



MUSEUMSHAFEN ÖVELGÖNNE



Der Lieger ist über den Museumshafen gebucht/angefragt?

Dann Sprechen Sie uns an und wir erstellen Ihnen ein passendes Cateringkonzept nach Ihren Wünschen.

FAKTEN ZUR VERANSTALTUNG



Teilen Sie uns folgende Informationen zum zeitlichen Ablauf mit:

- Zeitraum Aufbau
- Uhrzeit Eintreffen der Gäste
- Kalkulierte Endzeit

Was ist der Anlass für Ihre Feier? (Privat- oder Firmenfeier?)

Mit wie viel Personen planen Sie zum aktuellen Zeitpunkt?

Setting

- Stehtische
- Mischbestuhlung
- Klassische Bestuhlung

SPEISENAUSWAHL & GETRÄNKE



Welche Wunschvorstellung haben Sie bezüglich der Speisen

- Fingerfood
- Buffet
- Servicepersonal erwünscht?
- Weitere Wünsche, die Ihnen wichtig sind?

Welche Wunschvorstellung haben Sie bezüglich der Getränkebereitstellung?

- Getränke serviert oder Selbstbedienung?
- Auswahl an Getränken (Softdrinks | alkoholische Getränke | Kaffee etc.)
- Servicepersonal erwünscht?
- Sonstige Getränkewünsche

