



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
Karsten Pössel, Tel. 040 – 28 40 77 77, E-Mail: k.poessel@kph-hamburg.de



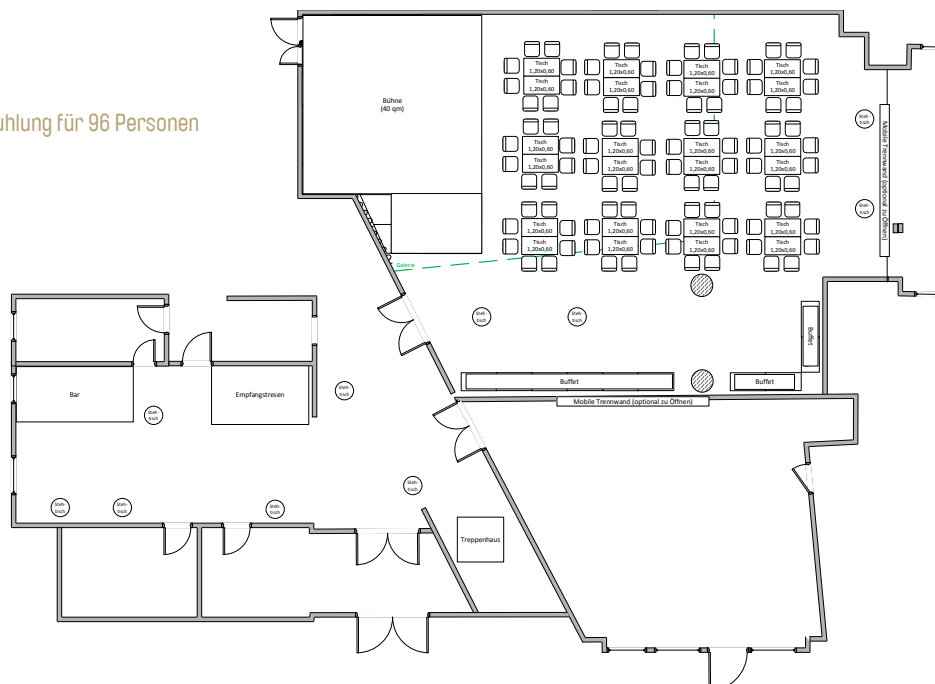
Kronensaal

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.





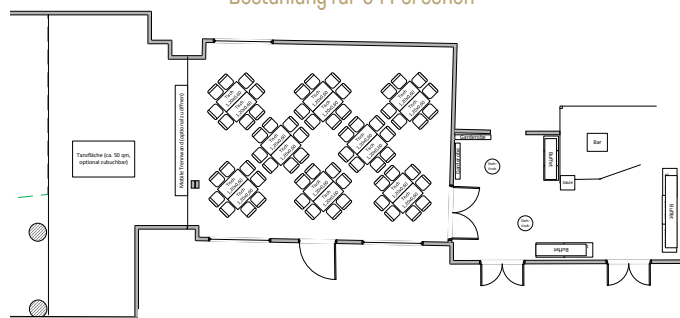
Pumpenhalle

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.

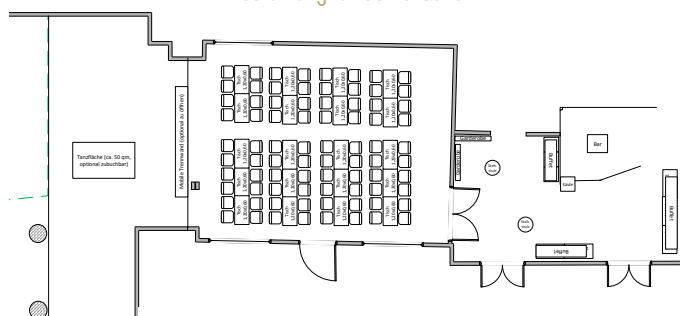
An langen Tafeln kann eine Anzahl von 80 Personen auf rund 88 m² gefasst werden. Für etwas größere Gesellschaften besteht einerseits die Möglichkeit die großen Türen zum angrenzenden Foyer mit integrierter Bar zu öffnen, oder andererseits die Trennwand zum großen Saal und hiervon entweder einen Teil 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. Gerne erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen, oder bieten Ihnen ein umfassendes Catering.

