



Wir lieben

VERANSTALTUNGEN

Eure Feier - von uns ausgerichtet.

Die perfekte Location für Euer Event findet Ihr bei uns im
Küchenfreunde Kraftwerk in Hamburg-Bahrenfeld.

Eure Ansprechpartner: Melanie Widua & Arne Richter

✉ events@kuechenfreunde.net

📍 kuechenfreunde.net

☎ +49 40 64 22 66 09

📍 Küchenfreunde Kraftwerk
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg



Unser Versprechen

Die **Küchenfreunde**, das ist nicht nur der Name unseres Unternehmens, sondern es sind die Menschen, **die die Liebe zur guten Küche, hochwertigen Lebensmitteln und den Genuss teilen.** Es ist der Kern, den wir in unseren Restaurants an Euch weitergeben möchten: **Gemeinsam genießen, Freude am Essen und dabei Zeit für persönliche Gespräche haben.** Einfach, aber einfach köstlich, landfrisch, hausgemacht und vor Allem liebevoll.

EUER EVENT

– VON UNS AUSGERICHTET

Ob Weihnachtsfeier oder Businessmeeting – bei uns gibt es den Rund-um-Service! Ihr wählt den Raum, Euer Menü und den Rest erledigt unser professionelles Event-Team für Euch.

- Weihnachtsfeier
- Grillevents im Winter
- Hochzeit
- Businessmeetings
- Catering
- Fortbildungen
- Presse-Events
- Produkteinführungen
- Kochkurse
- Workshops
- Jubiläen

...und vieles mehr!



CATERING

KÖSTLICHKEITEN IN EURER
WUNSCHLOCATION

Das Küchenfreunde Catering vereint alle Konzepte unserer Gastronomien und bietet raffiniertes und professionelles Catering an Eurem Wunschort – ganzheitlich aus einer Hand, ob Eventgastronomie oder tägliche Ansprüche wie Tagungen, Private Chef Cooking, Party-service oder für Sommer- und Winternächte mit Erlebnis-BBQ an der Live-Cooking-Station.



EURER EVENT

von uns geplant und
ausgerichtet



UNSER KRAFTWERK

als Location für
bis zu 300 Gäste



KÖSTLICHES CATERING

für jede Gelegenheit
an eurem Wunschort



PARTY SERVICE

einfach bestellen,
zum Abholen oder Liefern



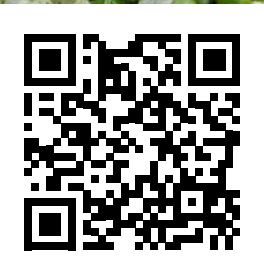
PRIVATE CHEF

unsere Küchenchefs
an eurem Wunschort



FAMILY DINNER

Alle an einem Tisch – in
unseren Restaurants & Bars



Besucht uns online und fragt Euer
nächstes Event direkt an.



LOCATION

DAS KRAFTWERK

Für eine Feier im großen Stil ergeben sich im gesamten Innenbereich – Aquarium zusammen mit dem Deli – etwa 140 Sitzplätze für ein gesetztes Essen.

IHR KÖNNT BIS ZU
200 GÄSTE

BEI UNS UNTERBRINGEN.

**GESETZTES
ESSEN**
FÜR BIS ZU
140 PERSONEN

**FINGER
FOOD**
FÜR BIS ZU
200 PERSONEN

Noch nicht der passende Raum dabei?

Wir haben noch mehr Räumlichkeiten in unseren Restaurants Küchenfreunde Lehmweg, Herzstück Eimsbüttel und Botanic District:

