Eventlocation











Café ElbFaire • Shanghaiallee 12 • 20457 Hamburg
Telefon: (040) 2840 7847 15 • info@elbfaire.de • www.elbfaire.de

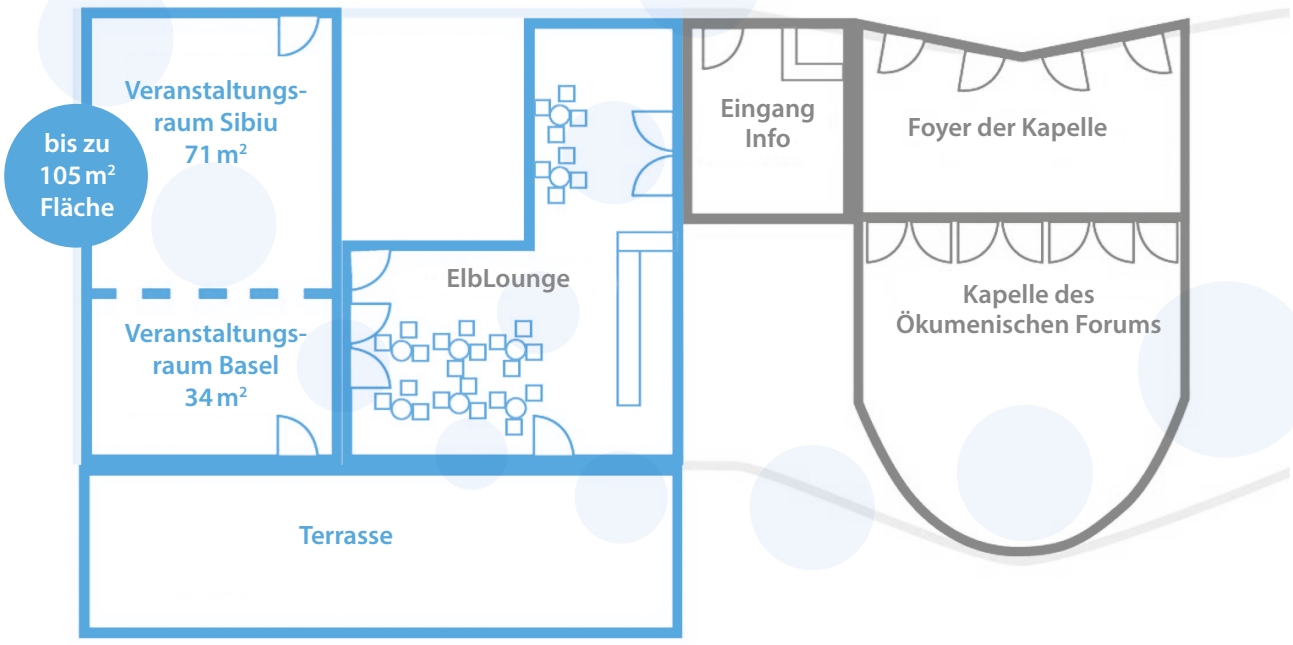
Eventlocation

Unsere Seminarräume eignen sich als **Eventlocation** für **Firmenveranstaltungen** genauso wie für **private Feiern** von **5 bis 100 Personen.** Die HafenCity ist zentral gelegen. Dadurch sind wir auch für auswärtige Gäste schnell und unkompliziert zu erreichen.

Aufgrund der **variablen Aufteilung** unserer Räume, können Sie Ihren Arbeits- oder Festraum nach Ihren persönlichen Bedürfnissen gestalten. Wir bieten Ihnen einen hochwertig ausgestatteten Ort mit **professionellem Service** für Ihre Workshops, Vorträge oder andere Veranstaltungen zu einem **fairen Preis.** Dazu können Sie **optional Getränke und Catering** aus unserem nachhaltigen Angebot buchen. Gerne machen wir Ihnen **individuelle Vorschläge** ganz nach Ihren Wünschen.

Freie Termine können sofort geblockt werden. Im persönlichen Gespräch klären wir Fragen und Wünsche jeder Art zu Ihrer geplanten Veranstaltung – rufen Sie uns gerne unter der **Tel. 040-2840 7847 15** an oder nutzen Sie die Buchungsanfrage.

