



Feuerschiff- Angebot



Inhalt

Vorwort	Seite 5
Getränke	
• Getränkekarte	Seiten 6-9
• Getränkepauschalen	Seite 10
Speisen	
• Menüvorschläge	Seiten 11-12
• Buffetvorschläge	Seiten 13-18
• Fingerfood	Seite 19
• Brunchbuffet	Seite 20
• Angebot für Empfänge/Tagungen/Pressekonferenzen/Präsentationen	Seiten 21-24
Heiraten auf dem Feuerschiff	Seite 25
• Standesamtliche Trauung	Seite 26
• Information der Standesämter	Seite 27
• Hochzeitsfeier an Bord	Seite 28
• Hochzeitsbuffet	Seite 29
• Hochzeitsmenü	Seite 29
• Hochzeitsdekoration	Seite 30
Hotelkabinen	Seite 30
Allgemeine Charterkonditionen	Seite 31
Information zu LV13 „Hamburg leuchtendes Wahrzeichen“	Seite 32

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

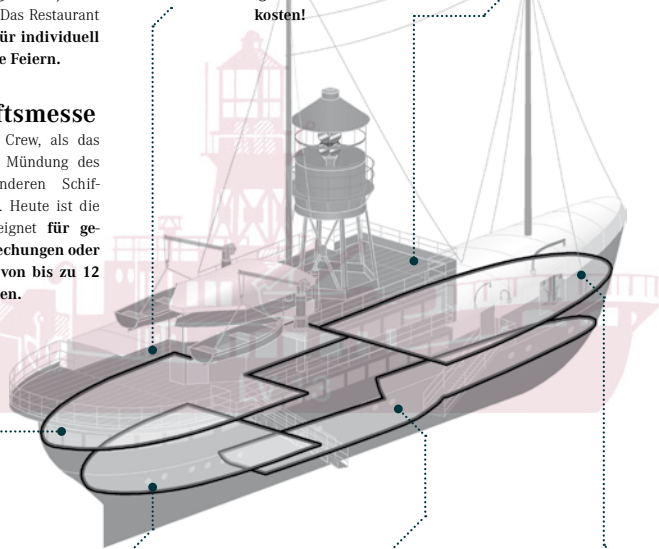
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für **geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen**.

Hubschrauberdeck

Mit dem Wind um die Nase und dem Blick auf Kehr wieder 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 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 **4 Doppel- und 2 Einzelkajüten** von Kapitän und Crew des LV 13 ruht es sich wie in Poseidons Schoß. **Alle Kajüten haben Dusche, WC und Telefon**.

Maschinenraum

Im Maschinenraum und Kettenkasten begrüßen wir Sie in **besonders uriger Atmosphäre**. Hier wird Programm geboten: **Regelmäßige Live-Jazzkonzerte, Kleinkunstabende, 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 Gast 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 Hubschrauberdeck, in der Turmbar, in der ehemaligen Mannschaftsmesse, auf dem Vorschiff und im Maschinenraum. Zusätzlich können Sie in einer unserer 4 Doppel- und 2 Einzelkajüten übernachten - wie in Poseidons Schoß. Das Feuerschiff bietet jedem Gast den perfekten gewünschten Service. Kommen Sie gern allein oder in Gesellschaft zum Essen, fragen Sie gern nach den vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten, wenn Sie eine Feier planen: Mit Ihrer Firma, mit der Familie, mit Freunden. Mit Musikprogramm, mit Kleinkunst oder, oder ...

- Regelmäßig finden an Bord **Jazzkonzerte** und Jam Sessions statt.

- Übrigens: So können sich auf der LV13 sogar **standesamtlich trauen lassen!**

*„Unter uns: Wir arbeiten hart und gern daran,
dass aus Hamburgs leuchtendem Wahrzeichen gastronomisch
ein leuchtendes Vorbild wird.“*

Getränke

Bier vom Fass

Beck's	4,8%	0,3 l	€ 3,00
Beck's	4,8%	0,5 l	€ 4,60
Hasseröder	4,8%	0,3 l	€ 2,90
Hasseröder	4,8%	0,5 l	€ 4,40
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,3 l	€ 3,20
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,5 l	€ 4,70
Guinness	5,0%	0,3 l	€ 3,20
Guinness	5,0%	0,5 l	€ 4,70

Säfte

Apfel, Orange	0,2 l	€ 2,50
Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Traube, Tomate, Grapefruit, Cranberry, schwarze Johannisbeere und Rhababer	0,2 l	€ 2,70
Saftschorle	0,2 l	€ 2,40
Saftschorle	0,4 l	€ 4,20

Flaschenbiere

Franziskaner hell/dunkel/kristall	5,0%	0,5 l	€ 4,10
Akoholfrei		0,5 l	€ 4,10
Beck's Gold	4,8%	0,33 l	€ 2,90
Beck's Lemon	4,8%	0,33 l	€ 2,90
Vitalmalz		0,33 l	€ 2,90
Beck's alkoholfrei		0,33 l	€ 2,90

