

★★★★

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —



HOCHZEITEN ANGEBOTE



AUSGABE 2024/2025

★★★★
Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG



VORWORT

EIN BESONDERER TAG EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS

Den Anfang einer lebenslangen Reise möchten Sie gern mit Ihrer Familie und Ihren Freunden feiern? Es sollte ein perfekter Tag werden und Ihren hohen Ansprüchen und Vorstellungen entsprechen?

Unser 4 Sterne Haus möchte Sie gern dabei unterstützen und begleiten, damit Sie und Ihre Gäste sich ein Leben lang an diesen Tag erinnern. Genießen Sie Ihr Fest – die Planung sowie die Umsetzung Ihrer Feierlichkeit übernehmen wir Ihren Wünschen entsprechend.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie sechs ausgewählte Hochzeitspauschalen, welche Ihnen helfen sollen das richtige Paket für Ihre Bedürfnisse auszuwählen. Ob es ein kurzer eleganter Stehempfang sein soll, eine stilvoll klassische Hochzeitsfeier mit einem Menue/Buffer oder einfach unser Bestes aus dem Premiumsegment. Wählen Sie Ihre Hochzeitspauschale und passen Sie diese nach Ihren individuellen Wünschen an. Zur Ergänzung eignen sich auch unsere umfangreichen Menue- und Buffetvorschläge, welche Sie gesondert erhalten.

Unsere erfahrenen und kompetenten Mitarbeiter sorgen dafür, dass Ihre Hochzeitsfeier optimal verläuft. Mit einer unserer Pauschalen haben Sie vorab einen guten Überblick was die Kosten und den Ablauf angeht. So können Sie sich am Tag der Veranstaltung auf sich selbst und Ihre Gäste konzentrieren.

Der schönste Tag Ihres Lebens sollte nicht nur ein besonderes, sondern ein einzigartiges Erlebnis sein.

Ihre Familie Ohl & Mitarbeiter

ELEGANCE

Sie möchten nach der Trauung Ihre Gäste in einem eleganten Rahmen empfangen. Ein Hochzeitsfest bis in die späten Abendstunden kommt für Sie nicht in Frage. Dann bietet Ihnen unsere Hochzeitspauschale „Elégance“ im Anschluss an Ihre Trauung mit einem stilvollen Stehempfang genau das Richtige.

Die Pauschale enthält ein Getränkeprogramm inklusive einem Sektempfang sowie ein leichtes Buffet bestehend aus Suppe, Cocktailhäppchen, Fingerfood und Desserts. Verwöhnen Sie Ihre Gäste auf hohem Niveau bei einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis.



Hochzeitspauschale „Elegance“

Individuelle und persönliche Beratung vor und während der Feier durch unser erfahrenes Veranstaltungsteam	inklusive
Veranstaltungspauschale für einen Steh-Empfang mit Steh- und Cocktailtischen für eine Dauer von maximal 3 Stunden und bis 15 Uhr	inklusive
Getränke: Haussekt „ALT LOHBRÜGGER HOF“, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Filterkaffee und Tee	inklusive
Suppe, Fingerfood, Cocktailhäppchen und Desserts	inklusive
Kleine Blumendekorationen für die Steh- und Cocktailtische	inklusive
Hintergrundmusik	inklusive
Geschenketisch	inklusive

PREIS pro Person
(ab 30 Personen)

€ 95,00



Classic

Die Hochzeitspauschale „Classic“ ist unsere Antwort für die Hochzeitsfeier zum gemeinsamen Feiern bis spät in die Nacht hinein.

Sie erwarten Ihre Gäste am frühen Abend bei einem Sektempfang. Das umfangreiche 3-Gang-Menue (wahlweise Buffet) sowie das korrespondierende Getränkeprogramm verwöhnt Sie und Ihre Gäste während des gesamten Abends.

Die Tanzfläche aus Parkett im Veranstaltungsraum lädt danach zum Tanzen und Feiern ein. Zwischendurch wird Kaffee und Tee gereicht, da dieses Arrangement bis tief in die Nacht reicht.





