



Das Feuerschiff LV 13

Bankettmappe

2025





Inhalt

| | | |
|---|--------|-------|
| Raumplan,-beschreibung | Seite | 2 |
| Vorwort | Seite | 3 |
| Information zu LV13 „Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen“ | Seite | 4 |
| Getränke | | |
| • Getränkepauschalen | Seite | 5 |
| Speisen | | |
| • Menüvorschläge | Seiten | 6-8 |
| • Buffetvorschläge | Seiten | 9-13 |
| • Fingerfood | Seite | 14 |
| • Brunchbuffet | Seite | 15 |
| • Angebot für Empfänge/Tagungen/Pressekonferenzen/Präsentationen | Seiten | 16-17 |
| Hochzeitsfeier auf dem Feuerschiff | Seite | 18 |
| • Hochzeitsfeier an Bord | Seite | 19 |
| • Hochzeitsbuffet | Seite | 20 |
| • Hochzeitsmenü | Seite | 20 |
| • Hochzeitsdekoration | Seite | 21 |
| Hotelkabinen | Seite | 21 |
| Allgemeine Charterkonditionen | Seite | 22 |
| Technik | Seite | 23 |
| Allergene | Seite | 23 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen | Seite | 24 |

Stand 01/2018

Änderungen vorbehalten

Die Decks des Feuerschiffs,

Das Feuerschiff LV 13 Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen am Vorsetzen

Restaurant

Nicht nur Ortsfremde sind fasziniert vom Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe – vom kloßigen Autotransporter bis zur „QM 2“, der Königin der Meere. Genau so international und maritim sind unsere Speisen – gehoben, aber nicht abgehoben. Das Restaurant ist ein idealer Ort für individuell ausgerichtete Feiern.

Mannschaftsmesse

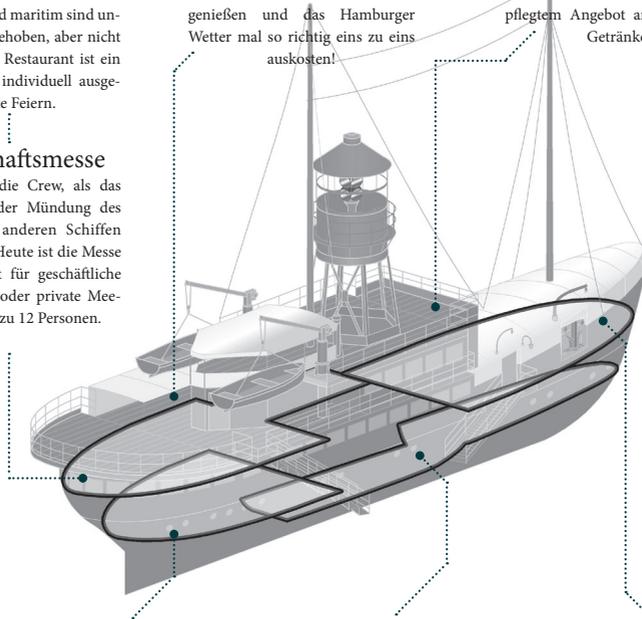
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen.

Hubschrauberdeck

Mit dem Wind um die Nase und dem Blick auf Kehr wieder und der Elbphilharmonie die sommerlichen Gerichte unserer Karte probieren, die erfrischenden Getränke genießen und das Hamburger Wetter mal so richtig eins zu eins auskosten!

Turmbar & Brücke

Gut behütet vom Leuchtturm sitzen Sie an der runden Bar oder an den Tischen auf der ehemaligen Brücke. Bei freier Sicht auf den quirligen Hafen wählen Sie aus unserem gepflegtem Angebot an Speisen und Getränken.



Hotel

Sanft wiegen Wind und Wellen den Gast in den Schlaf, der Hafen weckt Sie morgens mit seinen typischen Geräuschen. In den 5 Doppel- und 2 Einzelkajüten von Kapitän und Crew des LV 13 ruht es sich wie in Poseidons Schoß. Alle Kajüten haben Dusche, WC und Telefon.

Maschinenraum

Im Maschinenraum und Kettenkasten begrüßen wir Sie in besonders uriger Atmosphäre. Hier wird Programm geboten: Regelmäßige Live-Jazzkonzerte, Kleinkunstbende, Lesungen und Filmvorführungen. Sie können diese Location mit der kleinen Bühne und Tanzfläche gern als originellen Rahmen für Ihre Firmen- oder Privatfeier buchen.

Vorschiff

Unterm schützenden Sonnensegel auf dem vorderen Deck ist Platz für Empfänge, bei ausreichender Personenzahl auch für ein Buffet. Herrlich, bei frischer Luft und leichter Brise die Aussicht auf die Stadt und elbbwärts zu bewundern. Bei kühler Witterung sorgen Planen mit Fenstern und eine eigene Heizung für Behaglichkeit.

