

BROSCHÜRE FÜR IHRE FEIER AUF DER ELBE

PREISGARANTIE auf aufgeführte Arrangements
XS, Friends, S, M, L & XL

FISCHclub
Blankenese 

Willkommen auf der Elbe

**Unsere Arrangements beinhalten alle Kosten, wie zum Beispiel Beratung,
Personal, Raummieten, Energie, Reinigung usw.**



Herzlich Willkommen

Feier auf der Elbe

Herzlichen Willkommen

Feier auf der Elbe

Liebe Gastgeber,

auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere ersten Ideen für Ihre
Veranstaltung hier im Fischclub Blankenese vor.

*

Alle dargestellten Preise verstehen sich inklusive aller Kosten, wie
Raummieten, Reinigungskosten, Servicepersonal etc.

Je nach der Größe Ihrer Gesellschaft kommen unterschiedliche oder
beide Räume für Ihre Feier in Frage. Die Mindestumsätze beziehen
sich jeweils auf eine Feier am Freitag oder Samstag im Sommer.

*Folgende Leistungen sind in unseren Arrangements bzw. Getränkepauschalen schon
inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:*

- ✓ Raummieten
- ✓ Servicepauschalen
- ✓ Nachzuschläge
- ✓ Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier
- ✓ Beide Räume verfügen über einen Zugang zur Elbe

Genießen Sie die Möglichkeit, dass Ihre Gäste beim Menü bis 10 Personen
vor Ort aus drei unterschiedlichen Hauptgängen auswählen können. Oder
sollten Sie mehr Gäste haben, bieten wir Ihnen auch an, Ihre Gäste vor Ihrer
Veranstaltung, die Hauptgänge auswählen zu lassen.
Buchen Sie bei uns Ihre Feier ohne Überraschungen bei der
Endabrechnung.

*

Arrangements

Dem Anlass entsprechend haben wir in unseren Arrangements
verschiedene Ideen für Ihren besonderen Tag auf der Elbe
zusammengestellt.

Speisen, Getränke und Zusatzleistungen werden aus
langjähriger Erfahrung miteinander verbunden.

Unsere Räume

30 - 50 Personen „Sonnendeck“
Mindestumsatz in Höhe von 3.500 €

*

60 - 80 Personen „Restaurant“
Mindestumsatz in Höhe von 9.000 €

*

80 - 120 Personen „Ganzer Fischclub exklusiv“
Mindestumsatz in Höhe von 12.000 €

**Fünf weitere Räume im NEUEN Schulauer FÄHRHAUS finden Sie auf
Seite 7 & 8**

Bis 20 Personen „Clubraum“

*

30 - 64 Personen „Kaminzimmer“
Mindestumsatz in Höhe von 5.000 €

*

50 - 80 Personen „Elbfeuer“
- ein Raum für Alles -

*

60 - 84 Personen „Strandgut“
Mindestumsatz in Höhe von 8.000 €

*

70 - 130 Personen „Festsaal“
Mindestumsatz in Höhe von 11.000 €

Individuelle Bausteine

Keiner gleicht dem anderen und is(s)t etwas besonderes...
Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier genau nach Ihren Wünschen.

Ab [Seite 10](#) finden Sie eine Vielfalt von Bausteinen,
mit denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell
zusammenstellen oder ergänzen können.

Wir beraten Sie gerne!



- ### Dessert
- * Vanilleeis mit Kürbis
 - * Crème Brûlée mit Cassis
 - * Rote Grütze mit Vanille
 - * Schokoladen mit Mascarpone
 - * Tiramisu mit Pistazie
 - * Erdbeeren mit Mascarpone
 - * Rohmilchkäse



Ihre Feier auf der Elbe

Inhaltsverzeichnis

Durch einen Klick auf die Überschrift gelangen Sie direkt zur Zielseite

[Veranstaltungsräume in unserem Restaurant](#)

[Veranstaltungsräume Kaminzimmer - Elbfeuer - Strandgut im Schwesterrestaurant](#)

[Veranstaltungsräume Clubraum - Festsaal im Schwesterrestaurant](#)

Arrangements:

[Arrangements - 3 h / 4 h - Basic - XS & Friends](#)

[Arrangement - 8 h / 9 h Basic/Pro - S & M](#)

[Arrangement - 10 h Basic/Pro - L](#)

[Arrangement - 11 h Basic/Pro - XL](#)

[Arrangement - Trauerfeier](#)

[Kaffee & Kuchen Arrangements](#)

[Frühstück und Brunch an der Elbe](#)

[Einzelbausteine](#)

[Geburtstagstorte](#)

[Getränke](#)

[Dekoration, Technik & Hotelempfehlung](#)

[FAQ](#)

[AGB](#)



Veranstaltungsräume im Fischclub Blankenese auf dem Wasser!

Restaurant 60 - 80 Gäste

Sonnendeck 30 - 50 Gäste

Fischclub-Restaurant

Das Restaurant bietet durch die großen Fensterfronten den perfekten Blick auf die Elbe.

Feiern Sie ein rauschendes Fest mit 60 - 80 Gästen und genießen Sie den mediterranen Flair des Raumes. Mit bestem Blick auf die Kreuzfahrtschiffe und Containerriesen die auf der Elbe ihres Weges ziehen. Das Sonnendeck kann als Aperitif-Location oder Buffetbereich bei einer Exklusivbuchung zusätzlich genutzt werden.

Das Restaurant verfügt über einen Zugang zur Elbe.

Fischclub-Sonnendeck

Für Feiern von 30 - 50 Personen bietet das „Sonnendeck“ auch für die kleineren Feste ein stilvolles und exklusives Ambiente.

Dieser Raum verfügt ebenfalls über einen eigenen Zugang zur Elbe und ist fast rundum von der Elbe umgeben. Unser neues Dach, welches sich bei Bedarf öffnen lässt, sorgt bei schönem Wetter auch für Sonne von oben.



Veranstaltungsräume in unserem Schwesterrestaurant Schulauer Fährhaus

Kaminzimmer 30 - 64 Gäste inklusive Tanzfläche

Elbfeuer 20 - 94 Gäste ohne Tanzfläche

Strandgut 60 - 84 Gäste inklusive Tanzfläche

Kaminzimmer

Für Feiern von 30 - 64 Personen bietet das „Kaminzimmer“ auch für die kleineren Feste ein stilvolles und exklusives Ambiente.

Auf der Empore haben Sie ausreichend Kapazitäten um mit Ihren Gästen zu tanzen. Sollte keine Tanzfläche benötigt werden, können im Kaminzimmer bis zu 76 Gäste platziert werden.

Genießen Sie direkten Zugang zum Sonnendeck, welches Sie beispielsweise für Ihren Empfang nutzen können.

Elbfeuer

Das Restaurant „Elbfeuer“ mit Blick auf die Elbe bietet kleinen Veranstaltungen die Möglichkeit für sich zu sein.

Feiern Sie ein gemütliches Mittag- oder Abendessen mit 20 - 94 Gästen und genießen Sie etwas Exklusivität ohne hohe Mindestumsätze.

Dieser Raum hat keinen eigenen Zugang zum Terrassenbereich.

Strandgut

Das Restaurant „Strandgut“ bietet durch die großen Fensterfronten den perfekten Blick auf die Elbe.

Feiern Sie ein rauschendes Fest mit 60 - 84 Gästen und genießen Sie den Flair des Raumes. Sofern Sie keine Tanzfläche benötigen, können im Strandgut 96 Gäste platziert werden.

Dieser Raum verfügt über einen eigenen Bereich auf dem Sonnendeck.



