



Das Feuerschiff LV 13

Gesamtangebot





Inhalt

Raumplan,-beschreibung	Seite	2
Vorwort	Seite	3
Getränke		
• Getränkekarte	Seiten	4-7
• Getränkepauschalen	Seite	8
Speisen		
• Menüvorschläge	Seiten	9-11
• Buffetvorschläge	Seiten	12-16
• Fingerfood	Seite	17
• Brunchbuffet	Seite	18
• Angebot für Empfänge/Tagungen/Pressekonferenzen/Präsentationen	Seiten	19-20
Heiraten auf dem Feuerschiff	Seite	21
• Standesamtliche Trauung	Seite	22
• Information der Standesämter	Seite	23
• Hochzeitsfeier an Bord	Seite	24
• Hochzeitsbuffet	Seite	25
• Hochzeitsmenü	Seite	25
• Hochzeitsdekoration	Seite	26
Hotelkabinen	Seite	26
Allgemeine Charterkonditionen	Seite	27
Information zu LV13 „Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen“	Seite	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	29
Allergene	Seite	30

Stand 02/2015

Anderungen 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 klobigen 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

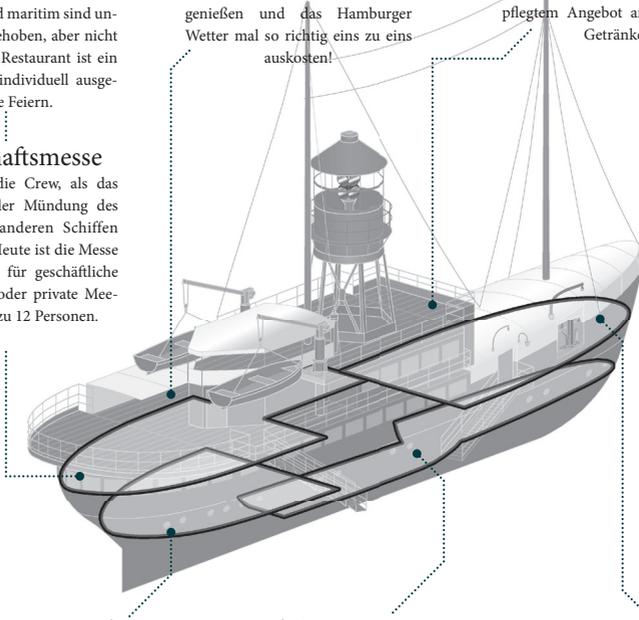
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen.

Hubschrauberdeck

Mit dem Wind um die Nase und dem Blick auf Kehrwieder 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, Kleinkunstabende, 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 elbabwärts 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!

- Übrigens: Sie können sich auf der LV13
sogar standesamtlich trauen lassen!