Liebe Gäste,

die Mannschaft und der „Kapitän“ auf Hamburgs leuchtendem Wahrzeichen
Das Feuerschiff LV 13 bedanken sich für Ihr Interesse und begrüßen
Sie herzlich als Leser unseres Gesamtkataloges, mit dem wir unsere
Leistungen vorstellen möchten.

Wir hoffen, mit diesem Katalog Ihr Interesse zu wecken und würden uns freuen, Sie
recht bald persönlich als Gast bei uns an Bord begrüßen zu dürfen.

Das rund 60 Jahre alte, aus England stammende Feuerschiff LV13 liegt knallrot und
unübersehbar im City Sporthafen an Hamburgs Vorsetzen (U-Bahnhof Baumwall)
und bietet das ganze Jahr über zu allen (Ge)zeiten grandiose Aussichten auf die rege
Elbschiffahrt. An Bord (s. Schaubild vorige Seite) erwarten Sie auf und unter Deck
maritime und kulturelle Besonderheiten: Im Restaurant, auf dem Hubschrauber-
deck, in der Turmbar, in der ehemaligen Mannschaftsmesse, auf dem Vorschiff und
im Maschinenraum. Zusätzlich können Sie in einer unserer 5 Doppel- und 2 Einzel-
kajüten übernachten – wie in Poseidons Schoß. Das Feuerschiff bietet jedem Gast
den perfekten gewünschten Service. Kommen Sie gern allein oder in Gesellschaft
zum Essen, fragen Sie bitte nach den vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bie-
ten, wenn Sie eine Feier planen: Mit Ihrer Firma, mit der Familie, mit Freunden. Mit
Musikprogramm, mit Kleinkunst oder, oder ...

- Aus Tradition wird an Bord Jazz gespielt:
Am „Blue Monday“ und zu anderen Terminen.
Bitte fragen Sie uns danach!

„Unter uns: Wir arbeiten hart und gern daran,
dass aus Hamburgs leuchtendem Wahrzeichen gastronomisch
ein leuchtendes Vorbild wird.“

Das Feuerschiff LV 13 – Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen

Bei seiner Indienstellung 1952 im englischen Dartmouth erhielt das besondere Schiff die Bezeichnung LV 13. LV steht für Light Vessel - Feuerschiff. Seinen Standort an Englands Ostküste erreichte LV 13 nur mit Schlepperhilfe, wo es vor der Mündung des Humber fest vor Anker ging, um ein- und auslaufenden Schiffen den Weg zu weisen. Über eine eigene Maschine verfügt LV 13 bis heute nicht - anders als etwa ihre deutschen Kolleginnen „Elbe 1“ in der Deutschen Bucht oder „Borkum Riff“ vor der Wesermündung.

Zahlen, Daten, Fakten. Im übrigen Europa wurden Schiffe schon verschweißt, als die Nietenklopper der Werft Philips & Sons die LV 13 noch in althergebrachter Weise aus 16 mm dicken Schiffsbauplatten zusammensetzten: Preis £ 1.200.000, Länge 42 Meter, Breite 7,60 Meter, Tiefgang 3,30 Meter. Im voll ausgerüsteten Zustand hatte die LV 13 eine Verdrängung von gut 550 Tonnen. Allein 30 Tonnen wogen die Ankerketten, von denen einige noch heute im Maschinenraum zu sehen sind, wo damals sechs Generatoren und zwei große Kompressoren Strom und Druckluft für das Leuchtfeuer, die Ankerspills und die Nebelhörner erzeugten.

Dienst auf See. Bis 1988 sandte die markante Laterne auf der LV 13 bei Tag und Nacht ihre in allen Seekarten verzeichnete Kennung präzise aus: 1 Blink alle 10 Sekunden. Bei Nebel machte sich LV 13 akustisch bemerkbar: Alle 60 Sekunden ertönten aus zwei dampfbetriebenen Typhonen drei weit hallende, dröhnende Hornsignale. An Schlaf war dann für den Kapitän und seine sieben Mann Besatzung kaum zu denken, die jeweils 14 Tage ihren Dienst auf See versahen, bis das Versorgungsschiff mit der Ablösung samt Proviant, Kohle und Frischwasser für Herd, Heizung, Hygiene und Dampferzeugung längsseits ging.

Vom Humber nach Hamburg. Die Ära der bemannten Feuerschiffe ging zu Ende, als vollautomatische, funküberwachte und per Hubschrauber gewartete Anlagen entwickelt wurden. LV 13 trat die Reise nach Hamburg im Schlepp des Kümos „Gertje“ von Harwich aus an, wo Kapitän Wulf Hoffmann das Schmuckstück vor der Verschrottung rettete, um 55 000 Mannstunden Arbeit, 2000 Liter rote Farbe und 300 Flaschen Acetylen und Sauerstoff für Schweiß- und Brennarbeiten in den Umbau zu investieren. Seit 2006 ist Thimo Schröder Inhaber des Feuerschiffs, des unübersehbaren Wahrzeichens und gastronomischen Highlights an Hamburgs Elbufer.