Veranstaltungsräume in unserem Schwesterrestaurant Schulauer Fährhaus

Festsaal & Clubraum 70 – 130 Gäste inklusive Tanzfläche

in Verbindung mit dem Elbfeuer und Kaminzimmer 340 Gäste

Clubraum

Der Clubraum grenzt direkt an unseren Festsaal und wird im Rahmen von Veranstaltungen im Saal immer mit vergeben.

Ob als Lounge- oder Barbereich, Buffetstation, Raum für Ihre standesamtliche Trauung oder als Kinderspielecke – der Clubraum kann individuell auf Sie und Ihre Gäste angepasst werden.

Festsaal

In unserem größten Veranstaltungsraum finden zwischen 70 und 130 gesetzte Gäste bequem Platz. Hier ist auch schon ausreichend Fläche für die Tanzfläche mit eingeplant. Sofern diese nicht benötigt wird, können bis zu 160 Gäste platziert werden. Mit bestem Blick auf das Geschehen im Festsaal ermöglicht die dazugehörige Galerie, weiteren 60 Gästen einen wunderschönen Sitzplatz. Bei Bedarf können die angrenzenden Restaurants „Elbfeuer“ und das „Kaminzimmer“, direkt mit dem Festsaal verbunden werden, so dass bis zu 340 Gäste Platz finden.

Die direkt an der Elbe gelegene Empfangsterrasse bietet den perfekten Rahmen für eine entspannte Eröffnung des Festes und auch die Sonnenuntergänge über dem Wasser können hier bei einem Gläschen Wein genossen werden.

Der Festsaal steht Ihnen sowohl für private als auch für geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung und kann individuell nach Ihren Wünschen mit runden Tischen oder Tafeln bestuhlt werden.





Arrangement Klassik

Arrangement XS - 3 Stunden Basic

3 Gang **72,00 €** pro Person

4 Gang **84,00 €** pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

Menü in 3 oder 4 Gängen

Vorspeise

2 Riesengarnelen vom Grill
auf einem Melonen-Gurkensalat und Minze

Suppe

Apfel-Curry Suppe mit Basilikumpesto

Hauptgang

Pannfisch, gebratene Filets von Kabeljau und Seelachs (Köhler)
mit Nordseekrabben & Krustentier-Hollandaise auf Gewürzgurken-Relish, Dijon
Senfsauce, mariniertes Senfblatt & Dillöl.
Dazu reichen wir Bratkartoffeln und Feldsalat.

Dessert

Crème Brûlée von Vanille mit Rohrzucker gebrannt & Cassis Sorbet

*

Getränkepauschale Basic für 3 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Elbperle Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee & Teeauswahl)

*

Dekoration

Weißes Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person als 3. Gang mit Suppe

72,00 €

Preis pro Person als 4. Gang

84,00 €

Arrangement Friends

Arrangement Friends - 4 Stunden Basic 95,00 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

Menü Buffet in 4 Gängen

Vorspeisenetagere

- am Tisch eingesetzt -

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind, geräucherter Norwegischer Lachs,
Büffelmozzarella, gegrillter Scampi, Rucolasalat mit gereiftem
Balsamico & gehobeltem Parmesan
Italienischer Landschinken mit Melone

Suppe

- serviert -

(z.B. Hochzeitssuppe, Apfel-Curry-Suppe oder Weiße-Tomaten-Suppe)

Hauptgänge & Dessert am Buffet:

Gebratenes Zanderfilet

oder

Rinderrücken vom Weideochsen 58°

Dessert

Unsere Vanille Crème brûlée
Mousse au Chocolat
Beerengrütze mit Vanillesoße

*

Getränkepauschale Basic für 4 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Elbperle Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee & Teeauswahl)

*

Dekoration

Weißes Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

95,00 €

Arrangement S

Arrangement S - 8 Stunden Basic/Pro 124 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

Menü in 3 Gängen

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln
mit rote Beete Crème und Wildkräutersalat

Hauptgang

Filet vom Kabeljau
unter einer Pumpnickel-Kräuterkruste mit tomatisiertem Risotto

Dessert

Vanille Panna Cotta
mit Passionsfrucht

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 8 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, Elbperle Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

124,00 €

Arrangement M

Arrangement M - 9 Stunden Basic/Pro 149 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

Menü/ Buffet in 4 Gängen

Vorspeise

Servierter Vorspeisenteller a la FischCLUB
(5 Komponenten & Salat)

Servierte Suppe

Weißer Tomatencremesuppe mit Pesto

Die Hauptgänge reichen wir vom Buffet:

Flanksteak am Buffet aufgeschnitten

Köhler auf der Haut gebraten

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten

Dessert

Zum Dessert reichen wir unsere Hochzeitstorte aus unserer Fährhaus-Konditorei

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 9 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, Elbperle Tafelwasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und
Teeauswahl)

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

149,00 €

Arrangement L

Sommerbriese

Arrangement L - 10 Stunden Basic/Pro 159 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

4 Gang Menü

Dreierlei von:

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind

Matjestatar an Forellen-Kaviar

Ziegenfrischkäse mit fruchtiger Preiselbeermarmelade

Hochzeitsuppe

mit Eierstich & Kalbsklößchen

Ihre Gäste wählen im Vorwege zwischen:

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

unter einer Kräuterkruste

oder

Zanderfilet vom Grill

Tiramisu von Mascarpone

mit Erdbeerpüree

*

Mitternachtsimbiss

FISCHclub Currywurst

mit zwei hausgemachten Soßen und Brotkorb

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 10 Stunden
ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FischCLUB Tafelwasser,

Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie
Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und Teeauswahl)

