LeuchTurm

BANKETTMAPPE









Inhalt







2 Das Mehr am See

5 Fingerfood

6 Unser Klassik-Buffet

11 Unser Grillbuffet

15 Unsere Menübestandteile

21 Mitternachtssnack

22 Süßes & Leckereien

23 Hochzeitstorten

24 Getränkeauswahl

27 Bankettweine

28 Dekoration & Technik

29 DJ & Rahmenprogramm

30 Partnerempfehlungen

31 Hotels in der Nähe

32 Caterings

33 FAQ



Das Mehr am See

Willkommen im Restaurant Leuchtturm

Bei uns erlebt ihr Gastlichkeit und Küche auf höchstem Niveau in einer Atmosphäre, in der sich jeder wohlfühlt. Unser Haus an der Harburger Außenmühle verbindet Qualität und Kreativität mit Herzlichkeit und Bodenständigkeit.

Ob festliches Menü, gemütliches Buffet oder ein Empfang auf der Panoramaterrasse, wir begleiten euch von der Planung bis zur Feier mit Erfahrung, Leidenschaft und Freude an guter Gastronomie. Unser Ziel ist es, dass ihr und eure Gäste schöne Stunden am Wasser verbringt, die lange in Erinnerung bleiben.

Der Leuchtturm in Stichpunkten

- Restaurant mit 95 Sitzplätzen
- Festsaal teilbar in Saalhälfte 1 und 2 mit eigener Seeterrasse für 30 bis 250 Gäste
- Exklusive Weingrotte für Privat-Dinning mit bis zu 18 Personen
- Außenpavillon mit Seeterrasse
- Vier hauseigene Küchen inkl. offener Showküche
- Gesamtkapazität für bis zu 750 Personen bei geschlossenen Veranstaltungen
- Catering für bis zu 2000 Personen

Raum	qm	Stehend	Theater	Parlament	E-Form	Block	Tafeln	Terrasse	Garten
								550 m²	500 m²
Saal 1	145 m²	150	100	60	70	80	90	80 m²	✓
Saal 2	145 m²	150	100	60	70	80	90	110 m²	✓
Saal gesamt	290 m²	350	240	140		160	250	190 m²	✓
Restaurant	230 m²	200				80	100	360 m²	
Weingrotte	45 m²		20	16	21	16	18		



Das Mehr am See

Das Restaurant Leuchtturm?

„Wir sind ein Restaurant für jedermann, aber mit sehr hohen Qualitätsansprüchen“, mit diesen Worten bringt der Eigentümer und Küchenchef Frank Wiechern die Philosophie im Leuchtturm auf den Punkt. Der Leuchtturm an der Harburger Außenmühle ist ein gastronomisches Highlight, dessen Ausstrahlung weit über den Süderelberaum hinausreicht.

Die kreative hanseatisch-mediterrane Karte begeistert nicht nur die Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Auch die angebotenen Fleischspezialitäten sind von herausragender Qualität. Kreativität sowie die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten sind die Basis für das Erfolgsrezept im Leuchtturm.

Die Aussicht

Ganz egal, ob im À-la-carte-Restaurant, im teilbaren Saal oder auf der Panoramaterrasse – aufgrund der exklusiven Lage des Restaurants Leuchtturms genießt ihr überall einen erstklassigen Ausblick auf den Harburger Stadtpark und die Außenmühle.



Die Lage

Das Restaurant Leuchtturm liegt direkt am Eingang des Harburger Stadtparks mit phantastischem Blick über die Außenmühle. Auf insgesamt 96 Hektar verteilen sich im Park die unterschiedlichsten Landschaften. Dichtbewaldete Hügel wechseln sich ab mit lichten Grasflächen, Teichen, Moorlandschaften und Blumenwiesen. Das Erlebnisbad „Midsommerland“ liegt vis-à-vis dem Restaurant. Der Außenmühlenteich lädt außerdem zu ausgedehnten Tret- und Ruderboottouren ein.



Die Panoramaterrasse

Die Panoramaterrasse ist seeseitig gelegen und bietet bei schönem Wetter im Halbschatten der alten Bäume 120 Personen Platz.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering





Das Restaurant

Moderne Grautöne, ausgesuchtes Mobiliar und viel natürliches Licht sorgen im Restaurant für ein unaufdringliches mediterranes Flair. In der zum Restaurant hin offenen Showküche lassen sich Eigentümer Frank Wiechern und sein Team bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter gucken. 95 Sitzplätze stehen im Restaurant zur Verfügung. Aufgrund der großen Nachfrage wird um Tischreservierung gebeten.

Die Weingrotte

Unter dem Restaurant befindet sich die Weingrotte. Dieses urige Gewölbe beherbergt nicht nur einige hundert Weinflaschen, sondern wohl auch einen der außergewöhnlichsten Genusstempel der Stadt. Die Weingrotte wurde als exklusiver Veranstaltungsraum für bis zu 18 Personen konzipiert. Diese Top-Location verfügt über einen separaten Eingang sowie einen eigenen Sanitärbereich. Die Exklusivität der Weingrotte wird durch einen Privateservice abgerundet.

Der Festsaal

Der große Veranstaltungsraum ist teilbar und bietet 30 bis 250 gesetzten Gästen bequem Platz. Die dazugehörende, - aber separat abgetrennte - Terrasse ermöglicht die Kombination aus gedeckter Tafel im Innenbereich sowie locker arrangierten Bistrotischen auf der Terrasse mit Seeblick. Der Festsaal wird für private und geschäftliche Veranstaltungen genutzt, wie:

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Konfirmationen
- Taufen
- sonstige private Feierlichkeiten
- Betriebsfeste
- Sommerfeste
- Jubiläen
- Weihnachtsfeiern
- Präsentationen
- Tagungen



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Fingerfood-Arrangements

Fingerfood-Empfang

parallel zum Aperitif beim Gästeempfang

- **2 Teile / Sorten pro Person**
  10,50 € *(9,81 € netto)*
- **3 Teile / Sorten pro Person**
  15,75 € *(14,72 € netto)*
- **5 Teile / Sorten pro Person**
  26,00 € *(24,30 € netto)*

Kaltes Fingerfood

im Gläschen

- Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“ auf Salat von grünem und weißem Spargel „Asiastyle“
- Kräuter-Jakobsmuschel „slow steamed“ auf Antipasti-Ratatouille-Salat
- Mediterraner Seafoodsalat auf Tomaten-Chili-Gurken-Salat
- Eismeer-Lachsforellen-Stücke mit Kräutern „slow & low“ gegart auf Kartoffel-Pesto-Salat
- Rosa Kalbsfleischtatar à la Vitello tonnato mit Tuna-Limonen-Creme, Kapern und Parmesan
- Zartrosa Angus Beef-Hüfttranchen auf Coleslaw-Salat und Sauce Tartar
- Salat von Baby Mozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum-Pesto
- Couscous-Salat mit Avocado-Mango-Tatar *(vegan)*

Fingerfood-Bestandteile

Fingerfood-Wraps

- Caesar-Salat mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce
- Norweger-Lachs-Stücke mit Salat und Cocktail-Kräuter-Sauce
- Avocado, Römersalat und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip *(auch vegan möglich)*
- Couscous oriental mit Gemüse *(auch vegan möglich)*
- Kichererbsen mit Teriyaki-Tomatensauce *(auch vegan möglich)*

Canapés

Dinkel, Vollkorn und Sauerteig mit …

- Rauchlachs und Sahne-Meerrettich
- Graved Lachs und Honig-Senf-Dill-Dip
- Feinem Matjestatar und Apfel, Schalotte und Dill
- Eismeer-Shrimp-Cocktail
- Zarte Beef-Hüfttranchen mit Sauce Tartar
- Italienischem Landschinken und Oliven
- Brie, Feigensenf und Nüssen
- Avocadotatar mit gelbem Rettich

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Klassik-Buffet

Unsere Klassik-Buffet-Bausteine

Wir bieten eine vielfältige Auswahl, die für jeden Geschmack etwas bereithält. Beginnt mit einer köstlichen Suppe und drei delikaten Vorspeisen, die den Gaumen verwöhnen.