Getränkepauschalen

Für Geschlossene Gesellschaften ab 20 Personen

Pauschale 1

Fassbier

- für Feiern in der Turmbar: Beck's Pils | Hasseröder Pils, Feuerschiff Spezial (Rotblond) | Franziskaner Hefeweizen
- für Feiern im Restaurant und Maschinenraum: Beck's Pils | Feuerschiff Spezial

Flaschenbier

- Franziskaner alkoholfrei | Franziskaner Hefeweizen | Beck's alkoholfrei

Weißweine und Rotwein

Spanien/Navarra, Pleno Blanco, Bodegas Agronavarra

Spanien/Navarra, Pleno Tempranillo, Bodegas Agronavarra

Alkoholfreie Getränke und Kaffee und Tee

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

pro Pers.: €38,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 11,50

Pauschale 2

Alle Leistungen wie in der Pauschale 1, jedoch wird jeder Gast mit einem typischen Backbord- oder Steuerbord-Cocktail begrüßt.

pro Pers.: €41,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 11,50

Pauschale 3

Alle Leistungen wie in der Pauschale 2, jedoch können Ihre Gäste aus einer Auswahl an Spirituosen wählen: Ballantines, Jim Beam, Smirnoff Wodka, Captain Morgen, Tangarey Gin, Jubi, Kaptn 's Kümmel, Ramazotti

pro Pers.: €59,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 17,50

Upgrade-Empfangsgetränk (zusätzlich zur Pauschale 1)

Wählen Sie **eins** unserer Empfangsgetränke aus:

Aperol-Spritz, Rhabarber-Spritz oder Wild-Berry-Lille € 6,70 p. Person

Moet-Brut Champanger 0,1l € 12,50p. Person

Upgrade-Wein

Weißwein: Deutschland/Pfalz, Pfaffmann Grauburgunder

Rotwein: Italien/Apulien-Salento, Tratturi Primitivo Puglia € 4,70 p. Person

Upgrade-Kaffeеспеzialitäten

Kaffeеспеzialitäten pro Person: Espresso, Cappuccino, Milchkaffee € 4,70 p. Person

Bitte fragen Sie auch nach unserer Wein und Getränkearte.

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Hafenmenü

Hausgemachte Kartoffelsuppe | Croûtons



Hamburger Pannfisch
dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce
Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salat
oder

Wiener Schnitzel | Kalb
Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat
oder

Fettuccine | Sommertrüffel | Vegetarisch
Trüffelcreme | Grana Padano



Hamburger Rote Grütze
Vanillesauce

€ 42,50/Person

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Maschinistenmenü

Kartoffel-Rote-Bete-Rahmsuppe | Kartoffelchips^{7,9,13}

Schollenfilets „ Finkenwerder Art“ | Speckstippe | Büsumer Krabben
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat^{4,7,13}

oder

Maispoularde | Salbei-Jus | gebratener Römersalat
Waldpilze | Heidelbeer-Risotto^{7,9}

Crème Brûlée | Himbeersauce^{1,7,13}

€ 44,50/Person

Gerne erstellt Ihnen unsere Crew ein individuelles Menü zusammen

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Ostsee

kalt

Sommerliche Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette | Beeren der Saison ^{4,7,9,10,13}

Kartoffelsalat | Essig und Öl | Gewürzkurke | Ei ^{2,4,7,9,13}

Hausgemachte Partyfrikadellen | Senf ^{3,4,7,9,13}

Räucherfisch Variation

Matjes | Hausfrauenart ^{1,3,10}

Hähnchenbrustspieße | Mango-Ingwer ^{6,9,10,11,13}

Räucherlachs | Sahnemeerrettich ^{3,7,9}

Sylter Brot | Baguette | Butter ^{1,7}

warm

Gebrautes Seelachsfilet

Dill-Weißweinsauce | Butterreis ^{4,7,9,10}

Putenrollbraten

Bratensauce | Bohnen im Speckmantel | Kartoffelgratin ^{7,9,13}

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce ^{7,13}

Hausgemachter | Schokoladenpudding ^{7,13,8}

€ 47,00/ Person

Suppen für unsere Buffets

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Croutons

+ € 3,80/ Person

Tamaten- Gazpacho | kalt

+ € 3,80/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Nordsee

kalt

Räucherfischpotpourri | Meerrettichsahne ^{4,7}
Salat | Flusskrebsschwänzen | grüner Spargel ^{2,7,13}
Graved- Lachs | Honig-Senf-Sauce ^{4,7,9,10,13}
Salatherzen | Sylter-Dressing ^{7,10,13}
Rosa | Roastbeef | Remoulade ^{3,7}
Gebratene | Hähnchenbrust | Waldorfsalat ^{7,9,10,13}
Gemischter Brotkorb | Butter ^{1,7}

warm

Hamburger Pannfisch | dreierlei Fischfilets
Dijonsensauce | Röstkartoffeln ^{4,7,10}
Schweinelendchen | Pfefferrahmsauce
Grüne Bohnen | Kartoffelgratin ^{7,9}

