



Kultur Palast



BANKETTBRÖSCHÜRE

Informationen für eine gelungene Feier



Kultur Palast

Herzlich Willkommen im Kultur Palast Hamburg



Ihr Event & unser Know-How

Sie suchen eine Räumlichkeit für Ihre Feier, einen guten Caterer oder das Programmhilichlight für Ihr nächstes Event? Kein Problem! Wir bieten einen Ort mit vielen Möglichkeiten. Ganz nach Ihren Wünschen arrangieren wir Ihre Hochzeitsfeier, Gala oder Bankett und sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

- ✓ Zentrale Lage und gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel
- ✓ Geburtstage, Weihnachts- und Familienfeiern oder Jubiläen, etc.
Unsere Räumlichkeiten sind „dehnbar“ und passen sich Ihren Vorstellungen an
- ✓ Professionelles Catering aus unserem Restaurant „Palastkueche“, individuell auf Ihren Veranstaltungscharakter ausgerichtet
- ✓ Big Entertainment – begeistern Sie Ihre Gäste mit Show-Einlagen aus dem vielfältigen Programm des Kultur Palast Hamburg

Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de
Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77, E-Mail: info@palastkueche.de



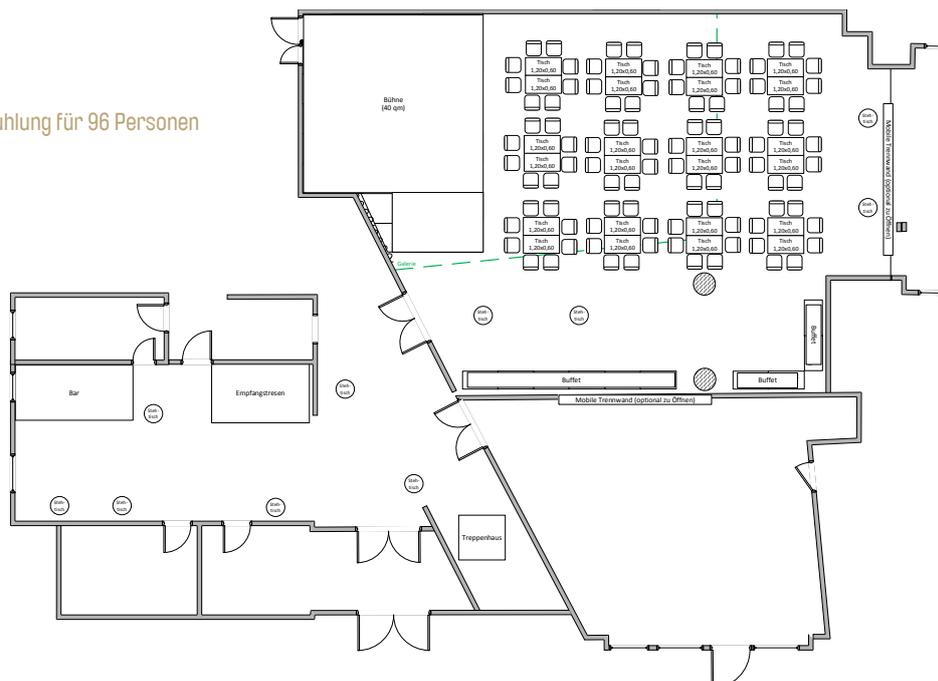
Kronensaal

Der Kronensaal ist das Herzstück des Kultur Palast Hamburg und mit 215 m² und acht Meter hohe Decken der größte Raum im Haus. Er eignet sich bestens für Ihre Hochzeiten, Banketts oder größere Partys und fasst mit der Raumerweiterung zum Studio 1 und der Pumphalle bis zu 280 Personen. Auf dem verlegten Schwingboden lässt sich das Tanzbein besonders gut schwingen. Grundsätzlich ist eine flexible Möblierung möglich: U-Tafeln, 8er Tische (quadratisch) oder lange Tafeln.

Der Saal besitzt eine Bühne mit Profi-Technikausstattung.



