

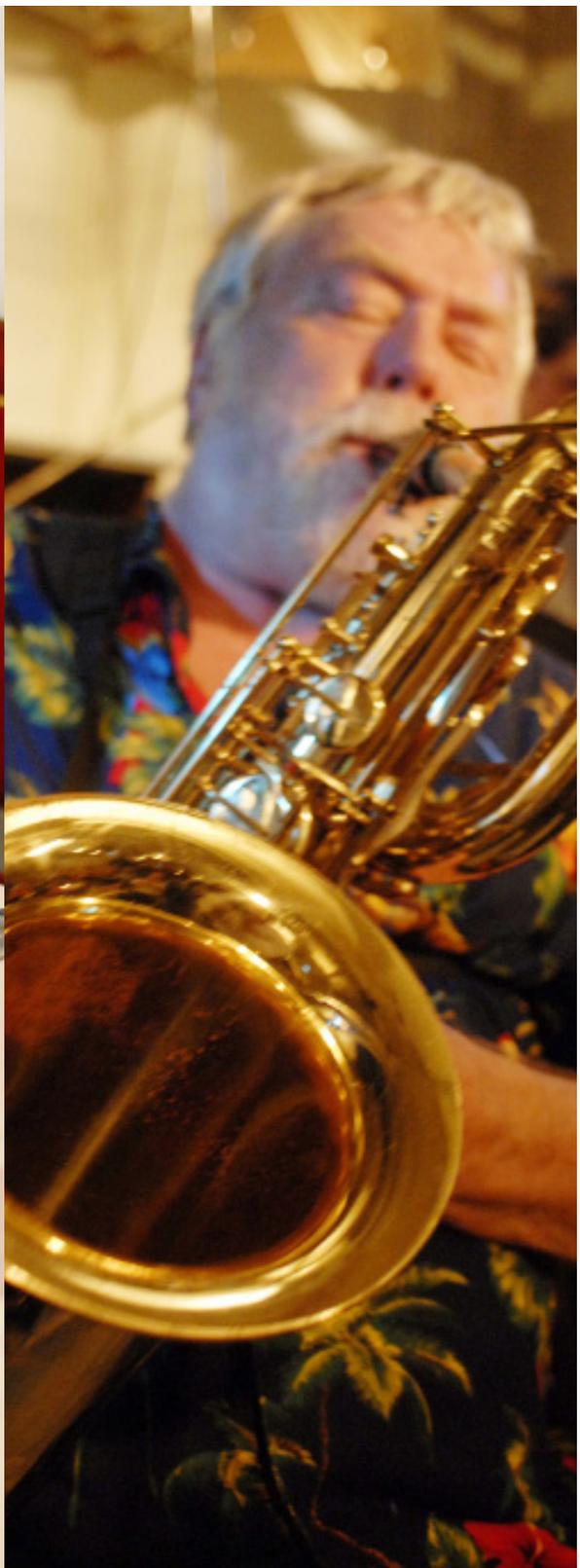


# **Das Feuerschiff LV 13**

## **Bankettmappe**

**2023**





# 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 Hamburg 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 ausgeglichene Feiern.

## Mannschaftsmesse

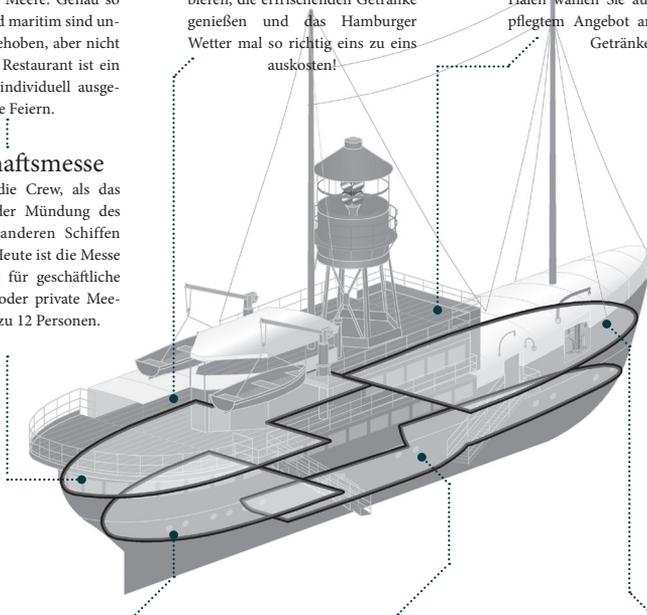
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen.