Dessert

Mousse au chocolat ^{7,13}
Milchreis | Kirschen ¹³
Käsebrett | Feigensenf ^{7,10,13}

€ 55,00/ Person

Suppen für unsere Buffets

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Croutons
+ € 3,80/ Person

Tamaten- Gazpacho | kalt
+ € 3,80/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Mittelmeer

kalt

Mediterraner Nudelsalat | Salsiccia | Artischocken ^{1,13}

Marinierte Meerbarbe | Endiviensalat ^{4,6}

Hausgemachte Antipasti ^{9,13}

Aubergine | Champignons | Zucchini | Paprika

Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum

Vitello al Basilico | Kalb ^{4,7,9,13}

Serranoschinken | Cantaloupmelone ¹³

Italienische Brotauswahl | Butter ^{1,7}

warm

Involtini | Kalbsrücken

Salbei-Kalbsjus | Tagliatelle ^{1,3,13}

Filet | Dorade

Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln ^{4,7,9}

Dessert

Schokoladenlasagne

Panna Cotta | Amarettokirschen ^{7,13}

Italienische Käseauswahl ^{7,13}

€ 59,50/ Person

Suppen für unsere Buffets

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Croutons

+ € 3,80/ Person

Tamaten- Gazpacho | kalt

+ € 3,80/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Atlantik

Feine Bouillabaisse | Edelfischen ^{4,9}

kalt

Marinierter Thunfisch | Kirschtomaten | Kräutern ^{4,13}

Garnelen | Rucola ^{4,13}

Avokadosalat | Flußkrebsschwänzen

Frischer Feldsalat | Pistazien | Orangenfilets

Rosa gebratene Entenbrust | Cumberlandsauce ¹³

Tranchen vom Kalb | Kräutersauce ^{7,9,13}

Brotauswahl | Meersalz-, Limetten- und Trüffelbutter ^{1,7}

warm

Seeteufel | Safransauce ^{4,7,9,13}

glacierten Zuckerschoten | Granatapfel-Risotto

Argentinisches Roastbeef „warm“ am Stück gebraten

grüner Spargel | getrüffeltes Kartoffelgratin ^{7,9,13}

Dessert

After Eight Mousse | Kokosschaum

Valrohna-Schokoladentarte | weißer Schokoladensauce

Internationale Rohmilchkäse | Aprikosensenf ^{7,10,13}

€ 79,00/ Person

Vegetarisch-Vegane Hauptgänge für unsere Buffets

Penne Arrabiata | Pikant | Tomatensugo | Kalamanta-Oliven

+ € 8,50/ Person

Geschwenkte Gnocchis

Blattspinat | Käsesauce ^{1,7,7}

+ € 8,50/ Person

Kalt-warme Buffets

Veganes Buffet

Vorspeise

Bunter Bulgursalat | Falafelbällchen

Asiatischer Glasnudelsalat | Teriyaki-Räuchertofu

Dreierlei Antipasti

Zucchini mit Thymian | Champignons mit Knoblauch | Ingwer-Möhrrchen

Beete Carpaccio

Cashewkerne | Rucola | Veganer Parmesan

Bunter Salat | Dressing

Brot | Pesto | Tomatencreme

warm

Rotes Gemüse-Curry

Falsches Hähnchen | Kurkuma-Reis

Farfalle

Spargel-Cherrytomaten-Ragout

Dessert

Apfel-Crumble | Vanillesauce

Vanillecreme | Himbeersauce

€ 58,00/ Person

Mitternachtsnack

Currywurst^{7,9}
Gulaschsuppe^{7,13}

€ 10,50 / Person

€ 9,50 / Person

Fingerfood

Angebot: Fingerfood-Variation 100 Stk. (vom Küchenchef ausgesucht) € 350,00
Fingerfood, einzeln. Mindestabnahme 100 Stk. und mindestens 10 Stk. pro Sorte

Spieße

kleine Frikadelle Tomate | Gurke ^{1,3,9} € 5,00

Tomaten-Mozzarella |Pesto ⁷ € 5,00

Satée | Ananas ^{5,6,7,9,13} € 5,50

Honigmelonenkugelchen | Schinken ¹³ € 5,80

Käsewürfel | Weintraube ⁷ € 4,30

Dattel |Speckmantel ¹³ € 4,80

Minigläschen

Graved Lachs |Honig-Senf-Dillsauce ⁴ € 5,70

Matjesfilet |Hausfrauen Art^{cc} ^{4,7,9} € 5,80

Cesar's Chicken salad ⁷ € 5,80

Dessert (ab 20 Stk. pro Sorte)

