



# **Das Feuerschiff LV 13**

## **Bankettmappe**

### **2026**





# 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

# 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

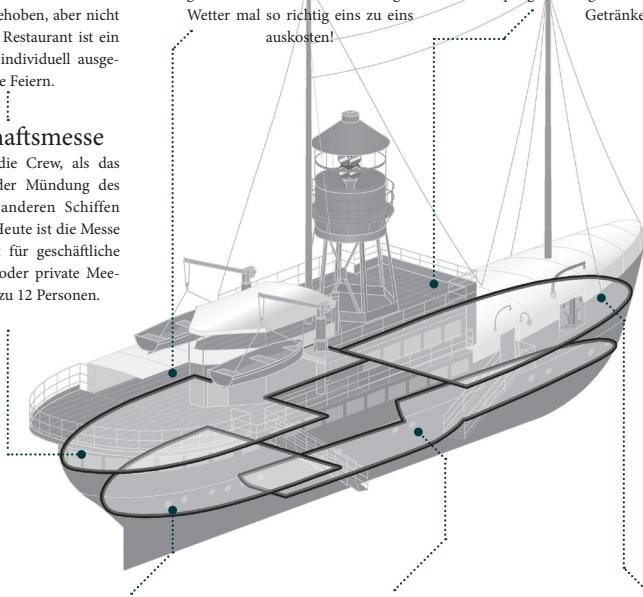
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen.

## 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 Einzelkajütten von Kapitän und Crew des LV 13 ruht es sich wie in Poseidons Schoß. Alle Kajütten 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 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 Guest 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 Guest  
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 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 Schiffssbauplatten 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 | Spaten,  
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.: €39,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 12,00

## Pauschale 2

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

pro Pers.: €42,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 12,00

## Pauschale 3

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

pro Pers.: €59,50 Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 18,50

### Upgrade-Empfangsgetränk (zusätzlich zur Pauschale 1)

Wählen Sie **eins** unserer Empfangsgetränke aus:

Aperol-Spritz, Rharbarber-Spritz oder Wild-Berry-Lille	€ 6,90 p. Person
Moet-Brut Champanger 0,1l	€ 12,50p. Person

### Upgrade-Wein

Weißwein: Deutschland/Pfalz, Pfaffmann Grauburgunder

Rotwein: Italien/APulien-Salento, Tratturi Primitivo Puglia

€ 4,90 p. Person

### Upgrade-Kaffeespezialitäten

Kaffeespezialitäten pro Person: Espresso, Cappuccino, Milchkaffee € 4,90 p. Person

Bitte fragen Sie auch nach unserer Wein und Getränkekarte.

# Menüvorschläge ... ab 10 Personen

## *Hafenmenü*

Hausgemachte Kartoffelsuppe | Croûtons<sup>2,4,7</sup>

**80,-**

Hamburger Pannfisch<sup>1,4,7,9,10</sup>

dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsenfsauce

Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salat  
oder

Wiener Schnitzel | Kalb<sup>1,3</sup>

Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat  
oder

Fettuccine | Sommertrüffel | Vegetraisch<sup>1,3,7,9</sup>

Trüffelcreme | Grana Padano

**80,-**

Hamburger Rote Grütze<sup>7</sup>

Vanillesauce

€ 42,50/Person

## **Menüvorschläge ... ab 10 Personen**

### *Maschinistenmenü*

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

Schollenfilets „Finkenwerder Art“ | Speckstippe | Büsumer Krabben  
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat<sup>1,2,7</sup>  
oder

Maispoularde | Salbei-Jus | gebratener Römersalat  
Waldpilze | Heidelbeer-Risotto<sup>7,9</sup>

Crème Brûlée | Himbeersauce<sup>3,7</sup>

€ 44,50/Person

### *Kapitän 's Menü*

Duo | Lachs | Rindertatar | Meerrettichschmand | Kräutertapenade<sup>1,7,10</sup>

Südamerikanisches Rinderfilet „Wellington“  
Rotweinjus | Gemüsenest | geträufelter Kartoffelgratin<sup>1,3,7,9,10</sup>