EQUIPMENT | AUSSTATTUNG

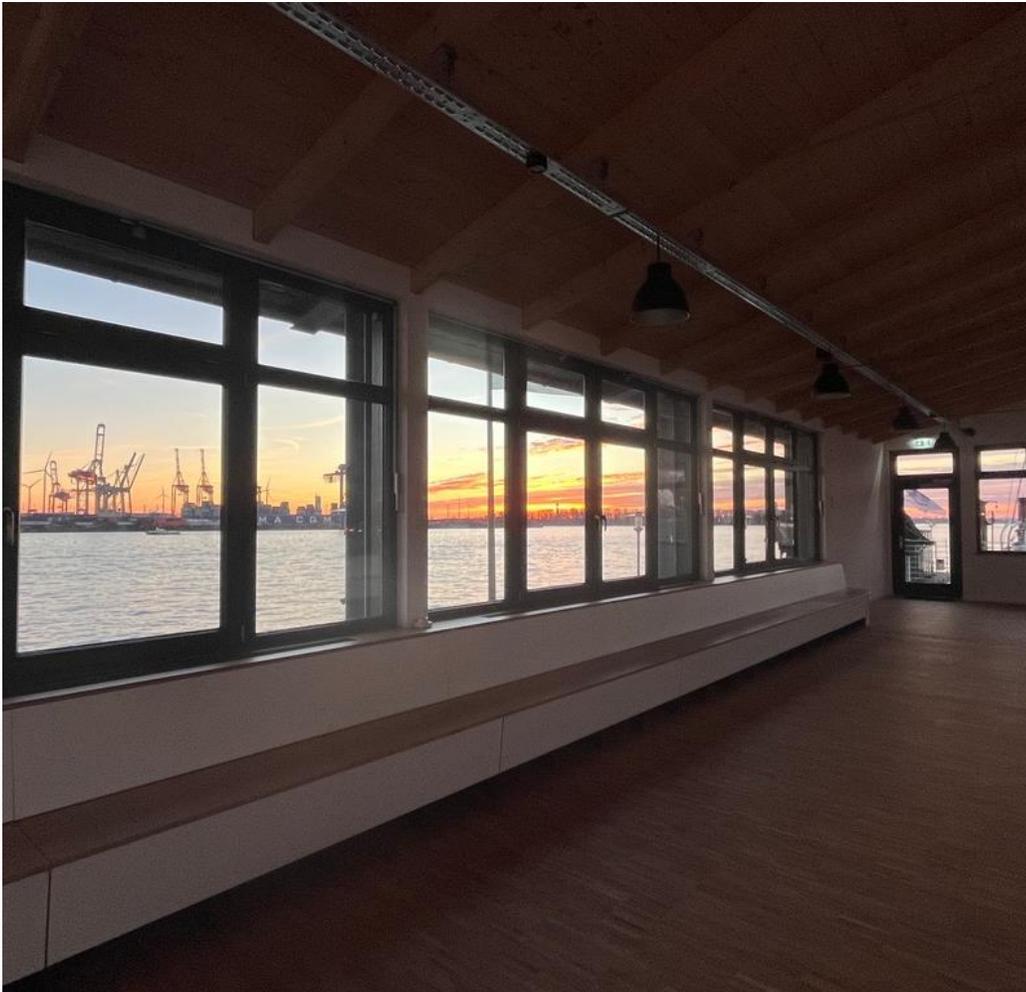


Wird zusätzliches Equipment benötigt?

- Beamer | Screen
- Musikanlage
- Stehtische – wenn ja, wie viele?
- Weiteres Equipment?

Ist eine Haftpflichtversicherung vorhanden?

Weitere Anmerkungen oder Fragen?



TAGUNG

MÖGLICHER ABLAUF



ABLAUF

09:00 – 09:30 Uhr

Eintreffen der Teilnehmer
Welcome Coffee

09:30 – 17:00 Uhr

Business Meeting

11:00 Uhr

Kaffeepause

13:00 – 14:00 Uhr

Quick Lunch

15:30 Uhr

Kaffeepause

17:00 Uhr

Kalkuliertes Ende des Business Meetings

AUSWAHL KAFFEIPAUSEN



BIRCHER MÜSLI

Haferflocken | Apfel | Nüsse | Joghurt

PRO PERSON 3,50 €*

SÜßE MINIS

Mini-Donuts | Mini-Muffins | Mini-Franzbrötchen

PRO PERSON 4,50 €*

TRAMEZZINI

Herzhafte Mini-Sandwiches:

Rosa Roastbeef | Rucola | Remoulade

Räucherlachs | Eisbergsalat | Gurke | Honig-Senf-Schmand

Gegrillte Zucchini | Tomate | Avocado-creme

PRO PERSON 8,50 €*

HERZHAFTE MINIS

Kabanossi-Käse-Spieße | Kartoffel-Lauch-Quiche | Kalamata-Oliven | Chesterstangen

PRO PERSON 5,00 €*

BLECHKUCHENSCHNITTEN

Schoko-Kirsch | Käse | Apfel-Streusel

PRO PERSON 6,00 €*

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten



TAGUNG LUNCH BUFFET

VORSPEISE

Salatvariationen mit saisonalen Toppings

2 HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

Saltimbocca vom Freilandhuhn | Serranoschinken | Salbei | Kartoffelstampf | Romanesco
Kürbisravioli | Salbeirahm | Frühlingslauch | Kürbiskerne^V
Doradenfilet | geschmorter Orangenfenchel | Rosmarinkartoffeln | Petersilienvelouté
Limonenrisotto | sautierte Austernpilze | Ölrauke | konfierte Kirschtomaten^V
Gebratene Maishähnchenbrust | Bohnengemüse | Süßkartoffelpüree | Jus