Minigläschen | Roter Grütze und Vanillesauce ^{7,13} € 5,80

Minigläschen | Mousse au chocolat ^{7,13} € 5,80

Minigläschen | Creme Brûlée ⁷ € 6,10

Brunchbuffet... ab 20 Personen

Müsli | Joghurt | Quark
Obstsalat | Marmelade | Honig | Nutella ^{1,5,7,13}

kalte Vorspeisen
Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum ⁷
Salat | Flußkrebse | grüner Spargel ^{2,7}
Geräucherte Barberie-Entenbust | Orangen-Feldsalat ¹³
Rohmilchkäse | Frischkäseauswahl ⁷
Tatar | holländischer Matjes ⁴
Variation | Räucherfischen | Meerrettichsahne ^{4,7,11,13}
Ofenfrische Brötchen | Baguette | Schwarzbrot | Butter ^{1,7}

warmer Hauptgang
Rührei | Bacon | hausgemachte Minifrikadellen ^{3,7,13}

Rollbraten | Pute | Rotweinjus
Rahmwirsing | Schupfnudeln ^{7,9,10}

Gebratenes Filet | Seelachs
Ratatouille | Kräuterreis ^{4,7,9}

Dessert
Rote Grütze | Vanillesauce ^{7,13}
Panna Cotta | Fruchtsauce ⁷

€ 42,50/ Person

Angebot für Empfänge / Tagungen / Pressekonferenzen / Präsentationen

Die Messe

Kapazität: bis 10 Personen
Bestuhlung: Tafel
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Das Restaurant

Kapazität: bis zu 30 Personen
Bestuhlung: an Einzeltischen
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Der Pub / Maschinenraum

Kapazität: bis zu 80 Personen
Bestuhlung: Lockere Atmosphäre
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Technik für Tagungen

Beamer für PC Projektor und Videofilme
inklusive großer Leinwand € 80,00/Tag

Flipchart mit Papier und Stiften: € 60,00/Tag

Tagungspauschale für 6 Std.

Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, AfriCola € 28,00/Person

Kuchenminis und Gebäck € 8,00/ Person

Bitte beachten Sie die Charterkonditionen auf unserer separaten Preisübersicht!

Champagner / Sekt

| | |
|--|---------|
| Moët & Chandon Impérial Brut 0,75l | € 89,00 |
| Sekt Geldermann, Piccolo, trocken 0,20 l | € 8,90 |
| Sekt Geldermann, trocken 0,75 l | € 31,50 |
| Prosecco, trocken 0,10 l | € 4,90 |
| Prosecco, trocken 0,75 l | € 27,50 |

½ Brötchen belegt Mindestabnahme: 20 Stück

| | |
|--|--------|
| Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{4,7} | € 5,50 |
| Mailänder Salami ¹³ | € 4,90 |
| Roastbeef und Remoulade ^{3,7,9} | € 6,50 |
| Zwiebelmett | € 4,70 |
| Kräuterfrischkäse ⁷ | € 4,50 |
| Briekäse ⁷ | € 4,50 |
| Holländischer Gauda ⁷ | € 4,50 |

Ganze Brötchen Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

| | |
|--|---------|
| Räucherlachs ^{2,7} | € 8,50 |
| Matjesfilet ^{7,10} | € 7,00 |
| Bismarkhering ^{4,7} | € 6,50 |
| Büsumer Krabben ^{4,10} | € 10,50 |
| Roastbeef und Remoulade ^{3,7,9} | € 6,50 |



Heiraten auf dem Feuerschiff

Geben Sie sich Ihr JAwort auf dem Feuerschiff.
Und feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens an Bord.

Freie Trauung durch einen Redner
in der Turmbar, im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum für 10, 20 oder bis zu 100 Personen

Hochzeitsfeier
Mit einem Fest im einmaligen Ambiente des Feuerschiffs
wird der schönste Tag Ihres Lebens zum unvergesslichen Erlebnis.

Wir arrangieren Ihre Feier individuell und verwirklichen Ihre Wünsche und Ideen.
An Bord ist ausreichend Platz für Ihre Gäste – im Restaurant oder
auf dem Vorschiff mit dem Maschinenraum.

Wenn Sie Ihr Glück mit bis zu 200 Menschen teilen möchten,
steht Ihnen auch das gesamte Feuerschiff zu Verfügung.

Sie müssen Sich nur trauen!

Hochzeitsfeier an Bord des Feuerschiffs LV 13

Sie sollen rundum zufrieden sein mit dem Fest zum schönsten Tag Ihres Lebens.

Also können Sie wählen zwischen

- unserem Restaurant oder der Turmbar mit dem beeindruckenden Panoramablick über den Hamburger Hafen und der Elbphilharmonie
- dem authentischen Kettenkasten mit Freideck auf dem Vorschiff
- oder dem gesamten Schiff mit allen Räumlichkeiten inklusiv des Hubschraubers.

