
BRUNCKHORST

NACHHALTIGKEIT HAMBURG
KITA- UND SCHULCATERING

CATERING

VESPER ALSTER- SEIT
DÎNER LOUNGE BIO 1914
ALTONAER KAISPEICHER

www.brunckhorst-catering.de



JEDER EVENT EIN GROSSER MOMENT.

*Brunckhorst Catering ist führender Anbieter
qualitativ hochwertiger sowie ganzheitlicher Hospitality-Lösungen
für verschiedene gastronomische Disziplinen.*



JEDER EVENT EIN GROSSER MOMENT.

Brunckhorst Catering ist führender Anbieter qualitativ hochwertiger sowie ganzheitlicher Hospitality-Lösungen für verschiedene gastronomische Disziplinen.

Als Kolonialwarengeschäft gegründet und seit Anfang der 1960er-Jahre als ein Catering- und Eventspezialist der ersten Stunde etabliert, verfügen wir über einen großen Erfahrungsschatz in der ganzheitlichen Planung und Durchführung von Events sowie anderen gastronomischen Disziplinen, wie zum Beispiel Tagesgastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung.

**EINES SIND WIR
ABER DENNOCH
IMMER GEBLIEBEN:**

ein Familienunternehmen.

Tugenden wie Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, partnerschaftliches Miteinander und einen flexiblen Umgang mit Anfragen und Wünschen unserer Kunden schreiben wir groß. Das schätzen unsere Privat- und Firmenkunden gleichermaßen. Und dies ist auch der Grund dafür, dass es uns seit 1914 gibt.



DIE ALSTERLOUNGE.

Die Alsterlounge bietet Ihnen einen wunderbaren Ausblick für bis zu 250 Gäste. Sowohl auf unserer großzügigen Terrasse, die sich um das gesamte Gebäude erstreckt, als auch aus dem rundum verglasten Veranstaltungsraum können Sie das beeindruckende Alsterpanorama bestens genießen. Und nicht zuletzt sorgt das einzigartige Ambiente der Alsterlounge dafür, dass jede Feier zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

HAMBURGS SCHÖNSTE SEITE.

Hier wird jede Feier zu einem unvergesslichen Event.



*Der historische Klinkerbau liegt
direkt am Elbufer und bietet einen
atemberaubenden Panoramablick über den
Hamburger Hafen. Die perfekte Kulisse, um
Ihren Event in Szene zu setzen.*



BESTE AUSSICHTEN.

Der Altonaer Kaispeicher.





Das 500 m² große Studio im Erdgeschoss des Altonaer Kaispeichers ist das Herzstück des Hauses.

Durch die Schlichtheit des Raumes und die bodentiefen Fenster kann hier mit verschiedenen Lichtszena-

rien eine einmalige Atmosphäre geschaffen werden. Von der dazugehörigen 90 m² großen Terrasse hat man einen herrlichen Blick auf die Elbe und beste Möglichkeiten, jegliche Art von Event atemberaubend zu inszenieren.

**DER 1924 ERBAUTE UND 2009
MODERNISIERTE ALTONAER KAISPEICHER
IST IN JEDER HINSICHT EXKLUSIV.**

BESTE AUSSICHTEN.

Der Altonaer Kaispeicher.



EINE HOMMAGE AN LEBENSART UND ESSKULTUR.



Beim Vesper Dîner stehen Genuss und kommunikatives Miteinander im Mittelpunkt.



Ökologischer und nachhaltiger Anbau der Produkte sowie sinnliche und ästhetische Qualität der Speisen und Getränke sind für das Vesper Dîner Voraussetzung. Emaille-Kokotten, Weckgläser sowie ein herrlich duftender Miniaturkräuter-

garten zum „Selberernten“ vermitteln einen elegant-rustikalen Charme. Ebenfalls eingedeckt sind Weiß- und Rotweine, die eigens fürs Vesper Dîner kreiert wurden, sowie Mineralwasser. Um alles Weitere kümmert sich unser Service.



CATERING FÜR JUNGES GEMÜSE.

Wir achten darauf, dass die Herkunft unserer Zutaten jederzeit nachzuerfolgen ist. Wenn möglich, kaufen wir regional in Demeter- und Bioland-Qualität. Denn kurze Transportwege sind gut für die Umwelt – und für den Geschmack.

Wir verwenden ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch und bieten jede Woche spezielle Menüs aus 100 % Bio-Produkten. Damit tun wir nicht nur etwas für die Ernährung unserer Kinder, sondern auch für ihre Zukunft.

WWW.BIO-LOGISCH.DE

MITTWOCH

- MENÜ I Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker
- MENÜ II Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Paprika-Möhren-Gemüse (100 % Bio)

DIENSTAG

- MENÜ I Putenbrustfilet mit Limonensauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis
- MENÜ II Bunter Gemüsebulgur mit Feta und Erdnüssen, dazu Joghurt-Minz-Dip

DONNERSTAG

- MENÜ I Fischburger zum Selbst-Zusammenbauen mit einem Backfischfilet, Tomaten, Salat, Gurken, Ketchup und Remoulade, dazu Kartoffelecken
- MENÜ II Gemüse-Tortelloni mit Tomatensauce, dazu Eisbergsalat

AUS UNSEREM SPEISEPLAN





CATERING FÜR JUNGES GEMÜSE.

Wir achten darauf, dass die Herkunft unserer Zutaten jederzeit nachzuerfolgen ist. Wenn möglich, kaufen wir regional in Demeter- und Bioland-Qualität. Denn kurze Transportwege sind gut für die Umwelt – und für den Geschmack.

Wir verwenden ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch und bieten jede Woche spezielle Menüs aus 100 % Bio-Produkten. Damit tun wir nicht nur etwas für die Ernährung unserer Kinder, sondern auch für ihre Zukunft.

WWW.BIO-LOGISCH.DE

WIE SCHMECKEN EIGENTLICH VITAMINE?

Ziemlich gut.

Denn bei unserem Kita- und Schulessen geht es vor allem um eines: Qualität.

Deshalb ist alles, was bei uns auf dem Tisch landet, nicht nur frisch und gesund, sondern auch lecker. Und damit es nicht langweilig wird, bieten wir jeden Tag abwechslungsreiche Mahlzeiten an: hochwertige Fleisch- oder Fischgerichte, verschiedene Aufläufe und Eintöpfe, Salate sowie Knabber-Rohkost. Dabei dienen uns die Qualitätsstandards für Kita- und Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) stets als Grundlage. Unsere Produkte stammen zu 70 % aus biologischem Anbau.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-009

BIO UND NACHHALTIGKEIT

In allem, was wir tun, sind wir bestrebt, Ihnen ein nachhaltiges Erlebnis zu bereiten, sei es mit einem tollen Essen in Bio-Qualität nach deutschen und europäischen Bio-Richtlinien, mit einer unvergesslich schönen Veranstaltung oder mit freundlichem und zuverlässigem Service. Diesen Anspruch an Nachhaltigkeit haben wir vor einigen Jahren auch auf unser

Umweltengagement übertragen. Wir möchten als Unternehmen einen wichtigen und notwendigen Beitrag zum Klimaschutz leisten und reduzieren bzw. kompensieren daher kontinuierlich unsere CO₂-Emissionen. So sind wir in der Lage, Ihren Event klimaneutral durchzuführen. Sie werden sehen: Noch nie hat Umweltschutz so viel Spaß gemacht.



Brunckhorst Catering & Locations

Jacobsenweg 7

22525 Hamburg

Tel.: 040 552036-0

Fax: 040 5406617

info@brunckhorst-catering.de

www.brunckhorst-catering.de