## 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, Kleinkunstabend, 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 elbawärts 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 Nietenklopfer 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 im Pub und Turmbar: Beck's Pils | Hasseröder Pils, Feuerschiff Spezial (Rotblond) | Franziskaner Hefeweizen
- für Feiern im Restaurant: Beck's Pils | Feuerschiff Spezial (Rotblond)

Flaschenbier

- Franziskaner alkoholfrei | Beck's alkoholfrei | Vitamalz

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.: € 35,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 10,--

## Pauschale 2

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

pro Pers.: € 38,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. 10,--

## 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.: € 58,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 16,50

## Upgrade-Empfangsgetränk (zusätzlich zur Pauschale 1)

Aperol-Spritz, Rharbarber-Spritz oder Beeren-Spritz 0,1l € 5,90 p. Person

Moet-Brut Champanger 0,1l € 11,90p. Person

## Upgrade-Wein

Weißwein: Deutschland/Pfalz, Pfaffmann Grauburgunder

Rotwein: Italien/Apulien-Salento, Tratturi Primitivo Puglia € 4,20 p. Person

## Upgrade-Kaffeespezialitäten

Kaffeespezialitäten pro Person: Espresso, Cappuccino, Milchkaffee € 4,20 p. Person

Bitte fragen Sie auch nach unserer Wein und Getränkearte.

## Menüvorschläge ... ab 10 Personen

### *Matrosenmenü*

Büsumer Krabbensuppe | Nordsee-Krabben <sup>7,4,9</sup>

Hamburger Pannfisch | dreierlei Fischfilets | Dijonsensauce  
Röstkartoffeln | kleinen Salat <sup>4,7,9,10</sup>

Rote Grütze | Vanillesauce <sup>7,13</sup>

€ 42,00/Person

### *Maschinistenmenü*

Kartoffel-Rote-Bete-Rahmsuppe | Kartoffelchips<sup>7,9,13</sup>

Schollenfilets „ Finkenwerder Art“ | Speckstippe |Büsumer Krabben  
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat<sup>4,7,13</sup>

Kleine Apfeltarte | Vanilleschaum<sup>1,7,13</sup>

€ 44,50/Person

## Menüvorschläge ... ab 10 Personen

### Lotsenmenü

Sashimi | Thunfisch  
Wasabi-Creme | Himbeerdressing



Tompinambur | Cappuccino  
Jacobsmuschel | Wallnusskrokant<sup>7,9</sup>



St. Pierrefilet | Weißweinschaum  
Spargelgemüse | Perlgraupen-Risotto<sup>1,4,7,9,13</sup>



Schokoladenmalheur  
Vanilleis und Campari-Espuma<sup>7,8,13</sup>

€ 52,00/Person

### Offiziersmenü

Duo | Lachs | Rindertatar  
Meerrettichschmand | Kräutertapenade<sup>4,7,10</sup>



Büsumer Krabbensuppe | Hausgemacht<sup>2,7,9</sup>



Südamerikanisches Roastbeef | unter der Kräuterkruste  
Schalottenrotweinsauce | Herzoginkartoffeln<sup>3,9,1,7</sup>



Creme Brulèe<sup>1,7,13</sup>

€ 57, 00/Person

# Menüvorschläge ...

ab 10 Personen

## Kapitänsmenü

Carpaccio vom Thunfisch | Fenchel-Orangensalat  
asiatische Vinaigrette <sup>4,11</sup>



Curryschaumsüppchen | Flusskrebsschwänzen <sup>2,7,9</sup>



Minz-Sorbet <sup>13</sup>



Südamerikanisches Rinderfilet „Wellington“ | Rotweinjus  
buntes Gemüseest | getrüffeltes Kartoffelgratin <sup>1,3,7,9</sup>



Dessertvariation

Himbeermousse | Vanilleis im Cashewmantel  
kleiner New York Cheesecake <sup>1,3,7,8,13</sup>

€ 72, 00/Person

# Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

## Buffet Hamburg

Kartoffelsuppe <sup>7,9</sup>

kalt

Norwegischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich <sup>4,7,9,10,13</sup>

