



Unsere Veranstaltungsräume auf einen Blick

		Raummiete
Gartensaal (Palais Esplanade)	208 qm+ Foyer 60 qm	€ 1200,00
Jugendstilsaal (Palais)	90 qm + Foyer 30 qm	€ 500,00
Kleiner Saal (Palais)	40 qm + Foyer 26 qm	€ 250,00
Sarason Saal (Palais)	35 qm	€ 250,00
Blauer Salon (Palais)	20 qm + Vorraum 15 qm	€ 150,00
Roter Salon (Palais)	20 qm + Vorraum 15 qm	€ 150,00
Musikzimmer (Palais)	20 qm	€ 150,00
Basel (Hotel)	95 qm	€ 450,00
Bern (Hotel)	90 qm	€ 450,00
Zürich (Hotel)	50 qm	€ 250,00
Galerie		auf Anfrage
Kleinhuis´ Bistro & Weinhandel		auf Anfrage
Kaminzimmer		auf Anfrage
Kleinhuis´ Restaurant		auf Anfrage

Das Palais Esplanade befindet sich im benachbarten Gebäude Esplanade 14-16.

Die Räume Galerie, Bistro & Weinhandel, Kaminzimmer und Kleinhuis Restaurant sind ausschließlich für Bankettveranstaltungen vorbehalten.

Unter Berücksichtigung von Raumgröße und Personenanzahl entfällt die Raummiete bei Buchung einer Tagungs- oder Veranstaltungspauschale oder ab einem Pro-Kopf-Gastronomieumsatz von EUR 50,00.

Raummieten für eine Raumnutzung ab 18.00 Uhr auf Anfrage.

Möchten Sie Ihren Veranstaltungsraum schon am Vorabend beziehen?

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage den Raum am Vortag ab 21.00 Uhr zur Verfügung, hierfür berechnen wir 50% der angegebenen Raummiete.



Tagungstechnik

Auf Wunsch stellen wir Ihnen 3 Teile Standardtechnik kostenfrei im Raum zur Verfügung.
Außerdem stellen wir Ihren Tagungsteilnehmern auf Wunsch **Blöcke und Stifte kostenfrei** bereit.
Sollten Sie für Ihre Teilnehmer bei einer Kino- oder Stuhlkreis-Bestuhlung zusätzlich **Klemmbretter** wünschen, berechnen wir EUR 1,00 pro Person.

Gerne stellen wir Ihnen zusätzliche Technik bereit, sofern nicht in einer Pauschale enthalten:

Standardtechnik:

Dia- oder Overheadprojektor mit Leinwand	€ 25,00 pro Tag
Flipchart mit einem Block	€ 15,00 pro Tag
extra Block	€ 5,00 pro Stück
Metaplanwand	€ 15,00 pro Tag
Whiteboard	€ 15,00 pro Tag
DVD – Player / Monitor	€ 25,00 pro Tag
CD / Kassettenspieler	€ 15,00 pro Tag

Weitere Technik:

Moderatorenkoffer	€ 30,00 pro Tag
Digitalkamera (Video oder Foto) inkl. Chip	€ 35,00 pro Tag
Video- und Datenbeamer	€ 75,00 pro Tag
Mikrofonanlage mit max. 2 Mikrofonen	€ 100,00 pro Tag
ab 3 Mikrofone	€ 150,00 pro Tag
Laptop mit Word, Excel, Power Point	€ 100,00 pro Tag
passende Lautsprecher	€ 10,00 pro Tag
Rednerpult	kostenfrei
Podium	€ 75,00 einmalig
Farblicht – Spots	€ 15,00 pro Tag und Stück
Garderobiere	€ 20,00 pro Stunde und Mitarbeiter
Security – Service	€ 20,00 pro Stunde und Mitarbeiter
Technischer Support von unserem Haus	ab € 30,00 pro Stunde und Mitarbeiter

Unsere Veranstaltungsräume sind mit einer 16 mBits/s W-Lan Anlage ausgestattet.
Die Nutzung ist für Tagungsgäste kostenfrei.