Hochzeitspauschale „Classic“

Individuelle und persönliche Beratung vor und während der Feier durch unser erfahrenes Veranstaltungsteam	inklusive
Veranstaltungspauschale für Ihr Hochzeitsfest mit runden Bankett-Tischen (andere Tischformen möglich) für eine Dauer von 6 Stunden max. bis 02:00 Uhr	inklusive
Empfang mit Haussekt „ALT LOHBRÜGGER HOF“ Orangensaft, Mineralwasser	inklusive
Festliches "Classic" Menue oder Buffet	inklusive
Sektempfang mit Haussekt „ALT LOHBRÜGGER HOF“ Rot- und Weißwein, korrespondierend zum Essen Biere vom Fass, Weizenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfrei) St. Michaelis Mineralwasser (still & fein perlig) Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Limonade Filterkaffee und Tee	inklusive
Filter-Kaffee und Teeauswahl	inklusive
Servicepersonal während der Pauschale	inklusive

PREIS pro Person
 (ab 30 Personen)

Classic Menue
€ 136,40

Classic Buffet I
€ 140,00

Classic Buffet II
€ 157,00

Classic Menue

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse & Flädle

Hauptgericht

Dreierlei Braten:

Rinderschmorbraten, Braten von der Putenbrust
und Braten vom Schweinerücken
serviert à l'Anglaise

anbei Burgunder- und Champignonrahmsauce
dazu bunte Gemüsevariation,
Petersilienkartoffeln & Kroketten

Optional:

Nachservice im Hauptgang zzgl. EUR 9,50 pro Pers.

Dessert

Halbgebackener Schokoladenkuchen
mit Macadamia-Karamell-Eis
auf Beersauce und Schlagrahm



Classic Buffet I

Suppe

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüse & Flädle

Vorspeisen

- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettich auf Grüner Sauce & Röstzwiebeln
- Fischplatte mit Rauch Lachs, Graved Lachs & Rauchforelle, dazu Sahnemeerrettich
- „Vitales Salatbuffet“ mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Ziegenkäse mit Pumpernickel und Rote Beete Salat
- „Antipasti“: gebratene Zucchini, pikante Aubergine, Ofen-Paprika, Balsamico Champignons & Mandelkarotten
- Diverse Baguettes & Butter

Hauptgänge

- Kalbsbraten & Rinderbraten auf geschmortem Wurzelgemüse, dazu Kräuterjus
- Poulardenbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
- Duett von Zander und Kabeljau als Filet gebraten auf Spinatbett und Rieslingsauce
- Mit Parmesan gratinierte Zucchini-Cous-Cous-Schiffchen
- Gemüsevariation
- Rosmarinkartoffeln
- Butterreis
- Kartoffelgratin

Dessert

- Creme Caramel mit Brombeere und Baiser
- Apfelcrumble mit Honig und Vanillesauce
- Grießflammerie mit eingekochten Sauerkirschen

Classic Buffet II

Suppe

- Cremige Kartoffellauchsuppe mit Speck-Croutons

Vorspeisen

- Katenschinken mit Graubrot und Roter Bete
Roastbeefplatte mit Remouladensauce
- Fischplatte mit Rauch Lachs, Graved Lachs & Rauchforelle, dazu Sahnemeerrettich
- Broccoli im Tempuramantel auf würzigem Mango Chutney
- „Vitales Salatbuffet“
mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Diverse Baguette & Butter

Hauptgänge

- Medaillons vom Schweinefilet und Rinderhüfte in Pommery-Senf-Sauce
- Rehkeule in kräftiger Preiselbeersauce mit Schmorgemüse und Pilzen
- Duett von Lachs und Kabeljau im Fenchelsud
- Gebackene Risottobällchen auf mediterranem Gemüse
- Serviettenknödel
- Nudeln mit hausgemachtem Pesto
- Kartoffelgratin
- Gemüsevariation

Dessert

- Cremiges Schokoladenmousse mit Himbeersauce
- Crêpe gefüllt mit Topfen und Orangenabrieb
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Zusätzliche Serviceangebote und Leistungen