Flusskrebs-Gurkensalat | Dillschmand <sup>2,4,7,9,13</sup>

Holländische Matjesfilet | Hausfrauenart <sup>3,4,7,9,13</sup>

Hamburger Kartoffelsalat | Ei

Partyfrikadellen | Senf <sup>1,3,10</sup>

Hähnchenbrustspieße | Mango-Ingwer <sup>6,9,10,11,13</sup>

Blattsalate | Joghurt-Dressing<sup>3,7,9</sup>

Brotkorb | Butter <sup>1,7</sup>

warm

Gebratenes Rotbarschfilet

Dill-Weißweinsauce | Butterreis<sup>4,7,9,10</sup>

Geschmorte Putenoberkeule

Mandelbroccoli | Röstkartoffeln <sup>7,9,13</sup>

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce <sup>7,13</sup>

Hausgemachter | Schokoladenpudding <sup>7,13,8</sup>

€ 42,00/ Person

# Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

## Buffet Sylt

Hummerschaumsuppe <sup>2,7,9,13</sup>

kalt

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

warm

Hamburger Pannfisch | dreierlei Fischfilets  
Dijonsensauce | Röstkartoffeln <sup>4,7,10</sup>  
Schweinelendchen | Pfefferrahmsauce  
Grüne Bohnen | Kartoffelgratin <sup>7,9</sup>

Dessert

Mousse au chocolat <sup>7,13</sup>  
Milchreis | Kirschen <sup>13</sup>  
Käsebrett | Feigensenf <sup>7,10,13</sup>

€ 49,50/ Person

# Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

## Buffet Venedig

Ministrone | Gartengemüse | Parmesan <sup>7</sup>

kalt

Mediterraner Nudelsalat | Salsiccia | Artischocken <sup>1,13</sup>

Marinierte Meerbarbe | Endiviensalat <sup>4,6</sup>

Hausgemachte Antipasti <sup>9,13</sup>

Aubergine | Champignons | Zucchini | Paprika

Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum

Vitello al Basilico | Kalb <sup>4,7,9,13</sup>

Serranoschinken | Cantaloupmelone <sup>13</sup>

Italienische Brotauswahl | Butter <sup>1,7</sup>

warm

Involtini | Kalbsrücken

Tomatensugo | Tagliatelle <sup>1,3,13</sup>

Filet | Loup de mer

Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln <sup>4,7,9</sup>

Dessert

Schokoladenlasagne

Panna Cotta | Amarettokirschen <sup>7,13</sup>

Italienische Käseauswahl <sup>7,13</sup>

€ 53,50/ Person

## **Kalt-warme Buffets...** ab 20 Personen

### Buffet Blankenese

Feine Bouillabaisse | Edlefischen <sup>4,9</sup>

kalt

Marinierter Thunfisch | Kirschtomaten | Kräutern <sup>4,13</sup>

Getrüffelte Jacobsmuscheln | Rucola <sup>4,13</sup>

Avokadosalat | Flußkrebsschwänzen

Frischer Feldsalat | Pistazien | Orangenfilets

Rosa gebratene Entenbrust | Cumberlandsauce <sup>13</sup>

Tranchen vom Kalb | Kräutersauce <sup>7,9,13</sup>

Brotauswahl | Meersalz-, Limetten- und Trüffelbutter <sup>1,7</sup>

warm

Seeteufel | Safransauce <sup>4,7,9,13</sup>

glacierten Zuckerschoten | Granatapfel-Risotto

Argentinisches Roastbeef „warm“ am Stück gebraten  
(wird von unseren Köchen für Sie am Buffet aufgeschnitten)  
grüner Spargel | getrüffeltes Kartoffelgratin <sup>7,9,13</sup>

Dessert

After Eight Mousse | Kokosschaum

Valrohna-Schokoladentarte | weißer Schokoladensauce

Internationale Rohmilchkäse | Aprikosensenf <sup>7,10,13</sup>

€ 72,00/ Person

## **Vegetarisch-Vegane Hauptgänge für unsere Buffets**

Penne rigate | Kokos-Limettensauce | Kaiserschoten | Cashewkerne <sup>7,8,9</sup>  
+ € 7,50/ Person

Geschwenkte Gnocchis | Tomaten-Paprikagemüse  
Salbeibutter, | frischer Parmesan <sup>1,7,</sup>  
+ € 7,50/ 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

Vanillecreme | Himbeersauce

€ 72,00/ Person

## Fingerfood zum Empfang

3 verschiedene Fingerfood

€ 9,50/ Person

5 verschiedene Fingerfood

€ 12,50/ Person

7 Canapes pro Person<sup>10,13</sup>

€ 17,50/ Person

## Mitternachtsnack

Currywurst<sup>7,9</sup>

€ 9,50 / Person

Gulaschsuppe<sup>7,13</sup>

€ 8,50 / Person

3 Canapes pro Person<sup>10,13</sup>

€10,50/ Person

# Fingerfood

Angebot: Fingerfood-Variation 100 Stk. € 315,00  
Fingerfood, einzeln. Mindestabnahme 100 Stk.