Technik, über die wir nicht verfügen, können wir gerne jederzeit anmieten.
Diese wird Ihnen zzgl. einer Handlinggebühr von 10% in Rechnung gestellt.



**Einzeleleistungen für Ihr Seminar zur Ergänzung oder
anstelle einer Tagungspauschale**

* Kaffeepause „Süß“ Belgische Waffeln und Sylter Kirschgrütze	€ 5,50 pro Person
* Kaffeepause „Mediterran“ Rosmarin-Focaccia mit Kräuter Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	€ 5,50 pro Person
* Kaffeepause „Fit for Fun“ Elstar Äpfel, Obstspieß und Tahiti-Vanille-Honigioghurt	€ 6,50 pro Person
* Kaffeepause „Mal 'was anderes“ Brownie Würfel, Guacamole und Taco Chips	€ 7,50 pro Person
* Extra Beilage zur Kaffeepause	€ 3,00 pro Person
* Teller Teegebäck	€ 6,00
* Tagungsgetränke 0,2 l	€ 2,40
* Thermoskanne Kaffee / Tee (ca. 8 Tassen)	€ 14,50
* Tagungsbuffet (bis 30 Personen)	€ 20,00 pro Person
* 3-Gänge Dinnerbuffet / -menü	€ 25,00 pro Person

Die Kaffeepausen „Fit for fun“ und „Mal 'was anderes“ servieren wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis von € 3,50 pro Person innerhalb Ihrer Tagungspauschale.

Einige unserer Veranstaltungsräume sind mit Kaffeemaschinen ausgestattet, hier berechnen wir EUR 2,00 pro Heißgetränk.

**Halbe belegte Brötchen
wahlweise mit:**

- *Katenrauchsalami
- *Räucherlachs
- *Altländer Katenschinken
- *Butterkäse
- *Geräucherte Putenbrust
- *Curry Eiersalat
- *Paprikafrischkäse

je € 2,50

Vegan:

- *Tomatensugo mit Basilikum
- *Artischockenherzen mit marinierten Tofubröseln

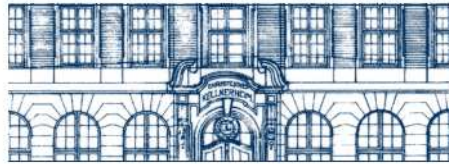
je € 3,20

**Schwarzbrottaler und
Röstbrottscheiben belegt mit:**

- *Brie de Meaux
- *Geräucherter Schinken mit frischem Meerrettich
- *Nordmeergarnelen
- *Graved Lachs
- *Tomatensugo (vegan)
- *Paprikafrischkäse
- *Roastbeef

gemischte Platte mit 20 Stück € 37,80

Wir empfehlen für einen Empfang
mindestens 5 Stück pro Person



Halbtagespauschale

Bereitstellung eines Tagungsraumes

Standardtechnik

Kaffeepause mit einer täglich
wechselnden Beilage

Imbiss mit Suppe
und 2 halben belegten Brötchen

pro Person € 29,50
(bis max. 4 Stunden Raumnutzung)

pro Person € 32,50
(4 - 6 Stunden Raumnutzung)

**Business Lunch anstelle des Imbiss:
+ € 7,50 p. P.**

Tagungspauschale „Standard“

Bereitstellung eines Tagungsraumes
für 9 Stunden

Standardtechnik (3 Teile)

Kaffeepause am Vormittag
mit einer täglich wechselnden Beilage

Business Lunch
ab 31 Personen servieren wir ein Steh-Gabelbuffet

Kaffeepause am Nachmittag
mit einer täglich wechselnden Beilage

je 1 Tagungsgetränke im Raum
am Vor- und am Nachmittag, sowie ein
alkoholfreies Getränk zum Mittagessen

