



Ihre Veranstaltung am Wasser – stilvoll & entspannt

Einzigartige Event-Location – mit direktem Alstertouristik-Anleger, eigenem Steg und großer Terrasse, teilweise überdacht.

Wir sind stolz darauf, Ihnen eine besondere Location für Ihre Veranstaltung zu bieten. Genießen Sie die charmante Atmosphäre unseres Anlegers und nutzen Sie unsere großzügige Terrasse für unvergessliche Outdoor-Events.

Was wir bieten

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie von der Planung bis zur Umsetzung - ob Hochzeit, große Firmenveranstaltung oder Familienfeier. Gemeinsam kümmern wir uns um jedes Detail.

Folgende Musterangebote – als Inspiration

Unsere Muster-Pakete geben Ihnen einen ersten Überblick über mögliche Varianten. Sie dienen als Orientierung, sind jedoch individuell erweiterbar oder reduzierbar – ganz nach Ihren Wünschen. (Unsere Musterangebote dienen der Orientierung. Änderungen in Preis, Umfang und Verfügbarkeit vorbehalten.)

Kontakt & persönliche Beratung

Der einfachste Weg: Stellen Sie Ihre Anfrage über unser Kontaktformular oder telefonisch. So können wir direkt alle wichtigen Details erfassen und gemeinsam ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren – für die perfekte Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Damit wir Ihr Angebot bestmöglich vorbereiten können, geben Sie uns bitte schon einen Rahmen an Informationen:

- Anzahl der Personen
- Datum & Dauer der Veranstaltung
- Ihre Erwartungen & besondere Wünsche
- Ihre Kontaktdaten für die Rückmeldung

Weitere Gegebenheiten werden anschließend im persönlichen Gespräch individuell abgestimmt.

Kontakt:

Tel: +49 172 4100338

Mail: office@st-hh.de

Web: QR-Code scannen oder cafeleinpfad.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Getränkepauschalen

Empfangsgetränke

- Aperol Spritz oder Lillet
- Prosecco
- O-Saft
- Mineralwasser

6,50 € p. P. (entfällt bei der Getränkepauschale, da bereits enthalten)

Die **kleine Getränkepauschale** beinhaltet folgende Getränke:

- Bier vom Fass, Alsterwasser, Hefeweizen, alk. freies Bier
- Rot- und Weißwein
- Prosecco
- Aperol Spritz
- Lillet
- Softgetränke
- Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Filterkaffee, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee)

10,90 € p. P., je angefangene Stunde (mind. 4 Std.)

Die **große Getränkepauschale** beinhaltet folgende Getränke:

- Bier vom Fass, Alsterwasser, Hefeweizen, alk. freies Bier
- Rot- und Weißwein
- Prosecco
- Lillet
- Gin-Tonic
- Whisky-Cola
- Vodka
- Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Filterkaffee, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee)

12,90 € p. P., je angefangene Stunde (mind. 4 Std.)

Rustikales Grillbuffet

Herzhaft, frisch und voller Genuss – das Buffet für echte Grillfreunde

Grillgenuss, der begeistert

- Zart marinierte Nackensteaks – vollmundig & auf den Punkt gegrillt
- Knusprige gelöste Hähnchenkeule – nach Hamburger Geheimrezept, 24 Stunden eingelegt
- Würzige Krakauer Bratwurst – deftig & rauchig
- Vegane Bratwurst – pflanzlich, herzhaft & lecker
- Goldbraun gegrillter Käse – außen knusprig, innen cremig zart

Beilagen – hausgemacht & voller Geschmack

- Original schwäbischer Kartoffelsalat mit feinem Essig-Öl-Dressing
- Klassischer Nudelsalat – bunt, würzig & herrlich cremig
- Knackig-frischer Krautsalat
- Spaghetti mit hausgemachtem grünem Pesto – mediterraner Genuss pur

Salatbuffet – frisch & bunt

- Verschiedene Blattsalate (Lollo Rosso, Römersalat u.v.m.)
- Bunte Paprika-Streifen
- Knackige Gurken
- Saftige Cherrytomaten
- Süßer Mais
- Verschiedene Dressings (Cesar, American etc.)

Extras – das gewisse Etwas

- Auswahl an köstlichen Dips & Soßen – von cremiger Aioli bis rauchiger BBQ-Sauce
- Ofenfrisches Baguette – außen knusprig, innen fluffig & warm

Ein Buffet, das Herz und Gaumen gleichermaßen glücklich macht – rustikal, vielfältig & einfach köstlich!

36,00 € p. P.