Als Hauptgang stehen euch drei geschmackvolle Optionen zur Wahl, ergänzt durch drei verschiedene Beilagen, die das Buffet perfekt abrunden.

Zusätzlich sind vegetarische und vegane Optionen verfügbar, damit auch alle speziellen Ernährungswünsche erfüllt werden.

Zum Abschluss bieten wir drei verführerische Desserts, die das Buffet zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

72,00 € *(66,96 € netto)*
pro Person
ab 30 Personen

Bausteine

- **1 Suppe**
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Suppenauswahl vom Buffet (1x)

Sofern die Suppe serviert werden soll, fällt ein Aufpreis von 6,50 € (6,07 € netto) an.

- **Weißes Tomatensüppchen** mit Croûtons und Basilikumpesto
- **Steinpilzcremesuppe** mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch
- **Paprika-Orangen-Suppe** mit Kräutercreme-Sauerrahm
- **Klassische Hochzeitssuppe** mit Spargel, Klößen und Eierstich
- **Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe** mit gerösteten Kernen und Kernöl *(saisonal)*
- **Hummercremesuppe** mit Eismeer-Shrimps und Frühlingslauch
- **Spargelcremesuppe** mit Basilikumpesto *(saisonal)*
- **Frisches Ciabattabrot**

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering

Bausteine

- 1 Suppe
- **3 Vorspeisen**
- 3 Hauptgänge
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch + vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch





Vorspeisen (3x)

Fleischauswahl

- **Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen** mit Tuna-Limonensauce, Kapernäpfel, Antipasti-Rispentomaten und Grana Padano
- **Maispoulardenbrusttranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise** mit Balsamicopilzenund Salatspitzen
- **Zartrosa Angus Beeftranchen** „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade, gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano
- **Mediterraner Landschinken** mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten und Ciabatta Croûstillons

Fisch- & Meeresfrüchteauswahl

- **Seafood-Antipasti** mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln an Gurken-Melonensalat „spicy“
- **Black Tiger Garnelen** „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat
- **Brat-Doradenfilets mediterran & süß-sauer eingelegt** mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Oliven
- **Leuchtturms Limonen Graved-Lachs** mit Ingwer-Gurkensalat und Sahne-Meerrettich

Vegetarische & vegane Auswahl

- **Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Römersalat
- **Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio** mit Olivenöl, Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto
- **Antipasti-Gemüsesalat** mit Paprika, Zucchini, Balsamicopilzen, Fenchel, karamellisierten Zwiebeln, Ofentomate, Oliven und Grana Padano
- **„Saftig und pikant“ oriental Couscous-Salat** mit Curry, Gemüse an Avocado und Salatspitzen
- **Rote Bete-Carpaccio** mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch, gelbem Rettich, Fetakäse und gerösteten Walnüssen
- **Mediterraner Linsensalat** „süß & sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse
- **Kichererbsen-Teriyaki-Salat** mit Gemüsewürfeln, gerösteten Cashewkernen und Curry-Fenchel

Gegen Aufpreis können auch Vorspeisen mit z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Pulpo, Filet-Medaillons, Lachs- oder Saiblings-Ceviche, Rindercarpaccio, Fisch-Medaillons usw. bestellt werden.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Klassik-Buffet

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- **3 Hauptgänge**
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Hauptgänge (3 x)

- Fisch + Fleisch + vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch + 1 x vegetarisch



Hauptgänge (3x)

Fleischauswahl

- **Zart geschmorte Schweineschulter** „slow & low“ im Tomaten-Honig-Sud gegart an Pilzrahmragout
- **Saftiger Rinderbraten** vom Tafelspitz im Zwiebel-Sud gegart an Rotwein-Schmorsauce
- **Zartrosa Kalbstafelspitz-Braten** auf der Schwarte gegrillt in Tranchen mit Meerrettichsauce
- **Hähnchenbrust à la Toskana** mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf pikanter Tomatensauce
- **Rosa Schweinefilet-Medaillons** pikant gewürzt in Pfefferrahmsauce mit Frühlingslauch
- **Zartrosa Tranchen von der Angus Beef Hüfte** auf Champignons à la Crème

Erweiterungen mit Aufpreis

- **Brust und Keule von der Bauernente** mit Orangen-Rotwein-Sauce und Preiselbeer-Chutney
  (Aufpreis 5,50 € (5,14 € netto) pro Person)
- **Zartrosa Rinderrücken oder Kalbsrücken im Ganzen** auf der Schwarte gegrillt am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
  (Aufpreis 15,00 € (14,02 € netto) pro Personen)
- **Zartrosa Rinderfilet oder Kalbsfilet im Ganzen** mit Kräuterbutter gebraten am Buffet tranchiert mit Portwein Jus natur und Sauce Béarnaise
  (Aufpreis 20,00 € (18,69 € netto) pro Person)

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Klassik-Buffet

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- **3 Hauptgänge**
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Hauptgänge (3 x)

- Fisch + Fleisch + vegetarisch

  ODER
- 2 x Fleisch + 1 x vegetarisch

  ODER
- 2 x Fisch + 1 x vegetarisch



Fisch- & Meeresfrüchteauswahl

- **Zanderfilet** in Kräuterbutter gebraten auf sautiertem Pak Choi und Hummersauce
- **Black Tiger Garnelen-Curry** mit Gemüse in Curry-Rahm-Sauce und frischem Frühlingslauch
- **Ganze Fjord-Lachs-Seiten** „dick & saftig“ im Ofen gebacken mit mediterraner Kräuterhaube, Schalotten, Orangen- & Zitronenaromen, französischem Senf und Olivenöl
- **Seelachs-Rückenfilet** „gekräutert“ mit Eismeershrimps und Curry-Kokos-Limonensauce
- **Doradenfilets „Royal“** in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten an Zitronenaioli
- **Wolfsbarschfilets „Loup de Mer“** vom Grill mit Tomaten-Knoblauch-Pesto

Erweiterungen mit Aufpreis

- **Ganzer Schwarzer Heilbutt** im Ofen mit Kräutern, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl gebacken mit Zitronenaioli, Basilikumpesto und Cocktail-Mangosauce
  (Aufpreis 15,00 € (14,02 € netto) pro Person)
- **Ganze Seeteufelfilets** mit Curry-Kräuterhaube am Buffet tranchiert mit Knoblauch-Zitronen-Oliven-Salsa
  (Aufpreis 20,00 € (18,69 € netto) pro Person)

Vegetarische & vegane Auswahl

- **Orecchiette Pasta de Cecco** mit Sugo di pomodore und Grana Padano
- **Gnocchi-Pfanne** mit Spinat, Pilzen, Tomaten, gerösteten Kernen und Kräuter-Sour-Cream
- **Kichererbsen-Hummus** mit Feta, Rote Bete, Avocado und Sesam
- **Gemüse-Curry „saisonal“** mit Tofu, Cashewkernen und Teriyakisauce
- **Oriental Couscous-Gemüsepfanne** mit Pak Choi, Tomate und Avocado
- **Vegisteak-Frikadelle auf Wok-Gemüse** mit Teriyakisauce