pro Person € 52,50

Tagungspauschale „Sorgenfrei“

Bereitstellung eines Tagungsraumes
für 9 Stunden

Standardtechnik inkl. Beamer

Kaffeepause am Vormittag
mit zwei täglich wechselnden Beilagen

Business Lunch
ab 31 Personen servieren wir ein Steh-Gabelbuffet

Kaffeepause am Nachmittag
mit einer täglich wechselnden Beilage

Getränkeauswahl im Raum,
ein alkoholfreies Getränk 0,2 l
zum Mittagessen

pro Person € 59,00

Ganztages -Pauschale

Bereitstellung eines Tagungsraumes
für 9 Stunden

Standardtechnik inkl. Beamer

Kaffeepause am Vormittag
mit einer täglich wechselnden Beilage

Business Lunch
ab 31 Personen servieren wir ein Steh-Gabelbuffet

Kaffeepause am Nachmittag
mit einer täglich wechselnden Beilage

Getränkeauswahl im Raum,
je ein alkoholfreies Getränk 0,2 l
zum Mittagessen und Abendessen

3-Gänge Abendmenü oder Buffet im Hotel oder
im Kleinhuis Restaurantschiff im Museumshafen

pro Person ab € 86,00

Unter Berücksichtigung von Raumgröße und Personenanzahl entfällt die Raummiete bei Buchung einer Tagungspauschale. Tagungspauschalen sind ab 7 Personen buchbar.



Fingerfood Klassik

Kalt :

Tomate-Mozzarella-Spieß
Käse-Trauben-Spieß
Schwarzbrottaler mit Räucherlachs
Röstbrottscheibe mit Landschinken
Lachs-Wrap (2 Scheiben)

Warm :

Teriyaki Geflügel Spieß
mit Sweet-Chili-Chicken Soße
Verschiedene Mini-Quiches
Minifrikadelle mit Barbecue Soße
Gegrillte Gemüsespieße
Blätterteiggebäck mit Fleischfüllung

Süß :

Mini Windbeutel mit Sahne gefüllt
Mini Muffins
Fruchtig gefülltes Blätterteiggebäck
Frischer Obstsalat

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

€ 2,35 pro Stück
ab 100 Stück € 2,10 pro Stück

Saisonale Suppe zum Fingerfood
€ 4,50 pro Person

Fingerfood Gourmet

Kalt :

Forellenkaviar mit Kräutergelee und Nori Alge
Dattel-Roquefort Toast mit Ingwer-Honigschaum
Seehasenrogen mit Korbelschmand
und gebackener Kartoffel
Rosmarinfocaccia mit Tomate-Büffelmozzarella

Orientalische Entenbrust
auf fruchtig-scharfem Bulgursalat

Zitrus gebeizter Lachs mit Meerrettich-Vinaigrette

Warm :

Baby Leaf Salat mit Orangen-Ingwer Vinaigrette
und lauwarmem Ziegenkäse
Humus Falafel mit Gurken-Raita
und Limetten-Koriander Joghurt
Kräuter-Kartoffelpüree mit Coq au Vin
Pikante Lammfrikadelle auf Meerrettich-Rahmlinsen
Erbsensüppchen warm und kalt mit Speckbröseln
„Pulled Pork“
Gezupftes vom Holsteiner Eichelschwein
mit Spitzkohl-Mango Salat und geröstetem Brioche

Süß :

Vanilleeis mit Rote-Grütze Espuma
Brownie-Bites mit kandierten Kumquats

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

€ 4,20 pro Stück
Mindestabnahme 140 Stück



Menü- und Buffetvorschläge

Eimsbüttel

Vierländer Blattsalat
mit eingelegten Äpfeln
und krossem Speck

Fischsuppe „Kleinhuis“ mit Safran
und Fenchel

Rinderbrust mit Meerrettichsoße
und Bouillonkartoffeln

Hamburger Beerengrütze
mit Vanilleeis und Zimtrumble

€ 31,50

Winterhude

Baby Leaf Salat mit Mango
und Avocado-Vinaigrette

Gewürzte Hackbällchen vom
Salzwiesenlamm auf gebackenem
Couscous mit Minz-Joghurt

