

KLEINHUIS'
RESTAURANTSCHIFF
im Museumshafen

Ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten



Museumshafen Oevelgönne
Ponton Neumühlen – 22763 Hamburg
Tel. 040-39 73 83 an Bord / Tel. 040-35 90 67 01 Veranstaltungsbüro
www.kleinhuis-restaurantsschiff.de
museumshafencafe@web.de



Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!

Nachhaltig, familiär und fair

Die Kleinhuis' Hotels & Restaurants verbinden Hamburgische Historie, moderne Eleganz und Nachhaltigkeit mit feinen kulinarischen Angeboten. „Nordisch by Nature“ steht für Zutaten aus der Region, hausgemachte Spezialitäten, herzlichen Service und einen mit dem Green Globe Award zertifizierten Betrieb. Mit fairen Preisen, einer familiären Atmosphäre und professioneller Gastlichkeit sind wir gerne für Sie da!

In allen unseren Restaurants steht Ihnen ein engagiertes Team von Mitarbeitern zur Seite, in deren Händen Ihre Feier bestens aufgehoben ist. Scheuen Sie sich nicht ausgefallene Wünsche zu äußern, besondere Herausforderungen bereiten uns Freude!



Das Herzstück in der City



Wo Winzer Wein trinken



Elbblick und Hafenflair inklusive



Mitten im Grünen in Bramfeld



Musikalisch-museal direkt am Michel



Das älteste Gasthaus Hamburgs, direkt am Alsterlauf



Exklusive Räumlichkeiten für besondere Anlässe



Ihr Partner für Veranstaltungen in Hamburg

Willkommen auf der ehemaligen HADAG-Fähre „D.E.S. Bergedorf“. Das 1955 erbaute Schiff ist weitestgehend im Originalzustand erhalten und wurde 1998 zum Restaurant umgebaut.

Unser Betriebsleiter Derek Nordt und sein Team vom Kleinhuis' Restaurantschiff sind Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 21.00 Uhr für Sie da. Sonntags bieten wir von 10.00 bis 14.00 Uhr ein großes Sylter Frühstücksbüffet. Von Räucherfisch über verschiedene Feinkostsalate ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Geschlossene Veranstaltungen können Sie natürlich auch außerhalb dieser Zeiten bei uns an Bord durchführen.

Bei der Umrüstung der Fähre zum Restaurant war die Erhaltung der historisch-nostalgischen Schiffseinrichtung oberstes Gebot. Sie finden hier einen einzigartigen Rahmen für bis zu 170 Personen zum Essen, Trinken, Klönen, Tanzen und Feiern.

Unser Speisenangebot lädt ein zur (Wieder-)Entdeckung der norddeutschen Küche. Frischer Fisch oder typisch norddeutsche Gerichte wie Labskaus und Rote Grütze zählen zu unseren Spezialitäten. Die einzigartige Lage und die Ausstattung unserer Gastronomie bieten Raum für Phantasie bei der Gestaltung Ihrer Events, Produktpräsentationen, Feierlichkeiten oder Konferenzen. Gemeinsam mit dem **Kleinhuis Hotel Baseler Hof** erfüllen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Rahmenbedingungen für Ihre Veranstaltung

Brunch & Mittagessen:

Das Hauptdeck ist bis 16:00 Uhr ohne Mindestverzehr und Raummiete buchbar.

Informationen für Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr:

Hauptdeck 35-60 Personen bei einem Gastronomie-Umsatz von EUR 2000,00 (inklusive Getränke) fällt keine Raummiete an.

Vorschiff in Kombination mit Hauptdeck

bis zu 80 Personen bei einem Gastronomie-Umsatz von EUR 2500,00 (inklusive Getränke) fällt keine Raummiete an.

Selbstverständlich können Sie auch mit mehr als 80 Personen auf dem Schiff feiern. Bitte sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

Oberdecknutzung nach 21.00 Uhr EUR 400,00 pauschal.

Ausfahrten und Nutzung des gesamten Schiffes sowie Dreharbeiten nach Absprache.

Sollten Sie Musik für Ihre Feier wünschen, so können wir Ihnen einen DJ inklusive Musikanlage und GEMA ab EUR 750,00 anbieten.

Bitte beachten Sie, dass ein nicht über uns gebuchter DJ seine eigene Musikanlage mitbringen muss.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde EUR 100,00 Personalkosten.



Getränke

Für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns eine **Getränkepauschale** buchen. Diese beinhaltet Fassbier, Weiß- und Rotwein, Softgetränke, Säfte und Saftschorlen sowie Filterkaffee. Bitte beachten Sie, dass Kaffeespezialitäten nicht in der Pauschale enthalten sind.

