

## 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, zum Beispiel Beratung,  
Personal, Raummieten, Energie, Reinigung usw.**



---

Herzlich willkommen

Feier auf der Elbe

Herzlich willkommen

Feier auf der Elbe

---

Liebe Gastgeber,

auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere ersten Ideen für Ihre  
Veranstaltung 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. Folgende Leistungen sind in  
unseren Arrangements bzw. Getränkepauschalen schon inkludiert,  
sofern nicht anders ausgewiesen:

*Raummieten*

*Servicepauschalen*

*Nachtzuschläge*

*Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier*

*Beide Räume verfügen über einen Zugang zur Elbe*

Lassen Sie Ihre Gäste beim Menü bis zu 10 Personen vor Ort aus drei  
verschiedenen Hauptgängen wählen. Bei größeren Gruppen können Ihre  
Gäste ihre Hauptgänge auch bereits vor der Veranstaltung auswählen.

Buchen Sie Ihre Feier bei uns und vermeiden Sie unangenehme  
Überraschungen bei der Endabrechnung.

\*

**Unsere Arrangements**

bieten Ihnen verschiedene Ideen für Ihren besonderen Tag auf der Elbe,  
abgestimmt auf den jeweiligen Anlass. Wir verbinden Speisen, Getränke und  
Zusatzleistungen aus langjähriger Erfahrung miteinander.

**Unsere Räume**

30 - 50 Personen „Sonnendeck“

\*

50 - 80 Personen „Restaurant“

\*

60 - 120 Personen „Ganzer Fischclub exklusiv“

\*\*\*\*\*

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

Bis 20 Personen „Clubraum“

\*

30 - 64 Personen „Kaminzimmer“

\*

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

\*

60 - 84 Personen „Strandgut“

\*

70 - 130 Personen „Festsaal“

**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!



# 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 - 9 h Basic/Pro - L

Arrangement - 9 h Basic/Pro - XL

Arrangement - Trauerfeier

Kaffee & Kuchen Arrangements

Frühstück und Brunch an der Elbe

Einzelbausteine

Getränke

Dekoration & Hotelempfehlung

FAQ

AGB



## Veranstaltungsräume im Fischclub Blankenese auf dem Wasser!

Restaurant 50 - 80 Gäste

Sonnendeck 30 - 50 Gäste

„Ganzer Fischclub exklusiv“ 120 Gäste

---

### Fischclub-Restaurant

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

Feiern Sie ein unvergessliches Fest mit 50 - 80 Gästen und lassen Sie sich vom maritimen Flair des Raumes verzaubern. Genießen Sie den atemberaubenden Blick auf die Kreuzfahrtschiffe und Containerriesen, die auf der Elbe vorbeiziehen. Bei einer Exklusivbuchung können Sie das Sonnendeck zusätzlich als Aperitif-Location oder Buffetbereich nutzen. Das Restaurant bietet zudem direkten 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 bietet einen eigenen Zugang zur Elbe und ist von drei Seiten von ihr umgeben. Bei schönem Wetter lässt sich unser Dach öffnen, sodass Sie auch Sonnenlicht von oben genießen können.



## 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

- saisonale Suppe aus der Speisekarte -

\*\*\*

#### Hauptgang

Pannfisch, gebratene Filets, Gewürzgurken Relish, Dijon Senfsauce, Garnelen  
Dazu reichen wir Bratkartoffeln und Blattsalat

\*\*\*

#### Dessert

Crème Brûlée von Vanille mit Rohrzucker gebrannt & Cassis Sorbet

\*

#### Getränkepauschale Basic für 3 Stunden

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

\*

Tischwäsche

Weißer 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/Pro **98,00 €** 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, gegrillte Riesengarnele, Rucolasalat mit gereiftem  
Balsamico & gehobeltem Parmesan & Italienischer Landschinken mit Melone

\*\*\*

#### Suppe

- serviert -

(saisonale Suppe aus der Speisekarte)

\*\*\*

#### Hauptgänge & Dessert am Buffet:

Fischclub Pannfisch

&

Rinderrücken vom Weideochsen 58°

&

Vegetarische Alternative aus der Speisekarte -

\*\*\*

#### Dessert

Unsere Vanille Crème brûlée

Mousse au Chocolat

Beerengrütze mit Vanillesoße

\*

#### Getränkepauschale Basic/Pro für 4 Stunden

(Weiß- und Rotwein, FischCLUB Tafelwasser, Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Teeauswahl außerdem **Digestif & Longdrinks**)

