

Leuchturm  
SOMMERFEST







# „Heimathafen“

Empfang mit unserem „Leuchtfleur-Begrüßungscocktail“  
-mit und ohne Alkohol -

Unser umfangsreiches Grillbuffet  
(siehe rechts)

Wir haben viele andere Buffetbestandteile, die 1:1 ausgetauscht werden können. Fragen Sie  
gern nach.

Getränkepauschale Silber für 5 Stunden

(Prosecco, Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier, alkoholfreies Bier, Softgetränke, Filterkaffee,  
Espresso und Tee)

Buffet- & Getränkekarten

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während  
der Feier

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

130,50 € *pro Person brutto*

*(117,16 € netto)*

*(ab 30 Personen buchbar)*



# „Heimathafen“

## Grillbuffet

- **Weißes Tomatensüppchen** mit Croûtons und Basilikumpesto
- **Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio** mit Olivenöl, Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto
- **Antipasti-Gemüsesalat** mit Paprika, Zucchini, Balsamico Pilzen, Fenchel, karamellisierten Zwiebeln, Ofentomate, Oliven und Grana Padano
- **Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“** auf Asia-Spargelsalat

## Vom Grill

- **Dreierlei Steak: Hähnchenbrust** in Zitronen-Currymarinade **und Angus Rinderhüftsteaks und Schweinenacken**
- **Fjordlachsfilet** mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch frisch vom Grill
- **Grill Zucchini, Maiskolben und Aubergine** pikant mariniert
- **Dips: Aioli, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Kräuter-Sour-Cream**

## Beilagen

- **Mediterrane Rosmarinkartoffeln** mit Rosmarin und Zitronen-Aioli
- **Pastasalat „mediterrane“** mit sundry Tomatopesto, gerösteten Kerne, Grana Padano
- **2erlei Brotvariation** mit Oliven-Ciabatta, französischem Baguette, Meersalz, Olivenöl und Café de Paris Würzbutter

## Desserts

- **Mousse au Chocolate** mit Amarena-Kirschkompott
- **Passionsfruchtcreme** mit Himbeersauce
- **Frisches Obst** geschnitten

Alternativ können Sie sich Ihr Wunschangebot mit der Bankettmappe bausteinartig zusammenstellen.





# Zusatzbuchungen

Wählen Sie gern mögliche Ergänzungen Ihres Angebots.

## Speisen

- **Zweierlei Fingerfood zum Empfang**  
10,00 € *pro Person* (9,30 € netto)
- **Buffet „Klassik“ anstatt Grillbuffet**  
10,00 € *pro Person* (9,30 € netto)

## Dekoration & Ausstattung

- **Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel**  
(nur bis 40 Personen)  
1,50 € *pro Stück* (1,26 € netto)
- **Tischkarten mit Namensliste**  
6,00 € *pro Stück* (5,04 € netto)
- **A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei**  
45,00 € (37,82 € netto)
- **Tischdekoration kann über unseren Floristen Buschmann bestellt werden.**





## Lichtinszenierungen

(Indoor & Outdoor)

- **LED-Fluter outdoor**  
(Illumination der angrenzenden Bäume)  
89,50 € pro Stück (75,21 € netto)
- **LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales**  
19,50 € pro Stück (16,39 € netto)
- **Fackel inkl. Lampenöl für ca. 6-7 Std.**  
9,00 € pro Stück (7,56 € netto)

## Technik

- **Beschallungsanlage inkl. Mikrofon und Lichtanlage**  
ab 150,00 € (126,05 € netto)
- **Mobile Anlage oder Lautsprechersäule**  
**Lautsprechersäule mit Mikrofon**  
(für leise Hintergrundmusik oder Reden)  
75,00 € (63,03 € netto)
- **Kleine mobile Leinwand und Beamer für kurze Präsentation**  
100,00 € (84,03 € netto)
- **Beamer, 3.500 ANSI-Lumen**  
120,00 € (100,84 € netto)
- **Leinwand, 196 x 147 cm**  
75,00 € (63,03 € netto)

## Kontakt des Veranstaltungsteams:

Nadja Abas & Sonja Hildebrand

Direktdurchwahl: 040 702 99 77 22

E-Mail: [events@leuchtturm-harburg.de](mailto:events@leuchtturm-harburg.de)