Aperitif

Sherry dry, medium, cream	17%	5 cl	€ 4,30
Portwein, rot, weiss	19%	5 cl	€ 4,30
Martini dry, bianco, rosso	18%	5 cl	€ 3,00
Campari Orange	25%	0,2 l	€ 5,30
Campari Soda	25%	0,2 l	€ 5,30
„Spritz“ (Apérol mit Prosecco)		0,1 l	€ 4,30
Kir oder Peach Royal		0,1 l	€ 4,30

Softgetränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	€ 2,40
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	€ 4,40
Schwepes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50
Schwepes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,4 l	€ 4,20
Mineralwasser	0,2 l	€ 2,20
Mineralwasser	0,4 l	€ 4,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,80
Stilles Mineralwasser	0,2 l	€ 2,20

Sekt / Champagner

Champagner Alfred Gratien	0,75 l	€ 55,00
Henkell Brut, trocken	0,10 l	€ 4,10
Henkell Brut, trocken	0,75 l	€ 28,00
Yello Prosecco, trocken	0,10 l	€ 3,50
Yello Prosecco, trocken	0,75 l	€ 22,00

Getränke

Offene Weißweine

Deutschland / Mosel

Köwerich's Riesling, trocken	1,0 l	€ 22,00
	0,2 l	€ 4,50

Italien / Venetien

Chardonnay, trocken	1,0 l	€ 22,00
	0,2 l	€ 4,50

Spanien / Navarra

Morador Blanco Viura, trocken	0,75 l	€ 14,50
	0,2 l	€ 4,00

Rosé (Offen)

Spanien / Somontano

Rose Alquezar Rosado, Garnacha Tempranillo, trocken	0,75 l	€ 15,00
	0,2 l	€ 4,20

Rotweine (Offen)

Italien / Venetien

Merlot, trocken	1,0 l	€ 22,00
	0,2 l	€ 4,60

Spanien / Navarra

Morador tinto, Tempranillo, trocken	0,75 l	€ 14,50
	0,2 l	€ 4,00

Auszug aus unserer Weinkarte

weitere Weine in unserer aktuellen Weinkarte

Baron Philippe de Rothschild

Sauvignon blanc, Chile
tropisch-fruchtig

0,7 l € 24,50

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Chile

leicht mineralisch, frische Finesse

0,7 l € 25,50

Baron Philippe de Rothschild

Merlot, Chile

vollmundige Frucht, sanft und elegant

0,7 l € 24,50

Baron Philippe de Rothschild

Cabernet Sauvignon, Chile

leicht rauchig, frische Eleganz, aromatische Länge

0,7 l € 27,50

Schloss Vollrad

Riesling, Deutschland / Rheingau

Kabinett, trocken

0,7 l € 32,50

Getränke

Cocktails mit Alkohol

Bugwelle	€ 6,50
<i>Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft</i>	
Caipirinha	€ 8,00
<i>Cachaca, Limone, brauner Zucker</i>	
Pina Colada	€ 8,40
<i>Weißer Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne</i>	
Mojito	€ 9,00
<i>Havana Club 3 Jahre, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze</i>	
Swimming Pool	€ 9,80
<i>Tequila, weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananas, Kokoscreme, Sahne</i>	
Steuerbord	€ 8,50
<i>Blue Curacao, weißer Rum, Orange, Maracuja, Sekt</i>	
Backbord	€ 8,50
<i>Myer's Rum, weißer Rum, Ananas, Orangen, Grenadine</i>	
Long Island Ice Tea	€ 10,50
<i>Tequila, weißer Rum, Wodka, Coca Cola, Zitrone</i>	
Cuba Libre	€ 9,00
<i>Havana Club 7 Jahre, Limette, Coca Cola</i>	
Daiquirí	€ 7,50
<i>Havana Club 3 Jahre, Maraschino, Limette, Zucker</i>	
Culto a la Vida	€ 9,00
<i>Havana Club 7 Jahre, Cranberrysaft, Limette, Zucker</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Leuchtfeuer	€ 6,50
<i>Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine</i>	
Ipanema	€ 5,90
<i>Limonen, Ginger Ale, brauner Zucker</i>	
Bananarama	€ 5,90
<i>Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice</i>	

Spirituosen

Sierra Tequilla	
Gold / Silver	38% 2 cl € 2,80
Jubiläums Aquavit	42% 2 cl € 3,00
Malteser Aquavit	40% 2 cl € 2,80
Linie Aquavit	41% 2 cl € 3,30
Mackenstedter Korn	38% 2 cl € 2,30
Genever	35% 2 cl € 2,30
Helbing Kümmel	37% 2 cl € 2,80
Bombay Saphire Gin	40% 2 cl € 3,50
Tanqueray Ten Gin	47,3% 2 cl € 4,00
Moskowskaya	40% 2 cl € 2,80
Absolut Vodka	40% 2 cl € 2,90
Pernod	40% 2 cl € 2,80
Sambuca White	40% 2 cl € 2,80
Antica Sambuca Black	38% 2 cl € 2,80
Küstennebel	35% 2 cl € 2,20
Saurer	35% 2 cl € 2,20
Myer's Rum	40% 2 cl € 2,70
Havana Club	
Blanco	37,5% 2 cl € 2,80
3 Jahre	40% € 3,00
7 Jahre	40% € 3,50
...als Longdrink 0,2 l plus	€ 2,00