Preis pro Person für 3 Stunden EUR 35,00

Preis pro Person für 6 Stunden EUR 70,00 inkl. Sektempfang

Sektempfang mit Rhabarberschorle als alkoholfreie Alternative EUR 8,50 pro Person

Sektempfang mit dreierlei Crostini EUR 14,50 pro Person

Weitere Angebote:

Kaffee und Kuchen

Kuchenvariation von Schiffgebackenem Kuchen und Sahne, dazu Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Tee satt für EUR 16,50 pro Person für eine Stunde

Kaffeepauschale plus Suppe EUR 22,50 pro Person

Mitternachtsbuffet wahlweise mit einer Komponente oder mit zwei Komponenten

Mitternachtssuppe

Fish & Chips

Currywurst

Crespelle Ricotta-Spinat

Knabberzeug (Chips, Salzstangen, Erdnüsse auf den Tischen eingesetzt):
pro Person EUR 4,00.

Nur in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar.

Ideen für die Bestandteile Ihres Buffets

Gern erarbeiten wir ein passendes Angebot für Ihren Anlass und koordinieren Speisen, Präsentation, Ablauf und Preise nach Ihren Wünschen und unseren Rahmenbedingungen.

Vorspeisen:

Bunte Vitalsalate mit Nüssen und Sprossen

Salat in der Waffel mit gebratenen Shrimps

Büffel-Mozzarella auf Strauchtomaten mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan

Mediterrane Gemüse Antipasti

Couscous Salat mit sonnengereiften Tomaten, Schafskäse und frischem Koriander

Gefüllte Zucchini Schiffchen mit Joghurt-Minz-Dip

Cantaloupe-Melone mit Serano-Schinken

Räucherfisch Variation mit Lachs, Makrele und schiffsgeräucherter Forelle mit Dill-Senf-Curry-Dip und Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Suppen:

Nordsee Fischsuppe

Tomaten-Basilikumsuppe (Pikant)

Kartoffelcremesuppe mit schiffsgeräuchertem Forellenfilet oder Altländer Schwarzbrot Croutons

Rinderconsommé mit Einlage

Hauptgänge:

Hamburger Pannfisch mit Dijon-Senfsoße, mariniertem Spinat und Basmatireis

Steinbeißer auf Dill-Rieslingsoße mit glasiertem Fenchelgemüse und Schlosskartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet mit Zucchini-Paprikagemüse und Gnocchi

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und einer Symphonie von Romanesco

Holsteiner Schweinefilet unter dem Kräutermantel mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

Geschmorte Rindernuss auf Feigenjus mit Spitzkohl und Drillingen

Maispoureladenschenkel mit Röstkartoffeln und saisonalem Gemüse

Vegetarisch & Vegan:

Veganes Gemüsecurry mit Duftreis

Crespelle Ricotta Spinat auf fruchtiger Tomatensoße mit frischem Parmesan überbacken

Pasta:

Sylter Salzwasser Nudeln mit gebratenen Shrimps

Desserts:

Große Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Dessert im Glas

(Tiramisu, Mousse au Chocolat, Rote Grütze und frischer Obstsalat)

Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge und Ideen!

Buffet Finkenwerder

Nordsee Fischsuppe

Salat in der Waffel mit gebratenen Shrimps

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Räucherfischvariation mit Lachs, Makrele und schiffsgeräucherter Forelle mit
Dill-Senf-Curry Dip und Sahnemeerrettich

Mediterrane Gemüse Antipasti

Brotkorb mit Sylter Krustenbrot, Sylter Vollkorn- und Dinkelbrot dazu Meersalzbutter
und Tomatenbutter aus sonnengereiften Tomaten

Holtsteiner Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

Hamburger Pannfisch auf Dijon-Senfsoße mit mariniertem Spinat und Basmatireis

Veganes Gemüsecurry

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße,
Tiramisu Mousse au Chocolate und
frischer Obstsalat

Sylter Brunchbuffet

Fischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Lachs und einer Variation von geräucherter

Makrele mit Dill-Senf Dip und Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Gemüse Antipasti

Verschiedene norddeutsche Käse und Wurstspezialitäten

Eine Auswahl auf fisch Salaten und veganen Salaten

Sylter Krustenbrot und Vollkornbrot sowie Brötchen der Back Geschwister

Rührei Würstchen und vegane Gemüsebällchen

Tomatenbasilikumsuppe

Veganes Gemüse Curry mit Jasminreis

(Hauptgang Fisch, Fleisch oder Vegetarisch)

Frische Croissants mit Marmelade und Honig

Bunte Dessertvariation

Warme Waffeln mit Puderzucker und Ahornsirup

Eine drei stündige Kaffee und Tee Pauschale und Orangensaft auf den Tischen.

Kleinhuis' Restaurantschiff D.E.S. Bergedorf

Genießen & Erleben



**Haben Sie noch Wünsche, Ideen, Fragen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**
Das Team vom Kleinhuis' Restaurantschiff

Ponton Neumühlen
22763 Hamburg

Öffnungszeiten:

Büro: 040 / 35 90 67 01
an Bord: 040 / 39 73 83

Mittwoch – Samstag 12:00 - 21:00 Uhr
Sonntag 10:00 - 17:00 Uhr

Abendveranstaltungen und geschlossene Gesellschaften auf Anfrage!
Party und Cateringservice auf Anfrage!

museumshafencafe@web.de
www.kleinhuis-restaurantschiff.de

Preise gültig ab 07.07.2022 – alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit