's sein?  
Getränke, Bubbels und  
Menüs zur Auswahl

Auf euer Wohl!

#### **Spritziges zum Aperitif**

- Frivolo, Prosecco delle Venezie DOC
- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- „Limo-Bar“ mit drei verschiedenen hausgemachten Limonaden aus dem Vintage-Spender

#### **Getränke ohne Umdrehungen**

Wasser laut und leise, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Coca-Cola, Cola Zero, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Red Bull, Brause gelb und weiß

#### **Da braut sich was zusammen**

Pils, Hefeweizen, alkoholfreies Bier

#### **Nicht lang schnacken ...**

Tanqueray Gin  
Havana Club 3 Años Rum  
Jack Daniel's Whiskey  
Absolut Vodka  
Oldesloer Korn, Helbing Kümmel,  
Jubiläums Akvavit, Sambuca,  
Jägermeister Kräuterlikör, Baileys Likör,  
Grappa, Obstbrand, Berentzen Rot

#### **Genuss pur**

Weißburgunder QbA, trocken,  
Weingut Bühler, Pfalz  
  
Grauer Burgunder QbA, trocken,  
Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen  
  
Sauvignon Blanc QbA, trocken,  
Weingut Bühler, Pfalz  
  
Saignée Rosé QbA, trocken,  
Weingut Bühler, Pfalz  
  
I Tratturi Primitivo Puglia,  
Cantine di San Marzano, Apulien  
  
Corte dei Mori, Terre Siciliane Nero  
d'Avola, Etichetta Blu IGT, Sizilien

#### **Kleiner Tipp von uns**

Legt euch auf einen Weiß-, Rosé- und Rotwein fest, damit es nicht zu unverträglichen Mischungen kommt. Unsere Auswahl wechselt über das Jahr – gern beraten wir euch vor Ort!

#### **Für zwischendurch**

Alles, was die Kaffeemaschine hergibt, und natürlich auch Tee!

Alles, so viel ihr mögt,  
wann ihr mögt, wo ihr mögt!



# Buffet Alster

## Fingerfood zum Aperitif

Gebackene Wan Tan  
Mais-Chips mit Guacamole  
Laugengebäck mit Frischkäse

## Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit Croûtons *(wird serviert)*

## Vorspeisen

Salat von Kirschtomate, Mini-Mozzarella, Basilikum und Rauke  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Champignon und Aubergine, Oliven  
Vitello tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln  
Marinierter Rindertafelspitz mit Gemüse und Kräutern  
Räucherlachs im Crêpe-Mantel mit Frischkäse und eingelegten Gurken  
Landschinken mit Melonen und Grissini  
Auswahl an Rohmilchkäsen mit Feigensenf, Trauben, Landbrot und Butter

## Hauptgerichte

Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Jus  
Rotbarschfilet im Knuspermantel mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum  
Asiatisches Wok-Gemüse mit Mie-Nudeln und mariniertem Tofu

## Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kroketten  
Jahreszeitliches Gemüse  
Speckbohnen

## Dessert

Frisches hausgemachtes Eis in sechs köstlichen Sorten  
aus dem Alster Au Eiswaagen, mit frischen Früchten, Sahne,  
Saucen, Waffeln, Streuseln und Toppings

# Buffet Elbe

## Fingerfood zum Aperitif

Gebackene Wan Tan  
Mais-Chips mit Guacamole  
Laugengebäck mit Frischkäse

## Suppe

Kräuterbeet-Süppchen mit Lachswürfeln in Zitronenpfeffer *(wird serviert)*

## Vorspeisen

Gegrillte Zucchini mit Tomaten-Pesto und Oliven-Tapenade  
Römersalat in Caesar-Dressing mit Parmesan-Chip und Satay-Spießen  
Büffel-Mozzarella mit Tomatensugo, Basilikum, Rauke und altem Balsamico  
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Cornichons  
Salat von frischem Matjes mit Kräutern, Melone und Ananas  
Hamburger Räucherfisch mit Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Sauce  
Auswahl an Rohmilchkäsen mit Feigensenf, Trauben, Landbrot und Butter

## Hauptgerichte

Saftige Poulardenbrust auf Pilzragout in Rahm  
Kross gebratenes Doradenfilet mit mediterranem Ofengemüse  
In Parmesan gebackene Aubergine

## Beilagen

Kräuter-Gnocchi  
Kartoffelgratin  
Couscous  
Brokkoli-Kräuter-Brottaler

## Dessert

Frisches hausgemachtes Eis in sechs köstlichen Sorten  
aus dem Alster Au Eiswaagen, mit frischen Früchten, Sahne,  
Saucen, Waffeln, Streuseln und Toppings