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

Getränke

Bier vom Fass				Säfte			
Beck's	4,8%	0,3l	€ 3,50	Apfel, Orange		0,2l	€ 2,90
Beck's	4,8%	0,5l	€ 5,20	Banane, Kirsche, Ananas,			
Hasseröder	4,8%	0,3l	€ 3,40	Maracuja, Tomate, Cran-		0,2l	€ 3,10
Hasseröder	4,8%	0,5l	€ 5,10	berry, schwarze Johannis-		0,4l	€ 5,40
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,3l	€ 3,80	beere und Rhababer			
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,5l	€ 5,50	Saftschorle		0,2l	€ 2,90
Guinness	5,0%	0,3l	€ 3,80	Saftschorle		0,4l	€ 5,10
Guinness	5,0%	0,5l	€ 5,50				
Alsterwasser		0,3l	€ 3,40				
Alsterwasser		0,5l	€ 5,20				
Flaschenbiere				Aperitif			
Franziskaner hell/ dunkel/kristall	5,0%	0,5l	€ 4,80	Sherry dry, medium, cream	17%	5 cl	€ 4,50
Akoholfrei		0,5l	€ 4,80	Portwein, rot, weiß	19%	5 cl	€ 4,50
Beck's Gold	4,8%	0,33l	€ 3,50	Martini dry, bianco, rosso	18%	5 cl	€ 3,50
Beck's Lemon	4,8%	0,33l	€ 3,50	Campari Orange	25%	0,2l	€ 5,90
Vitalmalz		0,33l	€ 3,50	Campari Soda	25%	0,2l	€ 5,90
Beck's alkoholfrei		0,33l	€ 3,50	Scavi & Ray Hugo		0,2l	€ 6,50
				Sprizzione		0,2l	€ 6,50
Softgetränke				Sekt / Champagner			
Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Spezi		0,2l	€ 2,90	Champagner Alfred Gratien		0,75l	€ 59,00
Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Spezi		0,4l	€ 5,20	Henkell Brut, trocken		0,10l	€ 4,50
Thomas Henry, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2l	€ 3,20	Henkell Brut, trocken		0,75l	€ 29,50
Thomas Henry, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,4l	€ 5,40	Scavi & Ray Prosecco, trocken		0,10l	€ 4,50
Mineralwasser		0,2l	€ 2,80	Scavi & Ray Prosecco, trocken		0,75l	€ 27,50
Mineralwasser		0,4l	€ 4,90				
Mineralwasser		0,75l	€ 7,50				
Stilles Mineralwasser		0,2l	€ 2,80				

Getränke

Offene Weine

Weißwein

Deutschland / Baden

Pfaffenweiler Weißburgunder, trocken	1,0l	25,50 €
Pfaffenweiler W.G.	0,2l	5,30 €

Deutschland / Pfalz

Weingut Volker Übel	1,0l	26,00 €
Riesling Kabinett	0,2l	5,70 €

Spanien / Navarra

Morador Blanco Viura	0,75 l	16,50 €
trocken	0,2 l	4,70 €

Weißherbst

Deutschland / Rheinhessen

blauer Portugieser Weißherbst	1,0l	23,00 €
W.G. Westhofen, halbtrocken	0,2l	4,70 €

Rotwein

Frankreich

Cepage Merlot	1,00l	25,50 €
Vin de Pays d'Oc, Les Vignerons Catalans	0,2l	5,30 €

Deutschland / Baden

Pfaffenweiler, Spätburgunder QBA	1,00l	24,50 €
lieblich	0,2l	5,20 €

Spanien / Navarra

Morador tinto,	0,75 l	16,50 €
Tempranillo, trocken	0,2 l	4,70 €

Flaschenweine finden Sie in unserer gesonderten Weinkarte

Getränke

Cocktails mit Alkohol

Bugwelle	€ 6,80
Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft	
Caipirinha	€ 8,40
Cachaca, Limone, brauner Zucker	
Piña Colada	€ 9,00
Weißer Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne	
Mojito	€ 9,00
Havana Club 3 Jahre, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze	
Swimming Pool	€ 10,50
Tequila, weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananas, Cokoscreme, Sahne	
Steuerbord	€ 9,00
Blue Curacao, weißer Rum, Orange, Maracuja, Sekt	
Backbord	€ 9,00
Myer's Rum, weißer Rum, Ananas, Orangen, Grenadine	
Long Island Ice Tea	€ 10,50
Tequila, weißer Rum, Wodka, Coca Cola, Zitrone	
Cuba Libre	€ 9,60
Havana Club 7 Jahre, Limette, Coca Cola	
Moscow Mule	€ 10,50
im Kupferbecher, Russian Standart Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	
Culto a la Vida	€ 9,60
Havana Club 7 Jahre, Cranberrysaft, Limette, Zucker	

Alkoholfreie Cocktails

Leuchtfener	€ 7,20
Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine	
Ipanema	€ 6,50
Limonen, Ginger Ale, brauner Zucker	
Bananarama	€ 6,50
Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice	