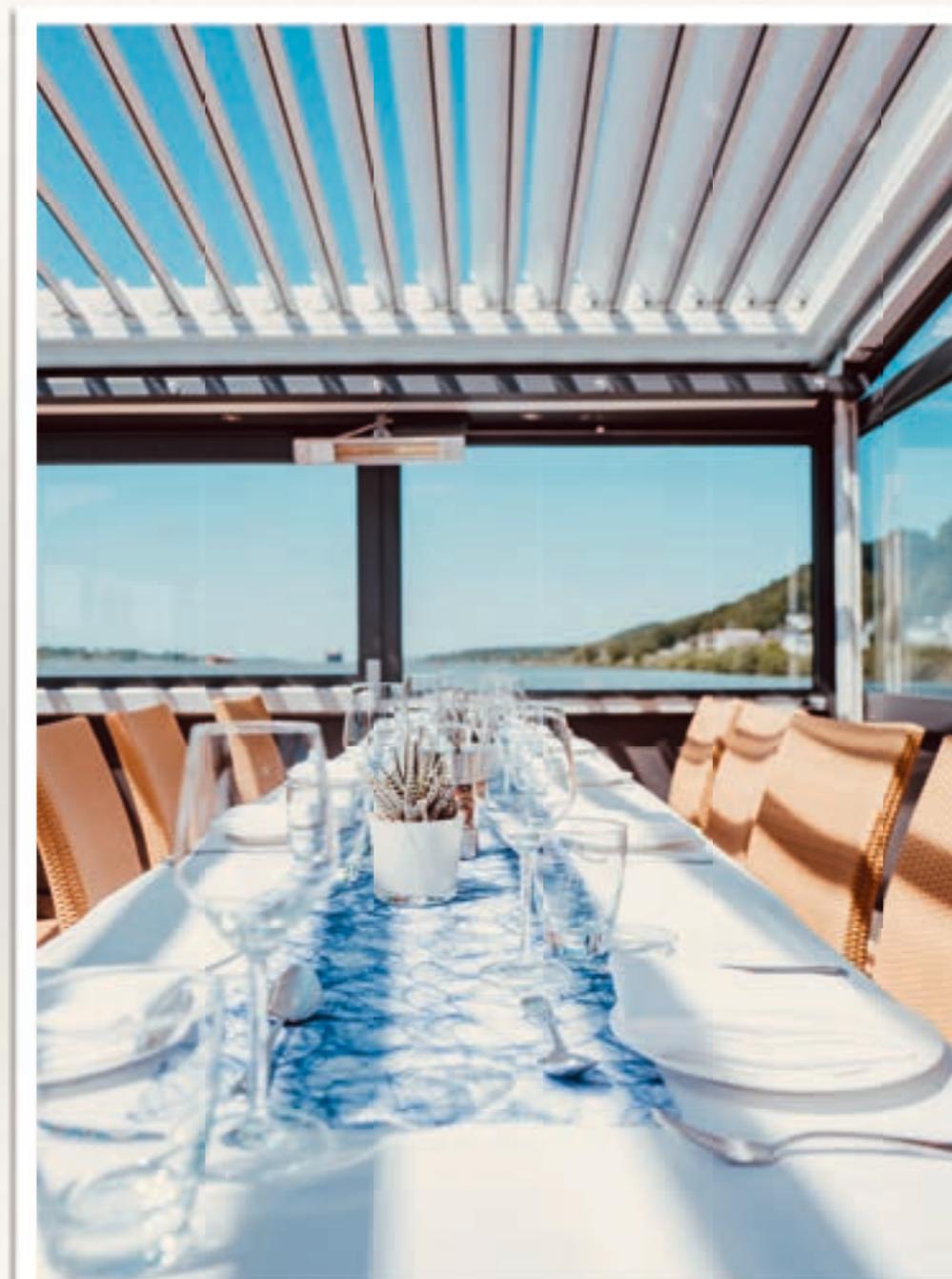
*

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

159,00 €



Arrangement L - 11 Stunden Basic/Pro 169 € pro Person

Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

*

Mini Flammküchlein (Fleisch und Vegetarisch)

*

Buffet Strandperle

Hausgemachte Antipasti von Zucchini, Paprika mit Auberginenröllchen

Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum Pesto

Hausgebeizter Limonen-Graved-Lachs

Italienischer Landschinken auf Rucolasalat

Vitello Tonnato mit Tunacrème und Baumkapern

Hausgebackenes Ciabattabrot mit Kräuter-, Tomaten- und Trüffelbutter

*

Filet vom Kabeljau

*

Kalbstafiletspitzbraten unter der Kräuterkruste

*

Dazu reichen wir:

Pilzrahm-Ragout, Ratatouille Gemüse

Mediterrane Kartoffeln, Kräuter-Gnocchi mit Pesto

*

Tiramisu mit Erdbeerpüree

Mousse au Chocolat

Berengrütze mit Vanillesoße

*

Mitternachtsimbiss

FISCHclub Currywurst mit zwei hausgemachten Soßen und Brotkorb*

*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 11 Stunden

ab Eröffnungstanz Longdrinks bis Ende der Veranstaltung

(Weiß- und Rotwein, FischCLUB Tafelwasser,

Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie

Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und Teeauswahl)

*

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

169,00 €



Ein Arrangement für Ihre Trauerfeier

2 Stunden - Preis pro Person 36,70 €

Arrangement für Ihre Trauerfeier

Lassen Sie uns einen Teil Ihrer Last, als Gastronom und Gastgeber von Ihnen nehmen. Wir bieten Ihnen hier eine Möglichkeit, Sie und Ihre Angehörigen nach der Beisetzung zu bewirten.

*

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

- serviert -

Canapés

Herzhafte Canapés auf einer Etagere serviert

Roastbeef, Brie & Räucherlachs

Torten und Kuchen Buffet

Unsere FÄHRHAUSTORTE,, saisonaler Obstkuchen oder Butterkuchen

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir die Torten- & Kuchenauswahl nach Abfrage am Tisch oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB

Elbperle (Tafelwasser)

*

Dekoration

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Gesamtpreis inkl. Wäsche

36,70 €

Kaffee & Kuchen Arrangements

Gold, Preis pro Person 23,30 € - Platin, Preis pro Person 33,50 €

Kaffee und Kuchen Arrangement **Gold**

inkl. Getränkepauschale für **1,5 Stunden**

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir das Buffet als Tischbuffet oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FischCLUB Spezialitäten Eis

& warmer Apfelstrudel

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB Elbperle

(Tafelwasser)

Preis pro Person

23,30 €

Kaffee und Kuchen Arrangement **Platin**

inkl. Getränkepauschale für **2 Stunden**

Torten und Kuchen Buffet

Je nach Personenanzahl und freien Kapazitäten reichen wir die Torten- & Kuchenauswahl nach Abfrage am Tisch oder vom exklusiven Buffet im eigenen Raum (ab 30 Personen).

FischCLUB Spezialitäten Eis

& warmer Apfelstrudel

Herzhafte Canapés auf einer Etagere serviert

Roastbeef, Brie und Räucherlachs

*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB Elbperle

(Tafelwasser)

Preis pro Person

33,50 €

Frühstück auf der Elbe

Von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr - Preis pro Person 26,90 €
Am Sonntag ab 30 Personen exklusiv buchbar

Frühstück

Herzhafte und süße Backwaren, Brote, Brötchen & Croissants
*

Buttermilch und Sojamilch

Cremiger Natur-Quark und Natur-Joghurt, Erdbeer- & Himbeer-Quark, Frischkäse
(natur und mit Kräutern)
*

Variationen von Käse- und Wurstaufschnitt
*

Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Antipasti, Roastbeef mit Remoulade Geräucherter & pochierter Lachs mit Meerrettich,
Matjes-Salat, Geräucherte Forellenfilets
*

Auch an süße Köstlichkeiten ist gedacht:

Frisch aufgeschnittenes Obst: Melone, Orangen, Grapefruit, Trauben und Ananas (kann
saisonal abgeändert sein)

Hausgemachte Croissants, Marmelade, Honig, Nutella
*

American Pancakes

Fluffige Pfannenkuchen mit schwarzer Johannisbeere
*

Im der Küche frisch zubereitet:

Rührei-wahlweise mit Schnittlauch, Champignon, Tomate, Käse,
Spiegelei, weich gekochtes Ei und Egg Benedict,
Puten Würstchen und kross gebratener Rinder-Bacon
*

Getränkepauschale von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr

FischCLUB Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee
*

Preis pro Person Frühstück

26,90 €

Brunch auf der Elbe

Von 10:30 Uhr - 13:30 Uhr - Preis pro Person Brunch 49,50 €
Am Sonntag ab 30 Personen exklusiv buchbar

Erweiterung als Bruncharrangement

Warme Speisen & Desserts

Je nach Personenzahl und freien Kapazitäten reichen wir die warmen Speisen als
Tellergericht mit Nachlegeservice, auf Platten am Tisch oder vom exklusiven Buffet im
eigenen Raum (ab 30 Personen)
*

Vorspeise

Kalte Platten (Antipasti, wie zum Beispiel eingelegte Champignons, gebratene Zucchini
*)

Hauptgang

Garnelen vom Grill

oder

Schulauer Pannfisch mit Pommery Senfsoße,
(Saisonale Beilagen nach Wahl der Küche)

