



**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 Programmhilflicht 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



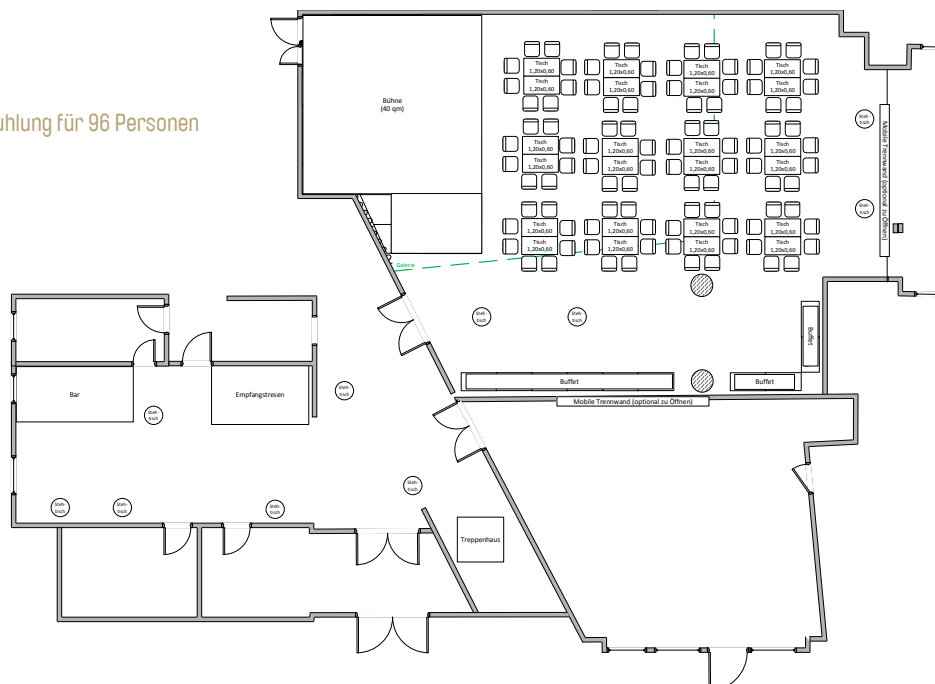
## Kronensaal

Der Kronensaal ist das Herzstück des Kultur Palast Hamburg und mit 215 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> optional mit Bühne (16 m<sup>2</sup>). 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.





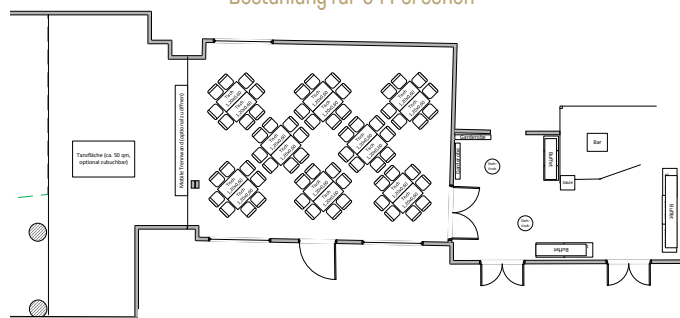
## Pumphalle

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.

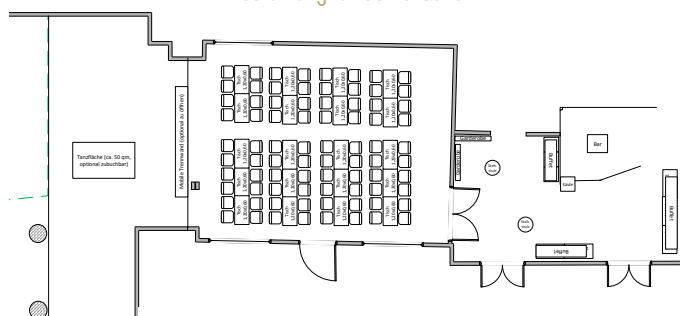
An langen Tafeln kann eine Anzahl von 80 Personen auf rund 88 m<sup>2</sup> gefasst werden. Für etwas größere Gesellschaften besteht einerseits die Möglichkeit die großen Türen zum angrenzenden Foyer mit integrierter Bar zu öffnen, oder andererseits die Trennwand zum großen Saal und hiervon entweder 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 Bäumen.