Grundriss



Bestuhlungsmöglichkeiten

Block	Rechteckige Tische mit Rundumbestuhlung	Konferenzen, Sitzungen
Bankett	Tische mit i. d. R. 6–12 Stühlen pro Tisch, rundum bestuhlt	Feierlichkeiten, z.B. Gala, Hochzeiten, u.ä.
Carré	Ähnlich wie Block, Tische werden so angeordnet, dass mittig ein freier Bereich bleibt	Konferenzen, Feierlichkeiten
U-Form	U-förmig gestellte Tische, ein- oder beidseitig bestuhlt	Meetings, Diskussionsrunden mit vielen Teilnehmern
E-Form	E-förmig gestellte Tische mit ein- oder beidseitiger Bestuhlung	Verschiedene Feierlichkeiten
Theater	Stuhlreihen mit versetzen Stühlen in eine Blickrichtung; keine Tische	Vorträge, Infoveranstaltungen, Produktpräsentationen
Reihe	Stuhlreihen mit Stühlen hintereinander; ohne Tische	Vorträge, Präsentationen, Vorführungen
Parlament	Ähnlich wie Reihenbestuhlung, mit Tischen	Tagungen, Konferenzen
Stuhlkreis	Stühle, angeordnet im Kreis	Besprechungen, Workshops, Seminare

Technik und Ausstattung

Alles an Bord für eine gelungene Veranstaltung:

- **Kostenloses WLAN**
- **Bose-Tonanlage** mit 2 Mikrofonen inkl. einem **Beamer**
- Vollständiger **Moderationskoffer** für deine Tagung
- **Flipcharts** und **Metaplanwände**

Unsere Räume verfügen über eine sehr **gute Akustik.** Diverse Lichtreihen, die nach Bedarf geschaltet werden können, geben den Räumen ein angenehmes Ambiente. Unsere **schallisolierte Zwischenwand** ist bei Bedarf einziehbar. Benötigen Sie weiteres Equipment, helfen wir Ihnen gerne weiter.



ElbFaire EVENTLOCATION

Sibiu – der universelle Raum

71 m²

ca. 60 Personen



Ob Meetings, Konferenzen, Tagungen oder private Feiern: Sibiu hat mit gut **70 m²** die passende Größe für Firmenevents mit **bis zu 60 Teilnehmern,** je nach Bestuhlung. **Professionelles technisches Equipment,** wie z. B. Mikrofone oder Beamer, können Sie bei Bedarf dazumieten. Der lichtdurchflutete Raum öffnet sich nach Nordosten zur Straße hin und bietet durch **drei bodentiefe Glastüren** ein angenehmes, helles Ambiente.

Block	Bankett	Carré	U-Form	E-Form	Theater	Reihe	Parlament	Stuhlkreis
max. 24	max. 40	max. 28	max. 22	max. 42	max. 50	max. 60	max. 30	max. 35

Basel – das kleinere Pendant

34 m²

ca. 30 Personen



Genau wie Sibiu verfügt Basel auch über **Tageslicht durch drei bodentiefe Glastüren,** die sich nach Süd-Westen zur **Terrasse** öffnen. Er ist besonders geeignet für kleinere Schulungen oder Besprechungen mit **max. 20 Personen.**

Block	Bankett	Carré	U-Form	E-Form	Theater	Reihe	Parlament	Stuhlkreis
max. 16	max. 16	–	max. 12	–	max. 25	max. 30	max. 12	max. 15

SiBa – wenn es größer werden soll

105 m²

ca. 100 Personen



Für größere Veranstaltungen ist ein **Zusammenschluss der beiden Räume** möglich. Sibiu und Basel sind durch eine **schalldichte Faltwand** voneinander getrennt, die bei Bedarf **schnell zusammengeschoben** werden kann. Es entsteht ein großer Raum mit Tageslicht von morgens bis nachmittags und Platz für größere Veranstaltungen mit **bis zu 100 Personen bei Kinobestuhlung.**