www.kuechenfreunde.net/lehmweg

www.waswirwirklichlieben.de/herzstueck

www.botanic-district.de



AQUARIUM

120 m²

Tafeln und Sitzmöglichkeiten

Für bis zu 100 PAX



DELI

90 m²

Tanzfläche mit Licht- & Soundsystem

Flexible Bestuhlung bis zu 40 PAX



GOLDEN CAVE

15 m²

Geeignet für Aktivitäten,
die etwas abseits der
Veranstaltung stattfinden



TERRASSE

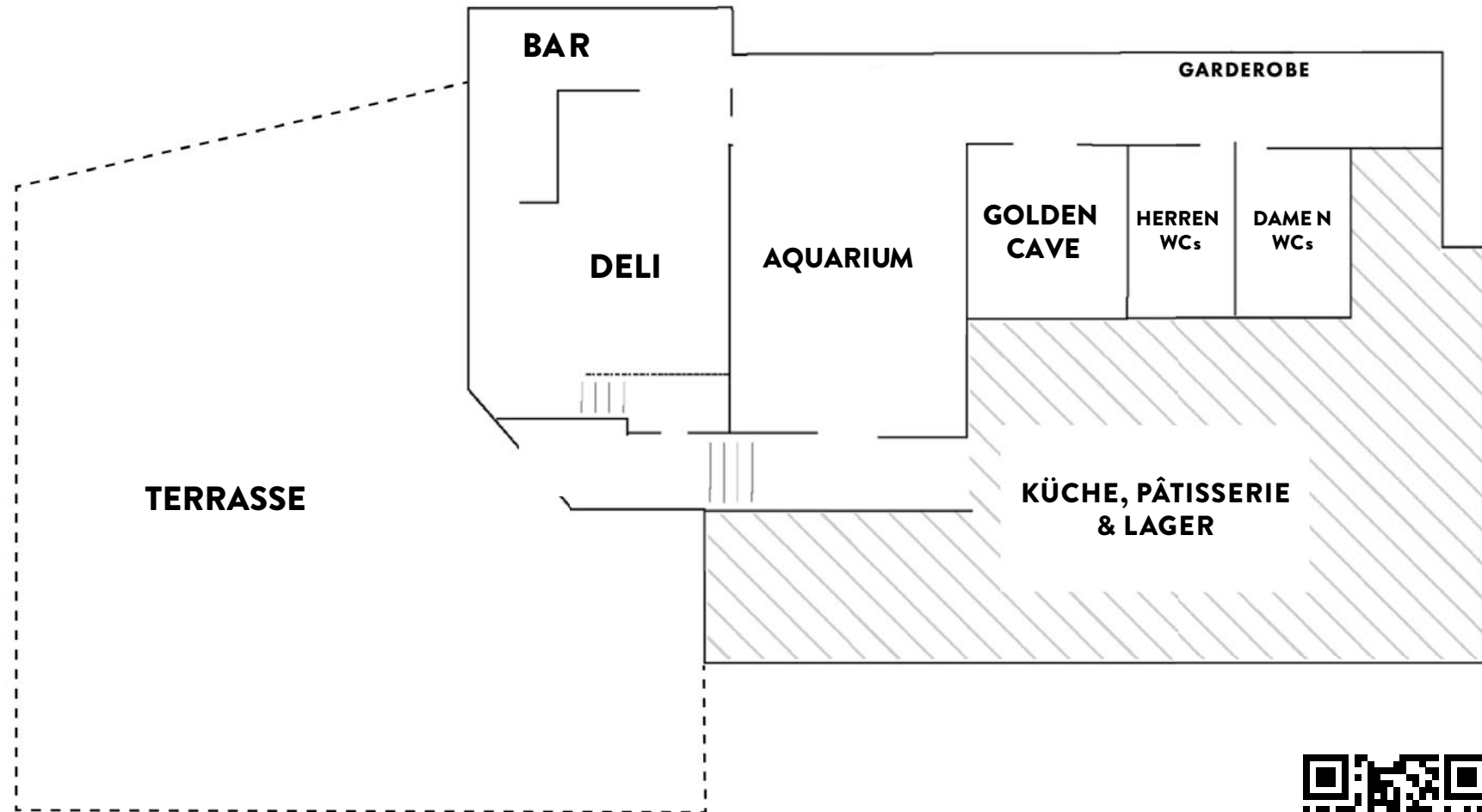
200 m²

An Tafeln und Tischen sitzend
bis zu 150 PAX

Standardbestuhlung 60 PAX

LOCATION

DYNAMISCHE EVENTFLÄCHEN



ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

FOYER

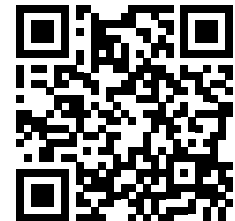
eine passende Bühne für die ganz besonders großen Anlässe

KAMINZIMMER

Küchenfreunde Lehmweg Eppendorf bis zu **35** Personen

HERZSTÜCK

Eimsbüttel bis zu **90** Personen



Schaut Euch die Räumlichkeiten & Location gern auf unserer Website an.

HOCHZEIT

EUER SCHÖNSTER TAG

Für eure Traumhochzeit soll alles passen und aufeinander abgestimmt sein. Damit ihr euch auf die wichtigen Dinge an diesem Tag konzentrieren könnt, kümmern wir uns um den Rest und darum, dass ihr euch rundum wohl fühlt.