Bestuhlung für 96 Personen





Kultur Palast

Bambi galore

Neben den hier regelmäßig stattfindenden Live-Konzerten, eignet sich das Bambi galore auch hervorragend zum Feiern. Der ehemalige Wasserbunker im Kellergeschoss des Kultur Palast Hamburg mit seiner charakteristischen Gewölbestruktur und den dicken Betonwänden macht Ihre Party zu etwas Besonderem. 110 m² optional mit Bühne (16 m²). Bartresen, sehr guter Schallschutz, Licht- und Tontechnik für Live- und DJ-Auftritte. Mit bis zu 150 Personen lässt es sich hier bestens feiern.

Das Bambi galore ist immer lange im Voraus ausgebucht, daher ist eine frühzeitige Buchung empfehlenswert.





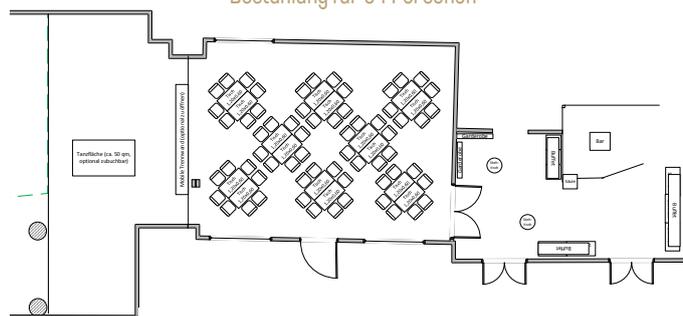
Pumphalle

Die ehemalige Pumpenhalle des Wasserwerks verbindet industriellen Charakter mit modernen Akzenten. Der denkmalgeschützte Kranheber unter der Decke gibt dem lichtdurchfluteten Raum mit seinen großzügigen Fenstern und dem hellen Parkettboden einen besonderen Charme.

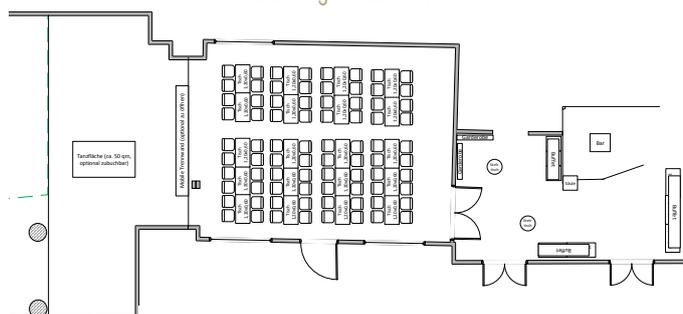
An langen Tafeln kann eine Anzahl von 80 Personen auf rund 88 m² gefasst werden. Für etwas größere Gesellschaften besteht einerseits die Möglichkeit die großen Türen zum angrenzenden Foyer mit integrierter Bar zu öffnen, oder andererseits die Trennwand zum großen Saal und hiervon entweder einen Teil oder die gesamte Fläche mit zu nutzen.



Bestuhlung für 64 Personen



Bestuhlung für 80 Personen





Kultur Palast

Palastkueche

Die Palastkueche serviert Ihnen täglich frische und schmackhafte Gerichte. Genießen Sie in unserem gemütlichen Ambiente Ihre Feier und lassen Sie sich von unserem erfahrenen, hoch motiviertem Gastroteam verwöhnen. Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Buffets und Menüs geschmacklich und logistisch so zusammengestellt, berechnet und festgelegt wurden, dass sie eine optimale Kombination ergeben!

Kleine Änderungen sind möglich, wir bitten aber um Ihr Verständnis, dass wir die Buffets und Menüs nicht aus komplett einzelnen Bestandteilen neu untereinander vermischen können.

Sprechen Sie uns jedoch gerne auf andere Möglichkeiten an und gemeinsam entwickeln wir für Ihre Veranstaltung ein Catering, welches für Sie keine Wünsche offenlässt. Alle Preise und Angebote sind freibleibend.

Spielt das Wetter mit, lockt von Mai bis September die Sommerterasse der Palastkueche unter den schönen alten Bäumen.