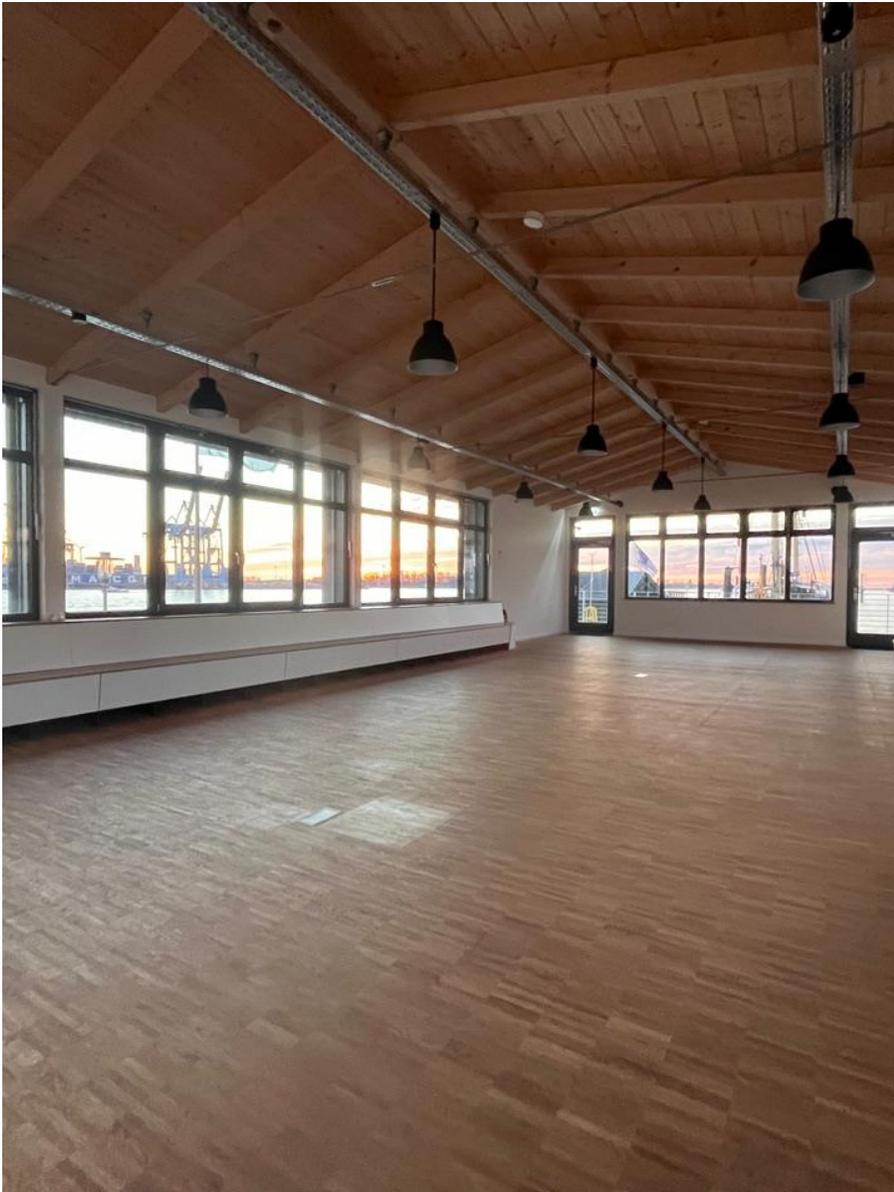
DESSERT

Dessertvariationen

PRO PERSON 22,00€*

^V = vegetarisch

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten



BEISPIEL KALKULATION TAGUNG — 60 PERSONEN

BEISPIELKALKULATION

Tagung bis 8 Stunden

60 Personen

SPEISEN & GETRÄNKE

60 x Kaffeepause vormittag - süße Minis	4,50 €/Person	270,00 €
60 x Lunch	22,00 €/Person	1.320,00 €
60 x Kaffeepause Nachmittag - Blechkuchen	6,00 €/Person	360,00 €
60 x Tagungsgetränke	17,00 €/Person	1.020,00 €
Speisen & Getränke gesamt		2.970,00 €

LOCATION & PERSONAL

1 x Location Betreuung / Service bis 8 Std-		400,00 €
60 x Personal (ab 26 Personen)	5,00 €/Person	300,00 €
60 x Logistik / Transport / Setup	6,50 €/Person	390,00 €
Location & Personal gesamt		1.090,00 €

Netto gesamt 4.060,00 €

inkl. Veranstaltungspauschale, Extras, Location & zusätzl. Ausstattung

Brutto gesamt 4.831,40 €



CATERING ANGEBOT

Für Veranstaltungen aller Art



HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Verschiedene halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse

PRO PERSON 4,00 € (2x ½ Brötchen pro Person)*

KLEINES FRÜSHTÜCK

Verschiedene halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse

Rührei natur

Quark | Müsli

Klassische Croissants

PRO PERSON 8,50 €*

GROBES FRÜSHTÜCK

Verschiedene halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse

Rührei natur | Speck

Bircher Müsli | Haferflocken | Apfel | Nüssen | Joghurt

Saisonales Obst

Klassische Croissants | Franzbrötchen

PRO PERSON 14,00 €*

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

FINGERFOOD



AUSSENALSTER

Karamellierter Schafskäse | Datteln^V
Riesengarnele am Spieß | Melonenbällchen | getrocknete Tomate
Rinderfiletspießchen | gebratene Paprika

PRO PERSON 9,90 € (3 Teile p.P.)