Spirituosen

Sierra Tequila			
Gold / Silver	38%	2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	€ 3,60
Maltaser Aquavit	40%	2 cl	€ 3,40
Linie Aquavit	41%	2 cl	€ 3,90
Mackenstedter Korn	38%	2 cl	€ 2,90
Genever	35%	2 cl	€ 2,90
Helbing Kümmel	37%	2 cl	€ 3,90
Bombay Saphire Gin	40%	2 cl	€ 4,10
Tanqueray Ten Gin	47,3%	2 cl	€ 4,60
Absolut Vodka	40%	2 cl	€ 3,40
Pernod	40%	2 cl	€ 3,40
Küstennebel	35%	2 cl	€ 2,80
Saurer	35%	2 cl	€ 2,60
Havana Club			
Blanco	37,5%	2 cl	€ 3,40
3 Jahre	40%		€ 3,60
7 Jahre	40%		€ 4,10
...als Longdrink 0,2 l plus			€ 2,60

Getränke

Bitters				Heißgetränke	
Gammeldansk	38%	2 cl	€ 3,40	Tasse Kaffee	€ 2,60
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 3,60	Becher Kaffee	€ 3,50
Underberg	44%	2 cl	€ 3,40	Großer Milchkaffee	€ 3,80
Jägermeister	35%	2 cl	€ 3,20	Becher Kakao	€ 3,50
Averna	32%	2 cl	€ 3,60	Becher Kakao mit Sahne	€ 3,90
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,60	Espresso	€ 2,80
Weinbrände und Cognac				Doppelter Espresso	€ 4,50
Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 3,60	Cappuccino	€ 3,50
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 3,40	Latte Macchiato	€ 3,90
Remy Martin	40%	2 cl	€ 4,80	Café Crème	€ 2,80
Courvoisier VSOP	40%	2 cl	€ 5,10	Rumgrog	€ 4,50
Grappa				Glühwein	€ 3,50
Moscato di Poli		2 cl	€ 4,60	(in der kalten Jahreszeit)	
Chardonnay		2 cl	€ 4,60	Irish Coffee	€ 6,00
Merlot		2 cl	€ 4,60	Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 6,00
Whisk(e)ys				Russische Schokolade (mit Wodka)	€ 6,00
Johnny Walker	40%	2 cl	€ 4,00	Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 6,00
Glenfiddich	43%	2 cl	€ 4,40		
Bushmills Malt	40%	2 cl	€ 5,10	Eilles Tea (Tea Diamond)	
Black Bush	40%	2 cl	€ 4,60	Darjeeling Royal	€ 3,50
Jim Beam	40%	2 cl	€ 3,40	First Flush Blatt	€ 3,50
Ballantines	40%	2 cl	€ 3,40	Assam Spezial Broken	€ 3,50
Jack Daniels	40%	2 cl	€ 4,40	Earl Grey Premium Blatt	€ 3,50
Tullamore Dew	40%	2 cl	€ 3,40	Spicy Black Chai Blatt	€ 3,50
Obstbrände				Grüntee Asia Superior Blatt	€ 3,50
aus der Hausbrennerei Steinhauser/Bodensee				Rooibos Vanilla	€ 3,50
Williams Christ, Aprikose, Himbeere,	40%	2 cl	€ 5,90	Pfefferminzblätter	€ 3,50
Honig-Williams	33%	2 cl	€ 5,90	Kamillenblüten	€ 3,50
Liköre					
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl	€ 3,60		
Southern Comfort	40%	2 cl	€ 4,60		
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,60		

Getränkepauschalen

Für Geschlossene Gesellschaften ab 30 Personen

Pauschale 1

Fassbier

- für Feiern im Pub: Beck's Pils, Hasseröder Pils, Feuerschiff Spezial (Rotblond), Guinness
- für Feiern im Restaurant: Beck's und Feuerschiff Spezial (Rotblond)

Flaschenbier

- Franziskaner hell, dunkel, kristall und alkoholfrei
- Beck's alkoholfrei, Beck's Gold, Beck's Green Lemon, Vitamalz

Weißweine

zwei ausgesuchte Hausweine

Rotweine

zwei ausgesuchte Hausweine

Alkoholfreie Getränke und Kaffee und Tee

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

pro Pers.: € 28,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 6,00

Pauschale 2

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

pro Pers.: € 30,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 6,00

Pauschale 3

Alle Leistungen wie in der Pauschale 2, jedoch können Ihre Gäste aus einer Auswahl an Spirituosen wählen: Ballantines, Jim Beam, Wodka,

Havanna Club Blanco, Gin, Jubi, Fernet Branca, Averna, Ramazotti

pro Pers.: € 42,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 8,50

Alle Pauschalen gelten für Gruppen ab 30 Personen. Bitte fragen Sie auch nach anderen Weinen aus unserem umfangreichen Angebot!