\*

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

98,00 €

## 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 Pumpernickel-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, FischCLUB Tafelwasser,  
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und  
Teeauswahl)

Tischwäsche  
Weiße 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

##### Vorspeisenetagere

- am Tisch eingesetzt -

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

\*\*\*

##### Servierte Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

\*\*\*

#### Die Hauptgänge reichen wir vom Buffet:

Flanksteak am Buffet aufgeschnitten

\*

Fischclub Pannfisch

\*

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum und geschmorten Tomaten

\*\*\*

##### Dessert

Tiramisu mit Erdbeerpüree

Mousse au Chocolat

Beerengrütze mit Vanillesoße

\*

Getränkepauschale Basic/ Pro für bis zu 9 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)

Tischwäsche  
Weiße Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

149,00 €

## Arrangement M-Menü

Sommerbriese

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

### Empfang

mit Lillet Wild Berry und Rhabarbersaft

\*

### 4 Gang Menü

#### Dreierlei von:

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind

Gebeizter Saibling mit Kerbel & Limonen Mayonnaise

Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Buchweizen & Petersilie

\*\*\*

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 9 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)

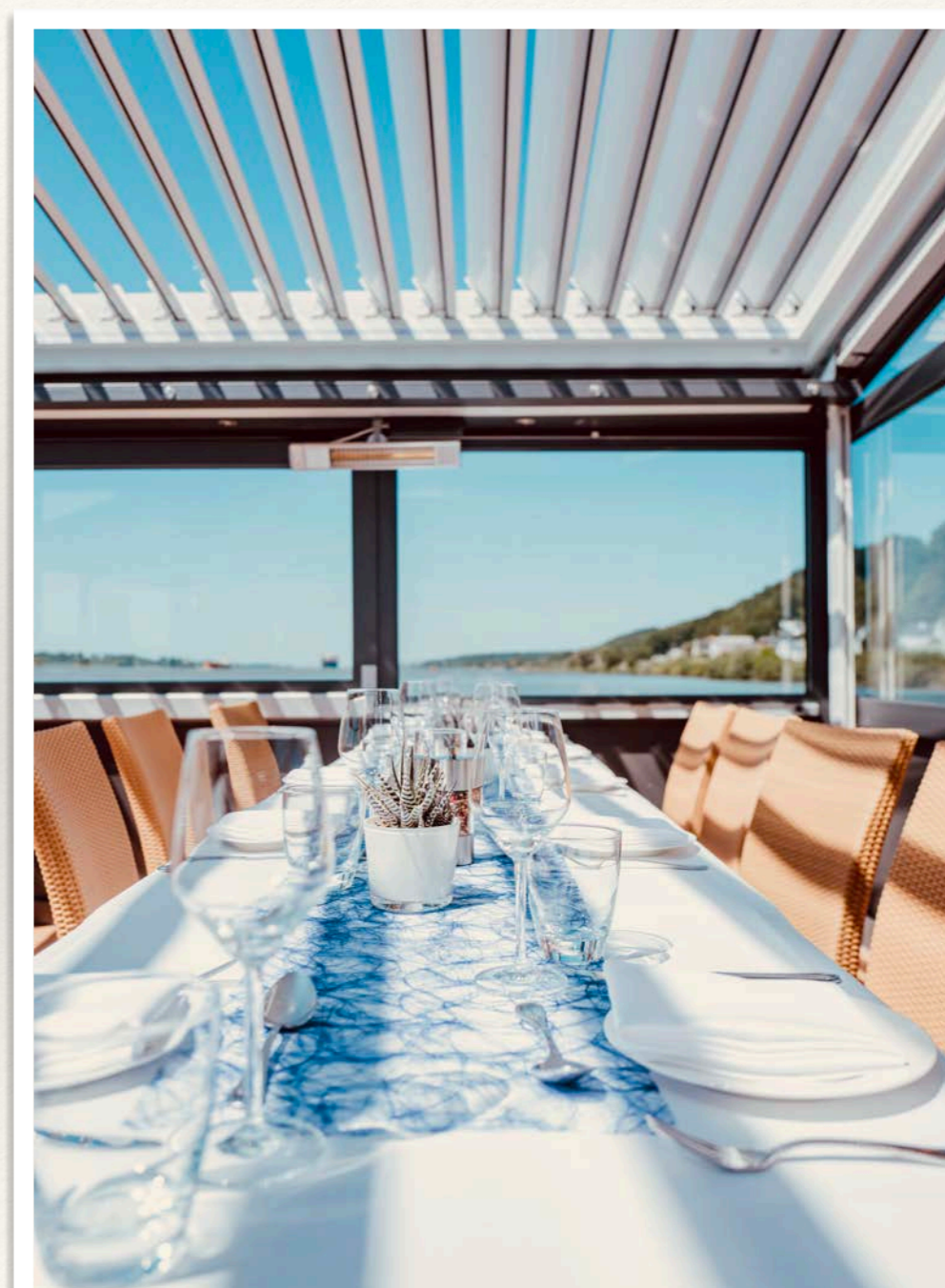
\*

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

149,00 €



## Arrangement L-Buffer

Strandgut

Arrangement L - 9 Stunden Basic/Pro 159 € 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

\*

Kalbstafelspitzbraten 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 9 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)

\*

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

Preis pro Person

159,00 €



## Ein Arrangement für Ihre Trauerfeier

2 Stunden - Preis pro Person **42,50 €**

### Arrangement für Ihre Trauerfeier

Lassen Sie uns einen kleinen 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 Etage serviert  