Individuell gestaltete Menükarten	€ 4,50 p.Stk.
Festliche Blumenarrangement mit Kerzendekoration	ab € 37,00 p.Stk.
Weiße Stuhl-Hussen	€ 9,80 p.Stk.
Cocktails zum Empfang Champagner Royal, Mojito oder Ipanema Aperol-Spritz oder Hugo im Sekt Glass	€ 13,00 p.Glas € 8,50 p.Glas
3 Cocktailhäppchen zum Empfang (verschieden belegt)	€ 14,70 p.Pers.
Digestif nach dem Essen	ab € 5,80 p.Pers.
Hochzeitstorte	ab € 10,90 p.Pers.
Mitternachtssnack: Gulaschsuppe für ca. 20 Personen Currywurst für ca. 20 Personen	€ 190,00 € 190,00
Tellergeld für mitgebrachte Torte und Kuchen	€ 3,50 p.Pers.
Kinderspielecke	€ 60,00 p.Tag
Beamer und Leinwand (1.80m x 2.00m)	€ 85,00 p.Tag
Servicepauschale für Verlängerung der Veranstaltung zzgl. Getränkeumsatz	€ 425,00 pro Stunde

Visagist Hochzeitsauto Ballonsdekoration Hochzeitsfotograf Babysitter DJ und Technik	Auf Anfrage
---	-------------

Premium

Für Ihre Hochzeitsfeier möchten Sie das Beste was die gehobene Gastronomie zu bieten hat. Unsere „Premium“ Hochzeitspauschale wird bei Ihnen und Ihren Gästen keine Wünsche offen lassen.

Champagner zum Empfang, ein herausragendes 5-Gang-Menue oder Premium-Buffer, korrespondierendes erweitertes Getränkeprogramm, Kaffee- und Teeauswahl, Digestif nach dem Essen und Mitternachtssnack. An diesem Abend werden wir Sie und Ihre Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen. Dazu gehört selbstverständlich auch ein umfangreiches Dekorationspaket bestehend aus Menuekarten mit individuellem Text, festlichen Blumenarrangements und Kerzendeckung auf den Gasttischen und festlichen Stuhlhussen. Die Tanzfläche aus Parkett im Veranstaltungsraum lädt danach zum Feiern und Tanzen bis spät in die Nacht ein.



Hochzeitspauschale „Premium“

Individuelle und persönliche Beratung vor und während der Feier durch unser erfahrenes Veranstaltungsteam	inklusive
Veranstaltungspauschale für Ihr Hochzeitsfest mit runden 10er Bankett-Tischen für eine Dauer von 6 Stunden max. bis 02:00 Uhr	inklusive
Menuekarten mit individuellem Text Weiße Stuhlhussen	inklusive
Hochzeitempfang mit Champagner, Orangensaft und Mineralwasser	inklusive
Festliches 5-Gang-Menue oder Premium-Bufferet	inklusive
Rot-,Weiß- und Roséwein, korrespondierend zum Essen Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfrei), St. Michaelis Mineralwasser (still & fein perlig), Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Limonade	inklusive
3 Spirituosen für Longdrinks, 3 Sorten Digestif (z.B. Gin, Whiskey, Wodka, Cognac, Grappa, Aquavit)	inklusive
Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato	inklusive
Mitternachtssnack	inklusive
Servicepersonal während der Pauschale	inklusive

PREIS pro Person
 (ab 30 Personen)

Menue
€ 247,50

Buffet
€ 260,00

Premium Menue

Steinpilzravioli mit Trüffelbutter und
Grünem Spargel geschwenkt, dazu Parmesan

Topinambursuppe mit Süßkartoffelchips

Tranche vom Kalbsfilet – Sous Vide gegart –
auf Morchelsauce, Spargel-Petersilienwurzel-Ragout,
dazu Kartoffelbrezelsoufflee

Europäische Käsevariation, dazu Feigensenf und Walnusshonig
– 3 Käsesorten je nach Saisonverfügbarkeit

Hausgemachte Eisbombe am Tisch tranchiert,
mit heißen Sauerkirschen serviert



Premuim Buffet

Suppe

- Krustentiersuppe mit Calvados

Vorspeise

- Geräucherte Jakobsmuschel im Apfelsud
- Bündnerfleisch an Feldsalat
- Geflämmter Ziegenkäse mit fruchtigem Chutney
- Roastbeef mit Meerrettich und Grüner Sauce
- Garnele auf Avocado-Salat
- Rosa Entenbrust auf Berglinsen
- Süßkartoffel-Mangold-Strudel auf Hummus
- Variation vom Norweger Lachs – Confiert, Geräuchert, Gebeizt und Kaviar –
- „Vitales Salatbuffet“
mit bunten Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurke, angemachtem Weißkraut, gerösteten Kernen und diversen Dressings
- Diverse Baguette und Butter