Block	Bankett	Carré	U-Form	E-Form	Theater	Reihe	Parlament	Stuhlkreis
max. 32	max. 96	max. 36	max. 28	max. 52	max. 75	max. 90	max. 30	max. 40

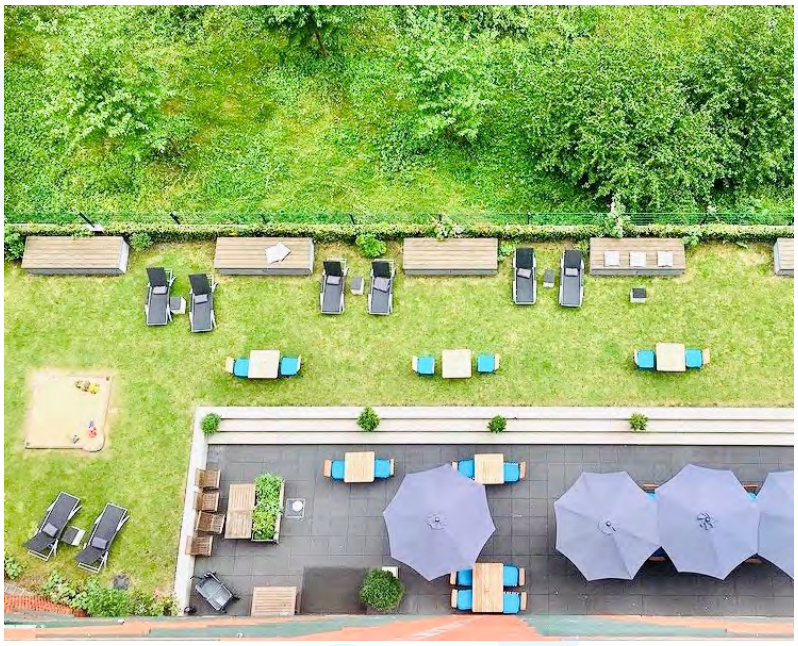
ElbLounge & Terrasse – Feiern im lockeren Rahmen

100 m²

30 bis 80 Personen











Die **ElbLounge** besticht durch ihre einladende Atmosphäre. Hier können z. B. Stehempfänge und Geburtstage realisiert werden. Möglich ist bei Stehempfängen eine Bewirtung von **bis zu 80 Personen.** Unsere Bestuhlung umfasst bis zu 30 Sitzplätze.

Direkt von der Lounge aus führt der Weg barrierefrei auf unsere **100 m² große Terrasse** im grünen Innenhof. Am Tresen erhalten Sie gekühlte Getränke und frisch zubereitete Kaffeespezialitäten. Ein Buffet lässt sich sowohl hier als auch in allen Veranstaltungsräumen stilvoll umsetzen.

Catering







Café ElbFaire • Shanghaiallee 12 • 20457 Hamburg
Telefon: (040) 2840 7847 15 • info@elbfaire.de • www.elbfaire.de

Grill-Fest

Inkl. BBQ

84,00 EUR p. P.

EMPFANG

- Odl Spritz und Radieschenbrot

SPEISEN

Wählen Sie aus unseren Buffets „BBQ 1“ oder „BBQ 2“
BBQ-Buffets auch separat buchbar!!!

GETRÄNKEPAUSCHALE 4 STUNDEN

- Regionale Flaschenbiere
- Mineralwasser und Softgetränke
- Hauswein weiß
- Hauswein rot
- Espresso, Kaffee, Cappuccino und Teevariationen
- Ein Absacker pro Person – Obstler oder Odl Kräuterlikör

BBQ 1

40,00 EUR
p. P.