Roastbeef, Brie & Räucherlachs

\*\*\*\*\*

#### Torten und Kuchen

Unsere FischClub Schokotorte, saisonaler Obstkuchen oder Butterkuchen

\*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB Tafelwasser

\*

#### Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Stoffservietten (inkl. Teelichter)

**Gesamtpreis inkl. Wäsche**

**42,50 €**

## 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**

**Wir servieren unseren Gästen die Kuchen und Torten aus der Vitrine.**

\*\*\*\*\*

FischCLUB Eis-Spezialitäten  
& warmer Apfelstrudel

\*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB Tafelwasser

**Preis pro Person**

**23,30 €**

\*\*\*\*\*

### Kaffee und Kuchen Arrangement **Platin**

inkl. Getränkepauschale für **2 Stunden**

**Wir servieren unseren Gästen die Kuchen und Torten aus der Vitrine.**

\*\*\*\*\*

FischCLUB Spezialitäten Eis  
& warmer Apfelstrudel

\*\*\*\*\*

#### Canapés

Herzhafte Canapés auf einer Etage serviert  
Roastbeef, Brie & Räucherlachs

\*

Mit Filterkaffee, Teeauswahl und FischCLUB Tafelwasser

**Preis pro Person**

**33,50 €**

## Frühstück auf der Elbe

Von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr - Preis pro Person 28,90 €  
Am Sonntag ab 30 Personen exklusiv buchbar

### Frühstück

Herzhafte und süße Backwaren, Brot, Brötchen & Croissants  
\*

Butter- und Sojamilch  
Cremiger Natur-Quark und Joghurt, Erdbeer- und 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:  
Saisonaler Obstsalat  
Hausgemachte Croissants, Marmelade, Honig, Nutella  
\*

American Pancakes  
Fluffige Pfannenkuchen mit schwarzer Johannisbeere  
\*

Eier am Buffet:  
Rührei, Schnittlauch, Champignon, Tomate, Käse,  
Spiegelei, weich gekochtes Ei, Würstchen und kross gebratener Bacon  
\*

Getränkepauschale von 09:30 Uhr - 11:30 Uhr  
FischCLUB Tafelwasser Apfel- und Orangensaft Filterkaffee und Tee  
\*

**Preis pro Person Frühstück**

**28,90 €**

## Brunch auf der Elbe

Von 10:30 Uhr - 13:30 Uhr - Preis pro Person Brunch 54,90 €  
Am Sonntag ab 30 Personen exklusiv buchbar

### Erweiterung als Bruncharrangement

Warme Speisen & Desserts

Je nach Personenzahl und freien Kapazitäten reichen wir die warmen Speisen 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**