(Vegetarische Alternative auf Nachfrage)
*

Dessert

Mousse au Chocolate

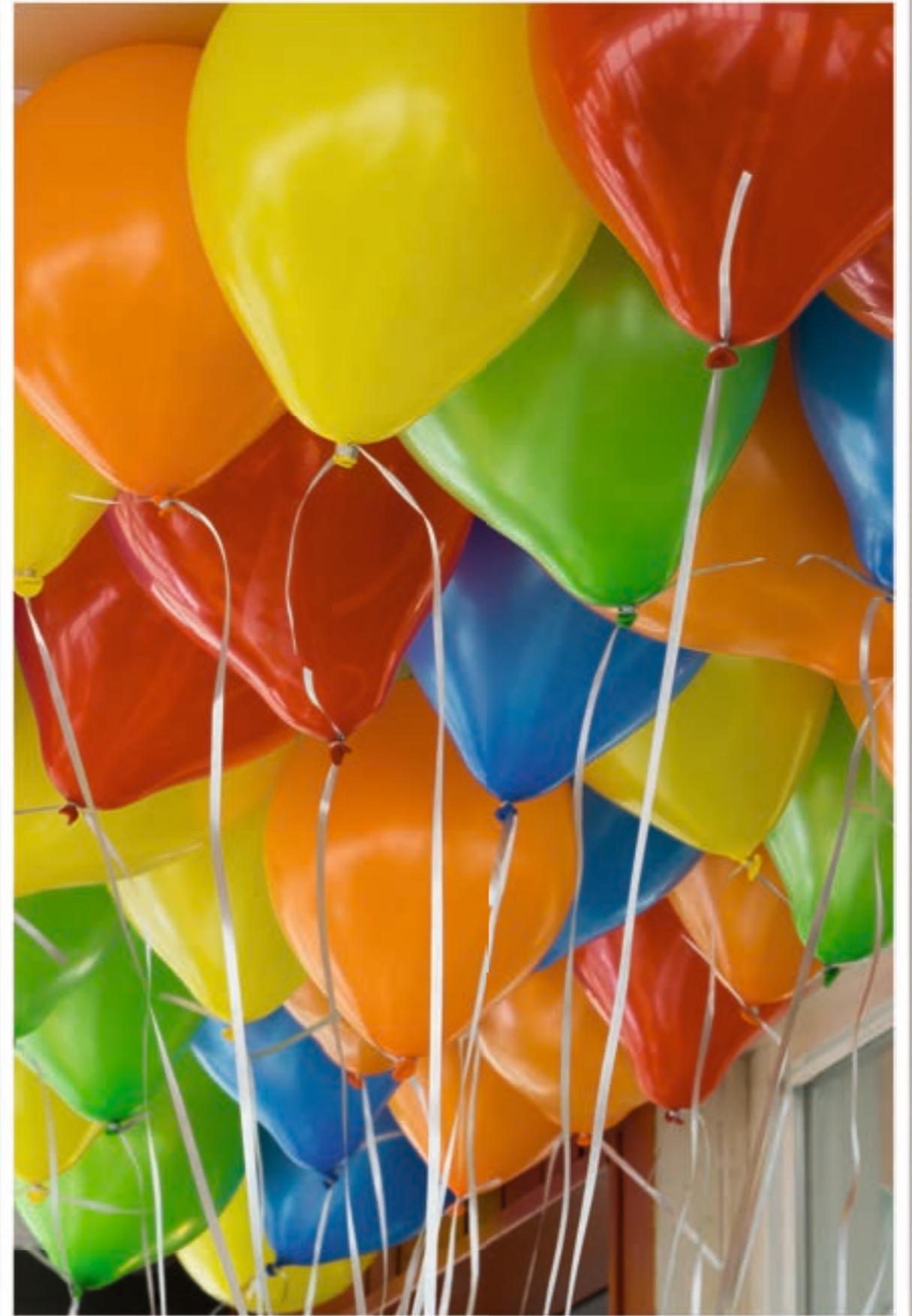
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße
*

Getränkepauschale von 10:30 Uhr - 13:30 Uhr

FÄHRHAUS Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee
*

Preis pro Person Brunch inklusive Frühstück

49,50 €



Einzelbausteine

Einführung

Einzelbausteine

Snacks - Empfang & Mitternacht

Sie wollen Ihr eigenes Arrangement erstellen?

Gerne entwickeln wir mit Ihnen Ihre individuelle Veranstaltung.
Zusätzliche Ideen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Treffen Sie sich mit unseren Veranstaltungskoorinatoren im
FischCLUB, damit wir Ihre Feier auf der Elbe perfekt auf Sie
zuschneiden können.

Senden Sie uns Ihre Anfrage an: events@restaurant-fischclub.de

Oder rufen Sie an: [04103/9200 25](tel:04103920025)

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich jeweils pro Person,
sofern dies nicht explizit anders ausgewiesen ist.

Menüs & Buffets

Sie können bei uns zwischen folgenden Optionen wählen:
- bis 30 Personen können wir Ihnen die Speisen nur am Tisch anbieten -

Menü- / Buffetkombination

– unsere Empfehlung –

*Die Vorspeisen (mindestens eine Vorspeise und/oder eine Suppe)
servieren wir am Platz. Der Hauptgang und das Dessert werden vom Buffet
gereicht.*

So können alle positiven Aspekte des Menüs und Buffets vereint werden.

Menü mit Hauptgangwahl

- bis 20 Pax -

*Lassen Sie Ihre Gäste sich Ihre Hauptgänge im Vorwege aussuchen und teilen
Sie uns die Auswahl 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.*

Reines Buffet

- ab 30 Pax -

Alle Speisen werden vom Buffet gereicht.

Snacks zum Empfang

Grissinis, Oliven & Käsehäppchen auf den Stehtischen 3,50 €

Blätterteig Törtchen 9,50 €
Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse

Mini Quiche 9,00 €
Schinken, Lauch & Ricotta Spinat

Hausgemachte Pinsa 7,90 €
(Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Snacks um Mitternacht

Currywurst mit hausgemachter Soße und Brotkorb 9,10 €

FischCLUB Mini-Burger-Station 9,80 €
Rinder-Patties, Vegie-Patties & Pulled Pork

Snackvariation 12,00 €
FischCLUB Mini-Burger-Station mit Rinder-Patties
Currywurst mit hausgemachter Soße
gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf

Bio Käseplatte von der Französischen Käsestraße 13,20 €
Mit Trauben, Feigensenf und Brotkorb (Deichkäse, Friesisch Blue,
Husumer, Friesentaler, Fabro & Hofkäse)

Schulauer FÄHRHAUS - Torte 9,00 €
(Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl)

Die Torte kann auch am Nachmittag oder zum Dessert gereicht werden.

Einzelbausteine

Vorspeisen Menü | Buffet

Vorspeisenteller / -Buffet

Wahlweise auch auf Etageren in der Tischmitte

Wählen Sie fünf Komponenten und einen Salat aus:

(für die Vegetarier, Veganer und Allergiker reichen wir einen gesonderten Teller)

Vitello Tonnato mit Kapern, rosa Kalbfleisch & Thunfischcrème

Roastbeef vom Weide-Ochsen mit Trüffel-Mayonnaise & Frühlingslauch

Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Forellenkaviar & Crème Fraîche

Büffel Mozzarella mit Cherry-Tomaten & Basilikum Pesto

Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Buchweizen & Petersilie

Tatar vom Norwegischen Räucherlachs mit Gurke, Zitrone & Dill

Norwegischer Räucherlachs mit frischer Meerrettich, Apfel-Schmand

Gebeizter Saibling mit Kerbel & Limonen Mayonaise

Italienischer Landschinken mit Melone & schwarzer Pfeffer

Guacamole mit Chilli & Paprika

Nordsee-Krabben mit Safran-Mayonnaise, Estragon & Rettich

Tatar vom Rind mit Cornichon, Kartoffel-Stroh & Kapern

*

Wählen Sie ergänzend zu den 5 Komponenten einen unserer Salate:

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Rucola und Romana-Salat mit Caesar-Dressing