VORSPEISEN

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Serrano-Streifen
- Crudités mit Tomaten-Paprika-Relish (vegan)
- Kartoffel-Salat mit frischen Kräutern
- Nudel-Salat
- Salate der Saison (vegan) mit einem Dressing nach Wahl
- Brotauswahl mit Butter und einem veganen Brotaufstrich

AM GRILL ZUBEREITET

- Truthahn-Steaks in Thymian-Öl
- Tournedos vom Schwein
- Rostbratwurst

VEGAN

- Grillgemüse
- Zucchini-Chiasamen-Medaillons mit Kräutern und Gewürzen

BEILAGEN

- Kleine Baked Potatoes (vegan) mit Sour Cream
- Schnittlauchcreme, BBQ-Sauce (vegan), Knoblauchbutter
- Senf und Curryketchup (vegan)

DESSERTS

- Zweierlei Muffins
- Grüne Grütze (vegan) mit Vanillesauce

BBQ 2

45,00 EUR
p. P.

VORSPEISEN

- Salat vom heimischen Feldgemüse in Kräutermarinade (vegan)
- Variation von hausgemachten Antipasti
- Brotauswahl mit veganer Butter und veganem Griebenschmalz

GEGRILLTES & CO.

- Bratwurstspezialitäten von der Hausmetzgerei
- Sauerkraut, Senf und Ketchup
- Entrecote vom Weiderind
- Gegrillte Gemüsepfanne mit Kräutern
- Veganer Burger im krossen Burgerbrötchen

BEILAGEN

- Gebackene Ranch-Potatoes mit Sour Creme
- Selbstgemachte Barbecue-Saucen und Chutneys
- Smokey-Barbecue-Sauce, feinstes Schalotten-Ingwer-Relish, Paprika-Tomaten-Chutney

DESSERTS

- Nordisches Blaubeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme (vegan)
- Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme

Burger-Buffet

Lust auf einen saftigen Burger? Kreieren Sie bei uns Ihren individuellen Lieblings-Burger – ganz nach Ihrem Geschmack.

31,00 EUR p. P.

EMPFANG

- Bier und Laugengebäck

SPEISEN

- Classic-Burgerbrötchen und Brioche-Brötchen
- Veganer Burger aus Gerste, Soja und Erbse
- Regionale Beef-Pattys aus der Hausmetzgerei
- Halloumi Käse-Patty, Crunchy Chik`n Burger
- Hausgemachte Burgersauce, Chilisauce, Jalapeños, Basilikum-Pesto
- Cheddar Käse, Mozzarella, Emmentaler Käse
- Tomatenscheiben, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Salat
- Röstzwiebeln und sonnengereifte Tomaten
- Coleslaw-Salat mit frischen Kräutern

DESSERT

- Eine Mischung aus kleinen Donuts und Muffins

Kleines Herbstbuffet

30,50 EUR
p. P.

SPEISEN

- Tafelspitzsülze mit Roter Bete und Crème fraîche
- Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speckkrautsalat
- Ofenfrisches Laugengebäck
- Rinderschmorbraten vom Holsteiner-Rind, Malzbiersauce mit Thymian und Rosmarin-Semmelknödel aus Laugengebäck, Rosenkohl und kleine Karotten
- Kleine Kartoffelklöße Schwarzwurzeln à la crème
- „Erdäpfel mit Schwammerlfülle“ – überbackene Kartoffeln mit Pilzfüllung, Semmelknödel mit frischen Kräutern

DESSERT

- Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Martinsgans

47,00 EUR
p. P.

SUPPE

- Kürbis-Schmand-Suppe mit feinem Raucharoma

VORSPEISEN

- Salatbuffet mit saisonalen Salaten
- Brotauswahl mit Butter und veganem Griebenschmalz

HAUPTSPEISE

- Gegrilltes von der Martinsgans mit Orangen-Apfel-Jus
- Feines Apfelrotkraut und ein würziges Ananaskraut
- Kleine Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln

DESSERT

- Apfeltarte an Karamellsauce

Winterbuffet 1

38,00 EUR
p. P.

SUPPE

- Steinpilzcremesuppe verfeinert mit Sahne

VORSPEISEN

- Rote-Bete-Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat
- Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

- Herzhafte Entenkeule mit Apfelrotkraut, Grünkohl
- Kleine Kartoffel- und Semmelknödel
- Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Karotten-Tomaten-Jus

DESSERT

- Bratapfel mit aromatischen Rum-Rosinen

Winterbuffet 2

48,00 EUR
p. P.