Steinbeißerfilet im Filoteig mit
Gemüse, Kräutern
und Sesam-Duftreis

Mango Kokosnuss Törtchen
mit exotischem Fruchtcocktail
und Passionsfruchtsorbet

€ 38,50

Eppendorf

Rilette von der Lachsforelle
auf Zucchini carpaccio
mit Rucola-Kresse

Geflügelconsommé
mit Morcheln
und Kräuter-Fritaten

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Senf-Kräuterkruste,
Tellicherry-Pfefferspße
und Kartoffel-Lauch Gratin

Große Dessert-Variation
(6 Komponenten, je nach Saison)

€ 41,50

Käse-Variation mit Feigensenf (+ € 8,50)

Selbstverständlich können Sie diese Menüs erweitern

Die Menübestandteile der einzelnen
Menüs sind frei kombinierbar.

**Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef im
persönlichen Gespräch eine
individuelle Speisenauswahl zusammen.**



Buffet Harvestehude

Ab 20 Personen

Blattsalat Variation aus dem Alten Land
mit Joghurdressing

Kartoffel-Rucola Salat
mit Leinöl

Holsteiner Schweinenacken „süß-sauer“

Variation von geräucherten und gebeizten
Fischen mit Pfeffer-Schmand
und Sahne-Meerrettich

Hering in Senf-Dill Marinade

Verschiedene Brotsorten
mit Landbutter

Rinderbrühe mit Gemüse

Hamburger Pannfisch mit Senfsaatsoße
und Kartoffel-Meerrettich Püree

Gebratenes Freilandhähnchen
in Pilzrahmsoße
mit gegrilltem Wurzelgemüse

Hamburger Beerengrütze
mit Vanillesoße

Milchreis mit eingelegten Knubberkirschen

Pro Person € 32,50

Buffet Alsterdorf

Ab 20 Personen

Wakame-Glasnudel Salat mit Scampi
und geröstetem Sesam

Quinoa-Rote Bete Salat
mit Orangen

Geräucherte Forelle
mit Wasabi Mousse

Orientalischer Kichererbsensalat

Toskanischer Geflügelsalat

Brotkorb mit Foccacia, Ciabatta,
Baguette und Landbutter

„Tom Kha Gai“
Thailändische Hühnersuppe
mit Kokosmilch

Tomaten-Mozzarella Gnocchi
mit Kräuteröl

Gemüse Cous-Cous
mit gebackenen Grießbällchen

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Kartoffel-Fenchel Gemüse
mit Safran

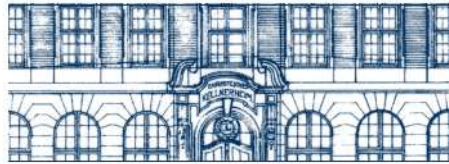
Indisches Rinder Curry mit Basmatireis

Tiramisu klassisch

Mango Mousse mit Litschis

Vanillecreme Tarte mit Pinienkernen

Pro Person € 39,50



Buffet Hafencity

Ab 20 Personen

Saftige Kalbsrückenscheiben
mit würzigem Röstgemüse

Wildlachs aus der Zitrusbeize
mit Meerrettich-Dressing

Oktopus-Carpaccio mit Rucola
und Zitronen-Aioli

Hauchdünne Tranchen vom Pommerschen
Rind mit Trüffelcreme
und Tête de Moine

Geräucherte Entenbrust
auf Kaviar-Linsensalat

Großer Brotkorb mit verschiedenen
Brotsorten und Landbutter

Hummercremesuppe mit Melone
und gereiftem Armagnac

Geschmorte Lammhaxe
mit Bourbon-Vanille,
weißem Bohnenpüree
und getrockneten Tomaten

Zanderfilet mit Süßkartoffelstampf
und Basilikum-Pinienkern Pesto

Gefüllte Bulgur Aubergine
mit pikantem Paprika-Coulis

Bayrisch Crème mit Lakritze und Birnen

Zweierlei Schokoladen Mousse
von der Valrhona Kuvertüre

Eingelegte Zwetschgen

Große ökologische Käseauswahl
von der Hofkäserei Backensholz
mit verschiedenen Chutneys
und Walnussbrot