*

Preis pro Person als Vorspeisenteller

19,40 €

Preis pro Person als Etage

25,20 €

Einzelbausteine

Menü Vorspeisen

Vorspeisen

-serviert-

2 Riesengarnelen vom Grill
auf einem Melonen-Gurkensalat und Minze 14,80 €

*

Thunfischtatar mit Avocado und Mango
und einer leichten Wasabi-Crème 15,20 €

*

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Radicchio, Fichte,
Honig & Walnuss 15,50 €

*

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt mit Zitrone, Schmand,
Shiso-Kresse & Pecorino 16,50 €

*

Gebratene Jacobsmuscheln
mit rote Beete Crème und Wildkräutersalat 16,70 €

*

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl, Aceto Balsamico,
Rucola & Tomate 17,00 €

*

Surf & Turf
Tatar vom Black Angus mit gegrillter Riesengarnele
Guacamole, Parmesan & Cherry Tomaten 17,90 €

*

Suppen

-serviert-

Hochzeitssuppe mit Gemüseperlen, Eierstich & Markklößen 9,80 €

*

Weißer Tomatensuppe mit Pesto
mit Scampi-Croustillant 9,80 €
11,90 €

*

Apfel-Curry-Suppe mit Basilikum-Pesto 9,80 €

*

Kartoffel Crème Suppe mit Bauchspeck Chips 9,10 €

*

Werfen Sie auch gerne einen Blick in unsere [saisonale Speisekarte](#)



Einzelbausteine Menü

Hauptgang - Fisch & Fleisch

Einzelbausteine Menü

Hauptgang - Beilagen

Hauptgänge

-serviert-

Sollten Sie Ihr Wunschgericht nicht finden, sprechen sie uns gerne an.

Fisch

Seelachs aus der Nordsee	27,50 €
Norwegischer Dorsch	29,20 €
Doradenfilet	29,80 €
Lachsfilet	30,80 €
Zanderfilet	36,50 €
Steinbutt	40,80 €

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	27,50 €
Kalbstafiletspitz „sous-vide“ gegart	31,50 €
Entenbrust kross gebraten	31,80 €
Flank-Steak vom Rind	34,90 €
Rinderrücken vom Weideochsen	34,90 €
Filet vom Rind an Merlot Jus	41,00 €

Beilagen

Wählen Sie zu jedem Fisch- und /oder Fleischgericht eine Gemüse-
&
eine Sättigungsbeilage:
oder lassen Sie Ihre Beilagen saisonal von unserer Küchecrew
aussuchen.

Gemüsebeilagen:

Zweierlei Gemüse
(Blumenkohl, Brokkoli,
Karotten,
Grüne Bohnen, Butternuss
Kürbis, Sellerie,
Zuckerschoten oder Lauch)
*
Junger Spinat
Grüner Spargel (saisonal
auch weißer)
Mediterranes Grill-Gemüse
Erbsen Crème
Bohnenbündel
Kohlrabi
Pak Choi
Beluga Linsen
Wakame
Rahmwirsing
Rieslingkraut

Sättigungsbeilagen:

Schwenk-Kartoffeln
Bratkartoffeln
Mediterrane Kartoffeln
Kartoffelgratin
Gnocchi
*
Klassisches Risotto
Risotto mit Rucola
Risotto mit Pilzen der Saison
Tomatisiertes Risotto
Basmati Reis
*
Süßkartoffel Crème
Pastinaken Crème
Sellerie Crème
Petersilienwurzel Crème
Kartoffelpüree
*
Penne
Spätzle

Einzelbausteine Menü-Hauptgänge

Hauptgang - Vegetarisch & Vegan

Einzelbausteine Menü-Dessert

Dessert

Vegetarische / Vegane Hauptgänge -serviert-

Bitte wählen Sie bei Bedarf noch einen
vegetarischen oder veganen Hauptgang aus.

Natürlich kümmern wir uns auch um das Wohl von Allergikern.
Die Hauptgänge werden individuell besprochen
und auf die Wünsche und Bedürfnisse des einzelnen Gastes angepasst.

Saisonale Gemüselasagne vegetarisch *	22,90 €
Getreide-Risotto (Emmer und Gerste) mit Möhren-Jus, sautierten Möhren, Baby-Spinat und Kräuterseitlingen vegan *	23,90 €
Crespelle mit Ricotta – Basilikum an Rucola und einer würzigen Tomatenmarmelade *	22,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten vegetarisch	25,90 €

Wir können auch gerne kurz vor Ihrer Veranstaltung einen Blick in unsere
saisonale Speisekarte werfen und für Veganer / Vegetarier aus dieser wählen.

Desserts -serviert-

Hausgemachte Beerengrütze mit Rahm-Vanilleeis *	8,60 €
Vanille-Panna-Cotta mit Passionsfrucht *	8,60 €
Tiramisu von Mascarpone mit Erdbeerpüree *	9,80 €
Unsere Vanille Crème brûlée mit Cassis-Sorbet	10,20 €



Einzelbausteine Buffet-Hauptgänge

Fisch - Fleisch - Vegetarisch

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch Buffet zusammen. Wählen Sie Ihre Vorspeise, einen Fisch- Fleisch- & einen vegetarischen Hauptgang aus. Sowie ein zweierlei oder dreierlei Dessert.

Einzelbausteine Buffet-Dessert

Dessert

Vorspeisen

Wählen Sie auf [Seite 13](#) fünf Komponenten & ein Salat für Ihre Etagere oder Buffet aus

Preis pro Person 19,00 €

Hauptgänge Fisch

Seelachs aus der Nordsee	18,40 €
Norwegischer Dorsch	19,60 €
Doradenfilet	20,00 €
Lachsfilet	20,60 €
Zanderfilet	24,50 €

Hauptgänge Fleisch

Rindfleischstreifen „Boeuf Stroganoff“ Gewürzgurke, Champignons & Rahmsoße	19,20 €
*	
Kalbsblankett	19,20 €
*	
Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	18,40 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	21,10 €
Entenbrust kross gebraten	21,30 €
Flank-Steak vom Rind	23,40 €
Rinderrücken vom Weideochsen	23,40 €

Hauptgänge *Vegetarisch / Vegan*

Saisonale Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Parmesan	7,80 €
*	
Kürbiscurry mit gewürfeltem Kürbis, Kichererbsen & Kokosmilch	8,10 €
*	
Spaghettini aus dem Parmesanleib mit Pesto	8,10 €

Dessert

Die Desserts können in der Tischmitte oder als Buffet gereicht werden.

Bitte wählen Sie hierfür Ihre Desserts aus folgenden Komponenten:

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au chocolat

Obstsalat

Crème brûlée von Vanille, Orange & Zitrone

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

*

Panna Cotta

verschiedene Toppings: Maracuja, Mango, Erdbeere, Kirsche usw.

