

Heiraten im Hamburger Wasserturm

Liebes Brautpaar,

Sie haben sich gefunden und sich dazu entschieden, das Leben miteinander zu verbringen. Nun stellt sich die Frage: Wo werden Sie heiraten? Trauen Sie sich in unserem Wasserturm. Unser ambitioniertes Team und unser exzellenter Service versprechen Ihnen ein unvergessliches Hochzeitsfest.

Unsere abwechslungsreichen, aufeinander gestimmten Hochzeitsangebote beinhalten selbstverständlich auch die Übernachtung in einer unserer Junior Suiten, mit atemberaubendem Blick über die Millionenmetropole Hamburg.

Wir laden Sie ein, sich bei uns wohl zu fühlen. Seien Sie ganz für Ihre Gäste da. Wir und unsere Partner für Styling, Fotografien und musikalische Unterhaltung realisieren Ihre Träume.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie zwei attraktive Pauschalen zusammengestellt, welche wir gern ganz individuell auf Ihre Wünsche abstimmen.

Für Anfragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen unter +49 40 / 33 44 11 3350 oder per E-Mail unter hotel.hamburg@moevenpick.com gern zur Verfügung.

Inhalt:

1. Hochzeitspauschale Menü	2
2. Menüvorschläge	3
3. Hochzeitspauschale Buffet	4
4. Buffetvorschläge	5
5. Übernachtung	9
6. Zusätzliche Serviceangebote	10
7. Zusätzliche Leistungen, Technik etc.	11

1. Hochzeitspauschale Menü (ab 40 Personen)

Zum Empfang: Oppmann Secco, dry
Orangensaft

Hausweine: Weißwein und Rotwein, korrespondierend zum Menü

Weitere Getränke: Pils vom Fass, Hefeweizen
Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Bad Brückenaauer Mineralwasser

Menü: Menü, Vorschläge siehe unten

Kaffee: Mövenpick Premium Kaffee, Teeauswahl
Kaffeespezialitäten

Hochzeitstorte: der Personenzahl entsprechende Hochzeitstorte

Dekoration: 3 Menükarten pro Tisch, Blumengesteck, Kerzenleuchter,
Kerzen, Servietten, Tanzfläche, Tischwäsche und weiße Stuhlhussen

Inklusive der Bereitstellung eines geeigneten Veranstaltungsraumes.

Pauschal-Preis für 8 Stunden:

EUR 99,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir Menüs nur bis 70 Personen anbieten.

2. Menüvorschläge

Menü I

Kräutersalat mit Kaninchen Saltimbocca und Auberginenjoghurt

Karotten-Orangen-Ingwer Suppe mit gegrilltem Thunfisch und Ananas

Roastbeef vom friesischen Ochsen mit Pilzen im Brotteig gebraten
mit saisonalem Marktgemüse und Barolojus

Tiramisu im Glas mit saisonalem Fruchtkompott und gebackener Tarte

Menü II

Gebratener Büffelmozzarella mit Pancetta, Tomaten-Melonen-Gazpacho und Rucola

Grüner Cappuccino mit Perlhuhnsateys und Curryquark

Kalbsrückensteak mit Oliven und getrockneten Tomaten überbacken
saisonalem Gemüse und Kartoffeltorte

Moccaparfait mit Amarettokirschen und Schokoladenkuchen

Diese Menüs sind nur unverbindliche Vorschläge.

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen ein saisonales, individuelles Menü
zusammen.

3. Hochzeitspauschale Buffet (ab 40 Personen)

Zum Empfang: Oppmann Secco, dry
Orangensaft

Hausweine: Weißwein und Rotwein, korrespondierend zum Buffet

Weitere Getränke: Pils vom Fass, Hefeweizen
Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Bad Brückenaauer Mineralwasser

Buffet: Hochzeitsbuffet, Vorschläge siehe unten

Kaffee: Mövenpick Premium Kaffee, Teeauswahl
Kaffeespezialitäten

Hochzeitstorte: der Personenzahl entsprechende Hochzeitstorte

Dekoration: 3 Menükarten pro Tisch, Blumengesteck, Kerzenleuchter,
Kerzen, Servietten, Tanzfläche, Tischwäsche und weiße Stuhlhussen

Inklusive der Bereitstellung eines geeigneten Veranstaltungsraumes.

Pauschal-Preis für 8 Stunden:

EUR 99,00 pro Person



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste



4. Buffetvorschläge

Das Mediterrane Buffet

Vorspeisen

Strauchtomaten mit gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Mozzarellaperlen

Putenfleisch mit Thunfischsauce und Sardellen

Meeresfrüchte mit Oliven und geröstetem Brot

Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Parmesan und Kapern

Melone, eingelegtes Hähnchen und gerösteter Serranoschinken

Ratatouillesalat mit Artischocken und Sardellen

Mediterraner Brotsalat mit Oliven und Ziegenkäse

Suppe

Tomatensuppe mit Gorgonzola Bruschetta

Hauptgerichte

Huhn mit Kapern und Oliven

Kalbfleischsteaks mit Salbei und Parmaschinken

Reis mit Erbsen, Kartoffel-Pilz-Gratin

Gegrillte Thunfischsteaks und Calamaretti mit Ratatouille

Dessert

Tiramisu

Crème Brûlée

Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Balsamicobeeren

Mövenpick Eisauswahl

Auf Schweizer Art

Vorspeisen

Tatar mit Brioche und Beilagen

Appenzeller Käse mit Honig und Bergkräutern

Schweizer Wurst- und Schinkenspezialitäten

Salat mit Hähnchen, Melone und krossem Speck

Schweizer Salatspezialitäten

Geräucherte Forelle aus dem Bodensee

Suppe

Bündner Gerstensuppe

Hauptgerichte

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons in Weißwein-Rahmsauce und Kartoffelrösti