Pro Person € 47,50

Brunch – Buffet

Ab 20 Personen

Brotkorb mit verschiedenen Brot-
und Brötchensorten, Buttercroissants
und süßem Plundergebäck

Auswahl an hauseigenen Marmeladen,
Nougat-Creme, Honig, Land-Butter,
Möhren-Butter, Diät-Margarine,
Räucherlachscreme mit Estragon

Reichhaltige Wurst-
und Schinkenauswahl

Variation von Schnitt- und Weichkäsesorten
mit Trauben und grünem Obatzter

Zweierlei Heringssalat, mediterraner
Nudel-Salat mit Ziegenkäse,
eingelegte Mozzarella-Kugeln,
gegrillte Auberginen, Curry - Eiersalat

Verschiedene Cerealien- und Müsli Sorten,
Naturjoghurt, Passionsfruchtjoghurt
und Erdbeerjoghurt,
Magerquark, Milchreis

Frischer Obstsalat und Ananaswürfel

Englisches Frühstück im Weckglas,
Gemüse-Quiche

Gekochte Eier und Rührei,
Nürnberger Würstchen, gebratener Speck

Suppengrün-Eintopf mit Wiener Würstchen

Schweinefilet im Blätterteig
- am Buffet für Sie geschnitten -
Béarner Soße und Kartoffelgratin

Altländer Apfelcrumble in der Tasse,
Browniewürfel
und Schokoladen-Kirsch Quark

Milch, Kaffee, Große Tee-Auswahl
Orangensaft, Grapefruitsaft, Apfelsaft,
grüner Smoothie

Pro Person € 28,50

Kinder unter 12 Jahren € 18,50



Pauschalen für Ihre Abendveranstaltung (ab 20 Personen)

„Für jeden Abend“

- *Dinnerbuffet nach Wahl der Küche mit 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgängen und 3 Desserts
- *Getränkepauschale für 3 Stunden mit Wein, Bier, Softgetränken und Kaffee

Pro Person € 49,50

„Willkommen in Hamburg“

- *Menü Eimsbüttel oder Buffet Harvestehude
- *Getränkepauschale für 4 Stunden mit Bier, Wein, Softgetränken, Kaffee und Sektempfang
- *Maritime Tischdekoration mit Teelichtern
- *Menükarten

Pro Person € 59,00

„Ne runde Sache“

- *Menü Winterhude oder Eppendorf mit 3 Gängen oder Buffet Alsterdorf
- *Getränkepauschale für 4 Stunden mit Champagnerempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *Tischgestecke und Teelichter
- *Menükarten

Pro Person € 79,00

„Für IHREN besonderen Anlass“

- *Buffet Hafencity
- *Getränkepauschale für 6 Stunden mit Sektempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *saisonale Tischdekoration mit Blumen, Menükarten, Silberleuchtern und zweifarbigen Servietten

Pro Person € 99,00

„Der unvergessliche Abend“

- *Menü Winterhude oder Eppendorf mit 4 Gängen oder Buffet Hafencity
- *Getränkepauschale für 6 Stunden mit Champagnerempfang, Wein, Bier, Softgetränken, Kaffee und Digestif
- *saisonale Tischdekoration mit Blumen, Menükarten, Silberleuchtern und zweifarbigen Servietten
- *Fingerfood zum Empfang

Pro Person € 119,00

Gerne gestalten wir Ihre Abendveranstaltung nach einem von Ihnen bestimmten Motto, auch Moderationen zu verschiedenen Themen wie Wein, Whisky, Kaffee, etc. sind möglich.

PRIVATHOTEL
BASELER HOF
ESPLANADE HAMBURG

Hotel Konferenz Restaurant Säle Catering-Service
Esplanade 11 · 20354 Hamburg



Telefon: (040) 359060 · Telefax: (040) 35906918
Mail: info@baselerhof.de · Web: www.baselerhof.de

Sie finden uns mitten im Herzen von Hamburg gelegen, zwischen Binnen-Alster und dem ICE Bahnhof Dammtor.

Eine genaue Anfahrtsbeschreibung finden Sie unter www.baselerhof.de

