



Getränkeangebot 1

Prosecco-Empfang

Prosecco-Maracuja, Riesling, Grauburgunder, Rosé

Metzger. Nero D'avola, Primitivo

Softgetränke, Caféspezialitäten

32,50 € p.P.

Getränkeangebot 2

Prosecco Empfang

Prosecco-Maracuja, Riesling, Grauburgunder,

Rosé Metzger. Nero D'avola, Primitivo

Faßbier, Hefeweizen

Softgetränke, Caféspezialitäten

Cuba Libre, Gin Tonic, Vodka Cranberry

Grappa, Helbing und Sambuca

42,50 € p.P.



Getränkeangebot 3

Prosecco Empfang

Prosecco-Maracuja, Riesling, Grauburgunder,

Rosé Metzger. Nero D'avola, Primitivo

Faßbier, Hefeweizen

Softgetränke, Caféspezialitäten

Cuba Libre, Gin Tonic, Vodka Cranberry

Grappa, Helbing und Sambuca

Caipirinha, Pina Colada, Whisky Sour

52,50 € p.P.

Auf Wunsch kann der eigene Wein, ohne Korkgeld, mit- gebracht werden. Die Getränkepauschalen bleiben hier- von unberührt.

Auf Wunsch bieten wir Spezial-Empfänge an: Im

Winter: Glühwein 5 € p.P.

Im Sommer: Aperol Spritz 7 € p.P.



Buffet 1

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Brot, aromatische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Olivenöl

Tacchino Tonnato

Dünn geschnittene Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern
Caesars chicken salad

Römersalat mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesankäse

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico Dressing

Tapas Variationen

Serrano Schinken, Hirtenkäse, Oliven, Parmesankäse,
sonnengetrocknete Tomaten, Chorizo, Pflaume im Speckmantel,
mediterran eingelegtes Gemüse

Hauptgang

Kürbis-Ingwersüppchen

mit Baguette

Hamburger Pannfisch

mit Dijon-Senfsauce und
Kartoffelstampf

Wavecity Kitchen & Bar
Hongkongstrasse 2-4, 20457 Hamburg (Am Wasser)
Tel.: 040 32041258
Email: info@wavecity-kitchenbar.de



Krustenbraten

mit Speckbohnen und Kartoffelstampf

Frischkäse - Spinat Ravioli

in Weißweinsauce und mit Parmesankäse

Pinsa mit Büffelmozzarella und Basilikum

Dessert

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

Zimt Panna Cotta

mit Pflaumenragout

Obstsalat

mit frischer Minze

Griechischer Joghurt

mit Walnüssen, Honig und Blaubeeren

52,50 € p.P.



Buffet 2

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Brot mit aromatischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Olivenöl

Tacchino tonnato

dünn geschnittenes Putenfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Gebackener Ziegenkäse

mit Lavendelhonig

Bunte Blattsalate

mit weißem Balsamico-
Dressing

Caesars chicken salad

Römersalat mit gebratener
Hähnchenbrust und
Parmesankäse

Grüner Blattsalat mit Rucola

Hirtenkäse, Kirschtomaten,
rote Zwiebeln und Oliven

Salat „Surf und Turf“

bunter gemischter Salat mit
gebratenen Garnelen,
Serrano Schinken und
Parmesankäse



Tapas Variationen

Serrano Schinken, Hirtenkäse, Oliven, Parmesankäse,
sonnengetrocknete Tomaten, Chorizo, Pflaume im Speckmantel,

Antipasti Variationen

Hauptgang

Zanderfilet

auf Kartoffelstampf und Weißweinsoupe

Poulardenkeule

mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Schiffchen

Kürbis-Ingwersüppchen

mit Baguette

Gemüseravioli

in Weißweinsoupe und Parmesankäse

Pinsa Surf und Turf

mit Scampis, Parma-Schinken, Rucola und

Parmesan

Pinsa mit Büffelmozzarella

und frischem Basilikum



Dessert

Griechischer Joghurt

mit Walnüssen, Honig und Blaubeeren

Mousse au chocolat

mit weißen Schoko Splittern

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

Zimt Panna Cotta

mit Pflaumenragout

Leckereien vom Käse

mit Feigensenf und Brot

69,50 € p.P.