Eglifilets und Seesaibling auf der Haut gebraten

Schweinswürstchen mit gerösteten Zwiebeln und kleinen Salbeikartoffeln

Tessiner Gemüse, Risotto und Tomaten-Lauch-Fondue

Dessert

Apfeltarte

Rüblitorte

Vermicelles

Schokoladenmousse

Mövenpick Eisauswahl

Schweizer Käsespezialitäten mit Früchtebrot und Bürli

Typisch Norddeutsch

Vorspeisen

Matjes in verschiedenen Variationen

Geräuchertes vom Hamburger Fischmarkt mit Preiselbeersahne

Schweinefilet mit Backpflaumen und Kresse

Kartoffelsalat mit Büsumer Krabben und gehobeltem Meerrettich

Gurkensalat mit Äpfeln und Blutwurst

Eingelegte Garnelen mit Zwiebeln und Kräutern

Großes Salatbuffet mit angemachten Salaten

Blattsalate, Rohkostsalate, Bauernbrot, Quark und Schmalz

Suppe

Hamburger National

mit gepökeltem Schweinebauch, Speck und Steckrüben

Warme Speisen

Hamburger Backfisch von Lachs und Dorsch mit Bratkartoffeln

Gegrillte Steaks vom Holsteiner Weideochsen mit Bohnenragout und knusprigem Speck

Hamburger Schnitzel mit Zwiebeln und Spiegelei

Kartoffelauflauf und saisonales Gemüse

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

Altländer Obstkuchen

Zwetschgenkompott

Butterkuchen

Grießflammerie

Mövenpick Eisauswahl

International

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Mangold und Gemüse

Putensalat mit Curry, Wildreis und Ananas

Roastbeef mit Senfsauce und Chilirelish

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Avocado-Cocktail mit gegrillten Shrimps

Melone mit Rucola und Serranoschinken

Gegrilltes eingelegtes Gemüse

Salate

Asiatischer Gemüsesalat mit Tofu

Reissalat mit Meeresfrüchten

Salat vom Tandoori – Hühnchen und Sojapilze

Caesar Salad, Blattsalate, Rohkostsalate und verschiedene Dressings

Suppen

Kokosnuss – Currysuppe mit Schrimp und Crème Fraîche

Hauptgerichte

Würzig mariniertes Entrecôte mit gebratenen Zwiebelscheiben

Maishähnchenbrust mit Olivenöl, getrockneten Tomaten und Oliven

Filet vom Ahi-Thunfisch mit saisonalem Gemüse

Kartoffelauflauf und gebackene Kartoffeln mit Kreuzkümmel-Quark

Dessert:

Mövenpick Eisauswahl, Brownies mit Schokoladensauce, Mangocreme ,
Schokomousse, Tiramisu, Raffaello Torte

5. Übernachtung

Für unser Hochzeitspaar steht Ihnen kostenfrei eine unserer Junior Suiten inklusive Frühstück zur Verfügung.

Für Ihre Gäste bieten wir Ihnen einen speziellen Zimmerpreis an.

Preis pro Zimmer/Nacht

Einzelzimmer: ab EUR 120,00

Doppelzimmer: ab EUR 140,00

Alle Zimmerpreise verstehen sich pro Nacht und Zimmer und beinhalten die Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet und die kostenfreie Benutzung unseres Fitness- und Saunabereiches. Die Preise gelten nur in Verbindung mit einer Veranstaltung von Freitag bis Sonntag, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

6. Zusätzliche Serviceangebote

Neben unseren Pauschalen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Hochzeit ganz individuell zu planen.

Canapés

Drei Canapés verschieden belegt zum Empfang EUR 6,- pro Person

Digestiv

Ein Digestiv, verschiedene Sorten nach Ihrer Wahl EUR 5,- pro Person

Cocktails und Long-Drinks – ohne Limit

Caipirinha, Long Island Iced Tea, Ipanema
Gin Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola EUR 14,- pro Person

Martini Cocktail, White Russian, Bombay Crush, Cave Spirit
Whiskey Cola, Vodka Lemon, Gin Tonic EUR 14,- pro Person

Mrs. Robinson, Apple Mojito, Pina Colada, Virgin Colada
Gin Tonic, Vodka Lemon, Tequila Sunrise EUR 14,- pro Person

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Brot EUR 6,50 pro Person

Currywurst mit Baguette EUR 5,50 pro Person

7. Zusätzliche Leistungen, Technik etc.

Tischwäsche	inklusive
Servietten	inklusive
Kerzen und Kerzenständer	inklusive
Blumenschmuck	inklusive
Drei Menükarten pro Tisch	inklusive
Stuhlhussen	inklusive
20m ² Tanzfläche	inklusive
Einsetzen der Vorspeise bei einem Buffet	EUR 5,00 pro Person
Mikrofonanlage	EUR 490,00
Rednerpult	auf Anfrage
Hochzeitsfotograf	auf Anfrage
Visagist	auf Anfrage
DJ	auf Anfrage
Babysitter	auf Anfrage

Bei einer Anfrage für Hochzeitsfotografen, Visagisten, DJ's, oder Babysitter sprechen wir Ihnen gern eine Empfehlung aus, geben Referenzen und vermitteln Sie. Haftungen, Zahlungsforderungen und sonstige Rechtsansprüche für diese Leistungen werden gegenüber dem Mövenpick Hotel Hamburg ausgeschlossen.