FischCLUB 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  
FischCLUB Tafelwasser, Apfel- und Orangensaft, Filterkaffee und Tee  
\*

\*

**Preis pro Person Brunch inklusive Frühstück**

**54,90 €**



## Einzelbausteine

Einführung

## Einzelbausteine

Snacks - Empfang & Mitternacht

### Sie möchten Ihre eigene Veranstaltung gestalten?

Gerne entwickeln wir mit Ihnen ein individuelles Konzept. Weitere Inspirationen finden Sie auf den folgenden Seiten. Treffen Sie sich mit unseren Veranstaltungskoordinatoren im FischCLUB, um Ihre Feier auf der Elbe perfekt auf Sie abzustimmen.

Die angegebenen Preise verstehen sich jeweils pro Person, sofern nicht anders angegeben.

### Menüs & Buffets

Wir bieten Ihnen folgende Optionen:

#### \* Menü bis 120 Personen

\* Unsere Empfehlung ist eine **Menü- / Buffetkombination**. Die Vorspeisen (mindestens eine Vorspeise und/oder eine Suppe) werden am Platz serviert, der Hauptgang und das Dessert vom Buffet. So vereinen Sie die Vorteile von Menü und Buffet.

\* **Menü mit Hauptgangwahl (bis 20 Personen):** Lassen Sie Ihre Gäste ihre Hauptgänge im Vorfeld auswählen und teilen Sie uns die Auswahl 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

\* **Reines Buffet (ab 25 Personen, je nach Absprache):** Alle Speisen werden vom Buffet gereicht.

### Snacks zum Empfang

Grissinis, Oliven & Käsehäppchen	3,50 €
Blätterteig Törtchen Blattspinat, Käse, Lachs & Ratatouille Gemüse	9,50 €
Mini Quiche Schinken, Lauch & Ricotta Spinat	9,00 €
Hausgemachte Pinsa (Fleisch, Fisch & vegetarisch)	8,90 €
Mini-Flammkuchen Elsässer Art	8,90 €

### Snacks um Mitternacht

Nudelsalat FischCLUB Art. Sie wählen hier zwischen vegetarisch und Fleisch	8,50 €
Currywurst mit hausgemachter Soße und Brotkorb	9,10 €
Snackvariation Nudelsalat FischCLUB Art Currywurst mit hausgemachter Soße gemischte Käseplatte mit Weintrauben & Feigensenf	12,00 €
Bio Käseplatte von der Französischen Käsestraße Mit Trauben, Feigensenf und Brotkorb (z.B.: Weichkäse, Blauschimmel, Roquefort, Munster, Hartkäse usw.)	13,20 €

## Einzelbausteine

Vorspeisen Menü | Buffet

## Einzelbausteine

Menü Vorspeisen

### Vorspeisenetagere / -Buffet

Wählen Sie fünf Komponenten und einen Salat aus:  
(für die Vegetarier, Veganer und Allergiker reichen wir einen gesonderten Teller)

\*Vitello Tonnato mit Kapern, rosa Kalbsfleisch & Thunfischcrème\*

\*Roastbeef vom Weide-Ochsen mit Trüffel-Mayonnaise & Frühlingslauch\*

\*Italienischer Landschinken mit Melone & schwarzer Pfeffer\*

\*

\*Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Forellenkaviar & Crème Fraîche\*

\*Norwegischer Räucherlachs mit frischer Meerrettich, Apfel-Schmand\*

\*Gebeizter Saibling mit Kerbel & Limonen Mayonnaise\*

\*Riesengarnele mit Kirschtomaten in Olivenöl gegart\*

\*

\*Antipasti von Zucchini, Paprika & Aubergine\*

\*Büffel Mozzarella mit Cherry-Tomaten & Basilikum Pesto\*

\*Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Buchweizen & Petersilie\*

\*

**Wählen Sie ergänzend zu den 5 Komponenten einen unserer Salate:**

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

\*

Rucola und Romana-Salat mit Caesar-Dressing

\*

Preis pro Person als Etagere

25,20 €

### Vorspeisen

-serviert-

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

\*

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

\*

Tatar vom Norwegischen Lachs mit Avocado-creme  
& Limette 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 Riesengarnele 9,80 €  
11,90 €