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Klassik-Buffet

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- **3 Beilagen**
- **3 Desserts**





Beilagen (3 x)

- **Kartoffelgratin** mit Grana Padano gebacken
- **Petersilien-Salzkartoffeln** mit Butter
- **Mediterrane Rosmarinkartoffeln** mit Zitronen-Aioli
- **Butter-Pfannen-Spätzle** mit Petersilie
- **Kartoffelpüree** mit Frühlingslauch
- **Wirsing leicht à la Crème** mit Speck-Zwiebel-Stippe
- **Kartoffelklöße** mit Petersilien-Bröselbutter
- **Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl**
- **Kartoffelrösti im Ofen gebacken** mit Zwiebelschmelz
- **Zwiebel-Speckbohnen** pikant gewürzt
- **Ofengemüse „saisonal“** (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)
- **Antipasti-Gemüse** mit Zucchini, Paprika, Pilzen, rote Zwiebeln, Fenchel
- **Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne**
- **Gemüse-Wildreis-Mix** mit Curry-Mangomarinade und Pak Choi

Desserts (3 x)

- **Leuchtturms Crème brûlée** mit Vanille-, Zitrone-, Orangen-Aromen und Rohrzucker gebrannt
- **Mousse au Chocolate** mit Amarena-Kirschkompott
- **Blaubeer-Tiramisu** mit Mokka-Biskuit
- **Passionsfruchtcreme** mit Himbeersauce
- **Orangen-Grießflammerie** mit Erdbeersauce
- **Weißes Schokoladenmousse** mit Johannisbeer-Kompott
- **Grill-Ananas** mit Himbeer-Zabaione und Honig
- **Frisches Obst geschnitten** mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Beeren

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Grillbuffet

Unsere Grillbuffet-Bausteine

Unser Grillbuffet bietet euch ein vielseitiges Baukastensystem, mit dem ihr euer Buffet ganz nach Wunsch zusammenstellen könnt.

Zur Auswahl stehen eine Suppe, drei köstliche Vorspeisen – auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan –, drei Grillbestandteile, drei passende Beilagen sowie drei verführerische Desserts.

So entsteht ein individuelles Buffet, das für Abwechslung und Genuss bei all eure Gästen sorgt. Perfekt für Feiern, Feste und besondere Anlässe.

82,00 € *(76,53 € netto)*
pro Person
ab 30 Personen

Bausteine

- **1 Suppe**
- 3 Vorspeisen
- 3 Grillbestandteile
- 3 Beilagen
- 3 Desserts



Suppenauswahl vom Buffet (1x)

Sofern die Suppe serviert werden soll, fällt ein Aufpreis von 6,50 € (6,07 € netto) an.

- **Weißes Tomatensüppchen** mit Croûtons und Basilikumpesto
- **Steinpilzcremesuppe** mit Tomatenwürfel und Schnittlauch
- **Paprika-Orangen-Suppe** mit Kräutercreme-Sauerrahm
- **Klassische Hochzeitssuppe** mit Spargel, Klößen und Eierstich
- **Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe** mit gerösteten Kernen und Kernöl *(saisonal)*
- **Hummercremesuppe** mit Eismeershrimps und Frühlingslauch
- **Spargelcremesuppe** mit Basilikumpesto *(saisonal)*
- **Frisches Ciabattabrot**

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering

Bausteine

- 1 Suppe
- **3 Vorspeisen**
- 3 Grillbestandteile
- 3 Beilagen
- 3 Desserts

Vorspeisen (3 x)

- Fisch + Fleisch + vegetarisch

ODER

- 2 x Fleisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 2 x Fisch + 1 x vegetarisch

ODER

- 3 x vegetarisch





Vorspeisen (3x)

Fleischauswahl

- **Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen** mit Tuna-Limonensauce, Kapernäpfel, Antipasti-Rispentomaten und Grana Padano
- **Maispoulardenbrusttranchen auf Curry-Mango-Mayonnaise** mit Balsamicopilzen und Salatspitzen
- **Zartrosa Angus Beeftranchen „kalt mariniert“** mit Champignon-Oliven-Tapenade, gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano
- **Mediterraner Landschinken** mit Melonen, Oliven, getrocknete Tomaten und Ciabatta Croûstillons

Fisch- & Meeresfrüchteauswahl

- **Seafood Antipasti** mit Garnelen, Calamaretti und Muscheln an Gurken-Melonensalat „spicy“
- **Black Tiger Garnelen** „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat
- **Brat-Doradenfilets** mediterran & süß-sauer eingelegt mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Oliven
- **Leuchtturms Limonen Graved-Lachs** mit Ingwer-Gurkensalat und Sahne-Meerrettich

Vegetarische & Vegane Auswahl

- **Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Römersalat
- **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
- **Saftig & pikant oriental Couscous Salat** mit Curry, Gemüse an Avocado und Salatspitzen
- **Rote Bete-Carpaccio** mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch, gelbem Rettich, Fetakäse und gerösteten Walnüssen
- **Mediterraner Linsensalat** „süß & sauer“ in Rahm mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse
- **Kichererbsen-Teriyaki-Salat** mit Gemüsewürfeln gerösteten Cashewkernen und Curry-Fenchel

Gegen Aufpreis können auch Vorspeisen mit z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Pulpo, Filet-Medaillons, Lachs- oder Saiblings-Ceviche, Rindercarpaccio, Fisch-Medaillons usw. bestellt werden.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unser Grillbuffet

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- **3 Grillbestandteile**
- 3 Beilagen
- 3 Desserts





Grillbestandteile (3x)

Fleischauswahl

- **Dreierlei-Steak:** Hähnchenbrust in Zitronen-Currymarinade und Angus Rinderhüftsteaks und Schweinefiletmedaillons
- **Rostbratwurst und Schinkenbratwurst**
- **Schweinerippchen** „zart und saftig“ mit BBQ-Sauce mariniert
- **Pulled Pork und Turkey** aus der Gussgrillpfanne mit Burgerbrötchen *(saisonal)*
- **Frisches Ciabattabrot**

Fischauswahl

- **Fjordlachsfilet** mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch frisch vom Grill
- **Garnelen** am Grill gewokt in Knoblauch-Gemüse-Salsa

Vegetarische & vegane Auswahl

- **Halloumi-Grillkäse**
- **Vegisteak-Frikadelle „homemade“** mit Teriyaki-Sauce
- **Grill Zucchini, Maiskolben und Aubergine** pikant mariniert

Andere Grillkomponenten wie z.B. Pulpo-Stücken oder Jakobsmuscheln aus der Grillpfanne, Rinderrückensteaks, Ribeyesteaks, Rinderfiletsteaks, Seeteufelfilet, Steinbuttfilet, Iberico usw. können je nach Verfügbarkeit gegen Aufpreis bestellt werden.