PALAST RESTAURANT  **KUECHE** BAR & CAFE



Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de

Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77, E-Mail: info@palastkueche.de



Kultur Palast

PALASTKUECHENBUFFET

Gemischte Blattsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings
Gegrillte Gemüse mit Sonnenblumenkernen & Gartenkresse
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Mozzarella
Gurkensalat mit Schmand und Leinsamen
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Blumenkohlcremesuppe mit Croûtons und Pesto



Putenrollbraten mit Kräutern und Zwiebelsauce
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Blattspinat
Salbei- Gnocchi mit Zitronenbutter und Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Ofengemüse



Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Himbeersauce

Preis: 36,- Euro pro Person

NORDDEUTSCHES BUFFET

Gemischte Blattsalate mit dreierlei hausgemachten Dressings
Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen



Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelsalat
Hamburger Rauchfischkiste mit Meerrettich
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Kartoffelsuppe mit Majoran & Speck



Geschmorte Ochsenbacke mit Selleriepüree
Hamburger Pannfisch mit Spinat und körniger Senfsauce
Grünkernfrikadellen auf Wirsinggemüse
Petersilien- und Röstkartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelcrumble mit Mohnschmand

Preis: 43,50 Euro pro Person



Kultur Palast

ITALIENISCHES BUFFET

Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Grana Padano
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren & Champignons
Panzanella mit knackigen Tomaten, Basilikum und roten Zwiebeln
Pollo Tonnato mit einer feinen Thunfischcrème
gemischter Brotkorb mit Oliven- & Tomatenbaguette, Ciabatta & Focaccia
– dazu passend eine Oliventapenade



Minestrone mit fein geriebenem Parmesan



Putenbrust mit Salbei & Speckmantel auf einem Bohnencassoulet
Gebratenes Doradenfilet auf San Marzano Tomatenragout
Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat
dazu servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln
und ein feines Kräuterrisotto



Panna Cotta mit espressokirschen
Tiramisu

Preis: 41,50 Euro pro Person

VEGETARISCHES BUFFET

Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhre & Champignon
Salat von Belugalinsen mit Estragon
Falafel Salat mit roter Beete
Brotkorb mit Kräuterquark



Karotten-Ingwer-Suppe mit Sesamtofu



Grünkernfrikadelle mit Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln
Kartoffel-Pilz-Gulasch
Blumenkohl mit jungen Erbsen
Kartoffel-Zucchini-Gratin



Obstsalat

Safran-Kokos-Milchreis mit Himbeersauce
Apfelcrumble mit Vanillesauce

Preis: 36,50 Euro pro Person



Kultur Palast

SCHLEMMERBUFFET

Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen und dreierlei hausgemachten Dressings
Auberginen Melanzane mit Basilikum
Panzanella (italienischer Brotsalat)
Rosa Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich
Mangosalat mit Burrata und Chili
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kürbiskernen



am Buffet für Sie tranchiert:

im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Chimichurri
Gegrilltes Doradenfilet auf Tomatenkonfit
Karotten-Cashew-Curry
Koriander-Basmatireis
Buntes Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée
Passionsfrucht-Kokoscreme



Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Preis: 58,- Euro pro Person



Kultur Palast

BBQ-STANDARD

Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Toppings und Hausdressing
Nudel- & Kartoffelsalat und Maissalat
Gemischter Brotkorb



Salzbrenner Brat- & Schinkenwurst
würzige Putensteaks und marinierte Fischfilets
dazu Senf, Ketchup & BBQ-Sauce



Gegrillte Ananas mit Vanille-Chili-Sauce
Melonensalat mit Minzcreme

Preis: 34,50 Euro pro Person

AMERICAN BBQ

Coleslaw
Caesar Salad
Mashed potato Salad
American Macaroni Salad
Cornbread (Maisbrot)



Burger zum „selbst belegen“
mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und krossem Bacon
Würzig marinierte Huftsteaks
Pulled Pork & Chicken Jerk
dazu geröstete Maiskolben & Baked Potatoes mit Sour Cream
sowie eine BBQ-, sweet Chili- und klassische Burgersauce



Banana-chocolate fudge
New York Cheesecake

Preis: 49,00 Euro pro Person



Kultur Palast

WEIHNACHTLICHES MARKTBUFFET

Thüringer & Schinkenwurst aus der Landschlachtereie im Brötchen mit Senf oder Ketchup
Burgunderschinken mit geschmolzenen Zwiebeln im Brötchen
Grünkohlpfanne mit Kasseler, Kohlwurst & süßen Röstkartoffeln



vegetarische Champignonpfanne mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Schmand
Sauerteigbrot mit Salat & Ziegenkäse



Frisch gebackene Waffeln mit Puderzucker oder heißen Kirschen
Weihnachtliches Gebäck