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



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
Karsten Pössel, Tel. 040 – 28 40 77 77, E-Mail: k.poessel@kph-hamburg.de



Kultur Palast

PALASTKUECHENBUFFET

Gemischte Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Gegrilltes Gemüse mit Leinöl, Sonnenblumenkernen und Gartenkresse
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln, gezupften Mozzarella und gerösteten Kürbiskernen
Gurkensalat mit Schmand, Dill und Leinsamen
Nudelsalat mit Erbsen, Mais und Pilzen
Blumenkohl-Erdnuss-Suppe mit Croutons und Petersilien-Pesto
Brotkorb mit Kräuterquark



Schweinebraten mit Zwiebelsauce
Gebratener Wels mit Rahmwirsing
Pilzravioli mit Spinatsauce und gerösteten Mandeln
Petersilienkartoffeln, Kroketten und buntes Gemüse vom Markt



Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Himbeermark
Apfelkuchen vom Blech mit Zitronen-Schmand

Preis: 24,50 Euro pro Person

NORDDEUTSCHES BUFFET

Gemischte Blattsalate mit Buttermilchdressing und Apfelmostvinaigrette
Rote Bete Salat mit Ziegenkäse, Chicorée und karamellisierten Walnüssen
Gepökelter Jungschweinerücken mit gerösteten Wurzeln, Leinöl und Gartenkresse
Matjestatar mit Apfel, roten Zwiebeln und Dill
Hamburger Rauchfischkiste mit Sahnemeerrettich
Brotkorb mit Kräuterquark und Brunnenkressepesto
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons



Rinderschmorbraten mit Birnen, Bohnen und Speck
Hamburger Pannfisch mit verschiedenen Fischfilets, Spinat und Senfsauce
Vegetarische Kohlpfanne mit Lauch, Karotten, Räuchertofu und Sonnenblumenkernen
Geröstete Heidekartoffeln, Petersilienkartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce
Altländer Apfelcrumble mit Vanilleschmand

Preis: 27,50 Euro pro Person



Kultur Palast

ITALIENISCHES BUFFET

Rucolasalat mit Balsamico und Grana Padano
Gegrilltes Gemüse mit Oliven, Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln, gezupften Mozzarella und Basilikum-Pesto
Melonensalat mit Minze, Walnüssen und luftgetrocknetem Schinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern
Brotkorb mit Tomatenquark und Oliventapenade
Minestrone mit Gemüse und Nudeln



Schweinemedallions auf tomatisierten Bohnen
Gebratenes Seehechtfilet mit Artischockensud, Möhren und Basilikum
Pasta mit Tomaten-Olivensauce, Walnusstapenade und Rucola
Rosmarinkartoffeln



Panna Cotta mit espressokirschen
Tiramisu

Preis: 29,50 Euro pro Person

SCHLEMMERBUFFET

Gemischte Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Gegrillte Auberginen mit Zwiebelconfit
Tomaten-Brot Salat mit Kapern, roten Zwiebeln, Mozzarella und Basilikum
Kalbstafelspitz mit Kräutermarinade
Melonensalat mit Basilikum, Walnüssen und luftgetrocknetem Schinken
Brotkorb mit Kräuterquark und Nussbutter
Hummerschaumsuppe



Zweierlei vom Rind (geschmort und gebraten) mit Portweinsauce
Gebratenes Doradenfilet mit Artischockensauce und Zuckerschoten
Karotten-Erdnusscurry
Kartoffelgratin, Vollkornreis mit Dinkel, gegrilltes Gemüse



Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce
Crème Brûlée
Panna-Cotta mit Zimt-Kirschen
Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Brot