Sagen Sie uns, wie viele Gäste Sie erwarten, und wir kombinieren die passenden Bereiche für die geeignete Umgebung für 40 bis 250 zu umsorgende Personen. Vom ersten unverbindlichen Beratungsgespräch über das perfekt organisierte Fest bis zum „Farewell“ für Ihre Gäste steht die Crew des Feuerschiffs LV 13 aufmerksam, kompetent und mit intensiver Betreuung zur Verfügung.

Keine Frage, die wir Ihnen nicht gern beantworten:

- Wie möchten Sie Ihre Tische und Räume dekoriert haben?
- Was soll zum Empfang gereicht werden?
- Wann wird wo welche Musik gespielt?
- Wie soll die Tischordnung geregelt werden?
- Wann passt ein Stück Unterhaltung als kleines zusätzliches Highlight?
- Wie soll die Hochzeitstorte gestaltet sein?
- Was ist dem Rahmen angemessener – ein Buffet oder ein Menü?
- Welche Getränke werden zum Essen und zur Feier gewünscht?
- Wäre eine Getränkepauschale ratsam, oder soll der Verbrauch einzeln abgerechnet werden?
- Wie kommen Ihre Gäste an Bord?
- Wo werden die Geschenke sicher verwahrt?

Sie haben sich für das Leben zu zweit entschieden –
dazu ein herzlicher Glückwunsch!

Sie entscheiden sich für die Feier auf dem Feuerschiff –
dazu unsere Gratulation.

Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppe^{3,7,9,10}

kalt

Geräucherte Entenbrust | Apfel-Coleslaw^{7,13}
Mariniertes Filet vom Zander | feine Tomaten^{4,6,13}
Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade^{3,7,13}
Garnelen | Rucola³
Feldsalat | Portobellopilzen¹³
Duo vom Räucher- und Graved-Lachs^{4,7,10}
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dill-Sauce
Baguetteauswahl | Butter^{1,7}

warm

Filet von der Lachsforelle
Blattspinat | Bandnudeln^{1,4,7}
Filet vom Holsteiner Wiesenschwein
Pfefferrahmsauce | Romanesco
Kartoffelgratin^{7,13}

Dessert

Mascarponecreme | Früchte der Saison^{1,3,7,13}
Mousse au chocolat^{3,7}
Französische Käseplatte^{7,14}
€ 68,50 /Person

Hochzeitsmenü

Hochzeitsuppe^{3,7,9,10}

Carpaccio | Hummer | Seeteufel
Limonenöl | Rucola^{2,4,7}

Kalbsfilet | Kräuter-Parmesanhaube
Sherry-Rahmsauce | junges Gemüse | Kartoffeltörtchen^{1,3,7,9}

Dessertvariation

Himbeermousse | Vanilleeis | Cashewmantel^{1,7,8}
Kleiner Schokokuchen | flüssiger Kern

€ 69,-/Person

Angebot für Empfänge: ab Seite 20

Hochzeitsdekoration

für Ihre freie Trauung oder die Hochzeitsfeier bei uns an Bord

Restaurant:

Festliches Eindecken der Tische mit weißen Tischdecken,
dekoriert mit Rosenköpfen und Grün sowie Teelichtern:

| | |
|-------------------------|---------|
| Tisch | € 26,00 |
| großer „Hochzeitstisch“ | € 49,00 |
| pauschal | € 230,- |

Maschinenraum und Vorschiff: Festliches Eindecken ALLER Tischflächen mit weißen Tischdecken, dekoriert mit Rosenköpfen und Grün sowie Teelichtern

| | |
|----------|---------|
| pauschal | € 320,- |
|----------|---------|

Angebot für Empfänge: Seite 20

Haben Sie spezielle Dekorationwünsche, unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot
Dekopreise können je nach Saison variieren

Hotelkabinen

Für Übernachtungen an Bord des Feuerschiffs stehen 7 original belassene Kabinen zur Verfügung, in denen früher Kapitän, Techniker und Lightsmen nach ihrem anstrengenden Dienst schliefen. Alle Kabinen sind jedoch nachträglich mit Dusche WC, Fön, Telefon und Safe ausgestattet worden,

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1x Kapitänskabine Doppelzimmer | pro Kabine u. Nacht (Einzelbel.) | ab € 160,- (€ 145,-) |
| 5x Lightsmen-Kabinen Doppelzimmer | pro Nacht u. Kabine (Einzelbel.) | ab € 140,- (€ 105,-) |
| 2x Lightsmen-Kabinen Einzelzimmer | Einzelkabine | ab € 105,- |

Alle Preise sind Variabel verstehen sich inklusive Frühstück.

Die aktuellen Preise können Online unter unserer Webseite www.das-feuerschiff.de eingesehen werden.