KULLERBY

Kichererbsenbällchen | Hummus | Bärlauch^W
Ziegenfrischkäsepraline | Honig | Rosmarin | Pumpernickelmantel^V
Kirschtomate | Couscous orientalisches | Soja-Minz-Dip^W

PRO PERSON 9,90 € (3 Teile p.P.)

SCHWANENWIK

Pochierte Ostseelachsforelle | Wasabi-Reissockel
Gorgonzola-Löwenzahn-Tarte | Mango-Chili-Chutney^V
Mini-Meatball | Pestosenf | Olivencrostini
Ziegenfrischkäse | Apfel | geräucherte Entenbrust

PRO PERSON 11,90 € (4 Teile p.P.)

MÜHLENTEICH

Gegrilltes Gemüse am Spieß | alter Parmesan
Hähnchen-Tikka | Minz-Chutney
Tuna-Würfel | schwarzer Sesam | Soja-Dip

PRO PERSON 13,90 € (3 Teile p.P.)

^V = vegetarisch | ^W = vegan



PAFFENSTÜCKCHEN

Dattel | geflämmter Feta | getrocknete Tomate | gegrillte Zucchini | Pinienkerne ^V
Auberginentatar | Tomatensugo | Röstzwiebel-Sauerkirsche-Dip | Thymian | Kürbiskerne ^W
Filet von der Friesischen Färsch | gebratene Paprika | Geräucherte Pflaume-Chutney |
Pekannuss
Sautierte Seawater Riesengarnele | Kürbis-Ingwer-Chutney | Alfalfasprossen
Gebratene Austernpilze | junger Lauch | Sesammarinade ^W
Surf & Turf | geräucherte Entenbrust | geräucherter Thunfisch | Mango-Chili-Chutney |
Cashew
Bunte Auswahl kleiner süßer Törtchen

PRO PERSON 28,50 € (8 Teile p.P.)*

^V = vegetarisch | ^W = vegan

FÜR JEDEN ANLASS



QUIDDJE-VESPER

Kernige Brot- & Brötchenauswahl
Aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterfrischkäse | grober Dijon-Senf
Rindsfrikadelle | Kartoffelsalat | Radieschenvinaigrette
Matjes-Rote Bete-Salat
Lyoner Salat | Bergkäse | Gewürzgurke
Mediterraner Pastasalat | Oliven | getrocknete Tomaten

PRO PERSON 19,50 €*

POTTKIEKER

Gulaschsuppe vom Friesenrind | junger Lauch | Baguette
Holsteiner Kartoffelsuppe^V | krosser Speck (apart) | Baguette
Gazpacho (kalt) | Tomate | Paprika | Gurke | Baguette^V
Chili con carne vom Rind | Schmand | Baguette
Süßmais-Basilikumsuppe | Schwarzbrotcroûtons | Baguette^V
Deftiger Linseneintopf | Kasseler

pro Person 8,50 €*
pro Person 5,50 €*
pro Person 5,50 €*
pro Person 8,50 €*
pro Person 5,50 €*
pro Person 7,50 €*

VERSTÄRKUNG VOM BUFFET

Landputengeschnetzeltes | Porree | Champignons | Butterspätzle
Hamburger Pannfisch | Blattspinat | Senfsaatsauce | Salzkartoffeln

pro Person 13,00 €*
pro Person 14,00 €*

^V = vegetarisch | ^{VV} = vegan

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

Alle Preise exkl. MwSt.