Getränke

Bitters

Gammeldansk	38%	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 3,00
Fernet Menta	42%	2 cl	€ 3,00
Underberg	44%	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	35%	2 cl	€ 2,70
Averna	32%	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	30%	2 cl	€ 3,00

Weinbrände und Cognac

Osborne 103	36%	2 cl	€ 3,00
Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 3,00
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 2,80
Remy Martin	40%	2 cl	€ 4,20
Courvoisier VSOP	40%	2 cl	€ 4,50

Grappa

Moscato di Poli	2 cl	€ 4,00
Chardonnay	2 cl	€ 4,00
Merlot	2 cl	€ 4,00

Whisk(e)ys

Teachers	40%	2 cl	€ 2,80
Johnny Walker	40%	2 cl	€ 3,40
Glenfiddich	43%	2 cl	€ 3,80
Paddy	40%	2 cl	€ 2,80
Bushmills Malt	40%	2 cl	€ 4,40
Black Bush	40%	2 cl	€ 3,80
Jim Beam	40%	2 cl	€ 2,80
Ballantines	40%	2 cl	€ 2,80
Jack Daniels	40%	2 cl	€ 3,80
Tullamore dew	40%	2 cl	€ 2,80

Obstbrände

<i>aus der Hausbrennerei Steinhauser/Bodensee</i>			
Williams Christ,			
Aprikose, Himbeere,	40%	2 cl	€ 4,90
Golden Delicious			
Honig-Williams	33%	2 cl	€ 4,90

Liköre

Cointreau	30%	2 cl	€ 3,00
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort	40%	2 cl	€ 4,00
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,00
Becher Kaffee	€ 2,80
Großer Milchkaffee	€ 3,00
Becher Kakao	€ 2,80
Becher Kakao mit Sahne	€ 3,10
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,90
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Café Crème	€ 2,20
Rumgrog	€ 3,40
Glühwein (in der kalten Jahreszeit)	€ 2,70
Irish Coffee	€ 5,20
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 5,20
Russische Schokolade (mit Wodka)	€ 5,20
Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 5,20

Eilles Tea Tea Diamond

Darjeeling Royal	€ 2,80
First Flush Blatt	€ 2,80
Assam Spezial Broken	€ 2,80
Earl Grey Premium Blatt	€ 2,80
Spicy Black Chai Blatt	€ 2,80
Grüntee Asia Superior Blatt	€ 2,80
Rooibos Vanilla	€ 2,80
Pfefferminzblätter	€ 2,80
Kamillenblüten	€ 2,80

Getränkepauschalen

Pauschale 1

Fassbier

- für Feiern im Pub: Beck's Pils, Hasseröder Pils, Feuerschiff Spezial (Rotblond), Guinness
- für Feiern im Restaurant: Beck's und Feuerschiff Spezial (Rotblond)

Flaschenbier

- Franziskaner hell, dunkel, kristall und alkoholfrei
- Beck's alkoholfrei, Beck's Gold, Beck's Green Lemon, Vitamalz

Weißweine

Spanien/Morador und Deutschland/Köwerich's Riesling

Rotwein

Italien/Merlot und Spanien/Morador tinto

alkoholfreie Getränke und Kaffee und Tee

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
pro Pers.: € 24,-; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

Pauschale 2

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

pro Pers.: € 26,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

Pauschale 3

Alle Leistungen wie in der PAUSCHALE 2, jedoch können Ihre Gäste aus einer Auswahl an Spirituosen wählen: Ballantines, Jim Beam, Wodka, Bacardi, Gin, Jubi, Fernet Branca, Averna, Ramazotti

pro Pers.: € 36,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 6,50

Alle Pauschalen gelten für Gruppen ab 30 Personen! **Bitte fragen Sie auch nach anderen Weinen aus unserem umfangreichen Angebot!**

Menüvorschläge ...

ab 10 Personen

Seute Deern

Kartoffelsuppe mit Nordsee-Krabben

Hamburger Pannfisch
Dreierlei Fischfilets auf Senfsauce
Röstkartoffeln - kleiner Salat

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,- /Person

Schaarhörn

Parmesansuppe

Roastbeef, warm mit Sauce Bearnaise
Bohnenbündchen - Kartoffelgratin

Orangen Creme Brulée

€ 30,50 /Person

Wappen von Hamburg

Rucolasalat mit gebratenen Scampi
Kirschtomaten

Kohlrabischaumsuppe
mit Paprikaroulade

St. Pierrefilet auf Weißweinschaum
Kürbiskompott - Basmatireis

Kleine Birnentarte auf Schokoladensauce
mit Bourbon-Vanilleeis

€ 38,- /Person

Menüvorschläge ...

ab 10 Personen

Hanseatic

Rosa Kalbsrücken
mit grüner Kräutersauce

Rucolacremesuppe mit Garnele

Rinderfilet in Rosmarienkruste
Marsallajus

Bohnenbündchen - Pfannkartoffeln

Quarkmousse
mit Erdbeer-Basilikum-Confit

€ 42,- /Person

Queen Mary

Gebratener Hummerschwanz
an Wilden Blüten und Mango-Ingwer-Vinaigrette

Cappuccino von Curry und Kokos mit Beluga-Kaviar

Filets von dreierlei Edelfischen und Riesengarnelen

Hummerschaum - Wermutsahne

Safranreis

Crêpes mit Grand Marnier
mit Mandelparfait

Französische Rohmilchkäse
Aprikosensenf

Baguette, Vollkornbrot, Butter

€ 60,- /Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Buffet Kiel

Kartoffelsuppe

Kalt

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Flusskrebs-Gurkensalat in Dillschmand