Wir verwöhnen euch kulinarisch – von der Hochzeitstorte über ein leckeres Menü, Empfehlungen unseres Sommeliers, erfrischende Drinks, Köstlichkeiten vom Empfang bis hin zum Mitternachtssnack.

Eure Wünsche bezüglich Dekoration, Ambiente oder besonderer Ausstattung erfüllen wir zusammen mit unseren professionellen Partner:innen.

Mit großer Hingabe und Liebe zum Detail stellen wir unsere oder eine von euch gewählte Location aus und lassen euren Hochzeitstag zu einem unvergesslichem Erlebnis werden.

**PREISE & ANGEBOT AUF ANFRAGE.
UNSER EVENTTEAM UNTERSTÜTZT
EUCH GERN BEI DER PLANUNG.**



HERZLICHES WILLKOMMEN

FLÜSSIGES FÜR EINEN
PRICKELNDEN EMPFANG

KRAFTWERK SPRITZ

Campari, Prosecco, Maracuja-Sirup,
Mandarine, Zitrone

CRÉMANT ROSÉ

HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda

RATSHERRN HAMBURG HELL

KRAFTWERK-LIMONADE

hausgemacht & erfrischend lecker

WASSER

still & feinperlig

FILTERKAFFEE VON MR. HOBAN'S

Bio-Hofmilch, brauner Zucker

.....

GETRÄNKEPAUSCHALE

„PRICKELNDER EMPFANG“

20,00 € PRO PERSON FÜR 2 STUNDEN

Im Anschluss berechnen wir die o.g. Getränke
nach realem Verbrauch.



FINGER FOOD

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN

Ihr wollt einen guten Abend haben, ein paar kleine Speisen genießen, ungezwungen feiern und nebenbei eure Gäste verwöhnen? Die einzelnen Komponenten werden gemischt auf Platten angerichtet und sind bequem mit den Händen zu verzehren.

4 Stück sind ein kleiner Appetizer und nicht mit der Menge einer Vorspeise gleichzusetzen.

MINDESTBESTELLMENGE PRO SORTE: 30



FINGER FOOD

KLASSIKER

- Ziegenkäse-Quiche mit Hofspinat & Schmortomate 🌱
- gebeizter Fjordlachs, Meerrettichfrischkäse, Dill, Gartengurke
- Gartenerbsenfalafel, Rote Bete-Creme, Erbsensprossen 🌱
- Kalbsfrikadelle, Radieschen, Senf, Gartenkresse
- Zitronentarte, Blaubeere, Vanilletopping 🌱

AB 13,50 € PRO PERSON

4 STÜCK PRO PERSON

LIEBLINGE

- Beeftatar, Spreewaldgurke, Bauernbrot, Trüffelcrème
- Tahine-Aubergine, Orangenmöhre, Hummus 🌱
- Salzwassergarnele, Paprika, Chili, Mango
- Büffelmozzarella, eingelegte Bete, Avocado, Basilikum 🌱
- Schokoladenbrownie, Karamellcreme, Haselnuss 🌱

AB 13,50 € PRO PERSON

4 STÜCK PRO PERSON



Vegetarisch



Vegan



FLYING FOOD

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN

Entspannter Genuss, aber kein gesetztes Essen. Bei unserem Flying Food servieren wir köstliche Kleinigkeiten. Alle Speisen werden in Gläschen oder auf Platten angerichtet.

Die Portionierung ist etwas größer als bei unserem Fingerfood. Hier können auch warme Komponenten gewählt werden.

Alles ist mit einer kleinen Gabel oder einem Teelöffel auch entspannt im Stehen zu verzehren. 3 Stück sind mit der Menge einer Vorspeise gleichzusetzen.

Für eine volle Mahlzeit sollten mind. 8 Items pro Person gerechnet werden.



MINDESTBESTELLMENGE 30 STÜCK PRO SORTE.