Zweierlei

11,00 €

Dreierlei

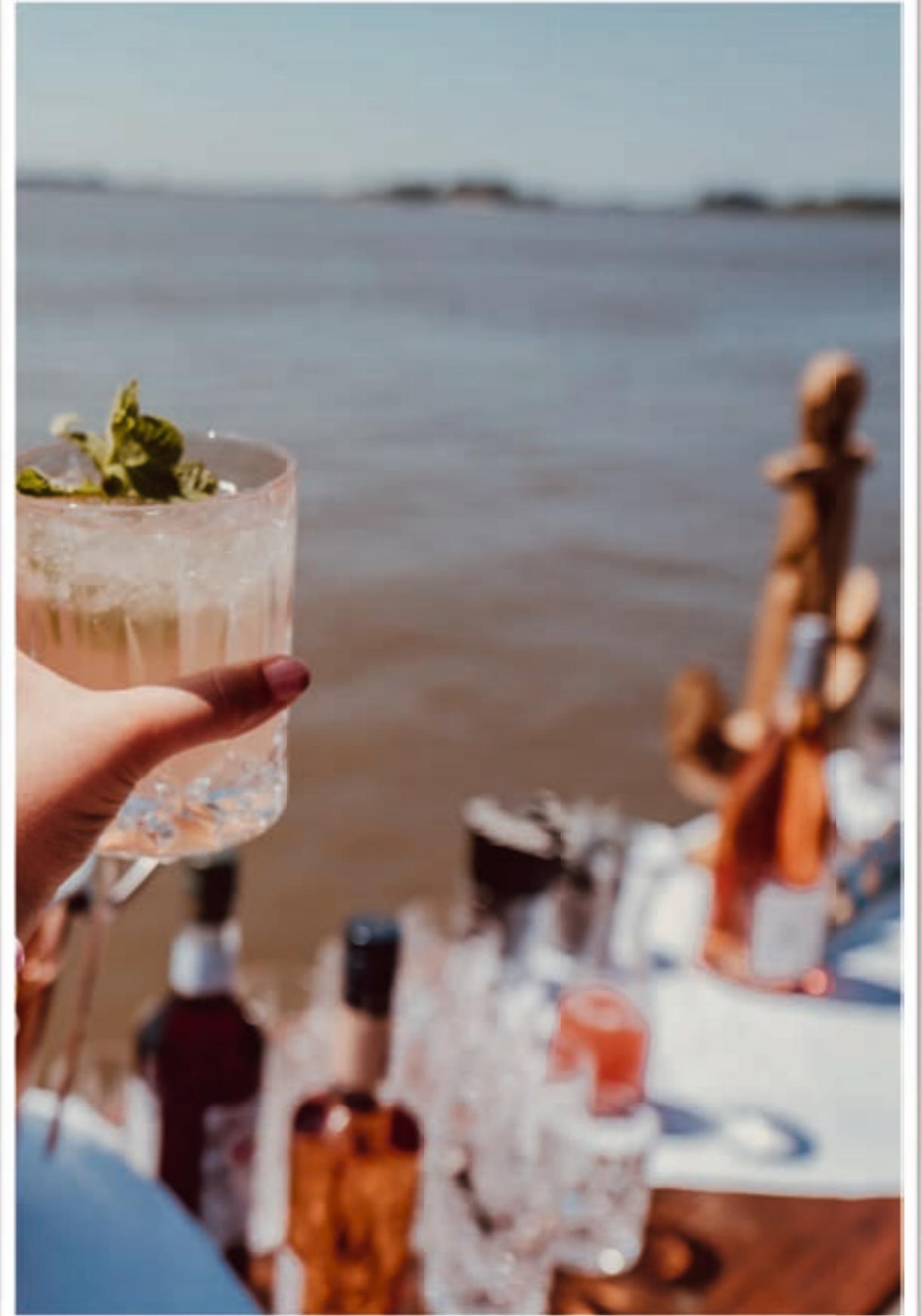
14,50 €

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

*

Selbstverständlich reichen wir Ihnen auch gerne eine Geburtstagstorte oder Hochzeitstorte zum Dessert. Diese wird als Eröffnung des Dessert Buffets mit einem kleinen Feuerwerk herein gefahren.

Weitere Informationen zur Torte finden Sie dazu auf [Seite 21](#).



Torten

Geburtstags- oder Hochzeitstorte

Ihre Torte wird direkt
in unserer hauseigenen Konditorei zubereitet.

Wählen Sie zwischen folgenden Gestaltungsmöglichkeiten:

Naked-Torte
Herztorte mit frischen Früchten
Cup Cake Torte (auf Wunsch mit Anschnitt-Torte)

Gerne dekorieren wir die Torte mit
frischen Blumen oder Früchten.

Preis pro Person

9,00 €

Füllungen & Toppings

Schokoladen-Crème
Vanille-Crème
Nuss-Crème
Zitronen-Crème
Waldbeer-Crème

Selbstverständlich können Sie auch Ihre ganz individuelle Torte mitbringen. Je nach Arrangement wird in diesem Falle ggf. ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Person berechnet. Hierin inkludiert ist die Lagerung, das klassische "Reinfahren" der Torte mit kleinen Feuerfontänen, die Bereitstellung von Geschirr und das Verteilen der Torte an Ihre Gäste.



Einzelbausteine

Getränkepauschale 8 Stunden Basic
Preis pro Person 64 €

Getränkepauschalen

Einzelbausteine

Getränkepauschale 8 Stunden Pro
Preis pro Person 80 €

Getränkepauschale Basic

- 8 Stunden -

Softdrinks:

FischCLUB Tafelwasser
Orangen- und Apfelsaft
Afri Cola
Afri Cola zuckerfrei
Bluna
Zitronenlimonade

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- und Rotwein
(siehe „[Bankettweine](#)“)

Heißgetränke:

Filterkaffee und Teeauswahl

Preis pro Person (+8,- € je weitere Stunde) 64,00 €

Basic

1 Stunde | 18 €
2 Stunden | 22 €
3 Stunden | 26 €
4 Stunden | 32 €

je weitere Stunde | 8 €

Wasserpauschale:

Pro Person | 5 €

Pro

1 Stunde | 29,00 €
2 Stunden | 34,50 €
3 Stunden | 40,00 €
4 Stunden | 46,00 €
5 Stunden | 52,50 €
6 Stunden | 61,50 €
7 Stunden | 70,50 €
8 Stunden | 80,00 €

je weitere Stunde | 10,00 €

Getränkepauschale Pro

- 8 Stunden -

Softdrinks:

FischCLUB Tafelwasser
Orangen- und Apfelsaft
Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei
Bluna, Zitronenlimonade
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco und Wein:

Prosecco
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- und Rotwein
(siehe „[Bankettweine](#)“)

Heißgetränke:

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Teeauswahl

Digestif für die Dauer der Getränkpauschale:
3 verschiedene Digestifs nach Absprache
(siehe „[Digestifauswahl](#)“)

Longdrinks für die Dauer der Getränkpauschale:
mit Gin (Bombay Sapphire), Rum (Havana Club, Añejo 3
Años)
Wodka (Three Sixty), Whiskey (Jack Daniels & Johnny Walker)

Preis pro Person (+ 10,- € je weitere Stunde) 80,00 €

Einzelbausteine

Weine & Digestifs

Einzelbausteine

Ergänzungen Getränke & Kinderberechnung

Weine

– wählen Sie jeweils einen Weiß- und Rotwein aus –

WIND Cuvée Weiß, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
*

Pinot Grigio, Castelli Amici, Italien
*

Cuvée „Liebfrauenmilch“, Weingut Hammel, Pfalz

FIRE Cuvée Rot, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
*

Merlot, L'Esprit de Mistral, Frankreich
*

Shiraz, Waterfront, Südafrika

Selbstverständlich können Sie auch aus unserem umfangreichen Weinsortiment wählen.

Für die Weine außerhalb der Pauschale wird ein Aufpreis berechnet, sprechen Sie uns gerne an!

Digestifs

– wählen Sie drei Digestifs aus –

Klar:

Fährhaus-Aquavit, Fährhaus-Kümmel,
Korn, Ouzo, Grappa, Sambuca

Kräuterbitter:

Ramazotti, Jägermeister, Averna

Süß:

Roter, Berliner Luft, Baileys, Saurer

Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar -

Empfang mit je
HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry 9,00 €

Glühwein 6,00 €

Champagner 12,00 €

Kaffeespezialitäten 3,00 €
(für die gesamte Dauer der Pauschale)

Kinderberechnung

- bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen -

bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung,
ab 6 Jahren werden 50% berechnet,
Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gern auch ein Kindermenü oder unsere Kinderkarte!