Dips

- **Aioli, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Kräuter-Sour-Cream** inklusive

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering

Bausteine

- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Grillbestandteile
- **3 Beilagen**
- **3 Desserts**





Beilagen (3x)

Warm

- **Mediterrane Rosmarinkartoffeln** mit Rosmarin und Zitronen-Aioli
- **Geröstete Kartoffelwürfel** mit Paprika-Stücken und Thymian
- **Gebackene Süßkartoffelscheiben** mit Kräuter-Sour-Cream
- **Antipasti-Gemüse** mit Zucchini, Paprika, Pilzen, roten Zwiebeln, Fenchel

Kalt

- **Zweierlei Brotvariation** mit Oliven-Ciabatta, französischem Baguette, Meersalz, Olivenöl und Café de Paris Würzbutter
- **Pastasalat „mediterranee“** mit Sundry Tomatopesto, gerösteten Kernen, Grana Padano
- **Mediterraner Basilikum-Kartoffelsalat** mit getrockneten Tomaten und Salatspitzen
- **Cantaloupe Melonen-Gurkensalat** spicy mariniert
- **Mediterraner Kartoffelsalat** mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten
- **Tomaten-Gurken-Fetasalat** mit Kapern, Olivenöl, Pfeffer und Balsamico

Desserts (3 x)

- **Leuchtturms Crème brûlée** mit Vanille-, Zitronen-, Orangen-Aromen und Rohrzucker gebrannt
- **Mousse au Chocolate** mit Amarena-Kirschkompott
- **Blaubeer-Tiramisu** mit Mokka-Biskuit
- **Passionsfruchtcreme** mit Himbeersauce
- **Orangen-Grießflammerie** mit Erdbeersauce
- **Weißes Schokoladenmousse** mit Johannesbeer-Kompott
- **Grill-Ananas** mit Himbeer-Zabaione und Honig
- **Frisches Obst geschnitten** mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Beeren

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unsere Menübestandteile

Menüauswahl zum Zusammenstellen

Stellt euch mit nachstehenden Komponenten gern euer individuelles Wunschmenü für eure Feier zusammen.

Nach individueller Absprache kann ein Menü auch in Form eines Menü-Buffets (servierte Vorspeise / Suppe, Hauptgang in Buffetform, Dessert serviert oder in Buffetform) angeboten werden.

**In allen Preise ist Personal, Raummiete, Tischwäsche und Reinigung inklusive.*

10,50 € *(9,81 € netto)*
pro Person



Suppen

Suppen servieren wir gern auch vor eurem Wunschbuffet.

- **Weißes Tomatensüppchen** mit Croûtons und Pesto
- **Hummerschaumsuppe** mit Schnittlauch und Ciabatta-Crostinis
- **Steinpilz-Creme-Suppe** mit Tomatenwürfeln und Petersilie
- **Klassische Hochzeitssuppe** mit Spargel, Klößen und Eierstich
- **Curry-Zitronengras-Papaya-Suppe** mit Garnele
- **Kürbis-Creme-Suppe** mit gerösteten Kernen und Kernöl *(saisonal)*
- **Spargel-Creme-Suppe** mit Croûtons und Bärlauch-Pesto *(saisonal)*

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering

Vorspeisen und Zwischengerichte

- **Gemischter Salat** von Antipasti-Gemüse, Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln und Tomaten mit Oliven, Parmesan, Kapernäpfeln und Rucola

  14,50 € *(13,49 € netto) pro Person*

- **Tomaten-Carpaccio** mit Schalotten, Ingwer, gelbem Rettich, Schnittlauch, Edel-Rapsöl, gereiftem Balsamico an Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto

  16,50 € *(15,35 € netto) pro Person*

- **Rote Bete-Carpaccio „pikant mariniert“ an Avocadotatar** mit karamellisiertem Ziegenkäse und Mango-Chili-Chutney

  16,50 € *(15,35 € netto) pro Person*

- **Spargel-Gemüse-Salat** mit Steinpilz-Risotto, Rucola und marinierten Sprossen

  16,50 € *(15,35 € netto) pro Person*

- **Vitello tonnato – zartrosa Kalbfleischtranchen** mit Tuna-Limonen-Sauce, Cherrytomaten, Parmesan und Frühlingslauch

  17,50 € *(16,27 € netto) pro Person*

- **Hausgebeiztes Nordmeer-Lachsfilet an Zuckerschoten-Sprossen-Salat** mit Kartoffel-Kräuter-Soufflé und Balsamico-Senf-Linsen

  17,50 € *(16,27 € netto) pro Person*

- **Seafood-Spieß** von Jakobsmuschel und Black Tiger Gamba in Curry-Kräuterbutter gebraten auf Steinpilz-Risotto und Rote Bete-Sauce

  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*

- **Seeteufel-Medaillon** mit Kräuter-Curry-Haube „slow & low“ gegart auf Tomaten-Parmesan-Risotto mit Safran-Riesling-Sauce

  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*

- **„Surf & Turf“ vom „Black Angus“ Beefsteaktatar und Black Tiger Gamba** vom Grill an Vollkornbrot mit Café de Paris Butter an Rote-Bete-Zwiebelsprossen-Salat

  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*

- **Angus Beefcarpaccio** mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, Olivenöl, gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Kräutern

  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*

- **Eismeer-Lachsfilet** mit Trüffel-Kräuterhaube „slow & low“ gegart auf lauwarmem Spargel-Salat und Hummersauce

  19,00 € *(17,67 € netto) pro Person*

- **„Surf & Turf“ Lachs-Sashimi, Angus Beefsteaktatar,** pochiertes Ei mit Blattspinat und Kaviar, gelbem Rettich, Avocado, Ingwer, Wasabi und Gamba

  23,50 € *(21,86) € netto) pro Person*

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte mit Fisch

- **Zanderfilet** in Currybutter gebraten auf grünem Spargel mit Tomaten, Schalotten und Kräutern an Steinpilz-Parmesan-Risotto und Hummersauce

  30,90 € *(28,74 € netto) pro Person*

- **Kabeljau-Rückenfilet-Loin** mit Kräutern, Tomaten und Parmesan im Ofen gebacken an Steinchampignon-Gemüse mit Basilikum-Kartoffelpüree und Rote Bete-Sauce

  30,90 € *(28,74 € netto) pro Person*

- **Eismeer-Lachsfilet** unter Trüffel-Kräuter-Haube „slow & low“ gegart auf Antipasti-Gemüse mit Tomaten-Risotto und Kräuter-Joghurt-Sauce

  30,90 € *(28,74 € netto) pro Person*

- **Seeteufelfilet** in Kräuterbutter gebraten auf Pfannenspinat mit roten Zwiebeln und Tomaten an Safran-Riesling-Sauce und Trüffelpasta

  41,50 € *(38,60 € netto) pro Person*

Wir haben in unserem Angebot auch Dorade, Saibling, Steinbutt, Nordseezunge, Lachsforelle, Rotbarsch auf der Haut, Loup de Mar, Knurrhahn Bretagne, weißen oder schwarzen Heilbutt und vieles me(e)hr!
Wir beraten euch gern.



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unsere Menübestandteile

Hauptgerichte mit Fleisch

- **Zartrosa Schweinelendchen** auf mediterranem Ratatouille an Basilikum-Kartoffelpüree und Currysauce

  25,90 € *(24,09 € netto) pro Person*

- **Französische Maispoulardenbrust vom Grill** auf Pilz-Gemüse-Pfanne an Süßkartoffel- und Petersilienpüree mit Trüffelrahmsauce

  25,90 € *(24,09 € netto) pro Person*

- **Brust und Keule von der Bauernente** auf Orangensauce an Rotkohl, Kartoffelklößen mit Bröselbutter und Feldsalat

  36,00 € *(33,48 € netto) pro Person*

- **Rinderrücken-Steak vom „Black Angus“ Beef** auf glasiertem Gemüse an Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce

  37,00 € *(34,41 € netto) pro Person*

- **„Surf & Turf“ vom „Black Angus“ Ochsen-Rinderfilet und Jakobsmuschel-Gamba-Spieß,** Feldsalat in Curry-French-Dressing und Pancetta, Gemüse aus dem Ofen, Rosmarinkartoffeln mit Café de Paris Butter und Jus

  60,90 € *(56,64 € netto) pro Person*

Wir haben auch Gerichte mit Kalbs-und Rinderfilet, Wild, Lamm und geschmorten Ochsenbäckchen!