VOLLE FAHRT VORAUS



STUEBERBORD BUFFET

VORSPEISEN IN DER TISCHMITTE EINGEDECKT

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Kuestenbutter | Kraeuterquark
Hausgebeizter Limonenlachs | Rapunzelsalat | Dijon-Senfmarinade
Serranoschinken | Cole Slaw | Roestzwiebel-Sauerkirsche-Dip
Bunte Antipasti | Basilikum^W | Mozzarella
Sautierte Austernpilze | geroestete Kuerbiskerne | Thymian^W | Manchego

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratene Meerbarbe | Ratatouille | Limonenvelouté
Saltimbocca vom Freilandhuhn | Vanillemoehren
Dazu: Rosmarin-Gnocchi

ALTERNATIV: Lasagne von der Aubergine | Tomatensugo^W

DESSERT

Passionsfrucht-Mousse | Schokoladenbisquit
Tiramisu | marinierte Kirschen

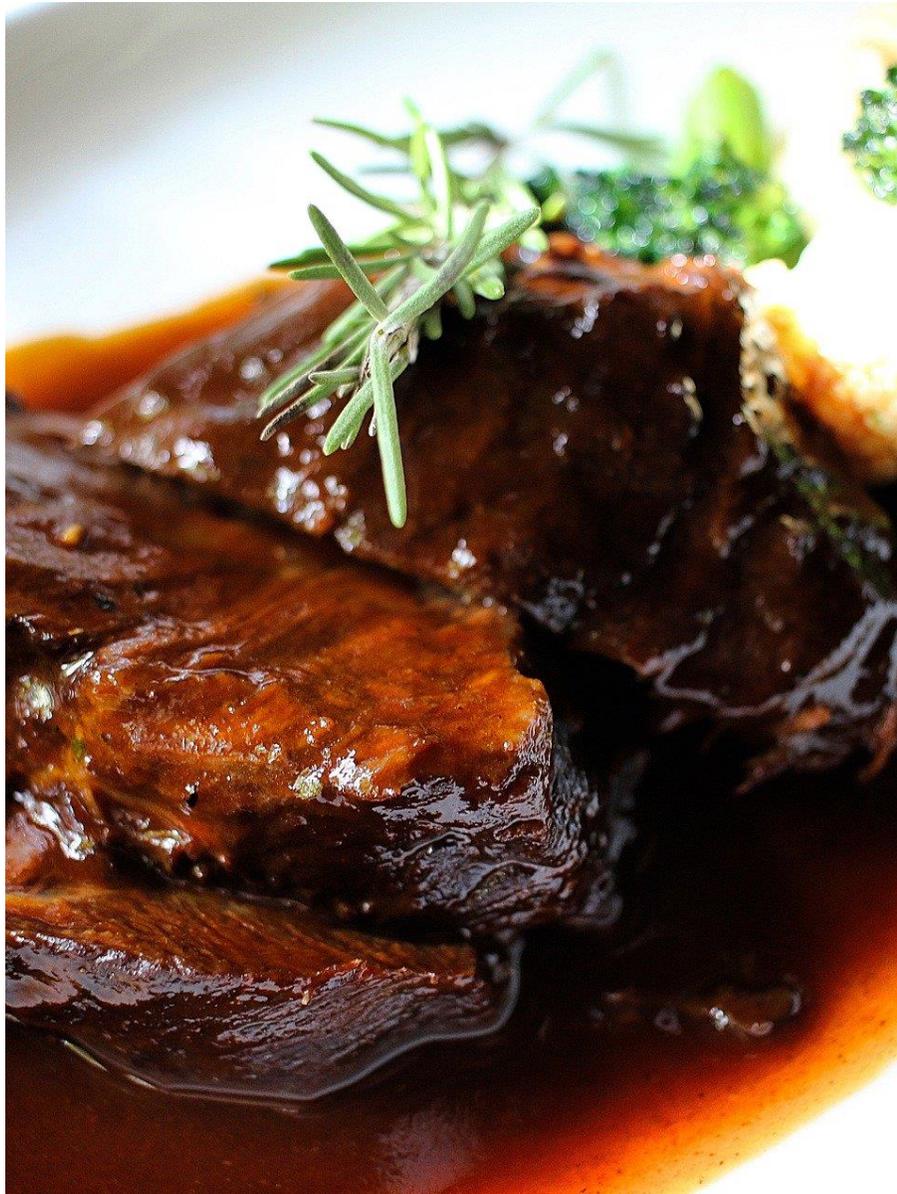
PRO PERSON 39,00 €*

^V = vegetarisch | ^W = vegan

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

Alle Preise exkl. MwSt.