Kleine Apfelmus | Vanilleschaum<sup>1,3,7</sup>

€ 69,00/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<sup>9,10,13</sup>

Kartoffelsalat | Essig und Öl | Gewürzkurke | Ei<sup>3,6,7,9,13</sup>

Hausgemachte Partyfrikadellen | Senf<sup>1,3,7,10,13</sup>

Räucherfisch Variation<sup>5,7,10</sup>

Matjes | Hausfrauenart<sup>3,7,10</sup>

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

Räucherlachs | Sahnemeerrettich<sup>1,7</sup>

Sylter Brot | Baguette|Butter<sup>1,7</sup>

#### **warm**

Gebratenes Seelachsfilet

Dill-Weißweinsauce | Butterreis<sup>4,7,9,10,13</sup>

Putenrollbraten

Bratensauce | Bohnen im Speckmantel| Kartoffelgratin<sup>7,9,13</sup>

#### **Dessert**

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

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

€ 47,00/ Person

## **Suppen für unsere Buffets**

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Kürbiskerne<sup>7,8</sup>

+ € 4,80/ Person

Kartoffelsuppe | Croutons<sup>1,7,9</sup>

+ € 3,90/ Person

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

### Buffet Nordsee

#### kalt

Räucherfischpotpourri | Meerrettichsahne <sup>4,7,10,11,13</sup>  
Salat | Flusskrebsschwänzen | grüner Spargel | Dressing- Syler-Art <sup>2,7,10</sup>  
Graved- Lachs | Honig-Senf-Sauce <sup>4,10,13</sup>  
Ceasers´s Salat | Cherrytomaten | Parmesan | Ceaser´s Dressing <sup>1,3,7,8,10,13</sup>  
Rosa | Roastbeef | Remoulade <sup>3,7,10</sup>  
Gebratene | Hähnchenbrust | Waldorfsalat <sup>7,8,9,10,13</sup>  
Gemischter Brotkorb | Butter <sup>1,7</sup>

#### warm

Hamburger Pannfisch | dreierlei Fischfilets  
Dijonsenfsauce | Röstkartoffeln <sup>1,4,7,10</sup>  
Schweinelendchen | Pfefferrahmsauce  
Grüne Bohnen | Kartoffelgratin <sup>7,9</sup>

#### Dessert

Mousse au chocolat <sup>7,13</sup>  
Milchreis | Kirschen <sup>7,13</sup>  
Käsebrett | Feigensenf <sup>7,8,10,13</sup>

€ 55,00/ Person

## Suppen für unsere Buffets

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Kürbiskerne <sup>7,8</sup>  
+ € 4,80/ Person

Kartoffelsuppe | Croutons <sup>1,7,9</sup>  
+ € 3,90/ Person

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

### Buffet Mittelmeer

#### kalt

Orangen-Fenchel-Salat | Feta | frische Kräuter | Salicorn mit Paprika<sup>7,13</sup>  
Marinierte Meerbarbe | Endiviensalat<sup>4,6,10,13</sup>  
Hausgemachte Antipasti<sup>7,13</sup>  
Aubergine | Champignons | Zucchini | Paprika  
Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum  
Vitello al Basilico | Kalb<sup>9,10</sup>  
Serranoschinken | Cantaloupmelone<sup>13</sup>  
Italienische Brotauswahl | Butter<sup>1,7</sup>

#### warm

Involtini | Kalbsrücken  
Salbei-Kalbsjus | Tagliatelle<sup>1,3,9,10,13</sup>

Filet | Dorade  
Rattatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln<sup>1,4,7</sup>

#### Dessert

Schokoladenlasagne<sup>3,7</sup>  
Panna Cotta | Amarettokirschen<sup>7,13</sup>  
Italienische Käseauswahl<sup>7,13</sup>

