



PRIVATE KÖK

Mieten Sie sich Ihr Erlebnis für Ihre Freunde,
Ihre Kunden oder Mitarbeiter.

-Veranstaltungsunterlagen-



Prinsessan - Desserterie & Café

Seit der Eröffnung am 9. Juni erfreut sich das Prinsessan großer Beliebtheit. Wir haben etwas Besonderes geschaffen, die erste Desserterie in Deutschland!

Lassen Sie Ihre Freunde, Geschäftspartner oder Arbeitskollegen an der besonderen Atmosphäre teilhaben und laden Sie zu Ihrer Veranstaltung ins Prinsessan.

Natürlich können Sie uns auch für Ihr Fotoshooting oder anderen Veranstaltungen mieten.

Mit unserem Partner GAUMEN FREUNDE bieten wir Ihnen auch Herzhaftes für Ihre Veranstaltung an.

Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere Möglichkeiten geben.

Sollten Sie weitere Ideen haben, freuen wir uns, Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot nach Ihren Bedürfnissen zusammen zu stellen.

Roman Witt





Prinsessan - Die Location

Hofweg 63 // Uhlenhorst



Der Gastraum beträgt circa 85 qm und verfügt über 50 Sitzplätze, inklusive der Tresenplätze. Bei Anmietung weiterer Ausstattungselemente erhalten circa 70 Personen einen Sitzplatz.

Beispiel:

Event // Tanz & kleine Speisen

Der vordere Bereich wird als Tanzfläche genutzt, am Tresen werden Speisen angeboten und im hinteren Bereich kann man sich zum Unterhalten ruhig zurück ziehen.

50 bis 80 Personen

Event // am Tisch speisend

Fingerfood mit Selbstbedienung am Tresen oder im hinteren Bereich möglich, je nach Personenanzahl

40 bis 60 Personen

Event // nur Getränke

bis 80 Personen

Eine für uns gute Gruppengröße liegt zwischen 40 und 60 Personen, je nach Veranstaltung kann Ausstattung dazu gemietet werden, je nach Ihren Wünschen. Ob die weißen Tischdecken, der rote, abgekordelte Teppich am Eingang oder Fackeln im Eingangsbereich.

Als Standard bieten wir Ihnen unsere Musikunterhaltung an. Eine weitere Beschallung inkl. DJ bieten wir Ihnen auf Anfrage gerne an.



Prinsessan - Die Location

Wir vermieten unsere Räumlichkeiten gerne exklusiv.

Montags nach Absprache ganztags möglich € 250,--

Wochentags & Wochenende ab 19 Uhr möglich

Mietpauschale € 250,--

Nutzung, Umbau und Reinigung

Gerne vermieten wir unsere Räumlichkeiten für Fotoshootings, fragen Sie uns.



GETRÄNKEANGEBOT

Wir bieten Ihnen gerne verschiedene Getränkeangebote an, von der Abrechnung nach Verbrauch bis hin zur Getränkepauschale pro Person.

Die Getränkepauschale gilt für die Zeit von 5 Stunden, die weiteren Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Getränkepauschale

pro Person € 20,--

Rotwein - 2005 Añoranza Crianza, Lozano, rot, trocken,
La Mancha, Spanien

Weißwein - 2008 Silvaner trocken „Hildegard“, Hauck, weiß,
Rheinhessen, Deutschland

Prosecco - Conti Neri, Tenimenti Associati

Flaschenbier - Radeberger und Jever Fun

Softdrinks wie Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix in Flaschen

Saft, Saftschorlen

Wasser in Krügen mit und ohne Kohlensäure

Weitere alkoholische Getränke wrden nach Verbrauch abgerechnet, da kann individuell ein Angebot, je nach Wunsch des Gastes ausgearbeitet werden.

Getränke nach Verbrauch

Die Getränke werden nach Verbrauch Flaschenweise abgerechnet, es gilt kein Zeitlimit.

Für Ihre Veranstaltung wird eigens eine Getränke- und Speisekarte zusammengestellt.



SPEISENANGEBOT PRINSESSAN

Eigentlich sind wir ja nur süß, aber wir können auch anders. Wenn es etwas ausgefallen sein soll, dann arbeiten wir mit unserem **GAUMEN FREUNDE** zusammen.

Hier unsere eigenen Angebote:

Die Speisen werden in der offenen Küche zubereitet und dem Gast frisch serviert.