Preis: 34,50 EUR pro Person

WEIHNACHTSBUFFET I

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Orangen-Koriander-Creme
Carpaccio von roter Bete mit Ziegenkäse, Walnüssen & Kresse



Apfel-Sellerie-Süppchen mit Kernöl



Entenkeule von der Bauernente
mit Cassis-Rotkohl, Kartoffelklößen & einer würzigen Lebkuchen-Jus
Gebratener Kabeljau
auf getrüffeltem Rahmwirsing – dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf



Zimtmousse mit Pflaumenröster
Altländer Apfel-Crumble mit Vanilleschmand
Christstollen & Weihnachtsgebäck

Preis: 49,00 EUR pro Person



Kultur Palast

WEIHNACHTSBUFFET 2

Carpaccio von roter Bete mit Honignüssen und Wildrauke
Lachstatar mit Apfel, Zwiebel und Kräutern auf Pumpernickel
Endivien-Salat mit Granatapfelkernen und Orange



Maronensüppchen mit kandiertem Ingwer



Rosa gebratene Entenbrust von der Bauernente
mit Cassis-Rotkohl, Kartoffelklößen & einer würzigen Lebkuchen-Jus
Wildgulasch mit Schupfnudeln und Preiselbeeren
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an einem Kartoffel-Kürbis-Ragout mit Rieslingveloute
Kürbis-Gnocchi mit Spitzkohl und Kresse



Lebkuchenmousse mit Amarettokirschen
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Christstollen & Weihnachtsgebäck

Preis: 58,00 EUR pro Person

WEIHNACHTSMENÜ 1

Weihnachtliche Grüße aus der Küche



Feines Maronensüppchen mit einer „Speckpflaume“ am Spieß
(vegetarisch mit Sesamkrokant)



Keule von der „Bauernente“ mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und einer Rotweinjus
Kartoffel-Kürbis-Strudel mit Apfelrotkohl und einer Aprikosenchutney (vegetarische Variante)



Zimtmousse mit Cassiskirschen & Knusperhippen

Preis: 38,00 EUR pro Person



Kultur Palast

WEIHNACHTSMENÜ 2

Weihnachtliche Grüße aus der Küche



Geflämmtter Gewürz Lachs
auf Wildkräutersalat, mit einer Meerrettichcreme



Apfel-Sellerie-Süppchen mit Bresaola und Walnüssen



Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kubebenpfeffer
auf einem feinen Kürbispüree – dazu grüner Spargel und eine Sauce Bernaise



Schokoladen Malheur mit Walnusseis
und Kumquatsragout

Preis: 54,00 EUR pro Person



Kultur Palast

FINGERFOOD

Überraschen Sie Ihre Gäste bei Ihrer Feier doch mit einer kleinen Fingerfoodauswahl zur Begrüßung oder aber auch als vollwertiges Buffet!

Ob kalt, warm oder süß – hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

| Kaltes Fingerfood: | EUR / Stück |
|--|-------------|
| • Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen | 2,90 |
| • Gazpacho Andaluz | 2,90 |
| • Bunte Blattsalate im Glas mit einem Kernmix & Hausdressing | 2,50 |
| • Roastbee mit Gewürzgurke und Remoulade | 3,90 |
| • Tomate-Mozzarella am Spieß | 2,70 |
| • Antipasti im Glas mit Pesto und Parmesan | 2,90 |
| • Ziegenkäsecreme mit Pumpernickel-Walnuss-Crumble | 3,50 |
| • Räucherlachscrepe mit Kräuterschmand | 4,50 |
| • Matjes-Tatar mit Apfel und Radieschen | 3,90 |
| • Lachstatar mit Sesamcreme | 4,50 |
| | |
| Warmes Fingerfood: | |
| • Pflaumen im Speckmantel | 2,30 |
| • Rosmarin-Kartoffel mit Ajoli | 2,90 |
| • Mini Frikadellen mit pikanter Tomatensoße | 3,10 |
| • Satespieße vom Huhn mit Erdnuss-Chili-Soße | 3,20 |
| • Gemüse Quiche mit Schmand | 2,90 |
| • Gemüse Couscous & Soja-Minz-Joghurt | 3,00 |
| • Currywurst im Glas | 3,20 |
| • Kräuterrisotto mit konfierter Tomate | 3,20 |
| • Falaffel mit Minzjoghurt | 2,90 |



Kultur Palast

FINGERFOOD

Überraschen Sie Ihre Gäste bei Ihrer Feier doch mit einer kleinen Fingerfoodauswahl zur Begrüßung oder aber auch als vollwertiges Buffet!