€ 59,50/ Person

## Suppen für unsere Buffets

Orangen-Karotten-Ingwersuppe | Kürbiskerne<sup>7,8</sup>  
+ € 4,80/ Person

Kartoffelsuppe | Croutons<sup>1,7,9</sup>  
+ € 3,90/ Person

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

### **Buffet Atlantik**

Feine Bouillabaisse | Edlefischen <sup>4,9,13</sup>

kalt

Marinierter Thunfisch | Kirschtomaten | Kräutern <sup>4,6,10,11,13</sup>

Garnelen | Rucola <sup>2,7,10</sup>

Avokadosalat | Flusskrebsschwänzen <sup>2,13</sup>

Frischer Feldsalat | Pistazien | Orangenfilets <sup>8,10,13</sup>

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

Tranchen vom Kalb | Kräutersauce <sup>9,10,13</sup>

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

warm

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

glacierten Zuckerschoten | Granatapfel-Risotto

Argentinisches Roastbeef „warm“ am Stück gebraten

grüner Spargel | geträufeltes Kartoffelgratin <sup>7,10,13</sup>

### **Dessert**

After Eight Mousse | Kokosschaum <sup>3,7</sup>

Valrohna-Schokoladentarte | weißer Schokoladensauce <sup>1,3,7</sup>

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

€ 79,00/ Person

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

Gemüselasagne | Tomatensauce | frische Kräuter <sup>1,13</sup>

+ € 9,50/ Person

Geschwenkte Gnocchis <sup>1,3,7</sup>

Blattspinat | Käsesauce

+ € 8,50/ Person

# Kalt-warme Buffets

## Veganes Buffet

### Vorspeise

Bunter Bulgursalat | Falafelbällchen <sup>1</sup>

Asiatischer Glasnudelsalat | Teriyaki-Räuchertofu <sup>1,6,11,13</sup>

Dreierlei Antipasti <sup>13</sup>

Zucchini mit Thymian | Champignons mit Knoblauch | Ingwer-Möhrenchen

Rote Beete Carpaccio <sup>8,13</sup>

Cashewkerne | Rucola | Veganer Parmesan

Bunter Salat | Dressing <sup>10,13</sup>

Brot | Pesto | Tomatencreme <sup>1,8</sup>

### warm

Rotes Gemüse-Curry <sup>1,6</sup>

Falsches Hähnchen | Kurkuma-Reis

Farfalle <sup>1,9</sup>

Spargel-Cherrytomaten-Ragout

### Dessert

Apfel-Crumble | Vanillesauce <sup>1,13</sup>

Pana Coco | Himbeersauce <sup>13</sup>

€ 58,00/ Person

## Mitternachtsnack

Currywurst<sup>10,13</sup>

€ 10,50 / Person

Chili con carne<sup>7</sup>

€ 10,00/ Person

Chili sin carne Vegan<sup>1,9,13</sup>

€ 11,90/ 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 <sup>1,3,9,10</sup>	€ 5,00
Tomaten-Mozzarella   Pesto <sup>7,8</sup>	€ 5,00
Satée   Erdnuss <sup>5,6,7,9,13</sup>	€ 5,50
Honigmelonenkügelchen   Schinken <sup>13</sup>	€ 5,80
Käsewürfel   Weintraube <sup>7</sup>	€ 4,30
Dattel   Speckmantel <sup>13</sup>	€ 4,80
Gemüsespieß <sup>13</sup>	€ 5,80

## Minigläschen

Graved Lachs   Honig-Senf-Dillsauce <sup>4,10</sup>	€ 5,70
Matjesfilet   Hausfrauen Art <sup>3,4,7</sup>	€ 5,80
Cesar's Chicken salad <sup>1,3,7,8,10,13</sup>	€ 5,80
Lachs Ceviche   Pumpernickel <sup>1,7,8,10,13</sup>	€ 5,80

## Dessert ( ab 20 Stk. pro Sorte)

Minigläschen   Roter Grütze und Vanillesauce <sup>7,13</sup>	€ 5,80
Minigläschen   Mousse au chocolat <sup>3,7,13</sup>	€ 5,80
Obstsalat   Vanillesauce <sup>7</sup>	€ 6,10

# Brunchbuffet... ab 20 Personen

Obstsalat | Marmelade | Honig | Nutella <sup>7,8,13</sup>

## kalte Vorspeisen

Tomate | Büffelmozzarella | frischer Basilikum <sup>7,13</sup>  
Salat | Flußkrebse | grüner Spargel | Sylter-Art-Dressing <sup>2,7,10,13</sup>  
Geräucherte Barberie-Entenburst | Orangen-Feldsalat <sup>10,13</sup>  
Rohmilchkäse | Frischkäseauswahl <sup>7,13</sup>  
Variation | Räucherfischen | Meerrettichsahne <sup>4,7,10,11,13</sup>  
Ofenfrische Brötchen | Baguette | Schwarzbrot | Butter <sup>1,7</sup>

## warmer Hauptgang

Rührei | Bacon | hausgemachte Minifrikadellen <sup>3,7,10,13</sup>

Rollbraten | Pute | Rotweinjus  
Rahmspitzkohl | Schupfnudeln <sup>1,3,7,9,10,13</sup>