Achtung: An Bord des Feuerschiffes kann es nachts unruhiger sein als in normalen Hotels. Das Maschinengeräusch von vorbeifahrenden Schiffen überträgt sich, die Gangways knarren manchmal und falls (vor allem an den Wochenenden) im Maschinenraum eine Party stattfindet, kann dort Musik und Tanz sein. Auf den Kopfkissen liegen Ohrstöpsel, die evtl. störende Geräusche lindern ...

Möchten Sie gerne an Bord zu Abend essen? Gern reservieren wir Ihnen vorab einen Tisch in unserem Restaurant mit fantastischem Panoramablick über den Hamburger Hafen.

Allgemeine Charter-Konditionen

Für die exklusive Bereitstellung der einzelnen Bereiche oder auch des gesamten Schiffes bieten wir zwei Möglichkeiten: Entweder die Vereinbarung

- eines Mindestumsatzes für 6 Std. an Speisen und/oder Getränken ,
- Turmbar/Restaurant 200,00 € Raummiete pro Std. nach 6 Std.
- Maschinenraum 300,00 € Raummiete pro Std. nach 6 Std.

oder

- eine Ablöse für die reine Raumbereitstellung.

Bitte orientieren Sie sich an nachfolgender Aufstellung:

| Bereich | Kapazität | Mindestumsatz | Reine Bereit- stellungskosten |
|--------------------------------|--|--|--|
| Turmbar | Buffet bis 35 Personen | € 2000,-/6 Std | € 280,00/Std (nur Tagsüber möglich) |
| Messe | à la carte oder Menü bis 12 Pers. | | € 90,00/ Std (nur Tagsüber mögl.) |
| Restaurant ohne Messe | à la carte, Menü oder Buffet bis 40 Pers. | bis 16 Uhr: €1600,- abends: € 2000,- für 6 Std. | € 280,00/Std (nur Tagsüber möglich) |
| Restaurant mit Messe | à la carte, Menü oder Buffet bis 50 Personen | bis 16 Uhr: € 1600,- abends: € 2.200,- für 6 Std. | € 300,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.) |
| Maschinenraum und Vorschiff | Buffet bis 120 Personen | bis 16 Uhr: 1800,- abends: So-Mi € 2000,- Do-Sa. € 4000,- Nov. und Dez. Do-Fr. € 6000,- jeweils für 6 Std. | € 250,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.) |
| Gesamtes Feuerschiff | Buffet bis 200 Personen | 1. Mai - 30. Sept. € 15000,- 1. Okt. - 30. Apr. € 12000,- | auf Anfrage |
| zzgl. Reinigungskosten | Turmbar und Restaurant | | € 150,- |
| | Maschinenraum | | € 200 ,-- |
| | ganzes Schiff | | € 500,- |

Deko & Menükarten

- martimime Dekoration pro Pers. € 2,00
- standart Menükarten mit Ihrem Logo oder Foto pro Stk. € 1,00
- Windlicht-Menükarten mit Ihrem Logo oder Foto pro Stk. € 7,50

andere Dekoration auf Anfrage

Technik

- Benutzung der Hauseigenen PA im Maschinenraum € 250,--
- Beamer und Leindwand € 80,--
- Monitor im Maschinenraum € 40,--
- Mikrophone pro Stk. € 30,--
- Techniker pro Std. € 95,--

Für jeden Anlass haben wir das passende Angebot an Menüs, Buffets und saisonalen Spezialitäten. Fragen Sie danach! Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Feuerschiffcrew

Allergene

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. GLUTENHALTIGES GETREIDE | 2. KREBSTIERE |
| 3. EIER | 4. FISCH |
| 5. ERDNÜSSE | 6. SOJA |
| 7. MILCH | 8. SCHALENFRÜCHTE |
| 9. SELLERIE | 10. SENF |
| 11. SESAMSAMEN | 12. LUPINE |
| 13. SCHWEFELDIOXID UND SULFIT | 14. WEICHTIERE |

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1) Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Leistungen, die „DAS FEUERSCHIFF“ im Zusammenhang mit Musik-, Bankett- und Buffetveranstaltungen sowie Zimmerreservierungen gegenüber dem Besteller erbringt. Vertragsgrundlage sind die zwischen Besteller und dem „FEUERSCHIFF“ vereinbarten Leistungen.

2) Soweit schriftlich nicht anders vereinbart, verstehen sich die Preise pro Person inklusiv der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungsbereitstellung 6 Monate überschreiten, so ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt die aktuell gültigen Preise zu berechnen.

3) Wenn der Leistungsnehmer in dem Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Inanspruchnahme der Leistung erhebliche Bestandteile des Vertrages verändert, so dass eine wirtschaftliche Vermietung der reservierten Räumlichkeiten nach kaufmännischen Gesichtspunkten nicht mehr möglich ist, steht dem Betrieb das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten. Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge in Euro zu zahlen. Hat „DAS FEUERSCHIFF“ begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, so kann es die Veranstaltung absagen.

