



Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS

Willkomm – Höft

Gesamtportfolio

Inhalt

	ab Seite
Veranstaltungsräume	4
Hochzeitsarrangements	7
Familienfeiern	14
Firmen- & Weihnachtsfeiern	22
Individuelle Feiern	28
Mitternachtssnacks	39
Leckereien aus der Konditorei	40
Getränkepauschalen	42
Dekoration & Technik	46
Programm & Entertainment	48
FAQ	49

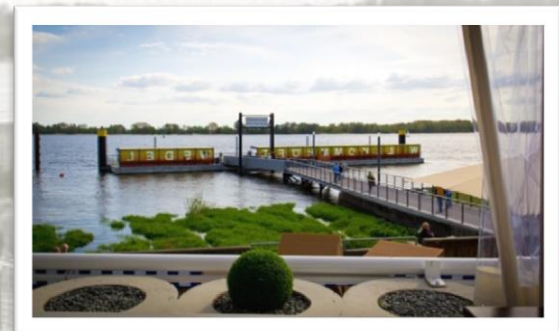


Das NEUE Schulauer FÄHRHAUS

Das neue Schulauer FÄHRHAUS mit der weltberühmten Schiffsbegrüßungsanlage **“Willkomm Höft”**, liegt direkt an der Elbe und wurde im April 2012 komplett renoviert & umgebaut.

Unter dem Motto: „Tradition trifft Moderne“ hat Herr René Schillag den alten Glanz zurückgeholt.

In der offenen Showküche ist Franz Jost verantwortlich für die regional-mediterrane Karte. Unser Küchendirektor hat sich vor seinem Wechsel vom Rhein an die Elbe 13 Punkte im Gault Millau erkocht & begeistert sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber. Das FÄHRHAUS ist ein gastronomisches Highlight, dessen Ausstrahlung weit über den Hamburger Westen hinausreicht. Kreativität, Top-Frische sowie die Verwendung saisonaler & regionaler Zutaten sind die Basis für das Erfolgsrezept im FÄHRHAUS.



Veranstaltungsräume

Der Festsaal

In dem großen Veranstaltungsraum finden zwischen 60 und 160 gesetzte Gäste bequem Platz. Mit bestem Blick auf das Geschehen im Festsaal ermöglicht die dazugehörige, aber separat abgetrennte, Galerie weiteren 90 Gästen einen wunderschönen Sitzplatz. Bei Bedarf kann das angrenzende Restaurant „Elbfeuer“ & das „Kaminzimmer“, die über weitere 155 Plätze verfügen, direkt mit dem Festsaal verbunden werden, so dass insgesamt 405 Gäste in dem erweiterten Festsaal Platz finden können.

Der Festsaal steht Ihnen sowohl für private als auch für geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung.

Für Ihre Feier stehen selbstverständlich auch klassische, runde Tische zur Verfügung.

Hochzeiten – Geburtstage – Konfirmationen – Taufen
sonstige private Feierlichkeiten sowie Betriebsfeste –
Sommerfeste – Jubiläen – Weihnachtsfeiern –
Präsentationen – Tagungen – sonstige Firmenevents



Veranstaltungsräume

Das Kaminzimmer

Das „Kaminzimmer“ bietet mit dem direkt anschließenden „Elbfeuer“ 155 Gästen bequemen Platz.

Bei Bedarf kann das „Kaminzimmer“ für bis zu 59 Personen separat abgetrennt werden.

Genießen Sie den direkten Zugang zu unserer überdachten Terrasse, die Sie beispielsweise für Ihren Empfang nutzen können.



Veranstaltungsräume

Das Strandgut

Warme Farben, ausgesuchtes Mobiliar & viel natürliches Licht sorgen im Raum für ein unaufdringliches, freundliches & mediterranes Flair.

104 Sitzplätze stehen im Restaurant „Strandgut“ zur Verfügung.

Das „Strandgut“ ist vielen Gästen noch als „Graf-Luckner-Raum“ in Erinnerung & dient nach wie vor als perfekte Veranstaltungsllocation.



Unsere Hochzeitsarrangements

„Trauen“ Sie sich am Willkomm-Höft & lassen Sie sich von unseren Kapitänen im Hafen der Ehe begrüßen.

Wählen Sie eines unserer „Rundum Sorglos Pakete“
oder lassen Sie sich mit Hilfe unseres Teams ein **individuelles Angebot**
nach Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen.

Die Preiskennzeichnung „regulär“ entspricht den Preisen bei Einzelbuchungen.

Die Preise des Arrangements sind jeweils ab 50 vollzahlenden Gästen gültig.



Hochzeitsarrangement

- Basic 9 Stunden -

Empfang mit Prosecco & Orangensaft –
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Unser 3-Gänge Menü

In Olivenöl gebratene Riesengarnele
auf Ratatouille-Gemüse-Salat & Rucola-Crème

Zart gebratene Perlhuhnbrust
alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:
Confiertes Zanderfilet

Als Beilagen reichen wir gebratene Polenta,
vanillierte Lauchzwiebeln & Kräutersaitlinge

Dreierlei Variation von: Schokoladen-Sorbet,
Crème brûlée von Cappuccino & Orangen-Schaum

Getränkepauschale A für bis zu **9 Stunden**
(Weiß- & Rotwein, Bier vom Fass, Fährhaus Tafelwasser,
Softgetränke, Filterkaffee & Teeauswahl)

Tischdekoration & Menükarten



Preis pro Person

Regulär: 94 EUR

Arrangement: 90 EUR

Freitags &

Oktober – April: 85 EUR



Hochzeitsarrangement

- Basic 12 Stunden -

Empfang mit unserem „FÄHRHAUS-Begrüßungscocktail“ –
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Unser 3-Gänge Menü