Hauptgang

- Filet vom Rind (rosa gebraten) mit Portweinjus
- Perlhuhnbrust gefüllt mit Brezel & Dattel und Keule auf ofengegarten Pastinaken
- Mosaik von Seeteufel, Lachs und Wolfsbarsch in Pommery-Senf-Sauce
- Frischkäseravioli in Trüffelbutter und Spinat
- Kartoffelgratin
- Gebratene Kartoffeltaler
- Basmatireis
- Gemüsevariation

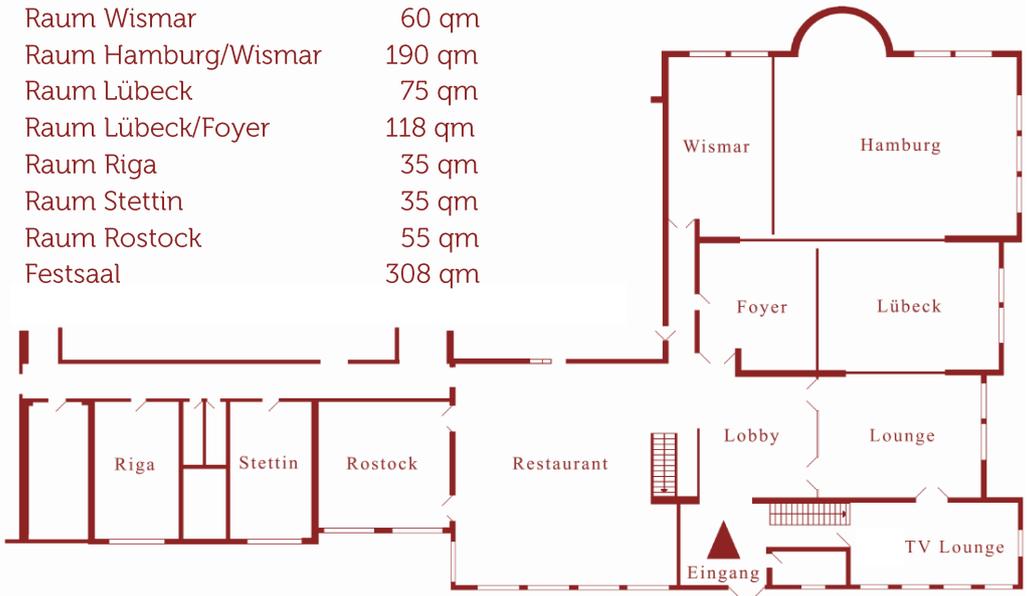
Dessert

- Fruchtplatte
- Cremige Pralinentarte mit Sauerkirsche
- Creme Caramel mit Brombeere und Baiser
- Weißes Kaffeemousse mit Kardamon und Bittermandel

VERANSTALTUNGSRÄUME

Unsere Veranstaltungsräume befinden sich alle zu ebener Erde und sind klimatisiert. Die genaue Bestuhlung und Platzierung der Tische wird mit Ihnen gemeinsam abgesprochen.

Raum Hamburg	130 qm
Raum Wismar	60 qm
Raum Hamburg/Wismar	190 qm
Raum Lübeck	75 qm
Raum Lübeck/Foyer	118 qm
Raum Riga	35 qm
Raum Stettin	35 qm
Raum Rostock	55 qm
Festsaal	308 qm



★★★★

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

HOTELZIMMER

108 komfortable Hotelzimmer (4 Sterne DEHOGA zertifiziert)
mit Boxspring-Betten und modernen LED-Fernsehern mit Kabel-TV
WLAN kostenfrei für unsere Hotelgäste
gesundes, vielfältiges & reichhaltiges Frühstücksbuffet

Fragen Sie unseren speziellen Preisangeboten für Veranstaltungen!



★★★★

Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG

Kontakt:

Bankettabteilung:

Frau Elena Simon

Email: bankett@altlohbrueggerhof.de

Telefon: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 600-999



  /altlohbrueggerhof

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.
Mit Erscheinen einer neueren Ausgabe verlieren alle Angebote ihre Gültigkeit!

HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF e.K.
Leuschnerstr. 76 21031 Hamburg Inhaber Jan-Hendrik Ohl
Telefon+49 (0) 40 739 600-0 Fax +49 (0) 40 739 600-999
hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de