4) Kommt der Besteller mit der Bezahlung in Verzug, kann „DAS FEUERSCHIFF“ Verzugszinsen entsprechend des ortsüblichen Kontokorrentzinses erheben.

5) „DAS FEUERSCHIFF“ haftet bei Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit seiner Mitarbeiter. Soweit „DAS FEUERSCHIFF“ für Dritte einzustehen hat, haftet es nur, wenn ein Verschulden vorliegt. Die Haftung des „FEUERSCHIFFES“ wird ausdrücklich auf die Leistungen der Betriebs- Haftpflicht-Versicherung begrenzt. Eine darüber hinausgehende Haftung wird ausdrücklich ausgeschlossen. Eine Haftung für Wertsachen und Bargeld besteht nur dann, wenn diese im Hotel-Safe aufbewahrt werden oder an der Rezeption gegen Quittung abgegeben wurden. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet nicht für Schäden, die in Folge höherer Gewalt entstehen.

6) Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Bestellers verursacht werden, haftet der Besteller. „DAS FEUERSCHIFF“ kann vom Besteller den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist vorher mit dem Betrieb abzustimmen, um einer Beschädigung der Wände und der Einrichtung vorzubeugen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen nur bei Verschulden.

7) Die zu erwartende Personenzahl ist bei Vertragsabschluß bis auf +/- 20% festzulegen. Die genaue Personenzahl muss bis 5 Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich bestellt werden.

8) Reservierte Räumlichkeiten stehen dem Besteller nur für die verabredeten Zeiten zur Verfügung.

9) Stornierungsfristen der Gastronomie für Gruppen ab 10 Personen:

a.) über 29 Tage: Berechnung des Mindestumsatzes entfällt

unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume anderweitig vermieten kann; anderenfalls 10% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs

b) 21. bis zum 28. Tag Berechnung von 20% des Mindestumsatzes oder 20% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs

c) 15. bis zum 20. Tag Berechnung von 30% des Mindestumsatzes oder 30% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs.

d) 8. bis zum 14. Tag: Berechnung von 40% des Mindestumsatzes oder 40% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs

e) bis zum 7. Tag: Berechnung von 60% des Mindestumsatzes oder 60% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs. „DAS FEUERSCHIFF“ bemüht sich in jedem Stornierungsfall, die Räume anderweitig zu vermieten. Soweit dieses gelingt entfallen die vorgenannten Kosten, unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Bereits entstandene Kosten, die auf besonderen Wunsch des Bestellers entstanden sind, sind auf jeden Fall voll auszugleichen. Dem Besteller bleibt vorbehalten einen geringeren Schaden des Betriebes nachzuweisen.

10) Stornierungsbedingungen für Hotelkabinen an Bord: a.) Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.

b.) Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist.

c.) Der Hotelier ist verpflichtet, bei Nichtbereitstellung des Zimmers dem Gast Schadenersatz zu leisten.

d.) Der Gast ist verpflichtet, bei Nichtinanspruchnahme der vertraglichen Leistungen den vereinbarten oder betriebsüblichen Preis zu zahlen, abzüglich der vom Hotelier ersparten Aufwendungen. Die Einsparungen betragen nach Erfahrungswerten bei der Übernachtung 20 % Prozent des Übernachtungspreises.

e.) Der Hotelier ist nach Treu und Glauben gehalten, nicht in Anspruch genommene Zimmer nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden.

f.) AN- UND ABREISE: Die reservierten Zimmer stehen dem Gast am Tag der Anreise ab 14.00 Uhr und am Tag der Abreise bis 11.00 Uhr zur Verfügung.

g.) Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier sich das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pinneberg.

11) Treffen der Besteller eines Hotelzimmers bzw. die durch die Bestellung begünstigte Person nicht am ersten Tag des gebuchten Zeitraumes bis 18:00 Uhr ein, ist das Hotel berechtigt, die Räume anderweitig zu vergeben.

12) Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung.

13) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des „FEUERSCHIFFES“.



HAMBURG HARBOUR
Event

**FREIE FAHRT FÜR
IHRE FESTE**

**Ihr Partner für unvergessliche Feiern
auf der Elbe und im Hamburger Hafen**



Dinner Cruises

Themenfahrten

Betriebsfeiern

Sommerfeste

Weihnachten auf der Elbe

HHE • Hamburg Harbour Event GmbH
im City Sporthafen | Vorsetzen | 20459 Hamburg
Tel: 040 / 36 25 53 Fax: 040 / 35 25 55
info@hamburg-harbour-event.de

www.hamburg-harbour-event.de



Das Feuerschiff LV13
City Sporthafen Hamburg
Vorsetzen, im City-Sporthafen
20459 Hamburg

Tel: 040 / 36 25 53/54 · Fax: 040 / 36 25 55
E-Mail: LV13@das-feuerschiff.de www.das-feuerschiff.de
Facebook: www.facebook.com/feuerschiff