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unsere Menübestandteile

Vegane & vegetarische Hauptgerichte

- **Wok-Spaghetti und Gemüse** in Curry-Kokos-Ingwer-Limonen-Sauce mit Parmesan und Basilikum-Pesto
  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*
- **Kartoffel-Gemüse-Bratlinge** mit Pilz-Tomaten-Pfanne, Curry-French-Salat und Joghurt-Kräuter-Sauce
  20,50 € *(19,07 € netto) pro Person*
- **Gnocchi-Gemüse-Pfanne** mit grünem Spargel, Tomaten, Pilzen, Spinat, Frühlingslauch und Avocado
  25,90 € *(24,09 € netto) pro Person*
- **Rote Bete-Carpaccio** mit Schalotte, Ingwer, gelbem Rettich, Avocadotatar, Pilzen, grünem Spargel und Tomaten-Parmesan-Risotto
  25,90 € *(24,09 € netto) pro Person*
- **Tomaten-Carpaccio** mit Schalotten, Ingwer, gelbem Rettich, gereiftem Balsamico, Edel-Rapsöl an Steinpilz-Risotto und Spinat
  25,90 € *(24,09 € netto) pro Person*

Gern kann ein Teil dieser Hauptgänge nach Absprache mit in die Buffets integriert werden.



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Unsere Menübestandteile

11,50 € *(10,70 netto)*
pro Person





Desserts

- **Hausgemachte Beerengrütze** mit Minzaroma an Vanillesauce und -eis
- **Mousse au Chocolat** von Edelschokolade an Mango-Apfel-Kompott mit Blaubeer-Joghurt-Eis
- **Tiramisu-Cremè-Schnitte** an Mango-Bananen-Kompott mit Amarena-Kirsch-Eis
- **Schokoladen-Brownies** auf Vanille- und Karamellsauce an Himbeer-Joghurt-Eis
- **Orangen-Grießflammerie** mit Rohrzucker gebrannt auf Kirsch-Kompott mit Buttermilch-Limonen-Eis

Vegane & vegetarische Desserts

- **Blaubeer-Ragout** mit Orangen-Grieß-Crème
- **Frische Erdbeeren** mit Kokos-Limonen-Creme *(saisonal)*
- **Ananas-Minz-Salat** mit Himbeer-Mousseline
- **Sorbet** mit Fruchtsauce
- **Obstplatte** mit verschiedenem Obst
- **Saisonaler Eisbecher** von unserer Restaurantkarte

Gern kann ein Teil dieser veganen oder vegetarischen Desserts nach Absprache mit in die Buffets integriert werden.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Mitternachtssnack

- **Käsevariationen** mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Butter und Brotvariation
  12,50 € *(11,63 € netto) pro Person*
- **Italienischer Landschinken** mit Oliven und Ciabattabrot
  12,50 € *(11,63 € netto) pro Person*
- **Currywurst in der Porzellanschale** mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot
  10,50 € *(9,77 € netto) pro Person*
- **Zwei verschiedene Blechkuchen** aus unserer Konditorei
  12,50 € *(11,63 € netto) pro Person*
- **Chili sin/con Carne, deftige Gulaschsuppe** oder **Kartoffel-Steinpilz-Suppe** mit Ciabattabrot
  11,00 € *(10,23 € netto) pro Person*
- **Butterkuchen** mit Guss oder Zucker
  6,25 € *(5,81 € netto) pro Person*



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Süßes & Leckereien

Eisbar zum Empfang

- **Dreierlei Eissorten, Waffeln und Toppings** in einer Eistruhe als Selfservice

  8,50 € *(7,91 € netto) pro Person*

Kuchen- & Tortenbuffets

Preise gültig in Verbindung mit einem Menü oder Buffet

- **Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen-Sorten, eine Torten-Sorte**

  17,00 € *(15,81 € netto) pro Person*

Auswahl

(Dies sind nur Auszüge unseres Sortiments – teilt uns gern euren Lieblingskuchen mit.)

Blechkuchen

- **Butterkuchen**
- **Apfelkuchen**
- **Pflaumenkuchen**
- **Kirschkuchen**
- **Himbeerkuchen**
- **Käsekuchen**
- **Käsekuchen** mit Früchten
  (z.B. Mandarinen oder Blaubeeren)
- **Erdbeerschnitte**
- **Erdbeer-Rhabarber-Kuchen**

Torten

- **Passionsfrucht-Pfirsich-Torte**
- **Himbeer-Mascarpone-Torte**
- **Lübecker-Marzipan-Torte**
- **Erdbeer-Joghurt-Torte**
- **Schwarzwälder-Kirsch-Torte**
- **Schokoladentorte**



Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Hochzeitstorten

Mehrstöckige Hochzeitstorte oder Cupcake-Torte in verschiedenen Designs

15,50 € *(14,49 € netto)*
pro Person

Hochzeitstortenauswahl

Alle Sorten werden mit Buttercreme zubereitet.

- **Mango-Kokos**
- **Passionsfrucht-Pfirsich**
- **Erdbeer** *(nur von Mai – Juli)*
- **Himbeer**
- **Waldbeere**
- **Schokolade**
- **Zitrone**
- **Sacher**
- **Schwarzwälderkirsch**
- **Lübecker Marzipan**







Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Getränkeauswahl

61,00 € *(51,26 € netto)*
pro Person
Für max. 8 Stunden gültig

46,50 € *(39,08 € netto)*
pro Person
Für max. 5 Stunden gültig

Getränkepauschale Silber

Prosecco & Wein

- **Mionetto Prosecco VIVO Cuvée Blue** *(auch zum Empfang)*
- **Je zwei Sorten Weiß-, Rosé- und Rotwein** nach Auswahl des Hauses

Bier

- **Stauder Premium Pilsener vom Fass**
- **Stauder alkoholfrei**

Softdrinks

- **St. Michaelis Mineralwasser**
- **Orangen- und Apfelsaft**
- **Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite**

Heißgetränke

- **Filterkaffee**
- **Espresso**
- **Cappuccino**
- **Milchkaffee**
- **Latte Macchiato**
- **Teeauswahl**

Die Getränkepauschale kann im Vorwege verlängert werden.
Informationen findet ihr auf der Seite 26.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Getränkeauswahl

71,00 € *(59,66 € netto)*
pro Person
Für max. 8 Stunden gültig

56,50 € *(47,48 € netto)*
pro Person
Für max. 5 Stunden gültig

Getränkepauschale Gold

Prosecco & Wein

- **Mionetto Prosecco VIVO Cuvée Blue** *(auch zum Empfang)*
- **Je zwei Sorten Weiß-, Rosé- und Rotwein** nach Auswahl des Hauses

Bier

- **Stauder Premium Pilsener vom Fass**
- **Stauder alkoholfrei**

Softdrinks

- **St. Michaelis Mineralwasser**
- **Orangen- und Apfelsaft**
- **Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite**
  Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

Heißgetränke

- **Filterkaffee**
- **Espresso**
- **Cappuccino**
- **Milchkaffee**
- **Latte Macchiato**
- **Teeauswahl**

Digestifs

- **3 verschiedene Digestifs** (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

Longdrinks/Aperitifs

Es können 4 Sorten gewählt werden:

- **Gin, Vodka, Rum oder Whiskey Longdrinks**
- **Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, HUGO, Déjà-Vu Drink** (mit Tonic, Wild Berry oder Prosecco)

Die Getränkepauschale kann im Vorwege verlängert werden.
Informationen findet ihr auf der Seite 26.