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Menü Landungsbrücken

Kartoffelsuppe mit Nordsee-Krabben ^{7,4,9}



Hamburger Pannfisch

dreierlei Fischfilets auf Dijonsensauce

dazu Röstkartoffeln und kleinen Salat ^{4,7,9,10}



Rote Grütze mit Vanillesauce ^{7,13}

€ 31,00/Person

Menü Teufelsbrück

Kräuterrahmsuppe mit Parmesansegel ^{7,9,13}



Roastbeef unter der Senfkruste

auf Schalottenrotweinsauce, dazu Herzoginkartoffeln ^{10,3,9,1,7}



Crème Brûlée ^{3,7}

€ 36,50/Person

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Menü Övelgönne

Rucolasalat mit gebratenen Scampi und Kirschtomaten ²



Karotten - Ingwer - Suppe ^{7,9}



St. Pierrefilet auf Weißweinschaum

dazu Spargelgemüse und Perlgraupen-Risotto ^{1,4,7,9,13}



Kleiner Schokokuchen

gefüllt mit Tonkabohnen-Mousse und Fruchtsauce ^{1,3,7,8,13}

€ 44,00/Person

Menü Finkenwerder

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Basilikumpesto ¹³



Hausgemachte Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}



Schollenfilets „ Finkenwerder Art“

mit Speckstippe, Büsumer Krabben

dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{4,7,13}



Kleine Apfeltarte auf Vanilleschaum ^{1,7,13}

€ 49, 00/Person

Menüvorschläge ...

ab 10 Personen

Menü Blankenese

Tranchen vom gebratenen Langustenschwanz
an wilden Blüten und Chilli-Limetten-Vinaigrette ^{2,4,7}



Tomaten-Currysüppchen mit Flusskrebsschwänzen ^{2,7,9}



Kirsch-Champagner-Sorbet ¹³



Argentinisches Rinderfilet „Wellington“
mit hausgemachtem Gemüsenest,
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin ^{1,3,7,9}



Dessertvariation

Himbeermousse, Vanilleeis im Cashewmantel,
Kleiner Schokokuchen mit flüssigen Kern ^{1,7,8}

€ 79, 00/Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Hamburg

Kartoffelsuppe ^{7,9}

kalt

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^{4,7,9,10,13}

Flusskrebs-Gurkensalat in Dillschmand ^{2,4,7,9,13}

Holländische Matjesfilet „Hausfrauenart“ ^{3,4,7,9,13}

Hamburger Kartoffelsalat mit Ei

Partyfrikadellen mit Senf ^{1,3,10}

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

Gemüsesticks mit Dip ^{3,7,9}

Brotkorb und Butter ^{1,7}

warm

Gebratenes Rotbarschfilet

in Dill-Weißweinsauce

dazu Petersilienkartoffeln ^{4,7,9,10}

Hausgemachter Rollbraten vom Schwein

auf Estragon- Sauerkraut

dazu Schupfnudeln ^{7,9,13}

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{7,13}

Käseplatte ^{7,13}

€ 34,00/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Sylt

Hummerschaumsuppe ^{2,7,9,13}

kalt

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

warm

„Hamburger Pannfisch“
dreierlei Fischfilets mit Dijonsensauce
dazu Röstkartoffeln ^{4,7,10}

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
dazu Flageolet-Bohnen und Kartoffelgratin ^{7,9}

Dessert

Mousse au chocolat ^{7,13}
Grüne Grütze mit Vanillesauce ¹³
Käsebrett mit Feigensenf ^{7,10,13}