In Olivenöl gebratene Riesengarnele
auf Ratatouille-Gemüse-Salat & Rucola-Crème

Zart gebratene Perlhuhnbrust
alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:
Confiertes Zanderfilet

Als Beilagen reichen wir gebratene Polenta,
vanillierte Lauchzwiebeln & Kräutersaitlinge

Dreierlei Variation von: Schokoladen-Sorbet,
Crème brûlée von Cappuccino & Orangen-Schaum

Getränkepauschale B für bis zu **12 Stunden**
(Weiß- & Rotwein, Bier vom Fass, Fährhaus Tafelwasser,
Softgetränke, Filterkaffee & Teeauswahl)

Tischdekoration & Menükarten

Mitternachtsimbiss – klassische Hochzeitstorte &
FÄHRHAUS-Currywurst



Preis pro Person

Regulär:	114 EUR
Arrangement:	108 EUR
Freitags &	
Oktober – April:	99 EUR



Hochzeitsarrangement

- Surperior mit Menü -

Empfang mit unserem „FÄHRHAUS-Begrüßungscocktail“ –
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Unser 4-Gänge Menü

Carpaccio von der Weide-Ochsen-Lende
mit würzigem Husumer-Deich-Käse & Trüffel-Vinaigrette

Zitronengras-Thymian-Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

Als Beilagen reichen wir eine Sellerie-Kartoffel-Mousseline &
Shiitake-Pilz-Ragout

Vermählung von Schokolade, Haselnuss & Cassis

Getränkepauschale B für bis zu **12 Stunden**
(Weiß- & Rotwein, Bier vom Fass, Fährhaus Tafelwasser,
Softgetränke, Filterkaffee & Teeauswahl)

Tischdekoration & Menükarten

Mitternachtsimbiss – klassische Hochzeitstorte &
FÄHRHAUS-Currywurst



Preis pro Person

Regulär: 123 EUR

Arrangement: 117 EUR

Freitags &

Oktober – April: 109 EUR



Hochzeitsarrangement

- Surperior mit Buffet -

Empfang mit unserem „FÄHRHAUS-Begrüßungscocktail“ –
bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse

Unser Buffet Land & Meer

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet mit unseren eingelegten
Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch
Hausgemachtes Ciabatta

Zartrosa Kalbstafelspitzbraten mit Rosmarin-Meersalz
aus dem Ofen auf einem Pilzrahm-Ragout

Kabeljaufilet
an Krustentier-Soße

Beilagen: Mediterrane Kartoffeln und
dreierlei Gemüse von unserem Biohof

Crème-brûlée, Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Himbeer-Soße

Getränkepauschale B für bis zu **12 Stunden**
(Weiß- & Rotwein, Bier vom Fass, Fährhaus Tafelwasser,
Softgetränke, Filterkaffee & Teeauswahl)

Tischdekoration & Menükarten

Mitternachtsimbiss – klassische Hochzeitstorte &
FÄHRHAUS-Currywurst



Preis pro Person

Regulär: 123 EUR

Arrangement: 117 EUR

Freitags &

Oktober – April: 109 EUR



Hochzeitsarrangement

- Deluxe -

Empfang mit Champagner & alkoholfreiem
FÄHRHAUS-Cocktail

Feinste Flammkuchlein als Snack zum Empfang

Unser Menü / Buffet Schulauer FÄHRHAUS
laut Aufstellung auf der nachfolgenden Seite

Getränkepauschale C für bis zu **12 Stunden**
(Weiß- & Rotwein, Fährhaus Tafelwasser, Softgetränke, Bier vom
Fass, Hefeweizen, Digestifs & Longdrinks,
Kaffeespezialitäten & Teeauswahl)

Tischdekoration inkl. 5-armige Kerzenleuchter für die Tische
Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes

Fackeln zur Beleuchtung der Terrasse

Menükarten

Tischkarten

Lounge-Bereich

3 reservierte Parkplätze

Mitternachtsimbiss – klassische Hochzeitstorte &
FÄHRHAUS-Currywurst



Preis pro Person

Regulär: 169 EUR

Arrangement: 143 EUR

Freitags: 135 EUR

Oktober – April: 119 EUR



Hochzeitsarrangement

- Deluxe / Speisen -

Menü / Buffet Schulauer FÄHRHAUS

Servierter Vorspeisenteller á la Schulauer FÄHRHAUS

Unter anderem mit: Roastbeef vom Holsteiner Rind, norwegischem Lachs, Büffel Mozzarella, Ziegen Frischkäse auf Riesling Gelee, Scampi, Caesar Salad, Matjesfilet-Tatar mit Forellen Kaviar, Melonen Kugeln mit italienischem Landschinken

Servierte weiße Tomatensuppe mit Scampi-Croustillion & Pesto

Unsere Hauptgänge bereiten wir frisch & á la minute in unserer offenen Showküche zu:

Rinderfilet mit mediterranen Kräutern gebraten,
an Artischocken-Crème & Kartoffel-Pecorino-Gratin

Doradenfilet in Olivenöl gebraten,
auf Safran-Rucola-Risotto & Bouillabaisse-Sauce

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum
& geschmorten Tomaten

Dessertbuffet im Veranstaltungsraum:

Mascarpone-Minz-Crème mit Schokolade, Friesen-Schnitte,
Eisbar, Éclair mit verschiedenen Füllungen



Preis pro Person

Regulär: 169 EUR

Arrangement: 143 EUR

Freitags: 135 EUR

Oktober – April: 119 EUR



Unsere Familienfeiern

Feiern Sie mit Familienangehörigen, Verwandten, Freunden & Arbeitskollegen in einem exklusivem Ambiente direkt an der Elbe.

Ob Geburtstag, Goldene Hochzeit, Konfirmation, Taufe oder einfach so – das Schulauer FÄHRHAUS bietet Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre individuelle Feier.