PRINSESSAN - I **pro Person € 12,50**

- Desserthauptgang (nach Absprache mit dem Kunden)
- 3 Sweeties pro Person (Praline, Mini-Brownie, Schnittchen)

PRINSESSAN - II **pro Person € 12,50**

- Hausgemachte Suppe (nach Absprache mit dem Kunden)
- 3 Sweeties pro Person (Praline, Mini-Brownie, Schnittchen)

PRINSESSAN - III **pro Person € 18,00**

- Hausgemachte Suppe (nach Absprache mit dem Kunden)
- Bio-Käseplatte mit Brot, Butter und Chutney
- 3 Sweeties pro Person (Praline, Mini-Brownie, Schnittchen)

PRINSESSAN - IV **pro Person € 19,00**

- Bio-Käseplatte mit Brot, Butter und Chutney
- Quiche Lorraine mit Salat und fruchtigem Dressing
- 3 Sweeties pro Person (Praline, Mini-Brownie, Schnittchen)

PRINSESSAN - V **pro Person € 19,00**

- Hausgemachte Suppe (nach Absprache mit dem Kunden)
- Bio-Käseplatte mit Brot, Butter und Chutney
- Flüssiger Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofen

Inkl. Service & Geschirr.



SPEISEANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

FINGERFOOD

Hamburg`s Classic Fingerfood

- Knackige Gemüsesticks die Power bringen mit Dips
- Marinierte Ente mit pikanter Ingwersauce
- Sesam-Chickenspieß mit Kleehonig gegrillt
- Viktoriabarschfilet mit Kirschtomaten gedünstet
- Mit Holz gespickte Paprika-Balls und Chilli
- Zarte Artischockenherzen mit getrockneter Tomate
- Krosse Thymianstangen mit Prosciutto umwickelt
- Schwarze gefüllte Pasta in Rosmarinöl gebacken
- Grüne Broccoliröschen mit geräuchertem Lachs
- Meersalzkartoffeln in Trüffelcreme fraiche

Euro Fancy Fingerfood

- Yakitorispieße vom Rind an Hot Chili Mojo
- Gebratenes Hühnchen an Zitronengras
- Würziger Safranlachs mit Mangosalsa
- Spring-Rolls mit knackigem Ingwergemüse gefüllt
- Mini-Maiskolben mit scharfer Sojasoße
- Knuspriges, gefülltes Reisgebäck mit Aromaten
- Feiner Blattspinat mit Sesam und Soja abgeschmeckt
- Garnelen mit Limonen-Senfsauce
- Knackiges Broccoligemüse in Erdnussauce
- Sushirollen mit Sesamsauce

6 Teile	€ 14,50 pro Person
8 Teile	€ 17,50 pro Person
10 Teile	€ 21,50 pro Person

Alle Fingerfood Angebote servieren wir Ihnen mit kleinen Brötchen sowie verschiedenen Dips: Fruchtsaucen, Crème Fraîche Saucen, Hot Chili Moyos und/ oder Chutneys.



SPEISEANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

FINGERFOOD

Mediterranes Fingerfood

- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pestosauce
- Knusprige Bruschetta mit Tomatenconfitt
- Zartes, junges Rind mit Kapernsauce
- Gebackene Balsamicozwiebeln mit Butterglanz
- Knusprige Mini-Pizza mit Serranoschinken
- Eingelegter Schafskäse in Blattpetersilie
- Zucchini mit Parmesan und Mozzarella überbacken
- Garnelen mit getrockneten Tomaten gespickt
- Gefüllte Zier-Paprika mit Ricotta
- Gegrillte Datteln in Räucherspeck gebettet

Hanseatisches Classic Fingerfood

- Räucherfisch Pralinen mit verschieden Gewürzen
- Gabelrollmops mit Zwiebel und Gewürzgurke
- Kräftiger Tilsitter Käse mit Feigen
- Hausgebeizter Lachs mit grünem Spargel
- Holsteiner Katenschinkenrosen mit grobem Pfeffer
- Krustenbratenfiletstücke mit einer Broccoliblume
- Zarte Entenbrust mariniert mit Honig und Melone
- Würziges Zanderfilet mit Pommerysenf überbacken
- Knackiges Landgemüse zum Dippen
- Mit Mozzarella überbackene Grilltomaten

6 Teile	€ 14,50 pro Person
8 Teile	€ 17,50 pro Person
10 Teile	€ 20,50 pro Person

Alle Fingerfood Angebote servieren wir Ihnen mit kleinen Brötchen sowie verschiedenen Dips: Fruchtsaucen, Crème Fraîche Saucen, Hot Chili Moyos und/ oder Chutneys.



SPEISEANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

FINGERFOOD

Japanisches Fingerfood

- Riesengarnelen geröstet mit Ingwersauce
- Sesamchickenspieße mit warmer Erdnussauce
- Thunfischfilet mariniert mit Limettensaft
- Safranlachsrauten mit Sakedip
- Geröstetes Stäbchengemüse in Sojasauce
- Broccolirosen mit Mandeln und Sesamsauce
- Gefülltes Reisgebäck mit Frühlingsgemüse
- Algenbrot mit Lachsstreifen und Wasabi
- Asiatisches Karamellgebäck
- Frisches Obst auf einem Bananenblatt angerichtet
- Putenfilet mit schwarzem Sesam und Hot Chili Sauce
- Große Maki Rollen gefüllt mit Avocado, Gurke, Creme fraîche
- Asiatisches Brot

6 Teile	€ 16,50 pro Person
10 Teile	€ 22,50 pro Person



SPEISENANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

Flying Food

Kalte Vorspeisen:

- Trüffelmouse mit Kartoffeln
- Gegrillte Artischocken mit getrockneten Tomaten mariniert
- Meersalzkartoffeln mit geräuchertem Aal und Meerrettichspänen
- Rotes Paprikagemüse mit Büsumer Krabben
- Gefüllte Zierkürbisse in Creme fraîche Sauce dazu Orangenlachs
- Marinierter Thunfisch in scharfer Sesamsauce
- Asiatischer Nudelsalat mit Pflaumenwein und einer Garnele
- Zartes Rinderfilet in saftiger Teryakisauce
- Kalbsfiletscheiben in Kapernsauce eingelegt
- Red Snapperfilet gedünstet mit Limettensaft und Senfkörnern

Hauptgänge

- warmes Karamell-Selleriepüree und Zanderstreifen geröstet
- geschmortes italienisches Gemüse dazu einen Garnelenschwanz
- Baroloschalotten im altem Balsamico gedünstet
- Gegrillte Artischockenböden mit warmer Olivenpaste gefüllt
- Kleine Grilltomaten in gutem Olivenöl und Parmesanraspeln
- Rosalinlachs mariniert mit altem Rum und Sternanis
- Zartes Hühnchen in Chillisauce und Mangospalten
- Ofenkäse aromatisiert mit Honig und Rosmarinzweigen
- Kleine Lammfilets mit jungem Knoblauch geröstet
- Schwarze Pasta gebacken mit Thymianblüten
- Victoriabarschwüfel in Soyasauce und Algensalat

6 Teile	€ 16.00 pro Person
8 Teile	€ 19.00 pro Person
10 Teile	€ 24.00 pro Person

Diese Speisen können nur mit einem Koch und als Flying Food auf kleine Teller serviert werden. Wir erstellen Ihnen ein Angebot.



SPEISENANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

Buffet

Sonnenaufgang

Vorspeisen

- Knuspriges Landbrot mit frischem Schnittlauchdip
- Mariniertes Pinienchicken mit Kirschkapern und Rucolarosen
- Geschwenkte Basilikumkartoffeln dazu gebeizter Lachs und Spinat
- Geschmortes Duftgemüse mit getrockneten Tomaten
- Glänzende Rigatoni mit Limettensaft und Garnelenschwänzen
- Würziger Schafskäsesalat mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Hauptgänge

- Thymianhähnchenstreifen mit Paprikagemüse und Mangosauce
- Fischpfanne mit Salbei gedünstet, Safransauce mit Gnocci und Lauch

€ 18.50 pro Person

Mohnfeld

Vorspeisen

- Knuspriges Landbrot mit Limetten-Kräuterdip
- Landkartoffeln in Trüffelsahne mit geräuchertem Lachs und Dill
- Knackiger Broccolisalat in saftigem Haselnussdressing und Serranoschinken
- Strauchtomatensalat mit Spinatblättern und Oliven-Pesto
- Gegrilltes Chickenfilet mit Artischockensauce und weißem Pfeffer
- Farfalle mit Avocadospalten, Frühlingszwiebeln und See-Muscheln
- Frischer Römersalat mit Sardellen, Croutons und Parmesan

Hauptgänge

- Mediterraner Rinderbraten in wilden Kräutern geschmort dazu gebackene Parmesan-Zuchinikartoffeln und getrocknete Tomaten
- Geröstetes Lachsfilet in Fenchelsauce und duftendem Koriander-Reis

€ 23.50 pro Person

Diese Speisen können nur mit einem Koch und als Flying Food auf kleine Teller serviert werden. Wir erstellen Ihnen ein Angebot.



SPEISEANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

Buffet

Tagestraum

Vorspeisen

- Knuspriges Landbrot mit Balsamico-Tomatendip
- Zartes Lachsfilet unter einer Meerrettichkruste
- Salat von gefüllten Pastablüten in Limettenrahm
- Gebackene Feigen und Artischocken mit krossem Speck
- Gegrillte Putenbrust in Olivensauce und getrockneten Tomaten
- Wilder Reissalat mit indischen Aromaten und knusprigen Garnelen
- Warmes Roastbeef mariniert mit Kürbiskernöl
- Grüner Feldsalat dazu geröstete Walnüsse und saftige Honigmelone

Hauptgänge

- Eingelegtes Schweinefilet in Salbeibutter gegrillt mit scharfen Nuss-Karotten
- Victoriabarschfilet gebraten mit Zitronengras und Schwenkkartoffeln

€ 25.50 pro Person

Sonnenuntergang

Vorspeisen

- Knuspriges Landbrot mit feurigem Chilidip
- Safran-Fischterrinen an grüner Sauce und Frühlingsgemüse
- Gefüllter Serranoschinken mit Ziegenkäse und Rosmarinzweigen
- Kalter Kalbsrücken mit Walnussauce und grünen Bohnen
- Geschmorter Spitzkohl und mariniertes Mangohähnchen
- Ganze Lachsseite gegrillt in Senfkruste mit Chili
- Milder Ziegenkäse in einer Honigmarinade mit Rosmarinzweigen
- Würziger Raukesalat und Römersalat in Pommerydressing, Parmesanspänen

Hauptgänge

- Gewickelt Rinderfilet im Bananenblatt geröstet mit geschmorten Feigen und Baroloschalotten
- Red Snapperfilet mit Meersalz im Gemüsesud dazu würzige Kartoffeln und italienisches Gemüse

€ 29.50 pro Person



SPEISEANGEBOT GAUMEN FREUNDE HAMBURG

VEREINBARUNG DIREKT GAUMEN FREUNDE

Equipmentpauschale:

BEI BUFFETS

BIS 20 - 50 PERSONEN	€ 8,90	ohne Buffetkoch
50-100 PERSONEN	€ 7,90	ohne Buffetkoch

BEI FINGEFOOD

BIS 50 Personen	€ 5,50	ohne Buffetpersonal
50-80 Personen + mehr	€ 3,50	PRO PERSON ohne Buffetpersonal

Beinhaltet: Geschirr, Besteck, Servietten, Chaving dishes, Brennpaste, Vorleger

Aufbau, Anlieferung, Abbau und Abholung

Die Preise der Firma GAUMEN FREUNDE sind zuzüglich 19 % MwSt.



Catch-a-Deejay

Seit 1998 projiziert DJ Funky Dee feinstes Klanggut auf Hamburgs Dancefloors.

Ob Discohouse oder knackige Klassiker - was zählt ist gute Laune mit Hüftschwunggarantie.

Weitere Informationen und Referenzen finden Sie auf seiner Agenturseite www.catchadeejay.com

Die Leistung:

- Vorhergehendes Treffen inkl. Beratung, Absprachen bzgl. des Programms / der Musikauswahl.
- Transport, Auf-/ Abbau der Licht und Tontechnik
- professioneller DJ mit breitgefächerter Songauswahl



Die Technik:

- RCF Soundsystem (Beschallung für Räume bis zu 150 Personen)
- 2 professionelle Flower/Lounge-Lichteffekte als Tanzflächenbeleuchtung
- 4 x LED Par56 Strahler zur Ausleuchtung (Dekoration) der Räumlichkeiten
- Einspielgeräte (CDJ-400 DJ CD Player / Plattenspieler, Laptop-System, Mischpult Pioneer DJM 800)
- AKG Funkmikrofon (Reichweite bis 100m)

Bei diesem Komplettpaket handelt sich um eine 5 Stunden-Pauschale von EUR 450.-*
Je weitere Stunde fallen EUR 50.-* Gage an.

Der DJ kommt etwa 1,5 Stunden vor dem Eintreffen der Gäste zum Technikaufbau.

Unsere Agentur:

Alle DJ's aus unserem Pool arbeiten professionell und legen seit mehreren Jahren z.T. auch hauptberuflich auf. Dies garantiert ein sehr umfangreiches Musik-Repertoire.

Wir legen ebenfalls großen Wert auf ein gepflegtes Erscheinungsbild. Es kommen keine „Oldie-DJ's“ zum Einsatz und wir überzeugen durch gute Musik und nicht durch Moderation;))

* zzgl. 19 % MwSt.



PRINSESSAN Desserterie & Café

Hofweg 63 // 22085 Hamburg

Telefon: 040 // 41 346 999

Telefax: 040 // 492 191 46

www.prinssesan.de

Ihre Ansprechpartner:

Sibylle Steinmeier

Koordination Veranstaltungen/Seminare

Email: sibylle@prinssesan.de

Telefon: 040 // 41 346 999



Roman Witt

Marketing & PR

Email: roman@prinssesan.de



Da finden Sie uns im Internet!

°QYPE

°facebook

°XING

°YouTube