BBQ

Vorspeisen

Variationen von sommerlichem Salat

mit Lollo Rosso, Lollo Biondo, Rucicola und Radiccio, frisch gehobelter Parmesankäse und weißem Balsamico-Dressing

Pflaume im Speckmantel

auf getrockneten Tomaten und Fetakäse

Gebackener Ziegenkäse mit Lavendelhonig

auf gemischtem Salat

Kartoffel-Gurken-Salat

pikanter Pastasalat

mit einem Rucolapesto

Weißkrautsalat

Brot und Dips

Bauernbrot und Ciabatta

Curryketchup, Barbecuesauce, Dijon-Senf, Aioli Kräuter-

Crème-Fraîche



Vom Grill

Currywurst

Nürnberger Rostbratwurst

Tandoori-Poulardenbrüste

Schweinerückensteak eingelegt in Rosmarin

Lachs-Garnelen-Spieße

Ofenkartoffel

Dessert

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

Saftige Schokobrownies

mit Karamellsauce

Griechischer Joghurt

mit Walnüssen, Honig und Blaubeeren

Zimt Panna Cotta

mit Pflaumenragout

53,50 € p.P.



Surfer Menü (all-you-can-eat)

Burgervariationen

Pinsavariationen

Salatvariationen

All you can eat und am Tisch serviert.

27,50 € p.P.



Häufig gestellte Fragen

Wann beginnt meine Feier und wie lange geht sie?

Sie beginnt in der Woche um 18 Uhr und am Wochenende im Sommer um 20 Uhr mit jeweils einer 6 Stunden Pauschale. Verlängerungen sind möglich.

Was kostet eine Verlängerungsstunde?

Je nachdem welche Getränkepauschale du gebucht hast:

- Pauschale 1: 5,50 € p.P. pro Std.
- Pauschale 2: 8,50 € p.P. pro Std.
- Pauschale 3: 10,50 € p.P. pro Std.

Bitte beachte: Wir berechnen dies auf Grundlage der verbindlich mitgeteilten Teilnehmeranzahl, selbst wenn nicht mehr alle Gäste anwesend sind.

Kann meine Feier auch schon früher beginnen (z.B. 15 Uhr)?

Unsere Preise sind auf ein halbes Tagesgeschäft ausgelegt, wenn sie früher anfangen möchten, müssten wir den ganzen Tag blocken.

Soll ich ein Trinkgeld geben, und wenn ja wieviel?

Die übliche Trinkgeld-Höhe liegt bei 10 % wenn Du also rund um zufrieden bist, freut sich das Personal über einen zusätzlichen Obolus. Bar direkt an das Personal oder auf Rechnung (ohne Steuer).



Muss ich eine eigene Musikanlage mitbringen?

Eine Hausanlage mit entsprechender Power ist vorhanden und soll benutzt werden.

Dürfen wir auf der Terrasse bis open end feiern?

In der Woche kann die Terrasse bis 23 Uhr genutzt werden und am Wochenende bis 24 Uhr. Dies ist aufgrund der Rücksichtnahme und Ruhezeit auf die Nachbarschaft zwingend. Danach wird im Innenbereichen weitergefeiert.

Welche Kosten kommen noch auf mich zu?

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Zu der Essens- und Getränkepauschale kommen keine weiteren Kosten hinzu. Es sei denn Du möchtest Verlängerungsstunden in Anspruch nehmen, oder es fallen Reinigungskosten für die Dekoration an.

Darf ich selbst Dekorieren?

Ja, allerdings bitte auf Kleinstmaterialien wie z.B Reis, lose Blütenblätter, Konfetti, Glitzer usw. verzichten. Ansonsten fallen Reinigungskosten in Höhe von 120 € an.