€ 40,50/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Venedig

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Gin-Sahne ^{7,9}

kalt

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven ^{1,13}

Marinierte Meerbarbe auf Endiviensalat ^{4,6}

Hausgemachte Antipasti ^{9,13}

Aubergine, Champignons, Zucchini und Paprika

Tomate mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum

Vitello tonnato ^{4,7,9,13}

mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Serranoschinken mit Cantaloupmelone ¹³

Italienische Brotauswahl und Butter ^{1,7}

warm

Kalbsschnitzel mit Salbeisauce

dazu Blattspinat und Bandnudeln ^{1,3,7,9}

Filet vom Loup de mer

auf Rattatouillegemüse dazu Rosmarinkartoffeln ^{4,7,9}

Dessert

Mascarponecreme mit Kaktusfeigensauce ^{7,13}

Panna Cotta mit Erdbeer-Confit ^{7,13}

Italienische Käseauswahl ^{7,13}

€ 46,00/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Monaco

Curry-Kokos-Suppe mit Flußkrebsschwänzen ^{7,8,9}

kalt

Marinierter Thunfisch mit Kirschtomaten und Kräutern ^{4,13}

Getrüffelte Jacobsmuscheln auf Rucola ^{4,13}

Hausgemachter Büsumer Krabbensalat ^{2,3,7,13}

Frischer Feldsalat mit Portobellopilzen ¹³

Rosa gebratene Entenbrust mit Cumberlandsauce ¹³

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

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

warm

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

mit glacierten Zuckerschoten, dazu Granatapfel-Risotto

Argentinisches Roastbeef „warm“ am Stück gebraten
(wird von unseren Köchen für Sie am Buffet aufgeschnitten)
mit grünem Spargel, dazu getrüffeltes Kartoffelgratin ^{7,9,13}

Dessert

Erdbeer-Basilikumcreme mit karamelisierter Ananas ^{7,11,13}

Valrohna-Schokoladen-Mousse mit weisser Schokoladensauce ^{7,11,13}

Französische Rohmilchkäse mit Aprikosensenf ^{7,10,13}

€ 62,00/ Person

Vegetarische Hauptgänge für unsere Buffets

Gemüsecurry mit Kokos, Koriander und Sesamreis ^{7,8,9}

+ € 4,00/ Person

Geschwenkte Gnocchis in Rosmarinbutter
mit geschmolzenen Tomaten und frischem Parmesan ^{1,3,7,9}

+ € 4,00/ Person

Kalt-warme Buffets

Frisches Land-Spanferkel ab 50 Personen

am Spieß gegrillt

mit Bratenjus, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln ^{09,10}

Brotkorb und Butter ^{1,7}

€ 32,00/Person

Selbstverständlich wird das Land-Spanferkel für Sie
von unseren Köchen am Grill geschnitten und vorgelegt.

Darf es noch etwas zusätzlich sein?

dazu...

...Kartoffelsuppe mit Croûtons ^{7,9}	+ € 3,00 / Person
...Rote Grütze mit Vanillesauce ^{7,13}	+ € 3,00 / Person
...Internationale Käsespezialitäten vom Brett ^{10,13}	+ € 3,50 / Person

Fingerfood

Angebot: Fingerfood-Variation 100 Stk. € 175,00
Fingerfood, einzeln. Mindestabnahme 100 Stk.