Familienfeiern Brunchangebot (11 – 15 oder 17 Uhr)

Empfang mit Prosecco & Orangensaft

Unser umfangreiches FÄHRHAUS-Brunch-Buffet
(lt. separater Auflistung)

Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden:

Weiß- & Rotwein, Softgetränke

(Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Krombacher Pilsener vom Fass, Filterkaffee & Tee

Tischdekoration á la Schulauer FÄHRHAUS

59 EUR pro Person

(Preis gültig ab 30 vollzahlenden Gästen)

Zusatzoption

Torten- & Kuchenbuffet am Nachmittag
inklusive Verlängerung der Getränkepauschale um 2 Stunden

14,5 EUR pro Person



Brunchangebot

- Buffet -

Ofenfrische Kürbiskernbrötchen & Hamburger Schrippen
Mini-Franzbrötchen, Croissants, frisches Bauernbrot

Kräuter-Schmand, französischer Rohmilchkäse, Emmentaler
Salami & gekochter Schinken

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Roastbeef mit Essiggemüse & Remoulade
Antipasti á la FÄHRHAUS

Frischer Obstsalat

Bio-Rührei
wahlweise mit Schnittlauch, Speck, Tomate
Spiegeleier & gekochte Eier, frisch aus der Küche

Schweinefilet an einer Champignon-Sahne-Sauce

Auf der Haut gebratenes Zander-Filet

Dazu reichen wir Kartoffelgratin und saisonalen Gemüse

Gemüse-Gnocchi mit Kräuterrahm

Dessert Auswahl „Surprise“
Fruchtig , cremig , kalt & saisonal



Familienfeiern Geburtstagsangebot

Empfang mit Prosecco & Orangensaft

Parma-Schinken an Büffel-Mozzarella &
gegrillter Melone mit Basilikum-Pesto

Consommé von der Kartoffel mit Gemüse-Perlen &
Tortellini mit Büsumer-Krabben-Füllung

Schweinefilet-Medaillons

alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:
Bachsaiblings-Filet

als Beilagen reichen wir saisonales Gemüse
mit Kartoffel-Pfannkuchen-Röllchen & Champignons á la Crème

Kokos-Panna-Cotta auf Mango & Erdnuss-Kompott
mit Vanille-Eis

Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden: Weiß- & Rotwein,
Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola,
Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee & Tee

Tischdekoration á la FÄHRHAUS

12 – 16 Uhr 59 EUR als 3-Gang Menü

18 – 22 Uhr 69 EUR als 3-Gang Menü

Optional Aufpreis von 6,50 EUR als 4-Gang Menü



Familienfeiern

„Konfirmation, Kommunion & Taufen“

im April / Mai 2014

3-Gänge Menü

Sommerliche edle Blattsalate mit Himbeere-Walnuss-Dressing & Enten-Krusteln

Duett vom Sus-Länder-Spanferkel an Sherry-Rahm-Sauce mit Kartoffel-Kresse-Rösti & Markt-Gemüse

alternativ am Tage der Veranstaltung wählbar:

Doraden-Filet unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste mit mediterranem Gemüse & Meersalz-Kartoffeln

Erdbeer-Joghurt-Cremé im Baumkuchen-Mantel mit Holunderblüten-Schaum & Limonen-Eis

41,5 EUR pro Person

Da die Kids an diesem Tage die Hauptrolle spielen, kann das Menü individuell auf die eigenen Wünsche angepasst werden. Selbstverständlich reichen wir auch ein Kindermenü.

Sie Feiern..
Wir spenden
2% des Gesamtumsatzes
an Ihre Gemeinde



Familienfeiern

„Konfirmation, Kommunion & Taufe“

im April / Mai 2014

4-Gänge Menü

Carpaccio vom Holsteiner Weide-Ochsen mit Trüffel, Parmesan & gebratener Jacobs-Muschel

Tomaten Essenz mit Morchel-Ravioli

Kalbsrücken rosa gebraten mit Stangen Spargel
Sauce Bernaise & Neuen Kartoffeln

alternativ am Tage der Veranstaltung wählbar:

Zander-Filet mit mediterranem Gemüse & Meersalz-Kartoffeln

Orangen-Quark Soufflé
mit marinierten Erdbeeren
& Schokoladen-Sorbet

49,5 EUR pro Person

Da die Kids an diesem Tage die Hauptrolle spielen, kann das Menü individuell auf die eigenen Wünsche angepasst werden.
Selbstverständlich reichen wir auch ein Kindermenü.

Sie Feiern...
Wir spenden!
2% des Gesamtumsatzes
an Ihre Gemeinde



Familienfeiern Küchenparty

Die beste Party findet in der Küche statt
„Unsere Küchenparty für Ihre Veranstaltung“

An den Live-Cooking-Stationen erfahren Sie beim Klönschnack
Tipps & Tricks bei der Zubereitung

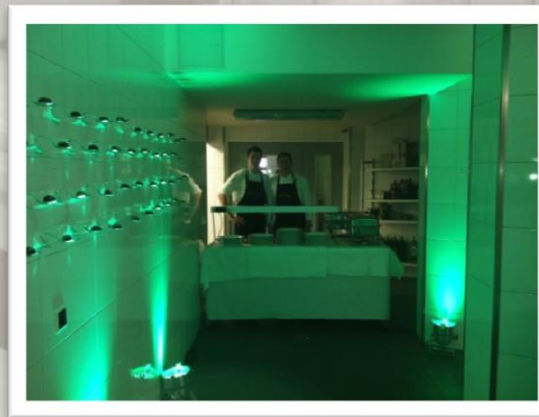
Jeder Gang wird frisch & á la minute in der offenen Showküche
für Sie zubereitet.

Für bis zu 30 Personen decken wir auf Wunsch eine festliche Tafel
in der Küche ein.