# Buffet Bille

## Fingerfood zum Aperitif

Gebackene Wan Tan  
Mais-Chips mit Guacamole  
Laugengebäck mit Frischkäse

## Suppe

Erbsenschaumsuppe mit krossem Serrano-Schinken *(wird serviert)*

## Vorspeisen

Salat von wilden Kräutern in Himbeerdressing mit sautierten Pilzen  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Champignon und Aubergine, Oliven  
Poulardenbrust auf Betesalat mit Minze, Chutney  
Kalbsfrikadelle auf marinierter Kartoffel mit Kräuterschmand  
Im Ganzen pochierter Lachs mit Räucher- und Graved Lachs,  
Meerrettich-Sahne und Dill-Senf-Sauce  
Räucherfisch-Mousse mit Dill und Eismeer-Shrimps  
Auswahl an Rohmilchkäsen mit Feigensenf, Trauben, Landbrot und Butter

## Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen mit Rosmarin-Jus  
Zweierlei Fischfilet mit getrüffeltem Rahmporree  
Gemüse-Ravioli mit zweierlei Saucen und Parmigiano Reggiano

## Beilagen

Kartoffelgratin  
Jahreszeitliches Gemüse  
Herzhaftes Bohnenragout

## Dessert

Frisches hausgemachtes Eis in sechs köstlichen Sorten  
aus dem Alster Au Eiswagen, mit frischen Früchten, Sahne,  
Saucen, Waffeln, Streuseln und Toppings

# Grillbuffet

## Fingerfood zum Aperitif

Gebackene Wan Tan  
Mais-Chips mit Guacamole  
Laugengebäck mit Frischkäse

## Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe -Suppe *(wird serviert)*

## Vorspeisen

Verschiedene marinierte Antipasti-Gemüse wie Paprika,  
Auberginen, Brokkoli, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Pilze,  
Artischockenherzen und Oliven  
Tomaten mit Büffel-Mozzarella in Basilikum-Pesto  
Römersalat mit Caesar-Dressing und Parmigiano Reggiano  
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)  
Asiatischer Nudelsalat mit Sesam-Wok-Gemüse

## Vom Grill

Rinder-Steaks, mariniert in Pfeffer-Cognac-Sud  
Grillwürstchen  
Lachsschnitte mit Limetten  
Pikante Tandoori-Putenbrust  
Gegrillte Süßkartoffeln

## Beilagen

Grillgemüse mit Mais  
Ofenkartoffeln mit Kräutern und Sour Cream  
Warmes Knoblauchbrot  
Hausgemachte Grillsaucen

## Dessert

Frisches hausgemachtes Eis in sechs köstlichen Sorten  
aus dem Alster Au Eiswagen, mit frischen Früchten, Sahne,  
Saucen, Waffeln, Streuseln und Toppings

# Sommermenü

Sucht euch einfach jeweils eine Vorspeise, eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert aus – Fingerfood gehört natürlich auch dazu!



## Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratenen Garnelen und Chilisauce

Mediterraner Kräutersalat in Trüffelvinaigrette mit warmem Ziegenkäsetaler

Salat von grünem und weißem Heidespargel mit hausgebeiztem Lachs, Limonen-Krabbenschmand

Vorspeisenüberraschung Alster Au – Variation von Vorspeisen

## Suppen

Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Nordseekrabben

Hochzeitsuppe mit Eierstich und Klößchen

Spargelcremesuppe mit frischem Spargel

## Hauptgänge

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Rahmpfifferlinge, Prinzessbohnen und Kartoffelrösti

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portweinsauce, Brokkoli-Kartoffel-Stampf und sautierten Kräuterseitlingen

Lackierte Maispoularde mit Thymian-Honig-Sauce, Sesammöhren und Kartoffel-Meerrettich-Püree

Heidespargel mit Sauce hollandaise, Holsteiner Katenschinken und neuen Kartoffeln

Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern und Knoblauch, sommerliches Gemüse-Cassoulet

## Dessert

Schokoladenküchlein mit Zabaione und Beerenfrüchten

Crêpe mit Blaubeersauce und Vanilleeis

Rhabarber-Crumble mit Joghurteis

Frischer Erdbeersalat mit Baiser, Minze und Vanille-Parfait



# Wintermenü

Sucht euch jeweils eine Vorspeise, eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert aus – Fingerfood gehört natürlich auch dazu!



## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Balsamico

Wasabi-Crêpe, mit Fjordlachs und Frischkäse gefüllt,  
auf Blattsalat in Himbeervinaigrette

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Geflügelleber in Cassis

Wildterrine mit Preiselbeer-Chutney und  
Pastinaken-Mousse auf Wintersalaten

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Waldpilzsuppchen mit eigener Einlage

## Hauptgänge

Zweierlei vom Holsteiner Kalb –  
Rücken, gebraten, und Bäckchen, geschmort  
mit Schalotten-Confit, Spitzkohl und Kartoffelschnee

Zweierlei vom Deichlamm –  
rosa gebratenes Filet und Rücken  
mit mediterranen Kräutern und Pinienkernen, Thymian-Jus,  
Kürbisgemüse und Kartoffelgratin

Brust und Keule von der Holsteiner Bauernente  
mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Warmes Roastbeef mit Spätburgunder-Jus,  
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

## Dessert

Glühweinbirne mit Schokoladensauce und Walnusseis

Lebkuchen-Parfait mit warmen eingelegten Zwetschgen

Vanille-Crème-brûlée mit Portwein-Zwetschgen



Mit dem Tanzen kommt  
der Appetit zurück!

**Dazu gibt es bei uns den perfekten Mitternachtsimbiss für euch:**

- Gulaschsuppe wie in den 70ern mit Baguette
- Pikantes Chili con Carne mit Mais-Chips oder Chili sin Carne
- Hamburger Currywurst mit Spezial-Sauce, Baguette und extra Jaipur-Curry
- Knackwurst wie bei Muttern mit Senf und kleinen Brötchen
- Original Hamburger Fischbrötchen

Alles rechtens.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Alster Au GmbH, Hamburg Duvenstedter Damm 6, 22397 Hamburg

### § 1 Allgemeine Vereinbarungen

#### I. Anwendungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Reservierungen und Verträge zwischen der Alster Au GmbH und dem Auftraggeber bzw. Gast über sämtliche von der Alster Au GmbH angebotenen und erbrachten Leistungen. Abweichende, entgegenstehende und ergänzende AGB des Gastes bzw. des Auftraggebers werden nicht Vertragsbestandteil. Dieses gilt auch dann, wenn seitens der Alster Au GmbH nicht ausdrücklich widersprochen wird.

#### II. Reservierung/Vertragsschluss

1) Der Beherbergungsvertrag über Hotelzimmer ist abgeschlossen, sobald dem Auftraggeber die Reservierung des Zimmers durch die Alster Au GmbH mündlich oder in Textform (per Brief, per E-Mail oder per Telefax) oder durch schlüssiges Verhalten (Bereitstellung der vertraglichen Leistung) bestätigt wurde.

2) Der Vertrag über die Durchführung einer Veranstaltung kommt durch schriftliche Annahme der Reservierungsbestätigung bzw. der Unterzeichnung eines Veranstaltungsvertrags durch den Auftraggeber zustande.

3) Ist der Auftraggeber nicht personenidentisch mit dem Zimmergast bzw. dem Veranstalter, haftet dennoch der Auftraggeber als Vertragspartner der Alster Au GmbH für die Erfüllung aller vertraglichen Verpflichtungen. Soweit gesetzlich zulässig, haftet der Auftraggeber darüber hinaus der Alster Au GmbH als Gesamtschuldner neben dem Gast, dem Veranstalter oder einem Dritten auch auf Schadensersatz.

4) Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Preise als vereinbart. Überschreitet der Zeitraum zwischen dem Vertragsabschluss und der Leistungserbringung vier Monate, behält sich die Alster Au GmbH das Recht vor, im Fall einer Veränderung des gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes die Preise entsprechend anzupassen.

#### III. Haftungsbeschränkung

1) Die Alster Au GmbH haftet auf Schadensersatz unter den gesetzlichen Voraussetzungen und Beschränkungen des Bürgerlichen Gesetzbuches und nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, soweit es sich nicht um Ansprüche aus der Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit handelt.

2) Ist der Auftraggeber bzw. Gast Beherbergungsgast, so haftet die Alster Au GmbH für eingebrachte Sachen nach den §§ 701 ff. BGB. Danach ist die Haftung auf das Hundertfache des Beherbergungspreises pro Tag, höchstens jedoch auf € 3.500,00 bzw. für Geld, Wertgegenstände und Kostbarkeiten auf € 800,00, beschränkt.