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Hamburger Kartoffelsalat mit Ei

Partyfrikadellen mit Senf

Geräucherte Putenbrust auf Apfelsellerriesalat

Gemügesticks mit Dip

Brotkorb und Butter

Warm

Gedünstetes Rotbarschfilet

Dill-Weißweinsauce

Butterreis

Spanferkerlcarée in Thymianjus

Kümmel-Sauerkraut

Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseplatte

€ 29,- /Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Buffet Sylt

Hummerschaumsuppe

Kalt

Räucherfischpotpourri mit Meerrettichsahne
Salat von Flusskrebsschwänzen und grünem Spargel
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Salatherzen mit Joghurdressing
Roastbeef mit Remoulade
Gebratene Hähnchenbrust auf Römersalat
Gemischter Brotkorb und Butter

Warm

„Hamburger Pannfisch“
Dreierlei Fischfilets mit Dijonsenf-sauce
Röstkartoffeln
Schweinelenochen in Pfefferrahmsauce
Grüne Bohnen - Kartoffelgratin

Dessert

Vanillemousse auf Granatapfelsauce
Apfelkuchenminis
Käsebrett mit Feigensenf

€ 37,- /Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Buffet Venedig

Parmesansuppe

Kalt

Mediterraner Nudelsalat
Marinierte Meerbarbe auf Artischockenherzen
Antipasti
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum
Rosa Kalbsrücken mit grüner Kräutersauce
Parmaschinken mit Galiamelone
Ciabatta und Butter

Warm

Saltimbocca vom Kalb
Blattspinat - Bandnudeln
St. Pierrefilet „Pesto“
Fenchel-Peperonata
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Erdbeer-Basilikum-Confit
Käseauswahl

€ 42,- /Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Buffet Monaco

Pikante Hummerconsommé
mit Flusskrebsschwänzen

Kalt

Salat von Garnelen mit Avocado
Bruschetta mit getrüffelten Jakobsmuscheln
Büsumer Krabben mit Radieschen
Rucolasalat mit gebratenen Austernpilzen
Mariniertes Gemüse
Glacierte Perlhuhnbrust auf Schalotten-Confit
Serranoschinken mit Feigen und Melone
Brotkorb und Butter

Warm

Seeteufelmedaillons an Safransauce
Glacierte Zuckerschoten - Risotto

Rinderfiletmedaillons an Barolojus
Grüner Spargel - Macairekartoffeln

Dessert

Baumkuchenmousse mit Birnenkompott
Waldbeeren mit Mascarponecreme
Französische Rohmilchkäse mit Aprikosensenf

€ 55,00/Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Buffet St. Tropez

Edelfischconsommé mit Safran

Kalt

Salat von Garnelen mit Avocado
Bruschetta mit getrüffelten Jakobsmuscheln
Büsumer Krabben mit Radieschen
Rucolasalat mit gebratenen Austernpilzen
Mariniertes Gemüse
Rosa Entenbrust in Cumberlandsauce
Serranoschinken mit Feigen und Melone
Brotkorb und Butter

Warm

Filet vom Loup de mer
Paprika-Austernpilz-Cutney
Salbei-Risotto

Rinderfilet in Kräuterkruste
Grüner Spargel mit Parmesan
Getrüffelter Kartoffelgratin

Dessert

Baumkuchenmousse mit Birnenkompott
Waldbeeren mit Mascarponecreme
Französische Rohmilchkäse mit Aprikosensenf

€ 58,- /Person

Kalt-warme Buffets

ab 20 Personen

Land-Spanferkel am Spieß gegrillt

mit Sauerkraut
Salzkartoffeln
Bratenjus
Senf
Brotkorb mit Butter

€ 25,-/Person

Selbstverständlich wird das Land-Spanferkel für Sie von unseren Köchen am Grill geschnitten und vorgelegt.

Darf es noch etwas dazu sein?

Kartoffelsuppe mit Croutons: € 28,50 /Person

Rote Grütze mit Vanillesauce: € 28,- /Person

Kartoffelsuppe mit Croutons und Rote Grütze mit Vanillesauce: € 30,50 /Person

Internationale Käsespezialitäten vom Brett: € 28,50 /Person

Fingerfood

ab 5 Platten

Variation I 40 Stk. € 58,00

Hackbällchen
Tomate Mozzarella
Rösti mit Kräuterfrischkäse
Minigläschen mit FlübKrebsschwänzen auf Rucola-Mangosalat

Variation II 40 Stk. € 62,00

Minigläschen mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce
Minigläschen mit Matjesfilet „hausfrauen Art“
Minigläschen mit Poulardenbrust auf Ananas Chutney

Variation III 40 Stk. € 65,00

Sateespieße mit Ananas
Honigmelonenkugeln mit Scampi
Minigläschen mit Ceaser´s Chicken Salat
Minigläschen mit Kleinem Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat

Variation IV 40 Stk. € 67,00

Pumpnickel mit Räucherlachs und Meerrettich
Löffel mit Riesenscampi und Kräuterhaube
Honigmelone mit Parmaschinken
Minigläschen mit Büsumer Krabben und Radieschen

Variation V (warm) 40 Stk. € 69,00

Satée-Spieße, Pflaume im Speckmantel,
Schweinefiletspieße Garnelen Butterfly

Variation VI (warm) 40 Stk. € 75,00

Marinierte Hühnerspieße, Hackbällchen, Garnelentorpedo
in Kokosmantel, Rinderfiletspieße süß-sauer

Dessert (ab 20 Stk. pro Sorte)

Mini Berliner € 1,80

Minigläschen mit Roter Grütze und Vanillesauce € 2,00

Minigläschen mit Mousse au chocolat € 2,20

Minigläschen mit Grand Manier-Grießflammerie und Orangenfilets € 2,50

Minigläschen mit kleinem Melonensalat und Minz-Joghurt € 2,80

Brunchbuffet

ab 20 Personen

Müsli, Variation an Frühstücksflocken

Joghurt, Milch

Marmelade, Honig

Kartoffelsuppe

Gemüsesticks mit Salsa und Sour cream

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjes in fruchtiger Sahnesauce

Aufschnittplatte

Minifrikadellen mit Senf

Käsebrett

Brotkorb und Butter

Rührei mit gebratenem Speck

Geschnetzeltes vom Schwein, Champignons

Kartoffelrösti

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

€ 29,- /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 40 Personen

Bestuhlung: an Einzeltischen

Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Der Pub / Maschinenraum

Kapazität: bis zu 80 Personen

Bestuhlung: an Einzeltischen

Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Technik für Tagungen

Beamer für PC Projektor und Videofilme

inklusive großer Leinwand

€ 50,00/Tag

Flippchart mit Papier und Stiften:

€ 30,00/Tag

Tagungspauschale

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola

€ 15,00/Person

Bitte beachten Sie die Charterkonditionen auf unserer separaten Preisübersicht!

Empfangspauschalen:

ab 10 Personen

Pauschale 1

Yello Prosecco

alkoholfreie Getränke

Auswahl an halben belegten Brötchen (2 Stück/Person)

Süppchen aus der Moccataste

€ 13,50/Person

Pauschale 2

Yello Prosecco

alkoholfreie Getränke

Variation von verschiedenen Canapées und Fingerfood (5 Teile/Person)

Süppchen aus der Moccataste

€ 19,50/Person

Pauschale 3

Champagner Alfred Gratien

alkoholfreier Fruchtcocktail

Softgetränke

Variation von verschiedenen Canapées und Fingerfood (5 Teile/Person)

Süppchen aus der Moccataste

€ 28,50/Person

Die Empfangspauschalen gelten für 1 Stunde.

Darüber hinaus werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

Champagner / Sekt

Champagner Alfred Gratien 0,75 l € 55,00

Henkell Brut, trocken 0,10 l € 4,10

Henkell Brut, trocken 0,75 l € 28,00

Yello Prosecco, trocken 0,10 l € 3,50

Yello Prosecco, trocken 0,75 l € 22,00

½ Brötchen belegt Mindestabnahme: 20 Stück

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich € 2,50

Katenschinken € 2,20

Mettwurst € 1,90

Gekochter Schinken € 1,90

Zwiebelmett € 1,90

Kräuterfrischkäse € 1,90

Schnittkäse € 1,70

Canapées Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

Büsumer Krabben € 4,50

Brie mit Feigensenf € 4,00

Keta-Kaviar mit Frischkäse € 4,80

Graved Lachs Honig-Dill Sauce € 4,20

Roastbeef mit Cornichons und Remoulade € 4,30

Serranoschinken mit Melonenkügelchen € 4,00

Stärkungen zur Tagung auf LV 13

Suppen:

Kartoffelsuppe mit Krabben	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Croutons	€ 4,70
Tomatenconsommé mit Frischkäseklößchen	€ 4,90
Büsumer Krabbensuppe	€ 6,20
Fischsuppe LV13 mit Fisch- und Gemüseeinlage	€ 6,20

½ Brötchen belegt: *Mindestabnahme: 20 Stück*

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,50
Katenschinken	€ 2,20
Mettwurst	€ 1,90
Gekochter Schinken	€ 1,90
Zwiebelmett	€ 1,90
Kräuterfrischkäse	€ 1,90
Schnittkäse	€ 1,70

Süßes:

Joghurtspeise mit Früchten	€ 4,00
Kuchen-Minis	€ 0,80

Lunchbuffet

ab 20 Personen:

Blattsalate mit Dressings
Rollmöpfe
Katenschinken

Labskaus mit Spiegeleiern
Seelachs mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 14,50/Person



Heiraten auf dem Feuerschiff

Geben Sie sich Ihr **JAWort** auf dem Feuerschiff.
Und feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens an Bord.

Standesamtliche Trauung

an Deck des Feuerschiffs im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum für 10, 20 oder bis zu 100 Personen

Kirchliche Trauung

an Deck des Feuerschiffs, im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum

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 250 Menschen teilen möchten,
steht Ihnen auch das gesamte Feuerschiff zu Verfügung.