Gebratenes Filet | Seelachs  
Ratatouille | Kräuterreis <sup>1,4,7</sup>

## Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce <sup>7,13</sup>  
Panna Cotta | Fruchtsauce <sup>7,13</sup>

€ 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

Moet & Chandon Impérial Brut 0,75l	€ 95,00
Sekt Geldermann, Piccolo, trocken 0,20 l	€ 8,90
Sekt Geldermann, trocken 0,75 l	€ 31,50
Sekt Geldermann, Rose 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 <sup>1,4,7</sup>	€ 5,50
Mailänder Salami <sup>1,7,13</sup>	€ 4,90
Roastbeef und Remoulade <sup>1,3,7,10</sup>	€ 6,50
Zwiebelmett <sup>1</sup>	€ 4,70
Kräuterfrischkäse <sup>1,7</sup>	€ 4,50
Briekäse <sup>1,7</sup>	€ 4,50
Holländischer Gauda <sup>1,7</sup>	€ 4,50

## Ganze Brötchen

Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

Räucherlachs <sup>1,7,8,1</sup>	€ 8,50
Matjesfilet <sup>1,3,7,8,10</sup>	€ 7,00
Bismarckhering <sup>1,4,7</sup>	€ 6,50
Büsumer Krabben <sup>1,2,10</sup>	€ 10,50
Roastbeef und Remoulade <sup>1,3,7,10</sup>	€ 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 Hubschrauberdeks.

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

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

kalt

Geräucherte Entenbrust | Apfel-Coleslaw <sup>7,13</sup>

Mariniertes Filet vom Lachs | feine Tomaten <sup>4,13</sup>

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade <sup>3,7,10,13</sup>

Garnelen | Rucola <sup>2,10,13</sup>

Feldsalat | Waldpilzen <sup>10,13</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>1,3,4,7</sup>

Filet vom Durocschwein

Pfefferrahmsauce | Romanesco

Kartoffelgratin <sup>7,13</sup>

Dessert

Mascarponecreme | Früchte der Saison <sup>7,13</sup>

Mousse au chocolat <sup>3,7</sup>

Internationale Käseauswahl | Nüsse | Feigensenf <sup>7,8,10</sup>

€ 68,50 /Person

# Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppe <sup>3,7,9,13</sup>

Carpaccio | Hummer | Seeteufel

Limonenöl | Rucola <sup>2,4,13</sup>

Kalbsfilet | Kräuter-Parmesanhaube

Sherry-Rahmsauce | junges Gemüse | Kartoffeltörtchen <sup>1,3,7,9,13</sup>

Dessertvariation

Himbeerousse | Vanilleeis | Cashewmantel <sup>1,3,7,8</sup>

Kleiner Schokokuchen | flüssiger Kern <sup>1,3,7</sup>

€ 69,-/Person

Angebot für Empfänger: ab Seite 20

# **Hochzeitsdekoration**

für Ihre freie Traung oder die Hochzeitsfeier bei uns an Bord

Restaurant:

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

Tisch	€ 32,00
großer „Hochzeitstisch“	€ 55,00
pauschal	€ 250,-

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

pauschal	€ 350,--
----------	----------

## Angebot für Empfänge: Seite 20

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

# **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 Lightsman-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](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 Bereitstellungskosten
Turmbar	Buffet bis 35 Personen	€ 2200,-/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: € 2200,- 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: € 2.400,- für 6 Std.	€ 300,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Maschinenraum und Vorschiff	Buffet bis 120 Personen	bis 16 Uhr: 1800,- abends: So-Mi € 2200,- Do-Sa. € 5000,- Nov. und Dez. Do-Fr. € 8000,- 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	€ 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

„DAS FEUERSCHIFF“ (für Veranstaltungen / Gastronomie

## 1. Geltungsbereich / Vertragsgrundlage

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Leistungen, die „DAS FEUERSCHIFF“ gegenüber dem Besteller im Zusammenhang mit Musik-, Bankett- und Buffetveranstaltungen erbringt.

Vertragsgrundlage sind ausschließlich die zwischen Besteller und „DAS FEUERSCHIFF“ vereinbarten Leistungen.

## 2. Preise / Mehrwertsteuer / Preisänderungen

Sofern schriftlich nicht anders vereinbart, verstehen sich alle Preise pro Person inklusive der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung sechs Monate, ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt, die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preise zu berechnen.