#### IV. Datenschutz

Die persönlichen Daten des Auftraggebers, des Veranstalters und des Gastes werden gespeichert, soweit es für die Abwicklung der Reservierung und die Erbringung der vertraglichen Leistungen erforderlich ist. Sofern die Übermittlung der persönlichen Daten an Dritte erforderlich ist, erteilt der Auftraggeber, der Veranstalter bzw. der Gast hierzu seine Einwilligung. Die Alster Au GmbH verpflichtet sich, die Daten streng vertraulich zu behandeln und die gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

### § 2 Besondere Bedingungen für Hotelzimmer

#### I. Anreise/Zimmernutzung/Abreise

1) Reservierte Zimmer stehen dem Gast am vereinbarten Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung.

2) Die Zurverfügungstellung der Hotelzimmer erfolgt ausschließlich zu Beherbergungszwecken. Die Unter- bzw. Weitervermietung der Hotelzimmer ist nicht gestattet.

3) Der Gast hat keinen Anspruch auf die Bereitstellung eines bestimmten Hotelzimmers, es sei denn, die Vertragsparteien haben zuvor etwas anderes vereinbart.



4) Die Alster Au GmbH ist verpflichtet, bei Nichtbereitstellung von Zimmern dem Gast bzw. der Gruppe eine mindestens gleichwertige Unterkunft zu vermitteln.

5) Am vereinbarten Abreisetag hat der Gast das Hotelzimmer bis spätestens 10:30 Uhr vollständig zu räumen.

6) Der Gast wird darauf hingewiesen, dass im Hotel z. T. auch mehrere Feiern parallel veranstaltet werden und es hierdurch auch zu Nachtzeiten zu Geräuschbeeinträchtigungen kommen kann.

## II. Preise/Zahlungsbedingungen

1) Rechnungen der Alster Au GmbH sind sofort fällig. Die Rechnungen sind direkt bei Abreise in bar, mit EC-Karte oder mit Kreditkarte zahlbar. Andere Zahlungsweisen bedürfen einer besonderen vorherigen Vereinbarung.

2) Die Alster Au GmbH ist berechtigt, bei Vertragsabschluss vom Auftraggeber eine angemessene Vorauszahlung oder eine Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder von Ähnlichem zu verlangen.

## III. Stornierungsbedingungen

Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück, kündigt er den Vertrag oder reist der Gast nicht an (No-Show), ist die Alster Au GmbH vorbehaltlich einer anderweitigen Vergabe des Zimmers berechtigt, dem Auftraggeber bei einer Stornierung

- a) 30 bis 20 Tage vor Anreise 20 %,
- b) 19 bis 10 Tage vor Anreise 40 %,
- c) 9 bis 5 Tage vor Anreise 50 %,
- d) 4 bis 1 Tag(e) vor Anreise 80 %,
- e) von weniger als 1 Tag vor Anreise oder bei No-Show 100 % des vereinbarten Preises zu berechnen.

Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens vorbehalten. Die genannten Stornierungsbedingungen gelten auch für Teilstornierungen bzw. teilweiser Nichtanreise.

## IV. Gruppenbuchungen

Als Gruppenbuchungen gelten Buchungen von mehr als vier Hotelzimmern. Stornobedingungen bei Gruppenbuchungen:

- a) 365 bis 181 Tage vor Anreise: 25 %
- b) 180 bis 60 Tage vor Anreise: 50 %
- c) 59 bis 9 Tage vor Anreise: 80 %
- d) weniger als 9 Tage vor Anreise: 90 %

## § 3 Besondere Bedingungen für Veranstaltungen

### I. Nutzung der Veranstaltungsräume

1) Die reservierten Räumlichkeiten stehen dem Auftraggeber bzw. dem Veranstalter im vereinbarten Veranstaltungszeitraum zur Verfügung. Die Alster Au GmbH übernimmt keine Haftung für die Einhaltung eines Zeitplans.

2) Die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten erfolgt ausschließlich zur Durchführung der geplanten Veranstaltung. Die Unter- bzw. Weitervermietung der Räume ist nicht gestattet.

3) Der Auftraggeber wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Alster Au GmbH nach eigenem Ermessen an einem Tag weitere Veranstaltungen parallel in ihren weiteren Räumlichkeiten durchführen kann, sofern dieses nicht vertraglich ausgeschlossen wurde.