Sie müssen sich nur trauen!

Standesamtliche Trauung auf dem Feuerschiff

Ihr Jawort in unvergesslicher Atmosphäre: Sie können sich auf dem Feuerschiff LV 13 ganz offiziell standesamtlich trauen lassen.

In Kooperation mit dem Hamburger Standesamt Mitte kommt eigens für Ihre Trauung eine Standesbeamtin oder ein Standesbeamter an Bord, der dem besonderen Augenblick im einmalig maritimen Ambiente das amtliche Siegel verleiht. Auf den obligatorischen Fotos sehen Sie später neben sich als glückliche Paar die Familien, die Freunde und - mit ein wenig Fantasie - auch den Meeresgott Neptun, der als „dritter Trauzeuge“ mit von der Partie ist.

Im Anschluss an die feierliche Zeremonie servieren wir Ihnen und ihren Gästen zum Anstoßen auf eine glückliche Zukunft gern Sekt oder Champagner.

Die Wahl fürs Leben haben sie jetzt getroffen. Zur Feier des besonderen Tages bieten wir Ihnen hier auf dem Feuerschiff LV 13 den unvergesslichen Rahmen

- unser Restaurant mit Blick auf die Elbe und ihre große Pötte
- die Turmbar, in der es am Tresen rundgeht
- das Vorschiff mit Panoramasicht auf den Hafen
- oder den ehemaligen Maschinenraum, in dem es ordentlich rundgeht, damit Ihre Ehe später in ruhigeres Fahrwasser kommt

Wir machen Ihnen gern Vorschläge für Buffets oder Menüs – das Beste, was unsere bordeigene Kombüse für feierliche Anlässe bereithält. Natürlich freut sich unser Ober-Smutje (für Landratten: der Chefkoch), wenn er speziell für Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü zaubern darf. Selbstverständlich sorgen wir auch gern dafür, dass für den feierlichen Moment die Hochzeitstorte nicht fehlt!

An Motiven für Ihre Hochzeitsfotos steht Ihnen die gesamte Palette seemännischer Ausdrucksmöglichkeiten zur Verfügung: Bug und Heck, Backbord und Steuerbord, außenbords und mittschiffs... Und natürlich der Hafen und das Panorama der Freien und Hansestadt Hamburg. Alles, was Ihre Erinnerungen auch zur Silbernen und Goldenen Hochzeit noch so frisch hält wie – hoffentlich – Ihre Liebe und Zusammengehörigkeit.

Information der Hamburger Standesämter

Heiraten auf der Elbe oder Alster

Sehr geehrtes Brautpaar,

Sie haben sich entschieden, den wichtigsten Schritt für Ihren weiteren gemeinsamen Weg an einem außergewöhnlichen Ort zu tun. Die Hamburger Standesbeamtinnen und Standesbeamten bieten Ihnen dazu die Möglichkeit. Damit Ihre Eheschließung reibungslos verläuft und Sie diesen Tag genießen können, sollten Sie bei der Vorbereitung unbedingt folgendes beachten.

Melden Sie sich bei dem Standesamt, welches für Ihren Wohnort zuständig ist. Dort erfahren Sie:

- Was Sie an Unterlagen für die Standesamtliche Trauung benötigen,
- wer die mögliche Kooperationspartner für die Zeremonie auf der Elbe oder Alster sind und
- welches Standesamt die Trauung an dem jeweiligen Ort durchführt.

Erkundigen Sie sich dann bei dem Standesamt, welches für Ihren Wunsch-Trauort zuständig ist nach möglichen Terminen. Dies sollten Sie sehr rechtzeitig tun, da die wenigen Außer-Haus Termine sehr beliebt sind. Wenden Sie sich dann mit dem beim Standesamt möglichen Terminen bei Ihrem Wunsch-Trauort und klären dort den Termin und die Konditionen.

Ihre Standesbeamtinnen und Standesbeamten in Hamburg

Trauungen auf Barkassen bei folgende Standesämtern:

Harburg Herr Peters 040 42871-2284, Frau Jülke 040 42871-3467

Hamburg Mitte Hr. Czullay 040 42854-4544, Fr. Berggold-Rohde 040 42854-2653

Hamburg Altona Frau Behr 040 42811-2030, Frau Scharf 040 42811-2031

Wedel Herr Ahorner 04103 707286

Die **Trauungen bei uns auf dem Feuerschiff** werden ausschließlich durch das **Standesamt Hamburg Mitte** durchgeführt.

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 mit dem beeindruckenden Panoramablick über den Hamburger Hafen
- dem authentischen Kettenkasten mit Freideck auf dem Vorschiff
- oder dem gesamten Schiff mit allen Räumlichkeiten.