Spieße

mit kleinen Frikadellen, mit Tomate und Gurke ^{1,3,9}	€ 2,00
mit Tomaten-Mozzarella mit Pesto ⁷	€ 2,00
mit Satée und Ananas ^{5,6,7,9,13}	€ 2,40
mit Honigmelonenkugelchen und Schinken ¹³	€ 2,60
mit Käsewürfel und Weintraube ⁷	€ 1,70
mit Dattel im Speckmantel ¹³	€ 2,00
mit Gemüse und Dip ^{7,9}	€ 2,00
mit Lachs-Philadelphia ⁷	€ 2,40

Minigläschen

mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce ⁴	€ 2,50
mit Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{4,7,9}	€ 2,90
mit Ceasar´s Chicken salad ⁷	€ 2,60
mit kleinem Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat ^{13,7,3}	€ 2,90
mit Büsumer Krabbensalat ^{2,7}	€ 3,90

Fingerfoodlöffel

mit Riesenscampi und Kräuterhaube ⁷	€ 3,50
mit Büsumer Krabbensalat auf Crostini ^{7,13}	€ 3,90
mit Hähnchenbrust süß-sauer ^{5,6,13}	€ 2,60

Dessert (ab 20 Stk. pro Sorte)

Minigläschen mit Roter Grütze und Vanillesauce ^{7,13}	€ 2,40
Minigläschen mit Mousse au chocolat ^{7,13}	€ 2,40
Minigläschen mit Creme Brûlée ⁷	€ 2,90

Brunchbuffet... ab 20 Personen

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

kalt

Tomate mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum ⁷
Flußkrebssalat mit Dillschmand ^{2,7}
Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone ¹³
Rohmilchkäse und Frischkäseauswahl ⁷
Hamburger Zwiebelmett
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne ^{4,7,11,13}
Ofenfrische Brötchen und Baguette, Schwarzbrot und Butter ^{1,7}

warm

Rührei mit Bacon und Nürnberger Rostbratwürstl ^{3,7,13}
Geschnetzeltes vom Schwein mit Kartoffelrösti ^{7,9,10}
Gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat in Rahm,
dazu Jasminreis ^{4,7,9}

Dessert

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

€ 34,00/ Person

Angebot für Empfänge / Tagungen / Pressekonferenzen / Präsentationen

Die Messe

Kapazität: bis 12 Personen
Bestuhlung: Tafel
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Das Restaurant

Kapazität: bis zu 40 Personen
Bestuhlung: an Einzeltischen
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Der Pub / Maschinenraum

Kapazität: bis zu 80 Personen
Bestuhlung: an Einzeltischen
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Technik für Tagungen

Beamer für PC Projektor und Videofilme
inklusive großer Leinwand € 50,00/Tag

Flipchart mit Papier und Stiften: € 30,00/Tag

Tagungspauschale

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola € 24,00/Person

Bitte beachten Sie die Charterkonditionen auf unserer separaten Preisübersicht!

Champagner / Sekt

Champagner Alfred Gratien 0,75 l	€ 59,00
Henkell Brut, trocken 0,10 l	€ 4,50
Henkell Brut, trocken 0,75 l	€ 29,50
Scavi & Ray Prosecco, trocken 0,10 l	€ 4,20
Scavi & Ray, trocken 0,75 l	€ 25,50

½ Brötchen belegt Mindestabnahme: 20 Stück

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{4,7}	€ 3,50
Büsumer Krabbensalat ^{2,7}	€ 4,50
Mailänder Salami ¹³	€ 3,00
Roastbeef und Remoulade ^{3,7,9}	€ 4,50
Zwiebelmett	€ 2,50
Kräuterfrischkäse ⁷	€ 2,40
Briekäse ⁷	€ 2,40
Holländischer Gauda ⁷	€ 2,40

Canapées Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

Büsumer Krabben ^{2,7}	€ 5,50
Brie mit Feigensenf ^{7,10}	€ 4,50
Keta-Kaviar mit Frischkäse ^{4,7}	€ 5,30
Graved Lachs Honig-Dill Sauce ^{4,10}	€ 4,80
Roastbeef und Remoulade ^{3,7,9}	€ 5,20



Heiraten auf dem Feuerschiff

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

Standesamtliche Trauung
an Deck des Feuerschiffs im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum für 10, 20 oder bis zu 100 Personen

Kirchliche Trauung
an Deck des Feuerschiffs, im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum

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 250 Menschen teilen möchten,
steht Ihnen auch das gesamte Feuerschiff zu Verfügung.

Sie müssen Sich nur trauen!