VORSPEISEN

- Feldsalat mit Orangenvinaigrette im Gläschen
- Rilettes von der Räucherforelle
- Tranchen vom geräuchertem Putenfilet auf Bratapfel-Krautsalat
- Kleine Kartoffelspalten mit Limonenschmand im Schälchen
- Rustikaler Brotsalat mit Ofengemüse und Cherrytomaten
- Walnussbrot, Partybrötchen, vegane Butter und ein hausgemachter Kräuterquark

HAUPTGÄNGE

- Zarte Tranchen vom Rind mit Portwein-Orangen-Jus, dazu frischer Apfelrotkohl, Grünkohl
- Kleine Semmelknödel mit Nussbutter
- Frisches Lachsfilet in Riesling-Butter-Sauce auf frischem Rahmspinat
- Süßkartoffel-Kürbis-Stampf
- Kartoffel-Mango-Brokkoli-Auflauf mit karamellisierten Cashewnüssen

DESSERTS

- Mascarpone-Mousse auf Cantuccinis mit Karamellsauce
- Stollen-Dessert mit einer winterlichen Creme

ElbFaire EVENTLOCATION

Weihnachtsbuffet "Adventszauber"

41,00 EUR p. P.

VORSPEISEN

- Kartoffelsalat mit Macadamianüssen (vegetarisch)
- Salat von gebratenen Möhren mit Honigdressing und Cayennepfeffer (vegetarisch)
- Trockenobstsalat mit geräuchertem Tofu (vegan)
- Heringssalat mit Roter Bete und Lauchzwiebeln

HAUPTGERICHTE

- Gebratene Truthahnkeule mit Rosmarin und jungem Knoblauch
- Gebackener Weihnachtsschinken mit Johannisbeer-Senf-Glasur
- Gemüsestrudel mit Harissa-Hollandaise

BEILAGEN

- Grüne Bohnen mit kleinen Gewürztomaten (vegetarisch)
- Glasierter Rosenkohl mit gehackten Kastanien (vegetarisch)
- Gebackene Butterkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)
- Gebratene Schupfnudeln (vegetarisch)

DESSERTS

- Apfelcreme mit eingelegten Rosinen und Ahornsirup
- Schokoladenkuchen mit Glühweinfrüchten (vegetarisch)

Bayerischer Genuss

41,50 EUR
p. P.

VORSPEISEN & FINGERFOOD

- Laugenstangen mit Hähnchenbrust, würziger Topfencreme und Gürkchen
- Schweinerücken und herzhafter Käse

SCHMANKERL

- Wurstsalat mit Perlzwiebeln, Essiggurke und Blattpetersilie
- Rettich, Kartoffelspecksalat
- Süßer Senf, Obazda, Brot, Laugenbrezeln und Butterlocken

WARMES

- Nürnberger Würstel, Leberkäs
- Schweineschlägel mit einer Senf-Zwiebelkruste dazu Schwarzbiersauce
- Sauerkraut und Rotkraut
- Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

VEGETARISCH

- Semmelknödel mit einem Ragout von Waldpilzen und bunten Karotten

DESSERTS

- Bayerische Creme
- Topfennudeln mit Vanille-Zimtsauce

Spanische Taverne

44,00 EUR
p. P.

VORSPEISEN UND SALATE

- Auswahl von baskischen Feldfrüchten mit Pecorino
- Provenzialischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven
- Mariniertes Huhn mit Zitronengras und schwarzem Sesam
- Baguetteauswahl mit Rahmbutter

DIPS

- Rote und grüne Mojosauce, Aioli

HAUPTGÄNGE

- Geschnittener Ibérico-Schweinenackenbraten
- Albondigas – spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce
- Hähnchenkeulen in mallorquinischer Marinade
- Chorizo-Kartoffelstampf
- Gebackene Tomaten und Zucchini mit Basilikum-Kapern-Ei-Salsa
- Kartoffelspalten mit Bratgemüse

DESSERTS

- Crema Catalana
- Spanischer Käsekuchen mit Fruchtmark

Suppen und Fingerfood – Teil 1

Zu unserem Fingerfood erhalten Sie immer Baguette oder Vollkornbrot.