\*

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

\*

FischCLUB Fischsuppe, tomatisiert mit Gemüse & Kräutern 13,90 €

\*

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



Кристаллер

ИДИ

## 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 €
Pannfisch	29,30 €
Doradenfilet	29,80 €
Lachsfilet	30,80 €
Zanderfilet	29,90 €
Steinbutt	40,80 €

#### Fleisch

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	27,50 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	31,50 €
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 Küchencrew  
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 *	9,20 €
Vanille-Panna-Cotta mit Passionsfrucht *	8,60 €
Tiramisu von Mascarpone mit Erdbeerpüree *	9,80 €
Unsere Vanille Crème brûlée mit Cassis-Sorbet	12,50 €



## 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 €
Pannfisch	19,60 €
Doradenfilet	20,00 €
Lachsfilet	20,60 €
Zanderfilet	20,00 €

\*\*\*

### Hauptgänge Fleisch

\*

Suprême vom Perlhuhn auf der Haut gebraten an Kräuterseitling Soße	18,40 €
Kalbstafelspitz „sous-vide“ gegart	21,10 €
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 in Gläsern

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 €

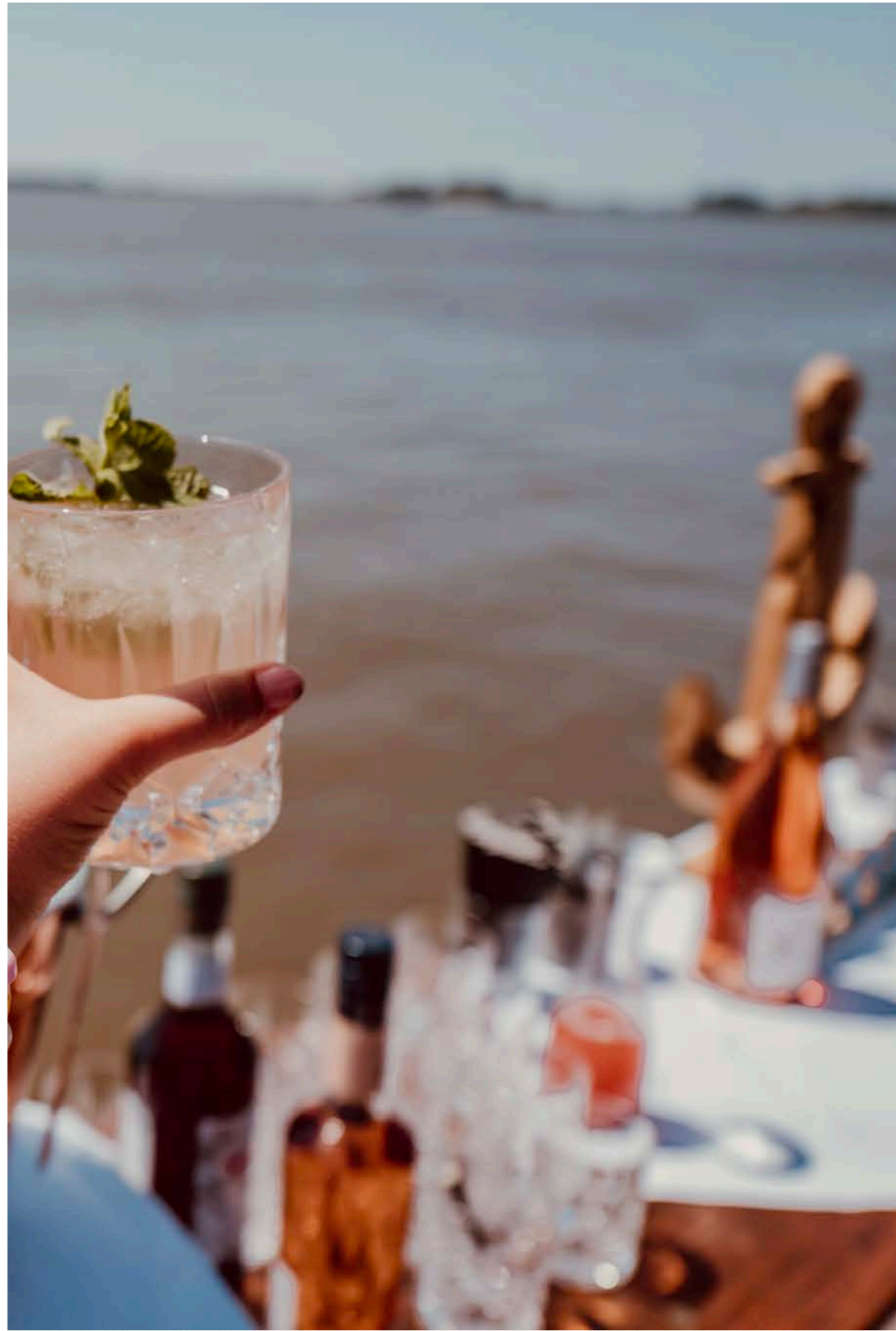
**Dreierlei**

14,50 €

Die Desserts werden in kleinen Weckgläsern gereicht.

\*

Selbstverständlich reichen wir Ihnen auch gerne Ihre mitgebrachte Hochzeitstorte zum Dessert. Diese wird als Eröffnung des Dessert Buffets mit einem kleinen Feuerwerk herein gefahren. Hier berechnen wir ein Tellergeld von 3,00 €.



## 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,- € für weitere Stunde) 64,00 €

### Basic

\*

2 Stunden | 122 €  
3 Stunden | 126 €  
4 Stunden | 132 €

je weitere Stunde | 8 €

### Wasserpauschale:

Pro Person | 16 €

### 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 €

für 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 Ale