**PALAST**  **KUECHE**  
RESTAURANT 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 dreierlei hausgemachten Dressings  
Gegrilltes Gemüse mit Sonnenblumenkernen & Gartenkresse  
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Mozzarella  
Gurkensalat mit Schmand und Leinsamen  
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Blumenkohl-Erdnussuppe  
mit Croûtons und Petersilienpesto



Schweinebraten mit einer kräftigen Zwiebelsauce  
Auf der Haut gebratener Seehecht auf Rahmwirsing  
Pilzravioli mit Blattspinat und gerösteten Mandeln  
Petersilienkartoffeln, Kroketten und buntes Gemüse der Saison



Rote Grütze mit Vanillesauce  
Quarkmousse mit Himbeersauce

**Preis: 29,50 Euro pro Person**

---

### NORDDEUTSCHES BUFFET

---

Gemischte Blattsalate mit dreierlei hausgemachten Dressings  
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen  
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffelsalat  
Burgunder Schinken vom Susländer Schwein  
Hamburger Rauchfischkiste mit Meerrettich  
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck & Schnibbelwurst



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



Rote Grütze mit Vanillesauce  
Apfelcrumble mit Tonkabohnenschmand

**Preis: 32,50 Euro pro Person**



## Kultur Palast

---

### MEDITERRANES BUFFET

---

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Grana Padano  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren & Champignons  
Panzanella mit knackigen Tomaten, Basilikum und roten Zwiebeln  
Italienischer Meeresfrüchtesalat „alla Nonna“ mit Miesmuscheln, Tintenfisch & Garnelen  
Pollo Tonnato mit einer feinen Thunfischcrème  
gemischter Brotkorb mit Oliven- & Tomatenbaguette, Ciabatta & Focaccia – dazu passend  
eine Oliventapenade und Tomatenbutter



Minestrone mit fein geriebenem Parmesan



Schweinefilet mit Salbei & Speckmantel auf einem Bohnencassulet  
Gebratenes Doradenfilet auf bunten Rüben  
Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat  
dazu servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und ein feines Kräuterrisotto



Panna Cotta mit espressokirschen  
Tiramisu

**Preis:** 36,50 Euro pro Person

---

### SCHLEMMERBUFFET

---

Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen und dreierlei hausgemachten Dressings  
Gegrillte Aubergine mit Zwiebelconfit  
Panzanella (italienischer Brotsalat)  
Rosa Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich  
Mangosalat mit Burrata und Chili  
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Ochsenchwanzsuppe mit getrüffeltem Celestine



Am Buffet für Sie tranchiert:  
im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Gegrilltes Doradenfilet an feinen Zuckerschoten  
Karotten-Cashew-Curry  
Kartoffelgratin, Basmatireis, Kartoffel-Waldpilzraut und buntes Gemüse der Saison



Crème Brûlée  
Passionsfrucht-Kokoscreme



Internationales Käseauswahl mit Feigensenf & Staudensellerie

**Preis:** 48,00 Euro pro Person





## Kultur Palast

---

### VEGETARISCHES BUFFET

---

Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressing  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhre & Champignon  
Salat von Belugalinsen mit Estragon  
lauwarmer Dinkelsalat mit Radicchio und karamellisierten Kernen  
gemischter Brotkorb mit Kräuterquark



Karotten-Ingwer-Suppe mit Sesamtofu



Krautwickel mit Maronen & Cranberrysauce  
Grünkernfrikadelle mit Schwarzwurzeln und Jus mit Schmorzwiebeln  
Kartoffel-Pilz-Gulasch  
Gefüllter Fenchel mit Blumenkohlreis  
Kartoffel-Spargel-Gratin



Obstsalat  
Grießflammerie mit Himbeersauce  
Apfelcrumble

**Preis:** 29,50 Euro pro Person

---

### BBQ-STANDARD

---

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



Salzbrenner Brat- & Schinkenwurst  
würzige Puten- & Schweinenackensteaks dazu Senf, Ketchup & BBQ-Sauce



Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce



**Preis:** 29,50 Euro pro Person



## Kultur Palast

---

### AMERICAN BBQ

---

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



Corn Dogs  
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 im Glas  
gegrillte Wassermelone mit Ahornsirup



**Preis:** 45,00 Euro pro Person

---

### BBQ-TISCHBUFFET BZW. FINGERFOOD

---

Gruß aus der Küche:  
geeistes Erbsen-Minz-Süppchen



Spieß von Tomate & Mozzarella mit „Pesto Speciale“  
Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven & Rucola



Pulled Turkey im „Hausbrot-Bun“ dazu Cole Slaw & hausgemachte BBQ-Sauce  
Nuggets von der Weißwurst auf einem Speck-Kartoffel-Salat mit süßem Senf  
gebratene Merguez auf Cous Cous-Salat mit frischer Minze & Zitrone  
Pimientos de Padron mit grobem Meersalz auf einem würzigen Tomatensugo  
Quinoa-Bratling auf mediterranem Gemüse  
Gebakener Feta auf einem Rucolabett mit Oliventapenade