Kann ich einen DJ buchen?

Wir können dir gerne DJ Empfehlungen aussprechen. Der DJ wird dann direkt von euch gebucht.



Vereinbarungen für die Gastronomie Wavecity Kitchen&Bar

- 1.) Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke, Dekorationen und Veranstaltungstechnik werden extra berechnet.
- 2.) Musiker und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuelle anfallende Gema- Gebühren trägt der Veranstalter.
- 3.) Anfallende Schäden müssen von dem Verursacher ersetzt werden, insbesondere Schäden an Grünflächen, Zäunen, Werbeanlagen, gepflasterten Wegen, Außenmobiliar, Außenanlagen, Einbauten, Mobiliar, Mauerwerk, Anstrichen, Beleuchtungen, Musikanlagen, Vasen, Fußböden, Sanitäranlagen, Fliesen und Fenster. Für Reparatur- und Renovierungskosten sowie Betriebsausfall infolge der Veranstaltung haftet der Veranstalter. Der Veranstalter haftet auch für seine Gäste.
- 4.) Der Veranstalter darf keine Speisen oder Getränke ohne Absprache mitbringen. In Sonderfällen erheben die oben genannten Gastronomien ein angemessenes Korkgeld.
- 5.) Unsere Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen, danach Verzinsung von 10% p.a.
- 6.) Die oben genannten Gastronomien übernehmen keine Haftung für Schäden an vom Veranstalter mitgebrachten Geräten und Gegenständen. Dieses gilt auch für zum Beispiel elektronische Geräte wie Mischpult, Lautsprecher, Mikrophone.
- 7.) Grundsätzlich müssen alle Aufbauten direkt nach Ende der Veranstaltung abgebaut werden. Aufbauten vor dem vereinbarten Veranstaltungszeitraum sind nur nach Rücksprache möglich.
- 8.) Der Veranstalter kann sich bis zum Beginn der Veranstaltung einseitig vom



Vertrag mit der Folge lösen, dass, je nach Zeitpunkt der Kündigung, Stornierungskosten in unterschiedlichem Umfang verbleiben:

- a. bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung: 50% vom entgangenen Speisen und Getränkeumsatz, bzw. Mindestumsatz
- b. bis zu 3 Tagen vor der Veranstaltung: 80% vom entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz, bzw. Mindestumsatz
- c. ab 2 Tage vor der Veranstaltung: 100% vom entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz bzw. Mindestumsatz

- 9.) Der Veranstalter muss den oben genannten Gastronomien bis zu 7 Tagen vor der Veranstaltung die genaue und verbindliche Anzahl der Teilnehmer angeben. Diese Angaben sind garantiert und werden bei der Berechnung als Minimum zu Grunde gelegt. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
- 10.) Im Falle einer Sturmflut werden in den oben genannten Gastronomien die Flutschutztore von außen geschlossen. Der Veranstalter nimmt dies in Kauf und verzichtet auf jeglichen Schadensersatz diesbezüglich.
- 11.) Der Veranstalter bestätigt mit seiner Unterschrift die Bedingungen bzgl. Verlängerungsstunden gelesen zu haben.
- 12.) Gerichtsstand ist Hamburg
- 13.) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.
- 14.) Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich aufgrund der ab 25.05.2018 europaweit geltenden Datenschutz-Grundverordnung damit einverstanden bin, dass meine Daten (Firmendaten) und Korrespondenz mit dem SurfKitchen im unverschlüsselten Mailvorgang übermittelt werden dürfen.



Veranstaltung am:

Veranstalter Name:

Ort und Datum

Unterschrift

Wavecity Kitchen&Bar Hongkongstraße 2-4 20457 Hamburg info@wavecity-kitchenbar.de

Wavecity Kitchen & Bar
Hongkongstrasse 2-4, 20457 Hamburg (Am Wasser)
Tel.: 040 32041258
Email: info@wavecity-kitchenbar.de