Einzelbausteine

Dekoration & Technik & DJ

Einzelbausteine

Hotelempfehlungen

Dekoration & Technik

Weißer Tischwäsche, pro Person 3,20 €
inkl. Stoffservietten & Teelichter

Weißer Stuhlhussen mit weißer Schleife 9,00 €

Fotobox Classic ohne Sofortausdruck 350,00 €

Fotobox Premium mit Sofortausdruck 650,00 €

Bei beiden Fotoboxen ist die Anlieferung, der Auf- und Abbau, eine Foto-Flatrate, Requisiten, der technische Support sowie alle Fotos in digitaler Form nach der Veranstaltung im Preis enthalten. (Wird über Fremddienstleister gestellt)

*

DJ

Wir verfügen über einen DJ-Pool mit verschiedenen professionellen DJ's, die Sie für Ihre Veranstaltung buchen können. Die Zusammenarbeit mit unseren DJ's findet seit mehreren Jahren statt, was deren Qualität, Erfahrung, Engagement und unser Vertrauen zu Ihnen unterstreicht. Unsere DJ's arbeiten mit gleicher Preistransparenz wie wir. Sprechen Sie uns gerne an und lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot von unseren DJ Partnern erstellen.

*

Kinderbetreuung

Sprechen Sie uns gerne an. [Oder schauen Sie mal hier.](#)



Hotels in der Umgebung

Strandhotel Blankenese

Adresse:

Strandweg 13, 22587 Hamburg

Hotel Behrmann

Adresse:

Elbchaussee 528, 22587 Hamburg

Hotel Bours Park

Adresse:

Elbchaussee 573, 22587 Hamburg

Hotel Louis C. Jacob

Adresse:

Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg-Blankenese



Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

Regeln & Informationen führen zu Klarheit & Transparenz
Klarheit und Transparenz sind einige unserer wichtigsten Stichworte bei der Planung einer Veranstaltung. Daher finden Sie hier eine umfangreiche Sammlung an Informationen rund um Ihre Feier. Denn wir möchten nicht, dass eine unserer „Regelungen“ Sie am Tage Ihrer Feier „überraschen“ und somit eventuell einen negativen Einfluss auf Ihr Fest hat!

Raummieten & Zusatzkosten

Bei Buchung einer Getränkepauschale ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten. Es fallen keine Zusatzkosten, wie z.B. Reinigung oder Servicepauschalen an, soweit nicht explizit vereinbart.

Startzeit & Endzeit Ihrer Feier

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten, wie auch Endzeiten für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Im Falle eines verfrühten Eintreffens der Gäste behält sich das Haus vor, die Getränke nach Verbrauch auf Gesamtrechnung zu buchen. Sofern mehr als 25% der Gäste anwesend sind, beginnt die Pauschale automatisch.

Personenzahl

Aus organisatorischen Gründen ist die 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wird.

Freiwillige Trinkgeldempfehlung

Für Ihre Orientierung bezüglich der freiwilligen Trinkgeldleistung, empfehlen wir Ihnen 4,00 € pro anwesenden Gast zu kalkulieren. Das Trinkgeld wird dann an das beteiligte Personal Ihrer Veranstaltung weitergegeben.

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

Buffetdauer

Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 - 2 Std. aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Speisenmitnahme

Die übrig gebliebenen Speisen können leider nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und der FischCLUB Blankenese für die Qualität der Speisen haftet.

Teller-/Korkgeld

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,50 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 1-10 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten, Raummieten und eventuelle Nachtzuschläge schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich. Bedenken Sie das Ihre Getränkepauschale die Dauer Ihrer Veranstaltung festlegt.

Verlängerungsstunden

Bei einer gewünschten Verlängerung der Veranstaltung, muss dies spätestens 30 Min. vor dem geplanten Ende mit unserem Personal besprochen werden. Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für Raummiete, Personal, Energiekosten etc. für eine Std. berechnet.

Es gelten folgende Pauschalen für max. eine Stunde: 420 € für das Sonnendeck, 520 € für das Restaurant & 620 € für eine exklusive Buchung des Restaurants. Der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.

Beachten Sie bitte, dass die Feier spätestens um 04:00 Uhr endet.

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

Dekoration

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unsere Hausdekorateurin: Elbdorf Floristik, <https://www.elbdorf-floristik.de/> Inna Dullson
Tel. 0179 73 38 073. Für die Tischwäsche und Stoffservietten wird in diesem Falle eine Gebühr in Höhe von 3,20 € (inkl. Teelichter) pro Person berechnet. In unserem Pauschalpreis für die Tischdekoration, sind diese Kosten bereits inkludiert.

Konfetti

Es ist strikt untersagt Konfetti-Kanonen o.ä. zu zünden. Leider ist das Konfetti nicht mit einer einfachen Reinigung zu beseitigen. Sollte Konfetti im Raum liegen, berechnet der FischCLUB Blankenese die Reinigungskosten und den eventuell entstandenen Schaden weiter.

Wunderkerzen

Die Nutzung von Wunderkerzen im Raum muss vor Ort individuell besprochen werden. Leider kam es auch hier schon sehr oft zu Schäden im Fußboden, sodass der Bankettleiter individuell entscheiden muss. In jedem Falle dürfen nur kleine Wunderkerzen genutzt werden.

Nach der Feier

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht explizit anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

Rechnung & Bezahlung

Sofern Sie einen Raum fest gebucht haben, erhalten Sie 8-12 Wochen vor Ihrer Feier eine Abschlagsrechnung in Höhe von ca. 80 % des erwarteten Gesamtumsatzes. Im Anschluss an Ihre Feier übersenden wir Ihnen die Schlussrechnung. Das Zahlungsziel liegt bei 10 Tagen. Wenn Sie keinen separaten Raum gebucht haben, erfolgt die Bezahlung am Tag vor Ort in Bar oder mit Karte.

Gültigkeit der Bankettmappe

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Wir weisen darauf hin, dass aufgrund von Preissteigerungen von Löhnen, Gehältern sowie Lebensmitteln eine Anpassung des Angebots erfolgen kann, wenn zwischen Angebot und Lieferung mehr als 3 Monate verstreichen.

Ansonsten sind die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe bis zum 31.12.2024 gültig.



Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

1. Präambel: Für alle Geschäftsbeziehungen im Rahmen von Bankettveranstaltungen mit meinen Kunden liegen ausschließlich die von mir verwandten Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde und sind Inhalt jedes geschlossenen Einzelvertrages. Abweichende AGB des Vertragspartners haben für mich keine Geltung, auch wenn ich ihnen nicht widerspreche.
2. Vertragsschluss: Ein Vertrag ist abgeschlossen, wenn eine schriftliche Reservierungsbestätigung meinerseits vorliegt und diese vom Vertragspartner (Auftraggeber/Veranstalter) unterzeichnet ist. Auftragnehmer ist der FISCHclub Blankenese, Geschäftsführer René Schillag, im Folgenden mit FISCHclub Blankenese bezeichnet. Die Reservierung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung vom FISCHclub Blankenese.
3. Die AGB gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und anderen Räumlichkeiten zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen, analog bei zur Verfügungstellung sonstiger Räume, Wand- und anderen Flächen, sowie Außer-Haus-Veranstaltungen.
4. Angebote, Preise und Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, Vertragsinhalte, auch mündliche Nebenabreden und Vertragsabschlüsse, werden erst durch eine dem Vertragspartner schriftlich erteilte Bestätigung per Brief, Telefax oder E-Mail verbindlich.
5. Auftraggeber, die nicht zugleich Veranstalter sind, haften mit diesem als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen. Preise verstehen sich in EURO; sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind weder provisions- noch kommissionsfähig, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Die in der Reservierungsbestätigung/Angebot/Bestätigung, sowie die in der Bankettmappe angegebenen Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer. Wir weisen darauf hin, dass aufgrund von Preissteigerungen von Löhnen, Gehältern sowie Lebensmitteln eine Anpassung des Angebots erfolgen kann, wenn zwischen Angebot und Lieferung mehr als 3 Monate verstreichen. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Sofern Bereitstellungskosten für die Räume bzw.