### II. Preise/Zahlungsbedingungen

1) Die Rechnungsstellung erfolgt auf Basis der vertraglichen Vereinbarung und der bis zum fünften Tag vor dem Veranstaltungstag vom Auftraggeber bzw. Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Fällt die Zahl der Personen tatsächlich höher aus, erfolgt die Berechnung für die weiteren Personen auf Basis der vertraglichen Vereinbarung. Fällt die Zahl der Personen tatsächlich geringer aus, erfolgt die Berechnung auf Basis der gemeldeten Personenzahl abzüglich der für die nicht erschienenen Gäste ersparten Aufwendungen.

2) Die Alster Au GmbH ist berechtigt, für eine Veranstaltung mit mehr als 20 Personen eine Vorauszahlung von mindestens 50 % des in der Auftragsbestätigung kalkulierten Gesamtpreises zu verlangen. Wird die Vorauszahlung nicht innerhalb der gesetzten Zahlungsfrist entrichtet, steht der Alster Au GmbH das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten.

3) Sofern nichts anderes vereinbart ist, sind die Rechnungen der Alster Au GmbH sofort fällig und bei Veranstaltungsende oder nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug zu zahlen.

### III. Stornierungsbedingungen

1) Die Stornierung einer Veranstaltung hat schriftlich zu erfolgen. Beiden Seiten steht die Stornierung der Veranstaltung bis 365 Tage vor dem Veranstaltungstag zu, ohne dass der jeweils anderen Vertragspartei daraus Ansprüche erwachsen. Im Fall einer Stornierung durch den Auftraggeber bis höchstens 365 Tage vor dem Veranstaltungstag ist die Alster Au GmbH berechtigt, dem Vertragspartner bei einer Stornierung

- a) 365 bis 181 Tage vorher 25 %,
- b) 180 bis 60 Tage vorher 50 %,
- c) 59 bis 9 Tage vorher 80 %,
- d) weniger als 9 Tage vorher 90 % im Veranstaltungsvertrag vereinbarten Mindestumsatzes bzw. der nach dem Veranstaltungsvertrag vereinbarten Preise für Speisen und Getränke multipliziert mit der zum Zeitpunkt der Reservierung vorgesehenen Teilnehmerzahl als Entschädigungspauschale in Rechnung zu stellen. Soweit noch kein Mindestumsatz bzw. kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, werden für die Entschädigungspauschale das preislich niedrigste 3-Gang-Menü und die günstigste Getränkepauschale des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Wurde eine „Raummiete“ für den Ausschluss einer weiteren Veranstaltung in anderen Räumen der Alster Au GmbH vereinbart, unterfällt diese den Regelungen der vorstehenden Buchstaben a) bis d.).

2) Dem Auftraggeber bleibt es grundsätzlich nachgelassen, einen geringeren Schaden als den nach den vorstehenden Bedingungen zu berechnenden Schaden nachzuweisen.

### IV. Mitbringen/Mitnahme von Speisen und Getränken

1) Sofern nichts anderes vereinbart ist, ist das Mitbringen von Speisen und Getränken nicht zulässig. Ist das Mitbringen von Speisen und/oder Getränken gestattet worden, kann die Alster Au GmbH eine angemessene Servicegebühr verlangen.

2) Für mitgebrachte Speisen und Getränke haftet der Auftraggeber.

3) Für Speisen, die der Auftraggeber bzw. Veranstalter oder seine Gäste nach der Veranstaltung mitnehmen, übernimmt die Alster Au GmbH keine Haftung.

## § 4 Schlussbestimmungen/Salvatorische Klausel

I. Ist oder wird eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nichtig, so wird die Wirksamkeit dieser AGB im Übrigen nicht berührt. Anstelle der nichtigen bzw. unwirksamen Regelungen treten die Regelungen des Bürgerlichen Gesetzbuches.

II. Für Streitigkeiten zwischen der Alster Au GmbH und dem Auftraggeber, Veranstalter und/oder Gast gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Als Gerichtsstand für alle Ansprüche aus dem Vertragsverhältnis wird Hamburg vereinbart, sofern der Auftraggeber, Veranstalter bzw. Gast kein Verbraucher ist.  
Stand Oktober 2022





# Auf bald!

## Wir freuen uns auf euch!

Lasst uns zusammen das Leben feiern! Wir stehen euch mit Rat und Tat und Leidenschaft zur Seite und bereiten euch mit Freude den schönsten Tag im Leben. Seid unsere Gäste!

Der schönste Weg ist der gemeinsame.



### KONTAKT

Alster Au  
Veranstaltungen  
Katja Kröger  
Duvenstedter Damm 6  
22397 Hamburg  
Tel.: 040 6442400  
info@alsterau.de  
[alsterau.de](http://alsterau.de)