FLYING FOOD



BASICS

KÜCHENFREUNDE KLASSIKER

- Beeftatar, Bauernbrot, Trüffelcreme, Spreewaldgurke
- Rote Bete, Bulgur, Ziegenkäse, Dill, Sonnenblumenkerne
- Salzwassergarnelen, asiatischer Spitzkohlsalat, Möhre, Ananas, Chili 
- Süßkartoffel-Ceviche, Kirschtomate, Staudensellerie, Koriander, Limone 

22,50 € PRO PERSON
3 STÜCK PRO PERSON

KÜCHENFREUNDE DELUXE


- Vitello Tonnato Deluxe, rosa gebratenes Kalbsfleisch, Tunfischsauce & -sashimi
- Oktopussalat, Gartengurke, Koriander, Limone, rote Zwiebel
- Büffelmozzarella, confierte Kirschtomate, Avocado, Basilikum 
- Gewürzhummus, karamellierte Möhre, Tahinedressing, Petersilie 

AB 24,50 € PRO PERSON
3 STÜCK PRO PERSON

WARME SPEISEN


Nur in House oder mit Koch buchbar

KÜCHENFREUNDE KLASSIKER

- Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, Heidekartoffel-Gurkensalat, Radieschen
- glasierte Ravioli, Hokkräuterbutter, junger Spinat, halbtrocknete Kirschtomaten, Parmesan 
- Fjordlachsfilet, Sauce Vierge, geröstetes Wurzelgemüse



AB 23,50 € PRO PERSON
3 STÜCK PRO PERSON

KÜCHENFREUNDE DELUXE

- zart geschmorte Schulter vom Freesisch Rind, Portweinsauce, getrüffeltes Hofkartoffelpüree
- kross gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc, sautierte Artischocke, Gartenerbsen, Limone
- cremiges Risotto, sautierte Pilze, Schmortomaten, grüner Spargel 

AB 25,50 € PRO PERSON
3 STÜCK PRO PERSON




PARTY EDITION

- Garnelenpfanne, Kräuter-Chilibutter, Grillgemüse
- Kartoffel-Blumenkohl-Curry, knackiges Gemüse, Koriander, Cashewkerne 
- Pommes, hausgemachte Trüffelmayonnaise 
- Lüneburger Bratwurst, hausgemachte Currysalsa, Madras Curry

AB 22,50 € PRO PERSON
3 STÜCK PRO PERSON

SÜSSES DANACH

KÜCHENFREUNDE KLASSIKER

- Bourbon Vanille-Panna Cotta, passierte Himbeeren 
- zartbitteres Schokoladenmousse, Mango-Passionsfruchtkompott 
- Altländer Apfelcrumble, Vanillecreme, Haferstreusel 

AB 12,50 € PRO PERSON
2 STÜCK PRO PERSON

KÜCHENFREUNDE DELUXE

- Küchenfreunde „Schwarzwälder“, Schokoladenbrownie, Vanillecreme, Kirschgeist, eingelegte Sauerkirschen
- Cheesecake, Butterbröselboden, Blaubeerkompott
- Tonkabohnen-Crème Brûlée

AB 15,50 € PRO PERSON
2 STÜCK PRO PERSON

 
Vegetarisch Vegan

BARBECUE

VOLLE FLAMMKRAFT VORAUSS

Der Traum jedes Sonnenkinds: unsere Außenterrasse mit bis zu 60 Sitzplätzen richtet sich ganz nach euren Vorstellungen. Perfekt geeignet, um in lauen Sommernächten die Taufe, runde Geburtstage, Firmen- oder Sommerparties zu feiern. Lasst euch von unserem Küchenteam und den Grillmeistern unseres Partners **Ofyr** live begrillen. Ob Fleisch & Fisch von unserem modernen **Flammkraft**- oder **Kamado**-Grill, flammbierte Ananas, Grillgemüse oder selbstgebackene Pizza vom offenem Feuer – wir servieren euch ein herrliches BBQ-Bufferet der Extra-Klasse mit reichhaltigen Beilagen und einem Grillabend, der als absolutes Genusserlebnis lange in Erinnerung bleibt.

Sollte die norddeutsche Brise das Grillen nicht zulassen, servieren wir die Speisen ähnlich aus der Küche. Alle Menüs sind unsere Klassiker – auf Anfrage erstellen wir euch gerne ein weiteres saisonales Menü.

Ihr habt eine besondere Location für eure BBQ-Veranstaltung? Gerne kommen wir mit unserem Equipment und Team auch zu euch!