Optionale Getränkepauschale für bis zu 5 Stunden: Weiß- &
Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft,
Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass,
Filterkaffee & Tee

3 Vorspeisen / 2 Suppen / 2 Hauptgänge / 3 Desserts
Unser Küchenchef wählt diese zusammen mit Ihnen saisonal aus.

Ab 59 EUR pro Person



Familienfeiern Kochduell

Die beste Party findet in der Küche statt
„Unser Kochduell für Ihre Veranstaltung“

Unsere Küchencrew erstellt einen Warenkorb nach einer individuellen Absprache mit Ihnen.

Ob es mehrere Gruppen gibt, die „gegeneinander“ kochen & jeweils die geschmackvollsten Speisen zubereiten wollen, oder man die Gruppen in einzelne Gänge aufteilt – all dies ist ganz Ihnen überlassen, denn es soll ein Erlebnis für alle werden.

Optional Getränkepauschale für bis zu 5 Stunden: Weiß- & Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pils vom Fass, Kaffee & Tee

Ab 65 EUR pro Person



Unsere Firmen- & Weihnachtsfeiern

Die besondere Weihnachtsfeier direkt an der Elbe
Wir leben Erlebnisse

Unsere Kapitäne der Schiffsbegrüßungsanlage heißen sie Willkommen. Gerne können auch Sie „das Ruder in die Hand nehmen“ & Ihre Mitarbeiter mit einigen Worten über unsere Anlage begrüßen.

Unsere nachfolgenden Angebote beinhalten bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden nachfolgende Basisleistungen. Ergänzungen & Verlängerungen können jederzeit in Absprache mit unserer Veranstaltungsleitung vorgenommen werden:

Getränkepauschale

Prosecco zum Empfang, je eine Sorte Weiß- & Rotwein,
Krombacher Pils vom Fass, Softgetränke

Saisonale Tischdekoration, Menü & Getränkekarten,
auf Wunsch mit Ihrem individuellen Logo

- Preise gültig ab 20 Personen -



Firmen- & Weihnachtsfeiern

Genießen Sie traditionell
unser Gänse-Menü

Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette & Gänse-Krusteln,
Creme Brûlée von der Holsteiner-Gänse-Leber
an Quitten Kompott

Consommé von der Gans mit Gemüse-Perlen & Ravioli

Den Hauptgang tranchieren wir direkt am Tisch:
(ab 30 Personen bauen wir den Hauptgang in Buffetform auf)

Braten von der Freiland Gans mit Beifuß an zweierlei Klößen,
Maronen-Zimt-Püree & geschmortem-Birnen-Rotkohl

Christstollen-Soufflé an Bratapfel-Terrine
mit weißem Portwein-Eis

59 EUR pro Person
inkl. Basisleistungen / Getränkepauschale



Firmen- & Weihnachtsfeiern

Weihnachtsmenü meets Moderne

Servierte Vorspeisen-Variation á la Schulauer FÄHRHAUS
unter anderem mit: Roastbeef vom Holsteiner Rind, norwegischem
Lachs, Büffel Mozzarella, Ziegen Frischkäse auf Riesling Gelee , Scampi,
Caesar Salad,
Matjesfilet-Tatar mit Forellen Kaviar,
Melonen Kugeln mit italienischem Landschinken

Serviertes Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kokos,
Ingwer & im Zitronengras glasiertem Schweinebauch

*Die Hauptgänge werden direkt in unserer offenen Showküche bei den
Köchen bestellt:*

Krosse Barbarie-Entenbrust an Kakao-Bohnen-Sauce
mit Steckrüben-Orangen-Püree

Doradenfilet mit Rosmarin-Kartoffeln & mediterranem Gemüse

Das Dessert reichen wir in Buffet-Form im Veranstaltungsraum:

Christstollen Muffin
Schokoladenbrunnen
Lebkuchen-Parfait mit heißen Kirschen
Spekulatius-Crème-brûlée

65 EUR pro Person
inkl. Basisleistungen / Getränkepauschale



Firmen- & Weihnachtsfeiern

Weihnachtszauber

Serviertes Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit Kokos und Ingwer

Vorspeisen-Buffer á la Schulauer FÄHRHAUS unter anderem mit:

Variationen vom Norwegischen Lachs, Tomate-Mozzarella
mit Basilikum-Pesto, Roastbeef vom Friesen-Rind mit Essig-Gemüse,
italienischem Landschinken mit Melonen und Koriander
und Rohkost-Salaten im Weckgläschen

Bitte wählen Sie jeweils einen Fisch- und einen Fleisch-Hauptgang aus:

Am Buffet tranchierte krosse Cherry-Valley-Ente
mit Orangen-Chutney, zweierlei Klößen und winterlichem Gemüse

oder:

Am Buffet tranchierte heimische Hirschkeule
mit Sauerkirsch-Wacholder-Sauce, Kräuter-Spätzle und Rosenkohl
&

Auf der Hautseite gebratenes Kabeljaufilet
mit Süßkartoffel-Crème und Schwarzwurzel

oder:

Zanderfilet mit Süßkartoffel-Crème und Schwarzwurzel

Dessert-Variationen:

Zimt-Panna-Cotta mit Kirsch-Kompott
Crêpes frisch zubereitet mit Nutella und Bananen
Spekulatius-Crème-Brûlée

65 EUR pro Person

inkl. Basisleistungen / Getränkepauschale



Firmen- & Weihnachtsfeiern

Feiern mal Anders

Stellen Sie sich folgendes vor: Sie werden schön eingeladen, freuen sich auf leckeres Essen & kühle Getränke, Sie kommen in der Location an & nichts ist vorbereitet... Das Ende einer gelungenen Weihnachtsfeier? Wir sagen NEIN, denn GEMEINSAM schafft man MEE(h)R

Team 1: Dekoration & Ambiente

In Zusammenarbeit mit unserem freundlichen Servicepersonal sorgt das „Team 1“ für die perfekte Bestuhlung & Dekoration des Raumes. Neben den Gläsern, Besteck & Geschirr, müssen natürlich auch die eigens gebrochenen Servietten eingedeckt werden.