## Spieße

kleine Frikadelle Tomate   Gurke <sup>1,3,9</sup>	€ 4,50
Tomaten-Mozzarella   Pesto <sup>7</sup>	€ 4,50
Satée   Ananas <sup>5,6,7,9,13</sup>	€ 4,90
Honigmelonenkügelchen   Schinken <sup>13</sup>	€ 5,20
Käsewürfel   Weintraube <sup>7</sup>	€ 3,90
Dattel   Speckmantel <sup>13</sup>	€ 4,30
Gemüse   Dip <sup>7,9</sup>	€ 4,30
Lachs-Philadelphia <sup>7</sup>	€ 5,10

## Minigläschen

Graved Lachs   Honig-Senf-Dillsauce <sup>4</sup>	€ 5,10
Matjesfilet   Hausfrauen Art“ <sup>4,7,9</sup>	€ 5,20
Ceasar's Chicken salad <sup>7</sup>	€ 5,20
kleinem Schnitzel   Kartoffel-Gurkensalat <sup>13,7,3</sup>	€ 5,40
Flußkrebssalat <sup>2,7</sup>	€ 5,80

## Fingerfoodlöffel

Riesengarnelen   Kräuterhaube <sup>7</sup>	€ 5,90
Flußkrebssalat   Crostini <sup>7,13</sup>	€ 5,90
Hähnchenbrust   süß-sauer <sup>5,6,13</sup>	€ 4,80

Dessert ( ab 20 Stk. pro Sorte)

Minigläschen   Roter Grütze und Vanillesauce <sup>7,13</sup>	€ 5,80
Minigläschen   Mousse au chocolat <sup>7,13</sup>	€ 5,80
Minigläschen   Creme Brûlée <sup>7</sup>	€ 6,10

## **Brunchbuffet...** ab 20 Personen

Müsli | Joghurt | Quark

Obstsalat | Marmelade | Honig | Nutella <sup>1,5,7,13</sup>

kalte Vorspeisen

Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum <sup>7</sup>

Salat | Flußkrebse | grüner Spargel <sup>2,7</sup>

Geräucherte Barberie-Entenbust | Orangen-Feldsalat <sup>13</sup>

Rohmilchkäse | Frischkäseauswahl <sup>7</sup>

Tatar | holländischer Matjes <sup>4</sup>

Varaition | Räucherfischen | Meerrettichsahne <sup>4,7,11,13</sup>

Ofenfrische Brötchen | Baguette | Schwarzbrot | Butter <sup>1,7</sup>

warmer Hauptgang

Rührei | Bacon | hausgemachte Minifrikadellen <sup>3,7,13</sup>

Rollbraten | Pute

Rahmwirsing | Schupfnudeln <sup>7,9,10</sup>

Gebrautes Filet | Seelachs

Ratatouille | Kräuterreis <sup>4,7,9</sup>

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce <sup>7,13</sup>

Panna Cotta | Fruchtsauce <sup>7</sup>

€ 38,00/ 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 € 60,00/Tag

Flipchart mit Papier und Stiften: € 40,00/Tag

## Tagungspauschale für 6 Std.

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

Kuchenminis und Gebäck € 6,00/ Person

Bitte beachten Sie die Charterkonditionen auf unserer separaten Preisübersicht!