VOLLE FAHRT VORAUS



ACHTERN BUFFET

VORSPEISEN IN DER TISCHMITTE EINGEDECKT

Bunte Brotauswahl | aufgeschlagene Küstenbutter | Kräuterquark
Superfoodsalat | Kerne | Sprossen | Himbeerdressing^W
Pollo Tonnato | Kapern | rote Zwiebeln | Thunfischcreme
Flusskrebis-Cocktail | Endivie | Mango-Chili-Chutney
Couscous | Gurke | Tomate | Petersilie | Soja-Minzzoghurt^W

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Gebratenes Doradenfilet | geschmorter Orangen-Fenchel | Kräutervelouté
Geschmorte Ochsenbäckchen | Wurzelgemüse
Kartoffel-Selleriestampf

DESSERT

Panna Cotta | marinierte Himbeeren
Schokoladenmousse | Aprikosenragout

PRO PERSON 42,00 €*

^V = vegetarisch | ^W = vegan

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

Alle Preise exkl. MwSt.

BBQ BUFFET



LANDUNGSBRÜCKEN

VORWEG UND DABEI

Brotauswahl | hausgemachte Dips & Chutneys aus der Brunckhorst Manufaktur
Cous Cous | Gurke | Tomate | Minzjoghurt
Coleslaw | Mohrrübe | Weißkohl
Gebratene Garnelen | Rucola | getrocknete Tomaten | Feta | Pesto
Feldsalat | Birnenspalten | Walnüsse | Balsamico

VOM GRILL

Gesmokte Ochsenbrust | Teriyakiglasur
Hähnchen Drumettes | Whiskeylack
Rotbarsch in der Folie | Fenchelgemüse | Limone
Thüringer Bratwurst

DAZU

Heidekartoffeln | Rosmarinöl
Kräuterbaguette
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Beeren Crumble | Staubzucker
Schokoladen Brownie

38,50€ PRO PERSON*

GRILLEQUIPMENT

Grill + Equipment zum Grillen
Inkl. Transport, Auf- & Abbau
125,00 € PAUSCHAL

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

BBQ BUFFET



ALTERNATIV: GROSSE FREIHEIT

VORWEG UND DABEI

Brotauswahl | hausgemachte Dips & Chutneys aus der Brunckhorst Manufaktur
Taboulé | Rote Bete | Meerrettich | Ziegenkäse
Kartoffelsalat | Spitzpaprika | Pistazienpesto
Mediterraner Nudelsalat | Oliven | Basilikum | Tomatenvinaigrette
Spaghettini-Meeresfrüchtesalat | Rucola | Zitronenöl
Bunte Blattsalate | Joghurtdressing
Tranchen vom rosagebratenen Rinderrücken | Balsamicocreme | Pinienkerne
Reissalat | gebratene Freilandhähnchenbrust | Curry | Ananas

VOM GRILL

Rindermedaillons | grober Pfeffer | Kräuterbutter
Schweinefilet | Speckmantel
Grobe Landschlachter-Bratwurst | Salsiccia
Geflügel-Satay | Erdnuss | Sweet Chili

DAZU

Grillkartoffeln
Greenshell Muscheln | Kräutercrumble | Parmesan
Peperonata-Gemüse

DESSERT

Panna Cotta | marinierte Himbeeren
Blaubeergrütze | Vanillesauce
Frischer saisonaler Fruchtsalat

42,50 € PRO PERSON*

GRILLEQUIPMENT

Grill + Equipment zum Grillen
Inkl. Transport, Auf- & Abbau
125,00 € PAUSCHAL

* inkl. Geschirr- und Besteckteile sowie Duni-Vliesservietten

Alle Preise exkl. MwSt.