Team 2: Getränke

Eine Veranstaltung ohne die richtigen Getränke kann nicht perfekt werden...

Um allen Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern zu können, mixt das „Team 2“ eigene Cocktail-Kreationen (auf Wunsch auch ohne Alkohol) & versorgt die anderen Teams mit einem kühlen Tröpfchen.

Unter Anleitung unseres Veranstaltungsleiters nimmt das „Team 2“ weiterhin an einer Weinprobe teil & wählt die Weine des Abends aus.

Team 3: Speisen

Kulinarische Raffinessen & Köstlichkeiten für die Kollegen & Freunde kreieren.

Das „Team 3“ kocht an diesem Tage zusammen mit unseren Köchen einzelne Bestandteile des Menüs & kann die Kollegen am Ende des Tages mit Tipps & Tricks aus unserer offenen Showküche versorgen.

Diese „Showeinlagen“ & „Teambuilding-Maßnahme“ sollen maximal 60 Minuten dauern & einen besonderen Einstieg in einen besonderen Abend an der Elbe schaffen.

Die genaue Menübeschreibung & den Preis entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Seite.



Firmen- & Weihnachtsfeiern

Feiern mal Anders

4-Gänge Menü

Gegrillte Jacobs Muschel auf Gewürz-Rote-Bete mit
Passionsfrucht-Schaum

Samt-Suppe vom Hummer mit Mohn Ravioli

Hirschrücken in Hugo-Punsch pochiert mit Petersilien-Spätzle &
geschmortem Quitten-Rotkohl
*oder alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung
wählbar:*

Schwarzer Heilbutt in weihnachtlichen Aromen confiert,
mit Kartoffel-Baumkuchen & Kürbis-Pinienkern-Gemüse

Lebkuchen-Parfait mit Portwein-Feigen & Schokoladen-Soufflé

79 EUR pro Person

inkl. Basisleistungen / Getränkepauschale, Programm & Cocktails



Individuelle Bausteine für Ihre Feier

Keiner gleicht dem anderen & is(s)t etwas besonderes...

Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier genau nach Ihren Wünschen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielfalt von Einzelprodukten, aus denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell zusammenstellen können.

Wir beraten Sie gerne!



Unsere Empfangssnacks

Empfangssnacks

(Bestellung nur in Verbindung mit einem Menü / Buffet möglich)

Grissinis, Oliven, Käsehäppchen auf dem Stehtisch pro Gedeck:

EUR 5,5

Hausgemachte Flammkuchlein (Fleisch / Vegi) pro Person:

EUR 6,5

Canapés – 3 Stück pro Person (Fisch / Fleisch / Vegi) pro Person:

EUR 8,5

Unsere Buffets

Buffet Land & Meer

Hausgemachte Antipasti von Zucchini & Paprika
mit Auberginenröllchen
Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum-Pesto
Dreierlei vom Schottischen Wildlachs
(pochiert, gebeizt & geräuchert)
Italienischer Landschinken mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce-Remoulade
Tranchen von der Tandoori-Hähnchenbrust

Gebratenes Zanderfilet an Krustentier-Sauce

Rosa gebratener Kalbstafelspitz unter der
Rosmarin- & Meersalzkruste mit Champignons á la Crème

Mediterrane Kartoffeln & saisonales Gemüse

Creme brûlée von Vanille & Kokos
mit braunem Rohrzucker gebrannt
Mousse-au-Chocolat von der Maracaibo-Kakaobohne
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanille-Sauce

43 EUR pro Person

Buffet ab 30 Personen

Unsere Buffets

Buffet Mediterran-Hanseatisch

Variationen vom schottischen Wildlachs
(kalt und heiß geräuchert, gebeizt, pochiert und überbacken),
auf einem feinen Fenchel-Frühlingslauch-Salat,
in Joghurt-Orangen-Marinade

Zartrosa pommersche Roastbeefscheiben vom Bioochsen, auf
Kartoffel-Frühlingskräuter-Salat in Senf-Speck-Marinade,
mit Sauce Tartar

Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten auf Basilikum-Pasta-Salat

Zartrosa Kalbstafelspitz mit Meersalz aus dem Ofen,
auf einem Pilzrahm-Ragout
Hamburger-Pannfisch vom Grill,
mit einer Senfkörner-Dill-Sauce

Kartoffel-Gratin
Mediterrane Kartoffeln und dreierlei Gemüse

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange
Millefeuille von weißer Schokolade und frischem Erdbeerpüree
Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren

47 EUR pro Person

Buffet ab 30 Personen

Unsere Buffets

BBQ-Buffer

Sommer, Sonne, Elbe
Von Mai bis September bieten wir ein BBQ an.

Gemischte Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Rucola-Tomaten-Salat mit Pecorino & Balsamico-Vinaigrette
Fenchel-Orangen-Salat mit Rosa-Pfeffer
Tomaten & Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Kartoffel-Speck-Salat mit Gartenkresse
Mediterraner Gemüse-Nudel-Salat
Acker-Salat im Blumentopf mit Sonnenblumenkern-Dressing

Vom Grill & aus dem Smoker
Entrecôte vom Weide Ochsen
Schleswig-Holsteiner Lammkeule
Hähnchenbrust
Scampis
Grillwürste

Dazu reichen wir:
Folienkartoffel mit Kräuter Quark
Rosmarin Kartoffeln & Maiskolben