BARBECUE



UNSERE BBQ-MENÜS

„AUS DEM VOLLEN GESCHÖPFT“

VORWEG, MITTENDRIN & IMMER DABEI

- bunter Tomatensalat, Avocado, Basilikum, Granatapfel 
- Büffelmozzarella, Wassermelone, Gartengurke, Oliven, Oregano 
- Rote Bete Bulgur, Apfel, Meerrettich, Dill 
- Küchenfreunde Caesar's Salat
knackiger Römersalat, Caesardressing, gehobelter Parmesan, Croûtons 
- ofenfrisches Baguette von der Bäckerei „BackEcht“ 
- Hofkräuterquark, Hummus, Dukkah, Olivenöl 

VOM OFYR

- Riesengarnelen, mediterrane Kräuter, Peperoni, junger Knoblauch
- Hähnchenoberkeulen „Broiler-Style“
ohne Knochen, kross & saftig, Gewürzrub
- Allerlei Grillgemüse „Markspaziergang“, Salbeibutter 
- Kastanienhof Quetschkartoffeln
Meersalz, Küchenfreunde „Knollen-Würze“, Mojo Verde 

VOM ZEDERNHOLZ

- Fjordlachsfilet, Zitrusbeize, Hofkräuter




VOM FLAMMKRAFT-GRILL

- Rinderbratwurst & Lüneburger Bratwurst
- im Ganzen gegrilltes Roastbeef vom norddeutschen Freilandrind rosa & saftig, Nussbutter, „Küchenfreunde Steakpfeffer“

ZUM TUNKEN

- Küchenfreunde BBQ-Sauce
- Hofkräuterbutter
- Trüffelmayonnaise
- Senf
- Knoblauchsauce

SÜSSES DANACH

- flambierte Ananas vom OFYR, Bourbon-Vanille-Eis 
- zartbitteres Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfrucht-Kompott 
- Vanille-Panna Cotta, passierte Himbeeren 

 
Vegetarisch Vegan

AB 75,00 € PRO PERSON









BARBECUE



UNSERE BBQ-MENÜS

„BBQ-KÜCHENFREUNDE“

VORWEG, MITTENDRIN & IMMER DABEI

- bunter Tomatensalat, Basilikum, Granatapfel 
- Gartengurke, Kichererbsen, Minze, Petersilie 
- Rote Bete Bulgur, Apfel, Meerrettich, Dill 
- Küchenfreunde Caesar's Salat, knackiger Römersalat, Caesardressing, gehobelter Parmesan, Croûtons 
- ofenfrisches Baguette von der Bäckerei „BackEcht“ 
- Hofkräuterquark, Hummus, Dukkah, Olivenöl 

VOM OFYR

- Hähnchenoberkeulen „Broiler-Style“, ohne Knochen, kross & saftig, Gewürzrub
- Allerlei Grillgemüse „Markspaziergang“, Kräuteröl 
- Kastanienhof Quetschkartoffeln, Meersalz, Küchenfreunde „Knollen-Würze“, Mojo Verde 

GESMOKED

- Pulled Pork vom Freilandschwein langsam im Buchenrauch gegart, Whiskey-BBQ-Mariande




VOM FLAMMKRAFT-GRILL

- Lüneburger Bratwurst
- Hüftsteak vom norddeutschen Freilandrind rosa & saftig, Nussbutter, Küchenfreunde „Steakpfeffer“

ZUM TUNKEN

- Küchenfreunde BBQ-Sauce
- Hofkräuterbutter
- Trüffelmayonnaise
- Senf

SÜSSES DANACH

- flambierte Ananas vom OFYR, Bourbon-Vanille-Eis 
- zartbitteres Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfrucht-Kompott 
- Vanille-Panna Cotta, passierte Himbeeren 

AB 68,00 € PRO PERSON



Vegetarisch



Vegan



KÖSTLICH KEITEN

GESETZTES ESSEN IM FAMILY STYLE

Beim gesetzten Essen habt ihr die Wahl zwischen verschiedenen Family Style Menüs. Die Speisen werden pro Gang auf Platten und in Schüsseln angerichtet und mittig auf dem Tisch platziert. Denn Sharing is Caring.

Egal, ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Alles-Geniesser – für jeden ist etwas Leckeres dabei. So hat jeder eurer Gäste die Möglichkeit in lockerer Atmosphäre entspannt zu genießen und alles zu probieren.



UNSERE MENÜS

WAS WIR WIRKLICH LIEBEN- MENÜ

VORWEG

- 5 verschiedene vegane Salate, 3erlei Dips

Gerne stellen wir euch unsere saisonalen Gemüsebeet-Salate vor.