## Champagner / Sekt

Moet Black Label Brut 0,75l	€ 85,00
Sekt Geldermann, trocken 0,10 l	€ 5,20
Sekt Geldermann, trocken 0,75 l	€ 30,50
Prosecco, trocken 0,10 l	€ 4,50
Prosecco, trocken 0,75 l	€ 26,50

## ½ Brötchen belegt Mindestabnahme: 20 Stück

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich <sup>4,7</sup>	€ 5,50
Flußkrebsschwanzsalat <sup>2,7</sup>	€ 6,50
Mailänder Salami <sup>13</sup>	€ 4,90
Roastbeef und Remoulade <sup>3,7,9</sup>	€ 6,50
Zwiebelmett	€ 4,70
Kräuterfrischkäse <sup>7</sup>	€ 4,50
Briekäse <sup>7</sup>	€ 4,50
Holländischer Gauda <sup>7</sup>	€ 4,50

## Ganze Fischbrötchen Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

Räucherlachs <sup>2,7</sup>	€ 8,50
Matjesfilet <sup>7,10</sup>	€ 7,00
Bismarkhering <sup>4,7</sup>	€ 6,50
Büsumer Krabben <sup>4,10</sup>	€ 10,50



## **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<sup>3,7,9,10</sup>

kalt

Geräucherte Entenbrust | Apfel-Coleslaw<sup>7,13</sup>  
Mariniertes Filet vom Zander | feine Tomaten<sup>4,6,13</sup>  
Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade<sup>3,7,13</sup>  
Getrüffelte Jacobsmuscheln | Rucola<sup>3</sup>  
Feldsalat | Portobellopilzen<sup>13</sup>  
Duo vom Räucher- und Graved-Lachs<sup>4,7,10</sup>  
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dill-Sauce  
Baguetteauswahl | Butter<sup>1,7</sup>

warm

Filet von der Lachsforelle  
Blattspinat | Bandnudeln<sup>1,4,7</sup>  
Filet vom Holsteiner Wiesenschwein  
Pfefferrahmsauce | Romanesco  
Kartoffelgratin<sup>7,13</sup>

Dessert

Erdbeercharlotte | Früchten<sup>1,3,7,13</sup>  
Mousse au chocolat<sup>3,7</sup>  
Französische Käseplatte<sup>7,14</sup>  
€ 62,50 /Person

# Hochzeitsmenü

Hochzeitsuppe<sup>3,7,9,10</sup>

Carpaccio | Hummer | Seeteufel  
Limonenöl | Rucola<sup>2,4,7</sup>

Kalbsfilet | Kräuter-Parmesanhaube  
Sherry-Rahmsauce | junges Gemüse | Kartoffeltörtchen<sup>1,3,7,9</sup>

Dessertvariation

Himbeermousse | Vanilleis | Cashewmantel<sup>1,7,8</sup>  
Kleiner Schokokuchen | flüssiger Kern

€ 65,-/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	€ 21,50
großer „ Hochzeitstisch“	€ 39,00
pauschal	€ 170,-

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

## 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 € 150,- (€ 105,-)
5x Lightsmen-Kabinen Doppelzimmer	pro Nacht u. Kabine (Einzelbel.)	ab € 130,- (€ 95,-)
2x Lightsman-Kabinen Einzelzimmer	Einzelkabine	ab € 95,-

Alle Preise sind Variabel verstehen sich inklusive Frühstück.

Die aktuellen Preise können Online unter unserer Webseite [www.das-feuerschiff.de](http://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 Ohrenstöpsel, 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	€ 1.800,-/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: €1400,- abends: € 1.800,- für 6 Std.	€ 280,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Restaurant mit Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 50 Personen	bis 16 Uhr: € 1400,- abends: € 2.000,- für 6 Std.	€ 300,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Maschinenraum und Vorschiff	Buffet bis 120 Personen	bis 16 Uhr: 1400,- abends: So-Mi € 1800,- Do-Sa. € 4000,- Dezember 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
<b>zzgl. Reinigungskosten</b>	Turmbar und Restaurant		<b>€ 150,-</b>
	Maschinenraum		<b>€ 200 ,--</b>
	ganzes Schiff		<b>€ 500,-</b>

## Deko & Menükarten

- martimime Dekoration pro Pers. € 2,00
- standart Menükarten mit Ihrem Logo oder Foto pro Stk. € 0,80
- Windlicht-Menükarten mit Ihrem Logo oder Foto pro Stk. € 7,50

andere Dekoration auf Anfrage

## Technik

Benutzung der Hauseigenen PA im Maschinenraum	€ 200,--
Beamer und Leindwand	€ 80,--
Monitor im Maschinenraum	€ 40,--
Mikrophone pro Stk.	€ 30,--
Techniker pro Std.	€ 65,--

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 Sulfid	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 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“.



## 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](http://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](mailto:LV13@das-feuerschiff.de) [www.das-feuerschiff.de](http://www.das-feuerschiff.de)

Facebook: [www.facebook.com/feuerschiff](http://www.facebook.com/feuerschiff)