Tiramisu & Obst Salat mit Kokos-Schaum

53 EUR pro Person

Buffer ab 30 Personen

Unsere Menübestandteile

Suppen



Weißer Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella-Ravioli	EUR 8,5
Weißer Tomatensuppe mit Scampi-Croustillion & Pesto	EUR 8,8
Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kokos, Ingwer & im Zitronengras glasiertem Schweinebauch (saisonal)	EUR 8,9
Consommé von der Kartoffel mit Gemüse-Perlen & Tortellini mit Büsumer-Krabben-Füllung	EUR 9
Zitronengras-Thymian-Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel	EUR 9,2
Consommé von der Gans mit Gemüse-Perlen & Ravioli	EUR 9,2
Samt-Suppe vom Hummer mit Mohn Ravioli	EUR 9,8

Unsere Menübestandteile

Vorspeisen

Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette & Gänse-Krusteln	EUR 11
Mediterrane Gemüse Terrine mit Parmesan Hippe	EUR 11,5
Wildkräuter Salat mit sautierten Pfifferlingen, Gurken-Dill-Kaltschale mit Büsumer Krabben & Rucola-Roastbeef-Röllchen auf Paprika-Créme	EUR 12
Parma-Schinken an Büffel-Mozzarella & gegrillter Melone mit Basilikum-Pesto	EUR 12,3
In Olivenöl gebratene Riesengarnele auf Ratatouille-Gemüse-Salat & Rucola-Créme	EUR 13,5
Duett vom Thunfisch-Filet im Sesammantel an Rucola-Salat & Soja-Schaum	EUR 13,5
Gegrillte Jacobs Muschel auf Gewürz-Rote-Bete mit Passionsfrucht-Schaum	EUR 13,5
Gegrillte Jakobs-Muschel & Scampi an Avocado-Créme, Kirsch-Tomaten, Pfifferling-Brot-Salat & geröstetem Oliven Focaccia	EUR 14
Carpaccio von der Weide-Ochsen-Lende mit würzigem Husumer-Deich-Käse & Trüffel-Vinaigrette	EUR 14,3
Servierter Vorspeisenteller á la Schulauer FÄHRHAUS Unter anderem mit: Roastbeef vom Holsteiner Rind, norwegischem Lachs, Büffel Mozzarella, Ziegen Frischkäse auf Riesling Gelee , Scampi, Caesar Salad, Matjesfilet-Tatar mit Forellen Kaviar, Melonen Kugeln mit italienischem Landschinken	EUR 15,5

Unsere Menübestandteile

Hauptgänge mit Wahl

Zart gebratene Perlhuhnbrust

alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:

Confiertes Zanderfilet

EUR 22,5

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

EUR 24

Doraden-Filet unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste

oder alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Tomaten-Oliven-Kapern-Emulsion

EUR 24

Schweinefilet-Medaillons

alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:

Bachsaiblings-Filet

EUR 24,5

Rotes Meerbarben-Filet in Olivenöl confiert

alternativ von den Gästen am Tage der Veranstaltung wählbar:

Holsteiner-Lamm-Rücken an Lavendel-Jus

EUR 27

Unsere Menübestandteile

Hauptgänge mit Wahl - Beilagen

Als Beilagen reichen wir gebratene Polenta, vanillierte Lauchzwiebeln & Kräutersaitlinge

Als Beilagen reichen wir eine Sellerie-Kartoffel-Mousseline & Shiitake-Pilz-Ragout

Als Beilagen reichen wir Chorizo-Weißkohl
mit Kartoffel-Pfannkuchen-Röllchen & Champignons á la Crème

Als Beilagen reichen wir Kartoffel-Rosmarin-Gratin, Stangen-Bohnen & Artischocken-Soufflé

Als Beilagen reichen wir mediterranes Gemüse & Provence-Meersalz-Kartoffeln



Unsere Menübestandteile

Hauptgänge

Fleisch

Wiesen-Lamm-Rücken im Caesar-Salad-Mantel
auf geröstetem Knoblauch-Kartoffel-Püree & Tomaten-Chutney

EUR 28,5

Rinderfilet mit mediterranen Kräutern gebraten,
an Artischocken-Crème & Kartoffel-Pecorino-Gratin

EUR 28,5

Fisch

Doradenfilet mit Rosmarin-Kartoffeln & mediterranem Gemüse

EUR 23,5

Doradenfilet in Olivenöl gebraten, auf Safran-Rucola-Risotto & Bouillabaisse-Sauce

EUR 24

Schwarzer Heilbutt auf Kerbel-Püree an Safran-Beurre-Blanc & Tomaten-Chutney

EUR 26

Vegetarisch

Saisonaler Gemüse Acker mit Safran -Kartoffel-Püree & gebratenen Waldpilzen

EUR 18,5

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel-Schaum & geschmorten Tomaten

EUR 19,5

Unsere Menübestandteile

Desserts

Altländer-Walnuss-Apfel-Tarte mit Caramel-Eis

EUR 7,5

Kokos-Panna-Cotta auf Mango & Erdnuss-Kompott mit Vanille-Eis

EUR 8,5

Altländer Kirsch Schnitte

EUR 8,5

Süß Kirschen-Limetten-Joghurt-Crème & Schokoladen-Biskuit

Himmel & Erde mal anders

EUR 9,5

Frische Erdbeeren, Johannisbeere, Brombeeren & Himbeeren an einem
Zuckerrüben-Sirup-Boden mit Sonnenblumenkern-Eis

Dreierlei Variation von:

EUR 9,9

Schokoladen-Sorbet, Crème brûlée von Cappuccino & Orangen-Schaum

Vermählung von Schokolade, Haselnuss & Cassis

EUR 8,2

Unsere Mitternachtssnacks

Brotkorb mit verschiedenen, frischen Brotsorten &
einer umfangreichen Käse- & Schinkenplatte