Standesamtliche Trauung auf dem Feuerschiff

Ihr Jawort in unvergesslicher Atmosphäre: Sie können sich auf dem Feuerschiff LV 13 ganz offiziell standesamtlich trauen lassen.

In Kooperation mit dem Hamburger Standesamt Mitte kommt eigens für Ihre Trauung eine Standesbeamtin oder ein Standesbeamter an Bord, der dem besonderen Augenblick im einmalig maritimen Ambiente das amtliche Siegel verleiht. Auf den obligatorischen Fotos sehen Sie später neben sich als glückliches Paar die Familien, die Freunde und - mit ein wenig Fantasie - auch den Meeresgott Neptun, der als „dritter Trauzeuge“ mit von der Partie ist.

Im Anschluss an die feierliche Zeremonie servieren wir Ihnen und ihren Gästen zum Anstoßen auf eine glückliche Zukunft gern Sekt oder Champagner.

Die Wahl fürs Leben haben sie jetzt getroffen. Zur Feier des besonderen Tages bieten wir Ihnen hier auf dem Feuerschiff LV 13 den unvergesslichen Rahmen:

- unser Restaurant mit Blick auf die Elbe und ihre großen Pötte
- die Turmbar, in der es am Tresen rundgeht
- das Vorschiff mit Panoramasicht auf den Hafen
- oder den ehemaligen Maschinenraum, in dem es ordentlich rundgeht, damit Ihre Ehe später in ruhigeres Fahrwasser kommt

Wir machen Ihnen gern Vorschläge für Buffets oder Menüs – das Beste, was unsere bordeigene Kombüse für feierliche Anlässe bereithält. Natürlich freut sich unser Ober-Smutje (für Landratten: der Chefkoch), wenn er speziell für Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü zaubern darf. Selbstverständlich sorgen wir auch gern dafür, dass für den feierlichen Moment die Hochzeitstorte nicht fehlt!

An Motiven für Ihre Hochzeitsfotos steht Ihnen die gesamte Palette seemännischer Ausdrucksmöglichkeiten zur Verfügung: Bug und Heck, Backbord und Steuerbord, außenbords und mittschiffs... Und natürlich der Hafen und das Panorama der Freien und Hansestadt Hamburg. Alles, was Ihre Erinnerungen auch zur Silbernen und Goldenen Hochzeit noch so frisch hält wie – hoffentlich – Ihre Liebe und Zusammengehörigkeit.

Information der Hamburger Standesämter

Heiraten auf der Elbe oder Alster

Sehr geehrtes Brautpaar,

Sie haben sich entschieden, den wichtigsten Schritt für Ihren weiteren gemeinsamen Weg an einem außergewöhnlichen Ort zu tun. Die Hamburger Standesbeamtinnen und Standesbeamten bieten Ihnen dazu die Möglichkeit. Damit Ihre Eheschließung reibungslos verläuft und Sie diesen Tag genießen können, sollten Sie bei der Vorbereitung unbedingt Folgendes beachten:

Melden Sie sich bei dem Standesamt, welches für Ihren Wohnort zuständig ist. Dort erfahren Sie:

- was Sie an Unterlagen für die Standesamtliche Trauung benötigen,
- wer die mögliche Kooperationspartner für die Zeremonie auf der Elbe oder Alster sind und
- welches Standesamt die Trauung an dem jeweiligen Ort durchführt.

Erkundigen Sie sich dann bei dem Standesamt, welches für Ihren Wunsch-Trauort zuständig ist, nach möglichen Terminen. Dies sollten Sie sehr rechtzeitig tun, da die wenigen Außer-Haus Termine sehr beliebt sind. Wenden Sie sich dann mit dem beim Standesamt möglichen Terminen bei Ihrem Wunsch-Trauort und klären dort den Termin und die Konditionen.