Preis: 38,00 Euro pro Person



Kultur Palast

FINGERFOOD

Pauschale 1: für 19,50€ pro Person

4 Stück Kategorie 1 / 3 Stück Kategorie 2 / 2 Stück Kategorie 3 / 3 Stück Kategorie 4

Pauschale 2: für 14,50€ pro Person

3 Stück Kategorie 1 / 2 Stück Kategorie 2 / 1 Stück Kategorie 3 / 3 Stück Kategorie 4

Pauschale 3: für 11,50€ pro Person

2 Stück Kategorie 1 / 2 Stück Kategorie 2 / 1 Stück Kategorie 3 / 2 Stück Kategorie 4

Kategorie 1 - 1,65€ pro Stück

Antipastispiß mit Pesto
Mini-Frikadellen mit pikanter Tomatensauce oder Kartoffel-Gurkensalat
Tomate-Mozzarellaspiß mit Basilikum
Lauchquiche mit Kerbelschmand
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse
Pflaumen im Speckmantel
Rosmarinkartoffel mit Aioli



Kategorie 2 - 1,95€ pro Stück

Rote Bete im Glas mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
Pikante Currywurst im Glas
Räucherlachs im Crêpemantel mit Meerrettich
Pikante Blätterteigküchlein mit Lachs oder Käse
Satéespiß vom Huhn mit Erdnusssdip
Gemüse Cous Cous im Glas mit eingelegtem Tofu
Matjestatar mit Pumpernickel
Pizzaschnecken mit Tomatensauce, Champignons und Oliven
Ceasar Salad Wrap



Kategorie 3 - 2,10€ pro Stück

Roastbeefröllchen mit Gewürzgurke, Remoulade und Rucola
Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust
Cous Cous mit Nüssen, Koriander und gebratener Chiligarnele
Satéespiß vom Rind mit Erdnusssdip
Kartoffeltaler mit Apfel, Hummus und Sonnenblumenkernen
Rauchlachs-Canapée mit original „Hamburger Kaviar“
Backfischwürfel im Glas mit Zitronenmayonnaise
Salat im Glas mit Cherrytomaten, Gurken und Kernemix



Kategorie 4 - 1,65€ pro Stück

Schokoladenmousse mit Himbeermark
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Altländer Apfelcrumble mit Zimt
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
Himbeer-Joghurt-Trifle
Fruchtspiß mit heller und dunkler Schokolade
Mini Brownie



Kultur Palast

GRILLBUFFET

Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Rotkraut- und Weißkrautsalat
Kartoffelsalat
Kräuterbutter, Tomatenbutter, Currybutter



Rinderhüftsteak, mariniertes Schweinenackensteak, Putensteak,
Thüringer Rostbratwurst, Schinkengriller
Maiskolben, Grillkäse



Folienkartoffel mit Kräuterquark
Verschiedene Dips (Knoblauch, Zitrone, Paprika-Walnuss, BBQ)
Ofenfrisches Baguette



Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
Limetten-Quarkmousse mit Himbeersauce

Preis: 26,00 Euro pro Person



Kultur Palast

GETRÄNKE-PAUSCHALEN FÜR FESTLICHKEITEN

(für die Dauer von 6 Stunden)

Pauschale 1

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 17,00 Euro pro Person



Pauschale 2

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Weißwein / Sauvignon Blanc
Rotwein / Rioja
Sekt/ Hausmarke
Bier
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 29,00 Euro pro Person



Pauschale 3

Wasser Magnus feinperlig & still
Softgetränke und Säfte
Weißwein / Sauvignon Blanc
Rotwein / Rioja
Sekt/ Hausmarke
Bier
Havanna Rum 3 Jahre
Bombay Gin
Ballantines Whisky
Absolut Vodka
Filterkaffee
Samova-Tee (verschiedene Sorten)

Preis: 38,00 Euro pro Person



Kontakt

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Ihre Ansprechpartner:

Simone Baden

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

Karsten Pössel

Tel. 040 - 28 40 77 77 | k.poessel@kph-hamburg.de

Kultur Palast Hamburg

Öjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

www.kph-hamburg.de