7 EUR pro Person

Currywurst mit hausgemachter Sauce & Brot

6 EUR pro Person

Chili con Carne, deftige Gulaschsuppe
oder ein vergleichbarer Eintopf

6,5 EUR pro Person

Schulauer FÄHRHAUS - Hochzeitstorte
(Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl),

ab 5,5 EUR pro Person

*Kreationen & Ideen für Hochzeitstorten finden Sie auf den
nächsten Seiten.*



Leckereien aus unserer Konditorei

Unsere Torten- & Snackpauschalen

Kuchenpauschale „Elbblick“

Kleingebäck & ein Stück Torte (Auswahl von zwei verschiedenen Sorten) inkl. Filterkaffee & Tee satt

Preis pro Person für 1,5 Stunden: 13,9 EUR

Kuchen- & Snackpauschale „Willkomm-Höft“

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen & zwei Torten aus der hauseigenen Konditorei
Frisch zubereitete Sandwiches
inkl. Filterkaffee, Tee & FÄHRHAUS Wasser

Preis pro Person für 3 Stunden: 21,9 EUR

Kuchen- & Tortenbuffets

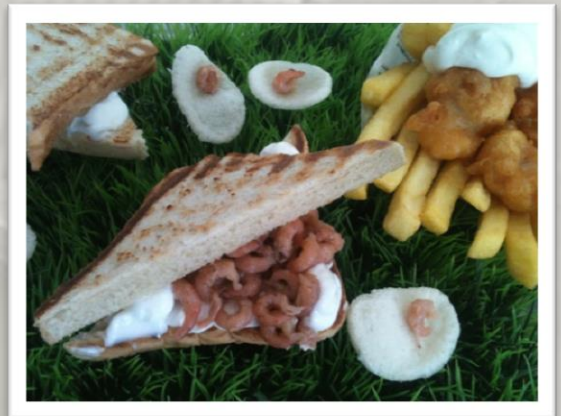
Die Kuchen- & Tortenbuffets werden nur im Rahmen einer Ganztagesveranstaltung mit Menü oder Buffet angeboten.

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, einer Sorte Torte aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee & Tee satt

Preis pro Person: 11,5 EUR

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, zwei Sorten Torten aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee & Tee satt

Preis pro Person: 15,5 EUR



Leckereien aus unserer Konditorei

Schulauer FÄHRHAUS - Hochzeitstorten

Unser Konditormeister kreiert Ihnen eine ganz individuelle Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen & Vorstellungen. Rund, quadratisch, mehrstöckig, schlicht in weiß gehalten, mit Fruchtfüllung oder Marzipan, aufwendige Verzierungen & selbstverständlich das Brautpaar – es sind kaum Grenzen für Ihre Wünsche vorhanden!

Preis je nach Individualität & Aufwand
ab 5,5 EUR pro Person

Bleckkuchen

Butterkuchen, Kirsch-Streuselkuchen, Apfelkuchen,
Pflaumenkuchen, Erdbeerschnitte

Tortenauswahl

Unser Konditormeister kreiert Ihnen individuelle Torten nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns einfach an.



Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale A
(gültig für maximal 9 Stunden)

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser Orangen- & Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- & Rotwein

Heißgetränke:

Filterkaffee & Teeauswahl

42 EUR pro Person



Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale B
(gültig für maximal 12 Stunden)

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser Orangen- & Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen

Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- & Rotwein

Heißgetränke:

Filterkaffee & Teeauswahl

47 EUR pro Person



Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale C
(gültig für maximal 12 Stunden)

Softdrinks:

FÄHRHAUS Tafelwasser Orangen- & Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola light,
Fanta, Sprite
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Bier:

Krombacher vom Fass
Krombacher alkoholfrei
Hefeweizen

Sekt, Prosecco & Wein:

Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante, Scavi & Ray (auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß- & Rotwein

Heißgetränke:

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee,
Latte Macchiato, Teeauswahl

Digestif:

3 verschiedene Digestifs
(z.B. FÄHRHAUS-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks:

mit Gin, Wodka, Rum & Whiskey

57 EUR pro Person



Unsere Getränkepauschalen

Optionale Ergänzungen zu den Getränkepauschalen:

Champagner-Empfang (pro Glas) EUR 8,5

Champagner „Open-End“ (pro Person) EUR 26,5

Empfang mit Begrüßungscocktail (pro Person) EUR 6,5

HUGO (pro Person) EUR 5,0
(Vino Frizzante mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda & frischen Minzblättern)

Aperol-Spritz (pro Person) EUR 5,0
(Prosecco, Aperol, Soda & frische Orangen-Scheibe)

Glühwein-Empfang (pro Person) EUR 5,0



Dekoration & Technik

Dekoration

Tischdekoration

à la Schulauer FÄHRHAUS

EUR 8,50 / je 4 Personen

Kerzenleuchter 3-armig (Höhe 25 cm)

inkl. Stabkerzen & Reinigung

EUR 3,50 / Stck.

Kerzenleuchter 5-armig (Höhe 80 cm)

inkl. Teelichtern & Reinigung

EUR 6,50 / Stck

Überwurfhussen für Stehtische (Crème oder Blau)

EUR 7,00 / Stck.

Menü- & Getränkekarte

Individuelle Gestaltung mit Anlass text

EUR 2,50 / Stck.

Platzkarten (ab 50 Stück)

EUR 0,85 / Stck.

Tischkarte mit Namensliste

Laminiert, mit Tischaufsteller (Höhe 45 cm)

EUR 5,00 / Stck.

A3-Raumplan mit Namensliste

inkl. Staffelei

EUR 25,00 / Stck.



Dekoration & Technik

Licht-Inszenierungen

LED-Floorspots

zur Beleuchtung des Raumes, der Galerie & der Terrasse

EUR 7,50 / Stck.

Fackeln inkl. Lampenöl

EUR 7,50 / Stck.