Ihre Standesbeamtinnen und Standesbeamten in Hamburg
Trauungen auf Barkassen bei folgende Standesämtern:

Harburg Herr Peters 040 42871-2284, Frau Jülke 040 42871-3467

Hamburg Mitte Hr. Czullay 040 42854-4544, Fr. Berggold-Rohde 040 42854-2653

Hamburg Altona Frau Behr 040 42811-2030, Frau Scharf 040 42811-2031

Wedel Herr Ahorner 04103 707286

Die Trauungen bei uns auf dem Feuerschiff werden ausschließlich durch das Standesamt Hamburg Mitte durchgeführt.

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 mit dem beeindruckenden Panoramablick über den Hamburger Hafen
- dem authentischen Kettenkasten mit Freideck auf dem Vorschiff
- oder dem gesamten Schiff mit allen Räumlichkeiten.

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 auf Apfel-Coleslaw ^{7,13}

Mariniertes Filet vom Zander auf feinen Tomaten ^{4,6,13}

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade ^{3,7,13}

Getrüffelte Jacobsmuscheln auf Rucola ³

Feldsalat mit Portobellopilzen ¹³

Duo vom Räucher- und Graved-Lachs ^{4,7,10}

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Baquetteauswahl und Butter ^{1,7}

warm

Filet von der Lachsforelle

auf Blattspinat, dazu Bandnudeln ^{1,4,7}

Filets vom Holsteiner Wiesenschwein

mit Pfefferrahmsauce, dazu Romanesco

und Kartoffelgratin ^{7,13}

Dessert

Erdbeercharlotte mit Früchten ^{1,3,7,13}

Mousse au chocolat ^{3,7}

Französische Käseplatte ^{7,14}

€ 46,50,- /Person

Hochzeitsmenü

Hochzeitsuppe ^{3,7,9,10}

Carpaccio vom Hummer und Seeteufel

mit Limonenöl an Rucola ^{2,4,7}

Kalbsfilet unter der Kräuter-Parmesanhaube

mit Sherry-Rahmsauce an jungem Gemüse, dazu Kartoffeltörtchen ^{1,3,7,9}

Dessertvariation

Himbeermousse, Vanilleeis im Cashewmantel ^{1,7,8}

Kleiner Schokokuchen mit flüssigen Kern

€ 54,-/Person

Angebot für Empfänge: ab Seite 20

Hochzeitsdekoration

für standesamtliche Trauungen oder die Hochzeitsfeier

Restaurant:

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

Tisch	€ 17,50
großer „ Hochzeitstisch“	€ 35,00
pauschal	€ 150,-

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

pauschal	€ 180,-
----------	---------

Angebot für Empfänge: Seite 2

Haben Sie spezielle Dekorationwünsche, unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot

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 und WC ausgestattet.

1x Kapitänskabine Doppelzimmer	pro Kabine u. Nacht (Einzelbelegung)	€ 130,- (€ 85,-)
5x Lightsmen-Kabinen Doppelzimmer	pro Nacht u. Kabine (Einzelbelegung)	€ 110,- (€ 75,-)
2x Lightsman-Kabinen Einzelzimmer	Einzelkabine	€ 75,-

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück.

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

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 ,
nach 6 Std. 200.-- € Mindestumsatz pro 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	€ 1.400,-/6 Std	€ 250,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Messe	à la carte oder Menü bis 12 Pers.		€ 70,00/ Std (nur Tagsüber mögl.)
Restaurant ohne Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 40 Pers.	bis 16 Uhr: € 950,- abends: € 1.250,- 6 Std.	€ 200,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Restauran mit Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 50 Personen	bis 16 Uhr: € 950,- abends: € 1.500,- 6 Std.	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Maschinenraum und Vorschiff	Buffet bis 140 Personen	bis 16 Uhr: € 1.250,- abends: € 2000,- Nov. - Dez. € 3.500,- 6 Std.	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Gesamtes Feuerschiff	Buffet bis 300 Personen	1. Mai - 30. Sept. € 12000,- 1. Okt. - 30. Apr. € 10000,-	auf Anfrage

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

Das Feuerschiff LV 13 – Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen

Bei seiner Indienststellung 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.

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 Kontokorrentzins 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 2 Werktage 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“.

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



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 / 3625 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