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 wird 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

Hochzeitsuppe

Geräucherte Putenbrust auf Apfel-Cole slaw
Tafelspitz von Kalbskotelette in Meerrettich-Gemüse-Marinade
Serranoschinken mit Cantaloup-Melone
Gemischte Antipasti
Bauernsalat mit Schafskäse
Marinierter Zander auf feinem Tomatensalat
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Filet von der Lachsforelle

Blattspinat á la creme

Petersilenskartoffeln

Spanferkelrücken

Spitzkohl in Rahm

Schupfnudeln

Buttermilchmousse mit Blutorangensauce

Französische Käseplatte

Hochzeitstorte

€ 37,- /Person

Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppe

Carpaccio vom Hummer und Seeteufel
mit Limonenöl und wilden Blüten

Kalbsfilet unter der Kräuter-Parmesanhaube
mit Sherry-Rahmsauce an jungem Gemüse
dazu Kartoffeltörtchen

Hochzeitstorte

€ 39,-/Person

**Angebot
für Empfänge:
Seite 22**

Hochzeitsdekoration

für standesamtliche Trauungen oder die Hochzeitsfeier

Restaurant Festliches Eindecken der Tische mit weißen Tischdecken, dekoriert mit Efeuranken Rosenblättern und Rosenköpfen Kerzenleuchter mit weißen Tafelkerzen:

Tisch	9,50 € (Okt-März € 12,50)
großer „ Hochzeitstisch“	12,- € (Okt-März € 15,00)
pauschal	80,- € (Okt-März € 100,00)

Maschinenraum und Vorschiff Festliches Eindecken ALLER Tischflächen mit weißen Tischdecken, dekoriert mit Efeuranken Rosenblättern und Rosenköpfen, Kerzenleuchter mit weißen Tafelkerzen: **pauschal** € 120,- (Okt-März € 140,-)

Messe (wenn nicht für Buffet genutzt): **pauschal** € 20,- (Okt-März € 30,-)

Angebot für Empfänge: Seite 22

Hotelkabinen

Für Übernachtungen an Bord des Feuerschiffs stehen 6 original belassene Kabinen zur Verfügung, in denen früher Kapitän, Techniker und Lightsmen nach ihrem anstrengenden Dienst schliefen. Alle Kabinen sind jedoch nachträgliche mit Dusche und WC ausgestattet.

1x Kapitänskabine Doppelzimmer pro Kabine u. Nacht (Einzelbelegung) € 120,- (€ 75,-)

3x Lightsmen-Kabinen Doppelzimmer pro Nacht u. Kabine (Einzelbelegung) € 100,- (€ 65,-)

2x Lightsman-Kabinen Einzelzimmer Einzelkabine € 65,-

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück.

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 phantastischem Panoramablick über den Hamburger Hafen.

Allgemeine Charterkonditionen

Für die exklusive Bereitstellung der einzelnen Bereiche oder auch des gesamten Schiffes bieten wir zwei Möglichkeiten: entweder die Vereinbarung

- eines **Mindestumsatzes an Speisen und/oder Getränken**

oder

- eine **Ablöse für die reine Raumbereitstellung.**

Bitte orientieren Sie sich an nachfolgender Aufstellung:

Bereich	Kapazität	Mindestumsatz	Reine Bereitstellungskosten
Turmbar	Buffet bis 35 Personen	€ 1.300,-	€ 200,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Messe	à la carte oder Menü bis 12 Pers.		€ 50,00/ Std (nur Tagsüber mögl.)
Restaurant ohne Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 40 Pers.	bis 16 Uhr: € 800,- abends: € 1.050,-	€ 200,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Restaurant mit Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 50 Personen	bis 16 Uhr: € 800,- abends: € 1.300,-	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Maschinenraum und Vorschiff	Buffet bis 140 Personen	bis 16 Uhr: € 1.050,- abends: € 1.300,- Nov. - Dez. € 2.600,-	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Gesamtes Feuerschiff	Buffet bis 300 Personen	1. Mai - 30. Sept. € 10.000,- 1. Okt. - 30. Apr. € 8.000,-	auf Anfrage

Für jeden Anlass haben wir das passende Angebot an Menüs, Buffets und saisonalen Spezialitäten. Fragen Sie danach! Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Feuerschiffcrew

Das Feuerschiff LV 13 – Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen

Bei seiner Indienstellung 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 Schiffsbauplatten 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.