GETRÄNKE



ZUM EMPFANG

SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH WEIß & ROSÉ
Brillant Flaschengärung, Württemberg, trocken

Flasche 23,00 €

DRINKS

VESPER DÎNER WEIN, WEIß
2023 Weißburgunder „vom Kalkstein“, Weingut Seckinger, Pfalz

0,75 l 23,00 €

VESPER DÎNER WEIN, ROT
2018 Quinta do Carneiro, Lissabon

0,75 l 24,00 €

Beck's Pils & alkoholfrei

0,33 l 2,90 €

Mineralwasser still & medium

0,75 l 6,20 €

Waterkant Limonaden
Kola | Kola zuckerfrei | Herbe Zitrone | Rhabarber | Maracuja-Limette

0,33 l 2,90 €

Filterkaffee & Tee

Tasse 2,50 €

GETRÄNKEVERBRAUCH PRO STUNDE VORAUSSICHTLICH

PRO PERSON 3,50 €

Gerne bieten wir auch eine Getränkepauschale an – sprechen Sie uns einfach an.

EQUIPMENT & DEKORATION



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

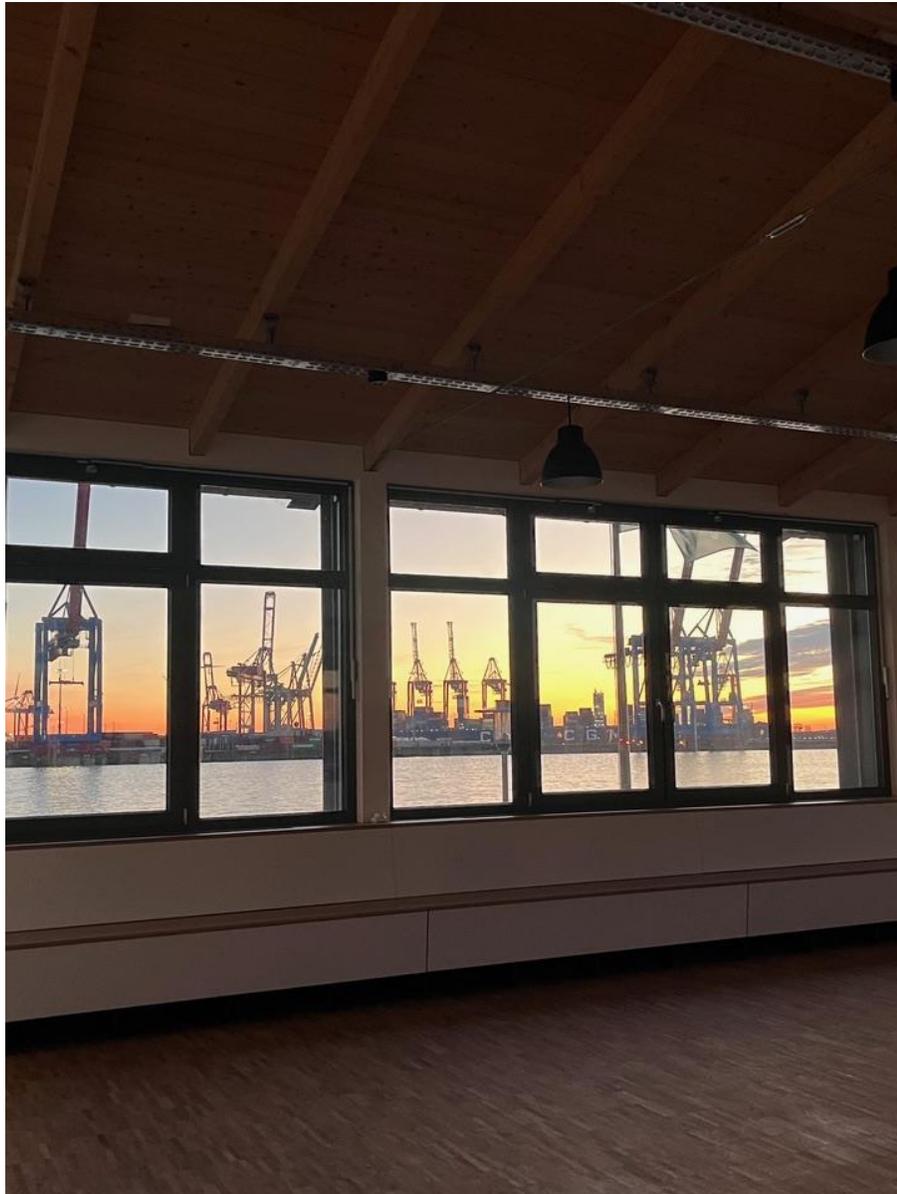
Saisonale Blumendekoration in Ihrer Wunschfarbe ab	14,00 €/Tisch
Tafeltucharrangement: weiße Tischwäsche für alle Gasttische	3,60 €/Person
Sensalux-Tischabdeckung	2,00 €/Person