Feinschmecker Grillbuffet

Edel, kulinarisch hochwertig – ein Fest für die Sinne

Grillgenuss, der begeistert

- Original Thüringer Bratwurst oder würzige Krakauer Bratwurst – außen perfekt gebräunt, innen saftig, herzhaft und voller rauchiger Aromen
- Saftige Hähnchenspieße mit frischem Gemüse – zart, aromatisch, liebevoll mariniert & perfekt gegrillt
- Feine kleine Rindersteaks – butterzart, saftig und in würziger Kräuter-Marinade geschwenkt
- Seelachs aus der Eisenpfanne – zart, saftig und leicht kross, mit frischem Pfannen-Aroma
- Gelöste Hähnchenkeule – nach Hamburger Original-Rezeptur 24 Stunden mariniert
- Zarte Nackensteaks – in harmonischer Kräuter-Marinade, außen leicht karamellisiert, innen zart und aromatisch

Salatkreationen – frisch, bunt & raffiniert

- Caesar-Salat mit Honigmelone & feinem Serranoschinken, dazu knusprige Kräuter-Croutons
- Tomaten & Mozzarella – samtig-zart, frisch, verfeinert mit Basilikum und Balsamico-Essenz
- Leichte Antipasti – Gemüse & Kapernäpfel in feinem Safran-Orangen-Sud, exotisch aromatisch
- Frischer asiatischer Nudelsalat – knackige Sprossen, aromatisches Wok-Gemüse und feine Marinade
- Mediterraner Kartoffelsalat – cremig, aromatisch, mit sonnengetrockneten Tomaten veredelt

Dessert – süßer Abschluss

- Hamburger Rote Grütze mit feiner Vanillesauce – fruchtig, samtig und verführerisch

Ein Buffet, das rustikale Grillklassiker mit internationalen Spezialitäten kombiniert – für alle, die kulinarische Vielfalt lieben.

58,00 € p. P.

Exklusives Grillbuffet

Rustikal, international & vielfältig – perfekt für Genießer

Vom Grill & aus der Pfanne – zart, saftig & aromatisch

- Zarte Nackensteaks – in harmonischer Kräuter-Marinade, außen leicht karamellisiert, innen saftig
- Gelöste Hähnchenkeule – nach Hamburger Original-Rezeptur 24 Stunden mariniert
- Feine kleine Rindersteaks – würzig mariniert und perfekt gegrillt
- Original Thüringer Bratwurst – außen goldbraun, innen saftig & herzhaft
- Grillkäse – außen knusprig, innen cremig & aromatisch
- Seelachsfilet aus der Eisenpfanne – zart, saftig, leicht kross
- Gegrillte Garnelen-Spieße – aromatisch mariniert, saftig & voller Geschmack
- Vegane Bratwurst – würzig, herzhaft, perfekt gegrillt
- Marinierte Gemüse-Spieße – Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen
- Gegrillte Auberginen-Steaks – saftig, aromatisch, mit Kräutern mariniert

Salat- & Beilagen Vielfalt – frisch, bunt & raffiniert

- Caesar-Salat mit Honigmelone & Serranoschinken, dazu knusprige Kräuter-Croutons
- Mediterraner Kartoffelsalat – cremig, aromatisch mit getrockneten Tomaten
- Frische Tomaten & Mozzarella – verfeinert mit Basilikum und Balsamico-Essenz
- Knackiger Krautsalat – frisch & würzig
- Bunte Blattsalate (Lollo Rosso, Römersalat) mit Paprika, Gurke, Cherrytomaten & Mais
- Spaghetti mit hausgemachtem grünem Pesto – mediterraner Genuss

Weitere veggi / vegane Spezialitäten – aromatisch & lecker

- Hausgemachter Hummus – cremig, würzig, perfekt als Dip oder zu frischem Baguette
- Leichte Antipasti – Oliven, Kapernäpfel und eingelegtes Gemüse in feinem Sud
- Asiatischer Nudelsalat mit Wok-Gemüse – frisch, knackig und vegan

Extras – das gewisse Etwas

- Auswahl an Dips & Soßen – cremige Aioli, rauchige BBQ-Sauce, vegane Varianten
- Ofenfrisches Baguette – außen knusprig, innen fluffig
- Salat-Dressings

Dessert – süßer Abschluss

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße (auch vegan) – fruchtig, cremig, unwiderstehlich

Ein exklusives Grillbuffet, das rustikale Klassiker, internationale Spezialitäten, kreative vegane Optionen und aromatische Fisch- & Meeresfrüchte vereint.

Preis auf Anfrage

Lassen Sie uns gemeinsam feiern!

Unsere Musterangebote sind nur der Anfang – das perfekte Event entsteht in Zusammenarbeit mit Ihnen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir machen daraus ein Erlebnis, das begeistert.

➡ Vereinbaren Sie jetzt Ihr persönliches Beratungsgespräch:

Tel: +49 172 4100338

Mail: office@st-hh.de

Mehr Infos auf unserer Website:



cafeleinfeld.de

Café Leinpfad
Leinpfad / Ecke Hudtwalckerstraße
22299 Hamburg