## 3. Vertragsänderungen / Rücktritt / Zahlung / Absage

Ändert der Besteller zwischen Vertragsabschluss und Inanspruchnahme der Leistung wesentliche Bestandteile des Vertrages so, dass eine wirtschaftliche Durchführung nach Kaufmännischen Gesichtspunkten nicht mehr möglich ist, ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug in Euro zu zahlen.

„DAS FEUERSCHIFF“ ist berechtigt, die Veranstaltung abzusagen, wenn begründeter Anlass zu der Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder der Ruf des Hauses gefährdet, oder wenn Fälle höherer Gewalt vorliegen.

## 4. Zahlungsverzug

Kommt der Besteller mit der Zahlung in Verzug, ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des ortsüblichen Kontokorrentzinses zu berechnen.

## 5. Haftung von „DAS FEUERSCHIFF“

„DAS FEUERSCHIFF“ haftet bei Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit seiner Mitarbeiter. Soweit „DAS FEUERSCHIFF“ für Dritte einzustehen hat, haftet es nur bei eigenem Verschulden.

Die Haftung wird ausdrücklich auf die Leistungen der Betriebs-Haftpflichtversicherung begrenzt; eine darüber hinausgehende Haftung ist ausgeschlossen.

„DAS FEUERSCHIFF“ haftet nicht für Schäden infolge höherer Gewalt.

## 6. Haftung des Bestellers / Dekoration / Versicherungen

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Bestellers verursacht werden, haftet der Besteller. „DAS FEUERSCHIFF“ kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen bedarf der vorherigen Abstimmung mit dem Betrieb, um Schäden an Wänden und Einrichtung zu vermeiden.

Der Besteller gewährleistet, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

„DAS FEUERSCHIFF“ haftet für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen nur bei Verschulden.

## 7. Personenzahl

Die zu erwartende Personenzahl ist bei Vertragsabschluss mit einer Toleranz von ±20 % festzulegen.

Die endgültige, verbindliche Personenzahl ist spätestens 5 Werkstage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

## 8. Nutzungszeiten

Reservierte Räumlichkeiten stehen dem Besteller ausschließlich für die vertraglich vereinbarten Zeiten zur Verfügung.

## 9. Stornierungsfristen (Gruppen ab 10 Personen)

Für die Stornierung gastronomischer Leistungen gelten folgende Fristen und Pauschen.

Berechnungsgrundlage ist der vertraglich vereinbarte Umsatz.

Sofern noch kein vertraglich vereinbarter Umsatz festgelegt wurde, gilt der Mindestumsatz des jeweils reservierten Raumes als Berechnungsgrundlage.

Sofern weder ein Mindestumsatz noch ein Veranstaltungsvertrag vereinbart wurde, wird im Stornierungsfall ein pauschaler Pro-Kopf-Umsatz von 50 € als Berechnungsgrundlage angesetzt.

### a) Bis 29 Tage vor der Veranstaltung:

Eine Berechnung entfällt, sofern „DAS FEUERSCHIFF“ die reservierten Räume anderweitig vermieten kann. Ist dies nicht möglich, werden 10 % der Berechnungsgrundlage erhoben.

### b) 21. bis 28. Tag vor der Veranstaltung:

20 % der Berechnungsgrundlage.

### c) 15. bis 20. Tag vor der Veranstaltung:

30 % der Berechnungsgrundlage.

### d) 8. bis 14. Tag vor der Veranstaltung:

40 % der Berechnungsgrundlage.

### e) Bis 7 Tage vor der Veranstaltung:

80 % der Berechnungsgrundlage.

„DAS FEUERSCHIFF“ bemüht sich in jedem Stornierungsfall, die Räume anderweitig zu vermieten. Gelingt dies, entfallen die vorgenannten Stornokosten – unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung.

Bereits entstandene Kosten, die auf besonderen Wunsch des Bestellers entstanden sind (z. B. Sonderbestellungen, externe Dienstleister, Individualanfertigungen), sind in jedem Fall vollständig zu erstatten. Dem Besteller bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ein geringerer Schaden entstanden ist.

## 10. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser AGB unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Anstelle der unwirksamen Bestimmung gilt eine Regelung als vereinbart, die die wirtschaftlichen Zielsetzung der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt.

## 11. Erfüllungsort / Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von „DAS FEUERSCHIFF“.

Ausschließlicher Gerichtsstand ist Hamburg



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](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)