SERVICEPERSONAL

Ein Cateringmitarbeiter während der Veranstaltung	bis 4 Stunden 250,00 € bis 8 Stunden 400,00 €
Zusätzliches Servicepersonal für Ihre Veranstaltung, je nach Bedarf und Wunsch des Kunden.	NACH AUFWAND

TRANSPORTPAUSCHALE

Die Transportpauschale berechnet sich nach Aufwand des Speisenangebotes.	50,00€ - 375,00€
--	------------------



BEISPIEL KALKULATION ABENDVERANSTALTUNG — 60 PERSONEN

BEISPIELKALKULATION

Abendveranstaltung bis 8 Stunden

60 Personen

SPEISEN & GETRÄNKE

60 x Getränkepauschale inkl. Begrüßungssekt	29,00 €/Person	1.740,00 €
60 x Buffet Steuerbord	39,00 €/Person	2.340,00 €
Speisen & Getränke gesamt		4.080,00 €

LOCATION & PERSONAL

1 x Cateringmitarbeiter bis 8 Std.		400,00 €
60 x Personal (2x Service / Buffetbetreuung)	17,00 €/Person	600,00 €
60 x Logistik / Transport / Setup	6,50 €/Person	390,00 €
Location & Personal gesamt		1.390,00 €

Netto gesamt 5.470,00 €

inkl. Veranstaltungspauschale, Extras, Location & zusätzl. Ausstattung

Brutto gesamt 6.509,30 €



BUCHUNGSANFRAGE

Datum: _____

Zeitlicher Rahmen | Ablauf

Start zum Aufbauen: _____

Eintreffen der Gäste: _____

Geschätzte Endzeit: _____

Anlass:

Privatfeier Firmenveranstaltung

Anzahl der erwarteten Gäste: _____

Nutzung der weiteren Ausstattung erwünscht:

Beamer Musikanlage

Flipchart | Moderationskoffer

Stehtische Anzahl: _____

Sonstige Wünsche: _____

Veranstalter-Haftpflichtversicherung vorhanden? Ja Nein

Speisenwunsch:

Tagung Buffet Fingerfood

Bestuhlung:

sitzend stehend

Servicepersonal erwünscht

Ja Nein

Nutzung der weiteren Ausstattung erwünscht:

Sonstige Wünsche: _____

Kontaktdaten:

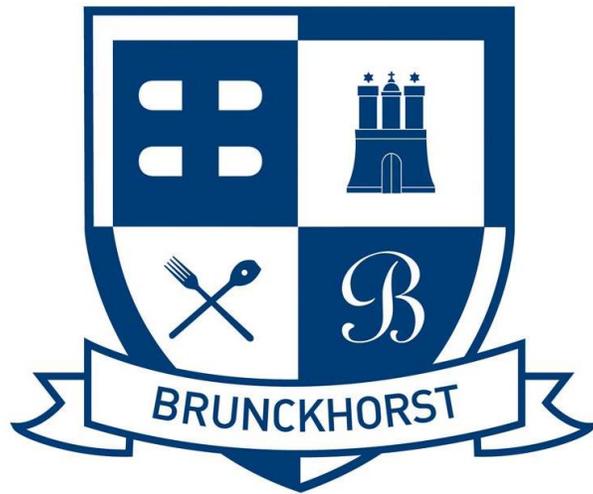
Vor - & Nachname: _____

Firma: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail-Adresse: _____



Brunckhorst Catering

Ob kleine Events, Tagungen, Hochzeiten oder Familienfeiern – Wir bieten das perfekte Catering-Konzept für jeden Anlass.

Bei Interesse oder weiteren Fragen kontaktieren Sie unser Team an der ELbe unter info@brunckhorst-catering.de oder telefonisch unter +49 40-552036-0.

Wir freuen uns auf unvergessliche Events mit Ihnen.

Alle aufgeführten Preise gelten bis einschließlich Juni 2025.