### 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 Getränkepauschale:**  
-> hier steht Ihnen unser Digestifsortiment der Fischclub-Bar zur Verfügung <-

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

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

## Einzelbausteine

Weine & Digestifs

### Weine

– wählen Sie jeweils einen Weiß- und Rotwein aus –

Grauburgunder Villa Wolf, Pfalz

\*

Win Win - Riesling von Winning, Pfalz

\*

	Aufpreis
Grauburgunder von Winning, Pfalz	3,00€
Sauvignon Blanc von Winning, Pfalz	3,00€
Riesling von Jacob Jung, Rheingau	5,00€

\*\*\*

Rioja Londono, Don Sancho, Spanien

\*

Win Win Cuveé aus Merlot und Blaufränkisch von Winning, Pfalz

\*

	Aufpreis
Shiraz Old Pumphouse, Australien	3,00€
I Tratturi Primitivo, Italien	4,00€
Garnacha Casa Rojo, Spanien	7,00€

Selbstverständlich können Sie auch aus unserem umfangreichen Weinsortiment wählen.

### Digestifs

-> hier steht Ihnen im Grunde unser Digestifsortiment der Fischclub-Bar zur Verfügung <-

## Einzelbausteine

Ergänzungen Getränke & Kinderberechnung

### Ergänzungen

- nur in Verbindung mit unseren Getränkepauschalen buchbar -

Empfang mit je HUGO, Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	10,50€
Glühwein	6,00 €
Cremant de Limoux Rose Aimery Bollinger Champagner	11,50 € 15,00 €
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso usw. für die gesamte Dauer der Pauschale)	3,50 €

### Kinderberechnung

- bei Buffets 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 gerne  
unsere Kinderkarte!





## Einzelbausteine

Wäsche, Dekoration & DJ

## Einzelbausteine

Hotelempfehlungen

### Wäsche & Dekoration

Weißer Tischwäsche, pro Person 4,80 €  
inkl. Stoffservietten & Teelichter

Weißer Stuhlhusse mit weißer Schleife 9,50 €

\*

### Deko

Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unsere  
Hausdekorateurin: Elbdorf Floristik, Inna Dullson  
<https://www.elbdorf-floristik.de/>  
Tel. 0179 73 38 073