SUPPEN

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Bauernbaguette
- Linsen-Sesam-Suppe mit Bärlauch-Rauke-Pesto und Mini-Brötchen
- Kesselgulasch mit Brötchen
- Soljanka mit Brötchen
- Sizilianische Tomatensuppe mit Bauernbaguette
- Bananen-Curry-Suppe
- Käsecremesuppe mit Lauch und Hackfleisch
- Kalte Gurkensuppe mit frischem Dill
- Gazpacho (kalte Tomaten-Paprika-Gemüse-Suppe)

Gern kochen wir auch herzhafte Eintöpfe nach ihren Vorstellungen

0,4 Liter
8,00 EUR pro Portion

0,2 Liter
4,50 EUR pro Portion

CANAPÉS

(mit Vollkornbrot, Baguette oder Pumpernickel)

- Räucherlachs, Gurke, Dill und Sahne-Meerrettich
- Roastbeef, Lollo Rosso und Remoulade
- Poularden-Medaillon, Wasabi Mayonnaise und Radieschensprossen
- Geräucherte Truthahnbrust, Feldsalat und Cranberries
- Ziegenkäse, Honig-Rosmarinsauce, Walnüsse
- Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Balsamico Glace
- Paprikacreme, Eisberg und Brunnenkresse
- Vegane Canapés mit Oliventarpenade, Hummus oder Auberginencrème
- Veganes Canapé nach individueller Absprache

Ab 10 Canapé / Sorte
3,50 EUR pro Canapé

Suppen und Fingerfood – Teil 2

MINI-ROLLS

- Wrapröllchen gefüllt mit Räucherlachs und Honig-Frischkäse
- Wrapröllchen mit Serranoschinken, Frischkäse, Pinienkernen und Rukolasalat
- Wrapröllchen mit saftigem Hühnchen, Mais und Paprika-BBQ-Frischkäse

Ab 10 Wraps / Sorte

3,10 EUR pro Wrap

MINI-ROLLS „VEGETARISCH“

- Wrapröllchen gefüllt mit Seegras, grünem Spargel und Wasabi (vegan)
- Wrapröllchen mit Schafskäse, Paprika, Oliventapenade, Gurke und Tomate
- Wrapröllchen mit Mango, Oliven, Kräuterfrischkäse und Feigen-Senf-Sauce
- Wrapröllchen mit Honig, Schafskäse, Gurke und gebrannten Walnüssen

Ab 10 Wraps / Sorte

3,10 EUR pro Wrap

Fingerfood im Gläschen – Teil 1

- Rigatonisalat mit Grillgemüse, Mailänder Salami und Rucola
- Drillingskartoffelsalat mit Speck, roten Zwiebeln und frischen Kräutern
- Gemüse-Mozzarella-Salat mit gebackenem Hähnchen
- Toskanischer Feldfrüchtesalat mit Grillgarnelen
- Thunfischsalat mit dicken weißen Bohnen und Schmorzwiebeln
- Mozzarella-Kirschtomate-Prosciutto-Sticks
- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapernapfel
- Chicken Teriyaki Sticks
- Kleine Rinderfrikadelle mit Speckkartoffelsalat und Senf
- Hähnchenspieß Mole Poblano
- Mais-Poulardenbrust auf Apfel-Rosenkohl-Salat
- Schwarzbrottaler mit Lachs und Meerrettichfrischkäse
- Matjes Hausfrauen Art mit Preiselbeeren
- Chili-Sesam-Garnelen auf Glasnudelsalat
- Linsensalat mit Räucherforelle und Preiselbeer-Meerrettich

Ab 10 Weck / Sorte

3,80 EUR pro Weck

Fingerfood im Gläschen – Teil 2

Ab 10 Weck / Sorte
3,80 EUR pro Weck

VEGETARISCH

- Mini-Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat
- Kisir (türkischer Bulgur) mit Paprika und Joghurtdip
- Kürbis-Kichererbsensalat mit Joghurt-Minze-Dip
- Linsensalat mit Feigen und Grana Padano
- Antipasti Variation mit hausgemachtem Pesto
- Mozzarella auf Rucola-Tomatensalat mit frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Oliven
- Orangenmark-Fenchel-Salat mit Honig-Ziegenkäse-Creme und Rosmarin