Getränkeauswahl

Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen

Empfangsgetränk – nur während des Empfangs

(Anstatt Prosecco & / oder Orangensaft & / oder Bier)

- **Grande Cuvée 1531 Crémant Rosé**
  7,50 € *(6,30 € netto) pro Person*
- **Begrüßungscocktail**
  - **„Leuchtfeuer“** *(Prosecco, Limoncello-Zitronenlikör, Cranberrysaft)*
  - **„Leuchtfeuerchen“** *(Ginger Ale, Cranberry-Saft, Lime-Juice)*

  5,00 € *(4,30 € netto) pro Person*
- **Hugo** *(Vino Frizzante mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda und frischen Minzblättern)*
  5,50 € *(4,62 € netto) pro Person*
- **Aperol-Spritz** *(Prosecco, Aperol, Soda und frische Orangenscheibe)*
  5,50 € *(4,62 € netto) pro Person*
- **Lillet Wild Berry** *(Lillet Blanc, Wild Berry)*
  5,50 € *(4,62 € netto) pro Person*
- **Déjà-Vu-Empfang** *(Déjà-Vu mit Tonic, Wild Berry oder Prosecco)*
  5,50 € *(4,62 € netto) pro Person*
- **Glühwein- und Punsch-Empfang**
  5,00 € *(4,30 € netto) pro Person*

Erweiterung der Pauschale

- **Malfybar** *(Gin Upgrade mit Malfy Gins)*
  10,00 € *(8,40 € netto) pro Person*

Verlängerung der Getränkepauschalen

(Je Stunde)

- **Ab 30 bis 49 Personen**
  15,00 € *(12,60 € netto) pro Person*
- **Ab 50 bis 79 Personen**
  12,50 € *(10,50 € netto) pro Person*
- **Ab 80 Personen**
  10,00 € *(8,40 € netto) pro Person*

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Bankettweine

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

Weißweine

- **2025 Grauer Burgunder, trocken,** Weingut Gröhl, Rheinhessen
- **2025 Fusion, Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder, trocken,** Weingüter Hofmann & Willems, Rheinhessen & Saar
- **2024 Riesling aus unserem Fass Nr.5, trocken,** Weingut Ernst Loosen, Mosel, 1L
- **2024 Sauvignon Blanc, trocken,** Weingut Hofmann, Rheinhessen & Saar

Roséweine

- **2025 White Zinfandel Rosé,** Grapes & Stripes, USA
- **2025 Rossi Rosé,** Weingut Hofmann, Rheinhessen & Saar

Rotweine

- **2023 Gran Maestro Appassimento, Primitivo-Sangiovese, trocken,** Apulien, Italien
- **2023 Barbera Appassimento DOC,** Cantina San Silvestro, Piemont, Italien
- **2024 Cuvée Rot, Merlot-Frühburgunder-Spätburgunder,** Weingut Gröhl, Rheinhessen

Die Weine werden passend zu euren Speisen von unserer Restaurantleitung ausgesucht.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Dekoration & Technik

Dekoration & Ausstattung

- **Weiße Stretchhussen** für Stehtische
  7,50 € *(7,56 € netto) pro Stk.*
- **Weiße Stuhlhussen** inkl. Reinigung und Bügeln
  8,00 € *(6,72 € netto) pro Stk.*
- **Menü- & Getränkekarten**
  3,50 € *(2,94 € netto) pro Stk.*
- **Platzkarten** mit Leuchtturm-Skribbel (nur bis 40 Personen)
  1,50 € *(1,26 € netto) pro Stk.*
- **Tischkarten** personalisiert mit Namensliste
  6,00 € *(5,04 € netto) pro Stk.*
- **A3-Raumplan & Namensliste** inkl. Staffelei
  45,00 € *(37,82 € netto)*
- **Roter Teppich für die Trauung**
  125,00 € *(105,04 € netto)*

Lichtinszenierungen

(Indoor & Outdoor)

- **LED-Fluter outdoor** *(Illumination der angrenzenden Bäume)*
  89,50 € *(75,21 € netto) pro Stk.*
- **LED-Floorspots** zur Beleuchtung des Saales
  19,50 € *(16,39 € netto) pro Stk.*
- **Fackel inkl. Lampenöl** für ca. 6-7 Std.
  9,00 € *(7,56 € netto) pro Stk.*
- **Kaltfeuerwerk als Highlight** für den Hochzeitstanz
  99,00 € *(83,19 € netto) pro Stk.*

Technik

- **Beschallungsanlage** inkl. Mikro und Lichtanlage
  ab 150,00 € *(126,05 € netto)*
- **Mobile Anlage** oder **Lautsprechersäule** inkl. Mikrofon (beispielsweise für die Trauungen, leise Hintergrundmusik oder Reden)
  75,00 € *(63,03 € netto)*
- **Beamer,** 3500 ANSI-Lumen
  120,00 € *(100,84 € netto)*
- **Rahmenleinwand,** 305 x 228 cm
  120,00 € *(100,84 € netto)*
- **Leinwand,** 196 x 147 cm
  110,00 € *(92,44 € netto)*
- **Flipchart** inkl. Papier
  23,80 € *(20,00 € netto)*
- **Pinnwand / Metaplanwand**
  35,00 € *(29,41 € netto)*

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



DJ & Rahmenprogramm

Discjockey

Professioneller DJ inkl. Beschallungsanlage sowie soundgesteuerter LED-Licht- und Laserbar, 9 Std. Verlängerungsstunde nach Absprache im Vorwege

1.100,00 € *(924,37 € netto)*

Wir arbeiten mit einem Pool aus erfahrenen DJs zusammen, die wir gern für eure Veranstaltung buchen. Die DJ-Pauschale ist so berechnet, dass euer DJ pünktlich zum Empfang oder Essen eintrifft und euch anschließend bis zum Ende eurer Feier musikalisch begleitet. Soll die Spielzeit länger als neun Stunden sein, können zusätzliche Stunden flexibel dazugebucht werden.

Rahmenprogramm

Neben unseren DJs oder Bandempfehlungen unterstützen wir euch auch gern mit Ideen für euer Entertainmentprogramm. Gemeinsam mit unserem Partner „Teamgeist“ planen wir Teambuilding-Aktionen und erlebnisreiche Gruppenevents – ob indoor oder outdoor. So werden Meetings, Tagungen, Sommerfeste oder Weihnachtsfeiern zu einem besonderen Erlebnis.

Fragt uns einfach nach unserem Katalog mit vielen inspirierenden Vorschlägen.



Partnerempfehlungen

Floristik

Blumen Buschmann – Florist in Seevetal
Tel. 04105 2419
www.blumen-buschmann.de

Fotografen

Hauke Gilbert
Tel. 04183 3403
www.gilbertstudios.de

Joanna Bidler
Tel. 0171 577 15 64
www.joannabidler.de

Deniz Pekdemir
Tel. 0152 286 079 26
www.deinz-fotografie.de

Niels Kreller
Tel. 0151 404 070 21
www.harburg-fotograf.de

Carina Häusler
(sowie Hair- & Makeup Artistin)
Tel. 0174 311 17 41
www.carinahaeusler.de

Musikalische Untermalung

Anna-Fleur Gabor – Sängerin
Tel. 0178 466 38 08
www.fleursmusic.de

Freie Trauredner

Die Alternative für eine standesamtliche Trauung:

Kirsten Andrae
Tel. 0176 323 931 68
www.kirstenandrae.de

Volker Dymel
Tel. 0163 603 28 56
www.freier-hochzeitsredner.de
(zusätzlich musikalische Untermalung möglich)

Constanze Marienfeld
Tel. 0177 333 99 82
www.freietrauung-hamburg.de

Conni Köpp
Tel. 0160 916 238 55
www.verliebtereden.de

KINDERBETREUUNG

Kleckshaus

Tina Täuberth
Tel. 0176 942 331 26
www.kleckshaus.de

Seifenblasen Event GbR

Angelina Dill
Janina Seesko
Angelina: Tel. 0152 561 602 30
Janina: Tel. 0176 305 999 04
www.seifenblasen-event.de

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Hotels in der Nähe

PHNX Aparthotel Hamburg ★★★
Entfernung: ca. 1 km
Hannoversche Straße 88,
21073 Hamburg
Tel. 040 309 549 76
www.phnx.me

Hotel Panorama Hamburg-Harburg ★★★★
Entfernung: ca. 1,5 km
Harburger Ring 8-10,
21073 Hamburg
Tel. 040 766 950
www.panorama-harburg.de

B&B Hotel Hamburg-Harburg ★★★
Entfernung: ca. 2 km
Theodor-Yorck-Str. 1
21079 Hamburg
Tel. 040 320 8260
www.hotelbb.de/de/hamburg-harburg

Auszeit Hotel Hamburg ★★★
Entfernung: ca. 2,5 km
Bauernweide 11,
21149 Hamburg
Tel. 040 702 040
www.auszeit-hh.de

Privathotel Lindtner ★★★★★
Entfernung: ca. 4 km
Heimfelder Straße 123,
21075 Hamburg
Tel. 040 790 090
www.lindtner.com

Raphael Hotel Wälderhaus ★★★
Entfernung: ca. 7 km
Am Inselpark 19,
21109 Hamburg (Wilhelmsburg)
Tel. 040 302 156 100
www.raphaelhotelwaelderhaus.de

Hotel Krohwinkel ★★
Entfernung: ca. 7 km
Kirchstraße 15,
21218 Seevetal-Hittfeld
Tel. 04105 2409
www.krohwinkel.de

Motel One Hamburg-Fleetinsel ★★★
Entfernung: ca. 8 km
Admiralitätstraße 55-56,
20459 Hamburg
Tel. 040 238 308 40
www.motel-one.com/hotels/hamburg/hotel-hamburg-fleetinsel

Alternative Unterkünfte

Neben den genannten Hotels gibt es in der Umgebung auch viele schöne private Apartments und Ferienwohnungen über Airbnb. Diese bieten modernen Komfort, flexible Möglichkeiten und oft ein besonders persönliches Ambiente.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Caterings

Buffets

Für ein Catering in euren eigenen Räumen oder in einer Off-Location liefern wir euch gern eines unserer Buffets oder Fingerfood-Arrangements. Die Anlieferung und Abholung im Umkreis von 15 Kilometern ist bereits im Preis enthalten. Auf Wunsch stellen wir euch auch ein individuelles Menü ganz nach euren Vorstellungen zusammen.

Folgende Zusatzleistungen bieten wir optional an:

• **Equipmentpauschale** (Geschirr, Besteck etc.)	**ab 4,50 €**	*(3,78 € netto)*
• **Servicepersonal,** Berechnung je Std.	**49,00 €**	*(41,18 € netto)*
• **Barpersonal,** Berechnung je Std.	**49,00 €**	*(41,18 € netto)*
• **Buffet-/ Kochpersonal,** Berechnung je Std.	**49,00 €**	*(41,18 € netto)*
• **Veranstaltungsleitung,** Berechnung je Std.	**59,00 €**	*(49,58 € netto)*

Diese Personalsätze gelten ab einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.

Für ein Catering fällt ein Mindestumsatz von 1.000 € (840,34 € netto) an.

Menüs & Full-Service-Catering

Für ein serviertes Menü erstellen wir euch nach vorheriger Detailabsprache ein individuelles Angebot, da ein Menü vor Ort final zubereitet werden muss, hierfür entsprechendes Küchenequipment vor Ort benötigt wird und weitere Kostenfaktoren berücksichtigt werden müssen.

Auf Wunsch bieten wir hierfür unseren Komplettservice inklusive notwendigem Mobiliar, Dekoration, Technik etc. an.



FAQ

Liebe Gäste,

damit eure Feier gelingt, haben wir euch hier die wichtigsten Infos zusammengestellt. So wisst ihr genau worauf es ankommt, und könnt uns alles Wichtige in Ruhe vorab mitteilen. Solltet ihr noch Fragen haben, kommt jederzeit gerne auf uns zu. Wir unterstützen euch, damit eure Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Allgemeines & Ablauf

Wann sollen wir unseren Veranstaltungsbeginn mitteilen?

Bitte gebt uns die verbindliche Startzeit frühzeitig durch, damit wir alles perfekt vorbereiten können. Ab diesem Zeitpunkt stehen euch unser Team und die Location zur Verfügung. Die Startuhrzeit, die wir spätestens 2 Wochen vor der Feier notiert haben, gilt bei uns als Grundlage für die interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.).

Wie lange dürfen wir feiern?

Die Länge eurer gebuchten Getränkepauschale bestimmt die Gesamtzeit eurer Feier. Regulär könnt ihr bis 02:00 Uhr feiern. Ab 02:00 Uhr kommt ein Nachtzuschlag hinzu (Saalhälfte: 300 € oder gesamter Saal: 500 €). Verlängerungen sind nur nach vorheriger Absprache möglich und müssen vorab gebucht werden. Spontane Verlängerungen am Abend sind leider nicht möglich.

Unterstützt ihr uns bei der Planung?

Ja, sehr gerne. Während der gesamten Planungsphase steht euch unser Eventteam professionell zur Seite und ihr könnt jederzeit auf unser Know-how zurückgreifen, damit bei eurer Feier alles wie geplant läuft, und ihr euren Tag entspannt genießen könnt.

Wann benötigt ihr die finale Personenzahl?

Die Gästezahl inkl. Unterteilung der Kinder benötigen wir spätestens eine Woche vorher, beziehungsweise an Feiern am Samstag und Sonntag bis Freitag in der vorherigen Woche bis 12:00 Uhr. Generell freuen wir uns über regelmäßige Updates bei Änderungen, insbesondere wenn es sich um Abweichungen von zehn Personen oder mehr handelt.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Speisen & Getränke

Wie lange bleibt das Buffet aufgebaut?

Je nach Gästeanzahl bleibt das Buffet etwa eineinhalb bis zweieinhalb Stunden geöffnet und es wird in dieser Zeit regelmäßig nachgelegt. Im Anschluss wird es weggeräumt, damit die Qualität der Speisen jederzeit gewährleistet bleibt.

Gibt es eine Mindestanzahl für Buffets?

Buffets bieten wir ab 30 Personen an. Bei einer geringeren Gästezahl empfehlen wir euch ein Menü-Buffet, bei dem die Hauptspeisen live am Tranchierwagen aufgeschnitten werden.

Können wir die Speisen im Vorwege probieren?

Ja, nach eurer Buchung laden wir euch gern zu einem Probeessen ein. Dabei habt ihr die Möglichkeit, die ausgewählten Speisen und die dazu passenden Weine zu probieren. Ab Feiern mit 50 Gästen ist das Probeessen für zwei Personen kostenfrei. Bei kleineren Feiern ist ein Probeessen ebenfalls möglich, dafür fällt eine Pauschale an.

Dürfen wir Speisen mitnehmen?

Nach vorheriger Absprache könnt ihr übrig gebliebene Speisen in eigenen Behältern nach der Veranstaltung mitnehmen. Bitte beachtet, dass ab diesem Zeitpunkt die Verantwortung für die Einhaltung der Kühlkette bei euch liegt und ein entsprechendes Formular unterschrieben werden muss.

Können wir unsere eigene Torte mitbringen?

Ja, sehr gern. Für das Servieren, Kühlen und Präsentieren von mitgebrachten Torten berechnen wir eine Servicepauschale von 3,00 € pro Gast. Alternativ könnt ihr eure Hochzeitstorte gern direkt über uns bestellen.