Sommerlicher Obstsalat  
Gebratene Wassermelone mit dunklem Balsamico  
Rote Grütze mit Soyajoghurt



**Preis:** 34,50 Euro 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!

---

| <b>Kaltes Fingerfood:</b>                                     | EUR / Stück |
|---|-------------|
| • Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen                               | 2,80        |
| • Gazpacho Andaluz  | 2,80        |
| • Bunte Blattsalate im Glas mit einem Kernmix & Hausdressing  | 2,30        |
| • Roastbeefröllchen mit Gewürzgurke und Remoulade             | 3,20        |
| • Tomate-Mozzarella am Spieß                                  | 2,20        |
| • Antipasti im Glas mit Pesto und Parmesan                    | 2,80        |
| • Ziegenkäsecreme mit Pumpernickel-Walnuss-Crumble            | 3,20        |
| • Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust                    | 3,50        |
| • Räucherlachscrepe mit Kräuterschmand                        | 2,90        |
| • Matjes-Tatar mit Apfel und Radieschen                       | 2,70        |
| • Bratkartoffelsalat im Glas mit gebeiztem Pollak             | 2,70        |
| • Ceviche vom Kabeljau im Glas                                | 3,20        |
| • Shrimpscocktail mit Currycreme                              | 3,50        |
| • Lachstatar mit Sesamcreme                                   | 3,20        |
| • Vegetarisches Sushi (Maki & Nigiri)                         | 3,80        |
| • Lauwarmer Pilzsalat mit Brunnenkresse                       | 3,20        |
| <br>  |             |
| <b>Warmes Fingerfood:</b>                                     |             |
| • Pflaumen im Speckmantel                                     | 2,10        |
| • Cous Cous mit Koriander und gebratener Chiligarnele         | 3,80        |
| • Rosmarin-Speckkartoffel mit Ajoli                           | 2,90        |
| • Mini Pulled Turkey slider mit coleslaw                      | 3,20        |
| • Mini Frikadellen mit pikanter Tomatensoße                   | 2,90        |
| • Satespieße vom Huhn mit Erdnuss-Chili-Soße                  | 3,20        |
| • Gemüse Quiche mit Schmand                                   | 2,90        |
| • Gemüse Cous Cous mit gebratener Merguez & Soja-Minz-Joghurt | 3,80        |
| • Currywurst im Glas  | 3,20        |
| • Kräuterrisotto mit konfierter Tomate                        | 3,20        |
| • Pulpo auf Tomaten-Fenchel Raout                             | 3,80        |
| • Falaffel mit Minzjoghurt                                    | 2,30        |



## 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 |
|--|-------------|
| • Mini Brownies                          | 2,30        |
| • Schokoladenmouse mit Himbeermark       | 2,50        |
| • Panna Cotta mit Erdbeersoße            | 2,20        |
| • Rote Grütze mit Vanillesoße            | 1,90        |
| • Himbeer-Joghurt-Trifle                 | 2,40        |
| • Obstsalat                              | 2,20        |
| • Tiramisu                               | 2,50        |
| • Apfelcrumble mit Zimt                  | 2,80        |
| • Mousse von heller & dunkler Schokolade | 2,50        |

#### Veganes Fingerfood:

|  | EUR/ Stück |
|--|------------|
| • Asiatischer Pilzsalat mit Chili und Frühlingslauch     | 2,90       |
| • Avokado-Maki mit Hoi Sin                               | 2,90       |
| • Salat von Belugalinsen mit Estragon                    | 1,90       |
| • Falaffel auf Apfel-Kürbis-Chutney                      | 1,90       |
| • Brokoli-Currysalat                                     | 1,80       |
| • Lauwarmer Dinkelsalat mit Radicchio und Karamellkernen | 1,90       |
| • Tempuragemüse auf Curry-Minz-Dip                       | 3,00       |
| • Mini Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce                | 2,90       |
| • Quinoabratling mit roter Zwiebelmarmelade              | 2,50       |
| • Perlgraupen-Taboulet mit gebratenem Sesamtofu          | 2,50       |
| • Grünkernfrikadelle auf Kartoffelsalat                  | 2,50       |
| • Avokadotarte mit Himbeersauce                          | 2,90       |
| • Schokoladenmousse                                      | 1,90       |
| • Kokos-Hirsecreme mit Pfirsich                          | 1,90       |

**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

---

(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](mailto:s.baden@kph-hamburg.de)

**Palastkueche**

Tel. 040 - 28 40 77 77 | [info@palastkueche.de](mailto:info@palastkueche.de)

**Kultur Palast Hamburg**

Öjendorfer Weg 30a | 22119 Hamburg

[www.kph-hamburg.de](http://www.kph-hamburg.de)