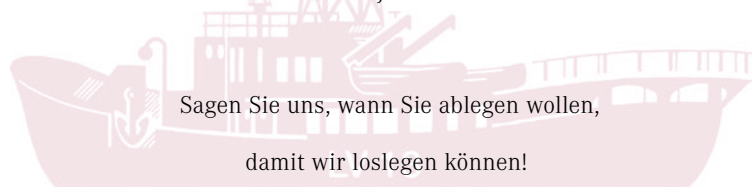
Allgemeine Geschäftsbedingungen

- 1) Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Leistungen, die „DAS FEUERSCHIFF“ im Zusammenhang mit Musik-, Bankett- und Buffetveranstaltungen sowie Zimmerreservierungen gegenüber dem Besteller erbringt. Vertragsgrundlage sind die zwischen Besteller und dem „FEUERSCHIFF“ vereinbarten Leistungen.
- 2) Soweit schriftlich nicht anders vereinbart, verstehen sich die Preise pro Person inklusiv der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung 6 Monate überschreiten, so ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt die aktuell gültigen Preise zu berechnen.
- 3) Wenn der Leistungnehmer in dem Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Inanspruchnahme der Leistung erhebliche Bestandteile des Vertrages verändert, so dass eine wirtschaftliche Vermietung der reservierten Räumlichkeiten nach kaufmännischen Gesichtspunkten nicht mehr möglich ist, steht dem Betrieb das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten.
Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge in € zu zahlen.
Hat „DAS FEUERSCHIFF“ begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, so kann es die Veranstaltung absagen.
- 4) Kommt der Besteller mit der Bezahlung in Verzug, kann „DAS FEUERSCHIFF“ Verzugszinsen entsprechend des ortsüblichen Kontokorrentzinses erheben.
- 5) „DAS FEUERSCHIFF“ haftet bei Verlust oder Beschädigung eingetragener Gegenstände nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit seiner Mitarbeiter. Soweit „DAS FEUERSCHIFF“ für Dritte einzustehen hat, haftet es nur, wenn ein Verschulden vorliegt. Die Haftung des „FEUERSCHIFFES“ wird ausdrücklich auf die Leistungen der Betriebs- Haftpflicht-Versicherung begrenzt. Eine darüber hinausgehende Haftung wird ausdrücklich ausgeschlossen. Eine Haftung für Wertsachen und Bargeld besteht nur dann, wenn diese im Hotel-Safe aufbewahrt werden oder an der Rezeption gegen Quittung abgegeben wurden. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet nicht für Schäden, die in Folge höherer Gewalt entstehen.
- 6) Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Bestellers verursacht werden, haftet der Besteller. „DAS FEUERSCHIFF“ kann vom Besteller den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist vorher mit dem Betrieb abzustimmen, um einer Beschädigung der Wände und der Einrichtung vorzubeugen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen nur bei Verschulden.
- 7) Die zu erwartende Personenzahl ist bei Vertragsabschluss bis auf +/- 20% festzulegen. Die genaue Personenzahl muss bis 2 Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich bestellt werden.
- 8) Reservierte Räumlichkeiten stehen dem Besteller nur für die verabredeten Zeiten zur Verfügung.
- 9) Stornierungsfristen der Gastronomie für Gruppen ab 10 Personen:
 - a.) über 29 Tage: Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume anderweitig vermieten kann; anderenfalls 10% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - b) 21. bis zum 28. Tag: Berechnung von 20% des Mindestumsatzes oder 20% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - c) 15. bis zum 20. Tag: Berechnung von 30% des Mindestumsatzes oder 30% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs.
 - d) 8. bis zum 14. Tag: Berechnung von 40% des Mindestumsatzes oder 40% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - e) bis zum 7. Tag: Berechnung von 60% des Mindestumsatzes oder 60% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs.
„DAS FEUERSCHIFF“ bemüht sich in jedem Stornierungsfall, die Räume anderweitig zu vermieten. Soweit dieses gelingt entfallen die vorgenannten Kosten, unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Bereits entstandene Kosten, die auf besonderen Wunsch des Bestellers entstanden sind, sind auf jeden Fall voll auszugleichen. Dem Besteller bleibt vorbehalten einen geringeren Schaden des Betriebes nachzuweisen.
- 10) Stornierungsbedingungen für Hotelkabinen an Bord.
 - a.) Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.
 - b.) Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist.
 - c.) Der Hotelier ist verpflichtet, bei Nichtbereitstellung des Zimmers dem Gast Schadenersatz zu leisten.
 - d.) Der Gast ist verpflichtet, bei Nichtinanspruchnahme der vertraglichen Leistungen den vereinbarten oder betriebsüblichen Preis zu zahlen, abzüglich der vom Hotelier ersparten Aufwendungen. Die Einsparungen betragen nach Erfahrungswerten bei der Übernachtung 20 % Prozent des Übernachtungspreises.
 - e.) Der Hotelier ist nach Treu und Glauben gehalten, nicht in Anspruch genommene Zimmer nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden.
 - f.) AN- UND ABREISE: Die reservierten Zimmer stehen dem Gast am Tag der Anreise ab 14.00 Uhr und am Tag der Abreise bis 11.00 Uhr zur Verfügung.
 - g.) Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier sich das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben.
Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pinneberg.
- 11) Treffen der Besteller eines Hotelzimmers bzw. die durch die Bestellung begünstigte Person nicht am ersten Tag des gebuchten Zeitraumes bis 18:00 Uhr ein, ist das Hotel berechtigt, die Räume anderweitig zu vergeben.
- 12) Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende Bestimmung.
- 13) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des „FEUERSCHIFFES“.

Barkassen-Centrale Ehlers



Es gibt kaum eine Gelegenheit,
die durch eine Barkassenfahrt durch den Hamburger Hafen
nicht noch den besonderen „Kick“ bekäme -
und das bei jedem Wetter!



Sagen Sie uns, wann Sie ablegen wollen,
damit wir loslegen können!

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft



Vorsetzen
20459 Hamburg

Tel: 040/ 31 99 16 17-10

Fax: 040/ 31 99 16 17- 17

E-Mail: info@barkassen-centrale.de

www.barkassen-centrale.de





**Das Feuerschiff
City Sporthafen Hamburg
Vorsetzen
20459 Hamburg**

Tel: 040 / 36 25 53/54 · Fax: 040 / 36 25 55

E-Mail: LV13@das-feuerschiff.de

www.das-feuerschiff.de