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

Flächen und sonstige Sachleistungen im Rahmen einer Veranstaltung anfallen, gelten diese wie im jeweils abgeschlossenen Vertrag ausgewiesen. Der FISCHclub Blankenese benötigt spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung vom Veranstalter/ Auftraggeber eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese letztlich vom Veranstalter/ Auftraggeber gemeldete Teilnehmerzahl um mehr als 5% nach unten, so hat der Veranstalter/ Auftraggeber die daraus resultierenden Minderumsätze an den FISCHclub Blankenese zu zahlen. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Zahl der Teilnehmer, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend.

6. Stornierungsfristen/Rücktritt/Kündigung Im Falle von nicht durch den FISCHclub Blankenese verschuldeten Fällen von (Teil-)Stornierung/ Rücktritt/ Kündigung des Vertrages hat der Veranstalter/ Auftraggeber an der FISCHclub Blankenese die bis zum Zeitpunkt der Stornierung/ des Rücktritts/ der Kündigung entstandenen Aufwendungen zu ersetzen. Das der FISCHclub Blankenese ist für diesen Fall berechtigt, einen pauschalen Aufwendungsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen/Rücktritt/Kündigung folgende Aufwendungsersatzpauschalen für Zeiträume vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin:

6.6. bis zu 90 Tagen: 50% der (anteiligen) Gesamtvertragssumme

6.7. weniger als 90 Tage: 80% der (anteiligen) Gesamtvertragssumme

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird die Pauschale des preislich niedrigsten Arrangements (Speisen & Getränke, (maßgeblich ist die im Vorwege vereinbarte Dauer der Veranstaltung)), des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Bei einer Verschiebung der Veranstaltung auf einen anderen Termin verzichtet der FISCHclub Blankenese auf die Berechnung einer Aufwendungsersatzpauschale. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch der FISCHclub Blankenese bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Der FISCHclub Blankenese ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

7. Zahlungsbedingungen Die vom FISCHclub Blankenese erteilten Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Verspätete Zahlungen sind mit 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen. Der Zahlungsverzug beginnt ohne besondere Mahnung mit Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist. Der Auftraggeber / Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzliche bestellter Speisen und Getränke etc.. Für die Bereitstellung von Räumlichkeiten sowie die Abwicklung von Veranstaltungen ist der FISCHclub Blankenese berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und deren Fälligkeit können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Wenn nichts Anderes vereinbart wird, gelten folgende Zahlvereinbarungen:

7.1. 80% Anzahlung 12 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehendes Konto

7.2. 20% Restzahlung hinterher gegen Rechnung auf das auf der Rechnung angegebene Konto.

Etwaige Änderungen der Zahlungsweise müssen schriftlich vereinbart werden. Zahlbar sind Vorauszahlungen in bar oder per Überweisung auf das Konto des FISCHclub Blankenese:

IBAN DE56200505501265143931, BIC HASPDEHHXXX (Hamburg)

8. Haftung Gegenüber dem FischCLUB Blankenese haften die Veranstalter / Auftraggeber, Gastgeber und Gäste in vollem Umfang durch für sie selbst, ihre Gäste oder vom Auftraggeber/Veranstalter beauftragte Dritte verursachte Schäden gesamtschuldnerisch. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast überlassenen Räume und Ausstattungsgegenstände berechtigt den FischCLUB Blankenese zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch der Anspruch auf das vereinbarte Entgelt gemindert wird. Sofern der FischCLUB Blankenese für den Veranstalter / Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt dem FischCLUB Blankenese von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Anlieferung, Aufstellung, Abbau und Abtransport von Ausstellungs- und sonstigen Gegenständen erfolgen durch den Veranstalter / Auftraggeber auf dessen alleiniges Risiko. Der FischCLUB Blankenese haftet nicht für Schäden oder Verlust eingebrachter Gegenstände. Der FischCLUB Blankenese haftet

für abhanden gekommene oder beschädigte Ausstellungsstücke des Veranstalters / Auftraggebers / Gastgebers / Gastes nur dann, wenn seine gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt haben. Für Beschädigungen und/oder Verlust an Räumlichkeiten, Einrichtungen und/oder Inventar vom FischCLUB Blankenese im Zusammenhang mit der Veranstaltung haften Veranstalter und Auftraggeber unabhängig vom Verschulden.

9. Besondere-Hinweise Das Mitbringen von Speisen und Getränke bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung durch den FischCLUB Blankenese. Dekorationsmaterial muss den ordnungsbehördlichen / feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und darf ebenso wie sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung vom FischCLUB Blankenese angebracht werden. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen an Wänden und Decken unter Verwendung von Klebstoffen, Klebestreifen, Möbelheftern, Nägeln und Schrauben ist untersagt. Eventuelle Schäden werden dem Veranstalter / Auftraggeber in Rechnung gestellt. Am Ende der Veranstaltung sind eingebrachte Gegenstände sowie Deko-Material rückstandslos aus den Betriebsräumen des FischCLUB Blankenese zu entfernen. Sollten Störungen oder Defekte an den vom FischCLUB Blankenese zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen auftreten, wird der FischCLUB Blankenese nach Möglichkeit sofort Abhilfe schaffen. Dem Veranstalter / Auftraggeber / Besteller obliegt der Nachweis, dass ihm durch solche Störungen oder Defekte ein Schaden entstanden ist. Für etwaige Schäden des Veranstalters / Auftraggebers / Bestellers haftet der FischCLUB Blankenese nur dann, wenn ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten gesetzlicher Vertreter / Erfüllungsgehilfen vorliegt. An allen vom Veranstalter / Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art besteht hinsichtlich aller Forderungen vom FischCLUB Blankenese mit der Einbringung ein Pfandrecht für der FischCLUB Blankenese. Zeitungsanzeigen und sonstige Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger, schriftlicher Zustimmung durch der FischCLUB Blankenese. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung vom FischCLUB Blankenese und werden dadurch wesentliche Interessen des FischCLUB Blankenese berührt, so hat der FischCLUB das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall schuldet der Veranstalter / Auftraggeber die Zahlung der Miete und einer Vergütung gemäß den vorstehenden Ausführungen zu Stornofristen / Rücktritt / Kündigung. Besteht für der FischCLUB Blankenese begründeter Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses bzw. der Gäste zu gefährden vermag, aber auch im Falle höherer Gewalt

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

oder innere Unruhe ist das NEUE Schulauer FÄHRHAUS berechtigt , die Veranstaltung abzusagen. Die Kosten von Sicherungsmaßnahmen, die durch eine Veranstaltung notwendig geworden sind, können dem Veranstalter bzw. Auftraggeber der Veranstaltung belastet werden. Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS muss gegenüber dem Auftraggeber die Notwendigkeit der Sicherungsmaßnahme nicht rechtfertigen. Es genügt ein objektiv begründeter Anlass zur Sicherungsmaßnahme.

10. Allgemeines. Alle Vertragsänderungen bedürfen der Schriftform. Für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag haften Besteller und Veranstalter gesamtschuldnerisch. Anwendbar ist deutsches Recht. Erfüllungsort ist Hamburg und zwar auch für Außer-Haus-Veranstaltungen. Stand: 15. Dezember 2023
-