Ob kalt, warm oder süß – hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

| Dessert: | EUR / Stück |
|------------------------------------|-------------|
| • Schokoladenmouse mit Himbeermark | 3,20 |
| • Panna Cotta mit Erdbeersoße | 2,90 |
| • Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,30 |
| • Himbeer-Joghurt-Trifle | 3,10 |
| • Obstsalat | 2,20 |
| • Tiramisu | 3,20 |
| • Apfelcrumble mit Zimt | 2,90 |

| Veganes Fingerfood: | EUR/ Stück |
|---|------------|
| • Salat von Belugalinsen mit Estragon | 1,90 |
| • Falaffel auf Apfel-Kürbis-Chutney | 2,20 |
| • Brokkoli-Currysalat | 1,80 |
| • Tempuragemüse auf Curry-Minz-Dip | 3,20 |
| • Mini Frühlingsrollen mit Chili-Sauce | 2,90 |
| • Quinoabratling mit roter Zwiebelmarmelade | 3,20 |
| • Grünkernfrikadelle auf Kartoffelsalat | 2,50 |
| • Melonensalat mit Minze | 2,90 |
| • Schokoladenmousse | 2,30 |
| • Kokosflan mit Pfirsich | 2,10 |

Bitte beachten Sie, dass wir oben genanntes Fingerfood erst ab einer Gästezahl von 20 anbieten.

Weiterhin ist eine Produktion unter 10 Stück Fingerfood pro Sorte nicht möglich!



Kultur Palast

GETRÄNKE-PAUSCHALEN FÜR FESTLICHKEITEN

Alkoholfreie Getränkepauschale

Mineralwasser Magnus feinperlig & still

fritz Kola – auch zuckerfrei, fritz-spritz BIO Apfel- & Rhabarberschorle

diverse Fruchtsäfte

Filterkaffee & Tee

Preis: 22,- Euro pro Person



Getränkepauschale I

Mineralwasser Magnus feinperlig & still

fritz Kola – auch zuckerfrei, fritz-spritz BIO Apfel- & Rhabarberschorle,

fritz Limo Zitrone & Orange sowie fritz MISCHMASCH

Prosecco, Weiß- & Rotwein lt. Palastkueche

Holsten Pilsener & Holsten Bernstein, Astra Urtyp, Duckstein Original,

Erdinger Hefeweizen sowie Holsten & Erdinger Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee & Espresso Bio fairtrade von SEEBERGER sowie Samova-Tee

Preis: 34,- Euro pro Person



Getränkepauschale 2

Enthält alle Getränke der Pauschale 1 und wird zusätzlich mit folgenden Spirituosen für Shots oder auch für Longdrinks ergänzt:

Rum Havana Club 3 anos

Gin Tanqueray London Dry

Scotch Whisky Jonny Walker Red Label

Vodka Absolut

Preis: 45,- Euro pro Person

Bitte beachten Sie, dass oben genannte Pauschalen lediglich als Vorschlag dienen!
Gern können Sie die Pauschalen natürlich auch kombinieren – bzw. nach Ihren Wünschen verändern.

Die oben genannten Getränkepauschalen sind für **6 Stunden** kalkuliert.
Sie haben aber die Möglichkeit die Pauschalen zu verlängern. Bitte sprechen Sie uns an!

Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir folgendes:

Tagungspauschale: 5,50 EUR pro Person/Stunde

Getränkepauschale I: 8,50 EUR pro Person/Stunde

Getränkepauschale II: 14,50 EUR pro Person/Stunde

Kultur Palast Hamburg | Üjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

Simone Baden, Tel. 040 – 822 45 68 50, E-Mail: s.baden@kph-hamburg.de

Palastkueche, Tel. 040 – 28 40 77 77, E-Mail: info@palastkueche.de



Kontakt

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Ihre Ansprechpartner:

Simone Baden

Tel. 040 - 822 45 68 50 | s.baden@kph-hamburg.de

Palastkueche

Tel. 040 - 28 40 77 77 | info@palastkueche.de

Kultur Palast Hamburg

Öjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

www.kph-hamburg.de