Technik

Beschallungsanlage

inkl. Disko-Lights

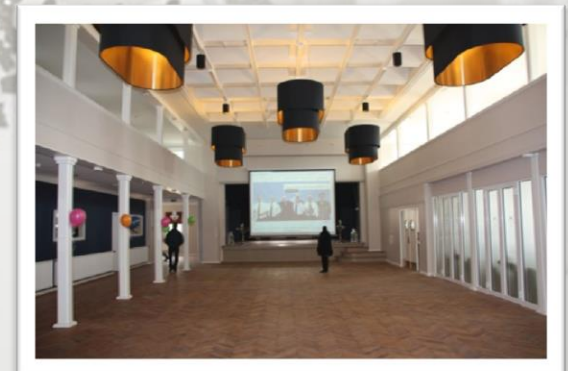
EUR 220,00

inkl. Mikrofone & technischer Einweisung

EUR 300,00

Beamer / Leinwand

EUR 120,00



Programm & Entertainment

Discjockey

Professioneller DJ 10 Std. EUR 820

inkl. Beschallungsanlage & 2 Lichteffekten

Verlängerungsstunde EUR 60

Musiker - für Empfang, Dinner-Begleitung & Co

Akustik Duo (Saxophon, Gitarre oder Klavier)

2 Stunden Spielzeit EUR 1.050

jede weitere Stunde EUR 325

Akustik Trio (Saxophon, Gitarre oder Klavier & Gesang)

2 Stunden Spielzeit EUR 1.450

jede weitere Stunde EUR 340

Harfenistin, Tagesgage

(3-4 Sets á 15-20 Minuten) EUR 950

Saxophonist, Tagesgage

(4-5 Sets á 15-20 Minuten) EUR 1.100

Violinist, Tagesgage

(4-5 Sets á 15-20 Minuten) EUR 1.100



FAQ

Raummiete & Zusatzkosten: Bei Buchung eines Menüs/Buffets und einem Getränkeverzehr ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten. Bei Buchung unseres Strandguts wird eine Aufwandspauschale berechnet. Es fallen keine Zusatzkosten, wie z.B. Reinigung oder Servicepauschalen an.

Speisen à la carte: Um unseren gastronomischen Ansprüchen gerecht werden zu können, bitten wir um Verständnis, dass wir á la carte Bestellungen nur bis 19 Personen annehmen.

Menü mit Hauptgangwahl: Bei unseren Menüs bieten wir Ihnen und Ihren Gästen in den Hauptgängen jeweils zwei Gerichte zur Wahl an. Unser freundliches Servicepersonal fragt den Menüwunsch bei den Gästen ab.

Menü / Buffet in der Küche: Sofern keine gesonderte Zusatzvereinbarung stattgefunden hat, können sich die Gäste so oft wie gewünscht, von den kulinarischen Genüssen verwöhnen lassen.

Buffetdauer: Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl - ca. 1,5 - 2,5 Std. aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Getränkepauschalen: Unsere Getränkepauschalen sind in der Regel für einen zeitlichen Rahmen von bis zu 12 Stunden ausgelegt - eventuelle Verlängerungen sind gegen Aufpreis möglich.

Startzeiten: Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten.

Im Rahmen der Hochzeitsarrangements rechnet das Schulauer FÄHRHAUS mit einem Beginn um 18:00 Uhr. Dies kann natürlich individuell in Absprache angepasst werden.

Personenzahl: Aus organisatorischen Gründen ist die 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wird.

Dekorationen: Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur:

(Blumen Körner, Tel. 04103 2092, www.blumen-koerner.de/ Stichwort: Schulauer FÄHRHAUS)

FAQ

Stuhlhussen: Unser bevorzugter Lieferant ist Partyrent. Die Preise entnehmen Sie bitte der Website, ebenso die AGB. Für das Aufziehen und das Abschmücken der Hussen berechnen wir eine Gebühr von € 20,00 pro Arbeitsstunde unserer Mitarbeiter extra. Die Annahme und das Zurücksenden erledigen wir kostenfrei für Sie.

Teller-/Korkgeld: Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,50 € pro Gast.

Kinderbetreuung: Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt zu erfahrenen Erzieherinnen. Preis ist Verhandlungssache.

Lagerfeuer: Die Lagerfeuer-Zeremonie ist nur nach Absprache mit unserem Veranstaltungsleiter möglich. Für die Durchführung ist zu beachten, dass nur Teelichter auf einer entsprechenden Unterlage verwendet werden können, damit Böden, Mobiliar etc. nicht verschmutzt werden.

Feuerwerk: Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Wedel angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen - ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres-Feuerwerk.

Luftballons: Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Gern übermitteln wir Ihnen die entsprechenden Kontaktdaten und Informationen für den Antrag.

Schiffsbegrüßungsanlage: Sie können auch während Ihrer Veranstaltung der Zeremonie unserer Schiffsbegrüßung lauschen. Bei Bedarf können wir die Durchsagen, bei einer exklusiven Raumvergabe, auch ausschalten.

Elbterrasse: Veranstaltungsreservierungen auf unserer Elbterrasse sind aufgrund des unvorhersehbaren Wetters leider nicht möglich. Sie haben jedoch aus allen Veranstaltungsräumen einen direkten Zugang zu einer Terrasse.

Parkplätze: Generell stehen ausreichend Parkplätze für unsere Gäste zur Verfügung. Aufgrund der Fremdverpachtung unseres Parkplatzes ist dieser leider bis 18:00 Uhr kostenpflichtig. Gerne übernehmen wir einen Teil der Parkplatzgebühren, sodass maximal 2 EUR Parkgebühren berechnet werden.

Aufbau: Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen kurzfristig, je nach Belegung, mitteilen.

Allgemeine Hinweise

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19 %.

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs und einem Getränkeverzehr, sind sämtliche Kosten für hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Reinigung, Beratung und in der Regel auch Raummieten enthalten.

Kinderberechnung

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung,
- ab 6 Jahren werden 50% berechnet,
- Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gern auch ein Kindermenü!