Ab 10 Weck / Sorte
3,80 EUR pro Weck

VEGAN

- Auberginen-Röllchen mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven
- Veganer Couscous-Dattel-Salat mit Mandeln und Ras el Hanout
- Linsensalat mit Koriander und Falafel-Croutons
- Kürbis-Kichererbsensalat mit Joghurt-Minze-Dip
- Mini-Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat
- Veganes Sushi „California Tuna“ mit einem Wasabi-Dip
- Kirchererbsensalat mit roter Paprika, Erdnussöl und Koriander

Was Süßes zum Schluss

SWEETS SELEKTION

- Mini-Brownies
- Mini-Vanilla-Donuts
- Mini-Muffins
- Triple Chokolate Cookies
- Mini Franzbrötchen

2,95 EUR pro Stück

DESSERTS IM GLAS

- Black-Cherry-Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Vanille-Blaubeeren
- Topfencreme mit gehackter Pistazie
- Frischer Obstsalat mit Minzblätter

3,90 EUR pro Portion

Unsere Tagungspauschalen

Alternativ:
nach Verbrauch*







Bei Wahl einer Pauschale werden unten aufgelistete Produkte **für 8 Stunden** zur Verfügung gestellt. Es fallen hierfür **keine weiteren Kosten** an. Der Preis versteht sich pro Person, die finale Personenzahl muss spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn festgelegt werden.

PAUSCHALE I

Kaffee, Tee, Wasser (mit und ohne Sprudel), diverse Säfte
15,40 EUR (netto) p. P. Person

PAUSCHALE II

Kaffee, Tee, Wasser (laut und leise), diverse Säfte, Kekse, Snack (süß /salzig nach Absprache)
23,90 EUR (netto) p. P. Person

PAUSCHALE III

Kaffee, Tee, Wasser (mit und ohne Sprudel), diverse Säfte, Kekse, Snack (süß /salzig nach Absprache), ein warmes Hauptgericht (Auswahl nach Absprache)
33,70 EUR (netto) p. P. Person

* Auf Wunsch erfolgt die Abrechnung der Getränke nach tatsächlichem Verbrauch vor Ort. Jede geöffnete Flasche zählt; ein vorheriger Fixpreis kann nicht garantiert werden.
Bitte beachten Sie, dass sämtliche Preisangaben exklusive der Saal- und Raummiete erfolgen. Die genaue Höhe der Pauschale wird im Rahmen der Veranstaltungsplanung individuell festgelegt.
Die Pauschale gilt nicht für anschließende Abendveranstaltungen.

Getränkepauschalen

ALL INKLUSIVE
- Alle Alkoholischen Getränke
- Softgetränke
- Kaffee
- Tee
- Wasser

83,00 EUR p. P. Person
Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 6,00 EUR p. P.

COCKTAILS
- Cocktails
- Aperol Spritz, Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre Caipirinha, Mojito, Ipanema, Jack and Coke

55,00 EUR p. P. Person
Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 7,00 EUR p. P.

WEIN UND MEHR
- Prosecco, Hauswein rot, Hauswein weiß
- Verschiedene Sorten Flaschenbier, Softgetränke, 3 verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Kaffee- und Teespezialitäten

48,00 EUR p. P. Person
Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 6,50 EUR p. P.

.

HAPPY AFTERNOON
- Prosecco
- Verschiedene Sorten Softgetränke, Mineralwasser
- Kaffee- und Teespezialitäten

26,50 EUR p. P. Person
Getränkepauschale für 4 Stunden

OHNE ALKOHOL
- Flaschenbier ohne Alkohol, Softgetränke, 3 verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser
- Kaffee- und Teespezialitäten

23,00 EUR p. P. Person
Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 5,50 EUR p. P.

SNACKS
- Kekse
- Schoko- und Knabberkram
- Gummibärchen o. Ä.
- Frisches Obst

Auf Anfrage

Endpreise, wenn nicht anders ausgewiesen!