\*

### 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

\*\*\*

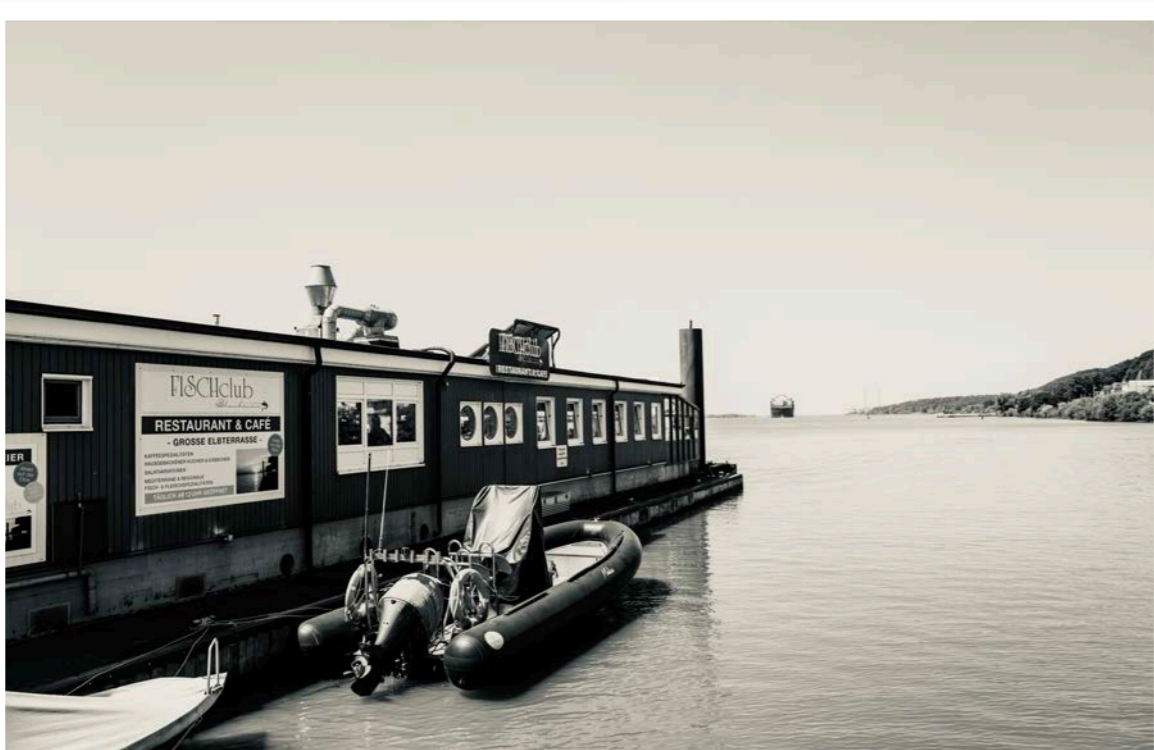
#### Hotel Bours Park

Adresse:  
Elbchaussee 573, 22587 Hamburg

\*\*\*

#### Hotel Louis C. Jacob

Adresse:  
Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg-Blankenese



---

## Allgemeine Hinweise

FAQ - Häufig gestellte Fragen

## 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 5,00 € pro anwesenden Gast zu kalkulieren. Das Trinkgeld wird dann an das beteiligte Personal Ihrer Veranstaltung weitergegeben.

### 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. 3,00 € pro Gast.

### Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 1-9 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten, Räumtmieten 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

Leider können unsere Veranstaltungen nicht spontan verlängert werden, da unsere Einsatzzeiten im Vorfeld genau geplant sind. Unser Team arbeitet nach einem festen Dienstplan, der gesetzliche Vorgaben wie die maximale tägliche Arbeitszeit von 10 Stunden berücksichtigt. Spontane Änderungen sind deshalb aus organisatorischen und rechtlichen Gründen nicht möglich. Wir bitten um Verständnis und freuen uns, wenn wir gemeinsam im geplanten Rahmen eine tolle Zeit haben!

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 4,80 € (inkl. Teelichter) pro Person berechnet.

### 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 2-12 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 31.12.2026 gültig.



TRITON

CAI

TRITON

CAPITAL

TRITON

TRITON

CRONOS

CAI

MSC

MSC

TRITON

MSC

23

21

19

17

23

2

1E

17

22

21

15

14

13

14

13

## 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 Aufwändungsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen/Rücktritt/Kündigung folgende Aufwändungsersatzpauschalen 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 Aufwändungsersatzpauschale. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwändungsersatzpauschalen 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 Aufwändungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

## 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 2-12 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehendes Konto. Sie erhalten hier eine Rechnung.**

**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

## Allgemeine Hinweise

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingung

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
-