Wie werden Kinder bei Speisen und Getränkepauschalen berechnet?

Kinder bis einschließlich 5 Jahre feiern kostenfrei mit. Kinder zwischen 6 und 11 Jahren berechnen wir mit 50 Prozent, ab 12 Jahren gilt der volle Preis. Wenn mehr als zehn Kinder unter 6 Jahren teilnehmen, fällt ein anteiliger Betrag von 35,00 Euro pro Kind an. Bei Menüs wird das Essen (Tellergericht oder Kindermenü) je Kind berechnet, die Getränke sind für Kinder kostenfrei.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



FAQ

Dekoration & Gestaltung

Dürfen wir selbst dekorieren?

Natürlich, ihr könnt selbst dekorieren oder ein Dekorationsunternehmen beauftragen. Bitte achtet nur darauf, dass keine Wände oder Möbel beschädigt werden. Zwei Stunden vor Beginn eurer Veranstaltung steht euch die Location zum Aufbau zur Verfügung, sofern wir am Vortag eine Veranstaltung haben.

Könnt ihr uns einen Floristen empfehlen?

Gern empfehlen wir euch für eure Dekoration auf den Tischen, im Saal, aber auch für die Trauung unseren Hausfloristen „Blumen Buschmann“ in Seevetal: Tel: 04105 2419 - www.blumen-buschmann.de

Wann muss die Deko wieder abgebaut sein?

Wir möchten euch bitten, Dekorationen und Aufbauten direkt im Anschluss an die Feier wieder mitzunehmen. Auch Geschenke müssten bitte aus versicherungstechnischen Gründen am selben Abend mitgenommen werden.

Können wir bei euch eine Trauung durchführen?

Ja, Trauungen sind sowohl in unseren Räumlichkeiten als auch auf der Terrasse oder Rasenfläche möglich. Für standesamtliche Trauungen wendet euch bitte an das Standesamt Harburg (Tel. 040 42871-3468). Freie Trauredner empfehlen wir euch gern. Sofern die Trauungen bei uns durchgeführt wird, berechnen wir eine Pauschale von 13,00 € pro Person für Personal, Mobiliar sowie den Auf- und Umbau.

Musik & Unterhaltung

Gibt es eine Lautstärkenbeschränkung?

Bis 22:00 Uhr bitten wir um angemessene Lautstärke, da unser Restaurant geöffnet ist. Danach könnt ihr mit DJ, Band oder eigener Playlist unbeschwert feiern.

Können wir unsere eigene Band oder einen DJ mitbringen?

Ja, das ist möglich. Unsere Veranstaltungsleitung spricht sich gern im Vorfeld mit euren Dienstleistern zur Technik ab. Alternativ könnt ihr auch gern einen DJ inkl. Anlage über uns buchen.

Leuchtturm
Restaurant - Events - Catering



Kinder & Familie

Wie ist es mit Kindern bei Feiern?

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Eltern sind während der Feier für die Aufsicht verantwortlich. Ab etwa 10 Kindern empfehlen wir eine organisierte Betreuung, damit auch die Eltern den Abend entspannt genießen können. Gern vermitteln wir euch Kontakte zu professionellen Kinderbetreuungen.

Natur & Umgebung

Sind Feuerwerke erlaubt?

Aus Rücksicht auf den Naturschutz am Außenmühlenteich sind Feuerwerke leider behördlich untersagt. Die Außenmühle ist seit einigen Jahren ein eingetragenes Naturschutzgebiet.

Dürfen wir Luftballons steigen lassen?

Das Steigenlassen von Luftballons ist am See grundsätzlich möglich. Bitte stimmt den genauen Ort vorher mit uns ab, da dies je nach Windrichtung unterschiedlich sein kann und meldet dies bei der Deutschen Flugsicherung an. Gleichzeitig legen wir euch aus Rücksicht auf den Naturschutz sehr ans Herz, lieber auf das Steigenlassen der Luftballons zu verzichten.

Dürfen wir ein Lagerfeuer im Garten machen?

Aus Brandschutzgründen sind offene Feuer leider nicht möglich.

Praktisches für eure Gäste

Gibt es Parkplätze?

Unser Haus verfügt über eigene Parkplätze für euch und eure Gäste. Darüber hinaus stehen in unmittelbarer Umgebung zahlreiche öffentliche Parkplätze zur Verfügung, die ebenfalls kostenlos genutzt werden können.

Ist die Location barrierefrei zugänglich?

Ja, die Location ist vollständig barrierefrei. Der Eingang, die Veranstaltungsräume und die sanitären Anlagen sind problemlos zugänglich.

Gibt es Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe?

Ja, in der Umgebung gibt es zahlreiche schöne Hotels und Unterkünfte. Eine Auswahl mit unseren persönlichen Empfehlungen findet ihr auf Seite 31.



FAQ

Konditionen

Fällt noch eine gesonderte Raummiete an?

Nein, wenn ihr ein Menü oder Buffet sowie eine Getränkepauschale bucht, ist die Raummiete inklusive. In den Preisen enthalten sind außerdem unser hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Reinigung und die persönliche Beratung.

Wie läuft die Bezahlung ab?

Mit Vertragsabschluss fällt eine Anzahlung in Höhe von zehn Prozent an. Der Restbetrag fällt dann ca. eine Woche vor der Veranstaltung unter der Berücksichtigung der finalen Personenzahl an. Sollte ein etwaiger Restbetrag durch freigegebene „À la carte“ Bestellungen erfolgt sein, ist dieser direkt nach der Veranstaltung – oder nach Absprache nach Rechnungsstellung – zu begleichen. Die Bezahlung erfolgt unkompliziert per Überweisung.

Wie sind die Stornobedingungen?

Falls ihr eure Feier absagen müsst, berechnen wir bis 90 Tage vor Veranstaltungsdatum 50 Prozent der Gesamtsumme, bei späterer Absage 80 Prozent. Wenn ihr die Veranstaltung mindestens vier Wochen vor dem eigentlichen Datum verschiebt und innerhalb von sechs Monaten nachholt, entfallen die Stornokosten. Ausgenommen sind lediglich bereits entstandene Kosten für externe Dienstleister.

Welche Mindestumsätze gelten für den Festsaal?

Für den gesamten Festsaal (beide Saalhälften zusammen) gilt an Freitagen ein genereller Mindestumsatz von 13.500 € und an Samstagen in den Monaten Mai bis September ein gastronomischer Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von 13.500 €. Für eine einzelne Saalhälfte liegt der generelle Mindestumsatz an Freitagen im Sommer bei 4.000 € und an Samstagen im Sommer bei 5.000 €. Außerhalb dieses Zeitraums stellen wir euch den gesamten Festsaal nach individueller Absprache auch bei einem geringeren Veranstaltungsumsatz zur Verfügung.

Können wir auch sehr große Veranstaltungen durchführen?

Ja, bei Veranstaltungen mit mehr als 250 Personen öffnen wir euch nach Absprache das gesamte Haus inklusive der Außenbereiche. Bitte sprecht uns hierzu wegen der jeweiligen Mindestumsätze an.

Wie kontaktieren wir euch am besten?

Gern steht euch unser Eventteam immer für Fragen zur Verfügung.

Ihr erreicht uns telefonisch unter: 040 702 99 77 22 oder auch per E-Mail unter: events@leuchtturm-harburg.de

Für größere Tischreservierungen bis 30 Personen könnt ihr euch direkt an unsere Restaurantleitung unter office@leuchtturm-harburg.de oder 040 702 99 777 melden.



Notizen

Notizen