- ofenfrisches Baguette, Hummus, Olivenöl & Dukkah

HAUPTSACHEN

- geröstete Miso-Aubergine, Granatapfel, Strauchtomatensugo
- veganes Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Limonen-Jasmin-Duftreis mit Limettenblättern
- saisonalen Blattsalat mit Karotten-Ingwer-Dressing

DANACH

- Kokos-Milchreis, Mango & Passionsfrucht
- Altländer Apfelcrumble mit Vanillecreme & Zimtstreusel
- Double Chocolate Brownie mit salted Caramel

AB 52,00 € PRO PERSON



Infos zur Bestellung*





Vegetarisch Vegan

KÜCHENFREUNDE KLASSIKER




VORWEG

- Küchenfreunde Beeftatar, Hof-Ei-Crème, Kapern, Radieschen, Schnittlauch
- hausgebeizter Lachs, Sauerrahm, Granny Smith, Gurke, Dill
- mediterranes Grillgemüse, Ziegenkäse, Rucola, Kalamata Oliven 
- frisches Baguette, Hummus & Kräuterquark 

HAUPTSACHEN

- Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, Waldpilze, Rahm, Nussbutterkartoffelpüree mit Schnittlauch
- Ricottaravioli mit Gremolata, Schmortomaten, Mandeln, Parmesan 
- saisonales Ofengemüse, Petersilie 

DANACH


- Altländer Apfelcrumble mit Vanillecreme & Zimtstreusel 
- zartbitteres Schokoladenmousse, Mango & Passionsfrucht 
- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark 

AB 58,00 € PRO PERSON



Infos zur Bestellung*

KÜCHENFREUNDE DELUXE




VORWEG

- Vitello Tonnato „Deluxe“, rosa Kalbsrücken, Thunfischfilet „rare“, Limette, Thunfischcrème, Kapern
- gebratene Garnelen, Spitzpaprika, Pimentos, Salsa verde*
- Büffelmozzarella, Avocado, Tomatenmarmelade, Basilikum, Rucola 
- frisches Baguette, Hummus, Kräuterquark & Butter

HAUPTSACHEN

- zart geschmortes Schaufelstück von der Holsteiner Färsse, Portweinjus**
- saisonales Ofengemüse & getrüffeltes Hofkartoffelgratin 
- saisonale Blattsalate mit Karotten-Ingwer-Dressing 

DANACH

- weißes Schokoladenmousse, eingelegte Kirschen 
- Cheesecake mit Heidelbeerkompott 
- Double Chocolate Brownie mit salted caramel 

AB 65,00 € PRO PERSON

Infos zur Bestellung*

***Anstatt Garnelen** gebratener Pulpo, wenn verfügbar


****Anstatt des Schmorbratens:**
gegrilltes Lüneburger Rinderfilet mit Pfefferrahm +10,00€

EINFACH DEFTIG

Wer kennt sie nicht – die richtig guten Parties bei denen einfach alles stimmt: die Musik, die Gäste, die Drinks. Aber jeder kennt auch den Appetit, der beim ausgelassen Feiern kommt. Für diese Gelegenheit haben wir einfache & deftige Speisen zusammengestellt, die glücklich machen.

· Die Portionierung der Speisen ist hier eine Snackgröße. Für eine volle Mahlzeit empfehlen wir mind. 1,5 Portionen pro Person zu bestellen.

MINDESTABNAHME 10 PORTIONEN PRO SORTE.

- Kalbsfrikadelle, norddeutscher Kartoffelsalat, Dijonsenf 10,50 €*
• Chili con carne, Sour Cream, Nachos 9,50 €*
• Buchweizen-Chili sin carne, Kräuterhummus, Nachos  9,50 €*
• Lüneburger Bratwurst, Küchenfreunde Curry-Salsa, Röstkartoffeln & Trüffelmayo 10,50 €*

 
Vegetarisch Vegan



KAFFEE KUCHEN

SÜSSER GENUSS AUS UNSER PÂTISSERIE

In Norddeutschland ist „Kaffee Kuchen“ ein gesetzter Begriff und bei vielen Familien ein fester Bestandteil des Wochenendes. Bei verschiedensten Veranstaltungen ist eine ordentliche Kaffeepause nicht wegzudenken. Wir haben das Beste aus unserer Pâtisserie für euch zusammengestellt.

MINDESTBANAHME 5 STÜCK PRO SORTE.

KUCHEN

- Karottenkuchen   **4,90 €**
- Schoko-Küchlein  **4,90 €**
- Bananenkuchen mit Schoko-Drops   **3,90 €**
- Käsekuchen  **4,90 €**
- Streuselkuchen  **4,50 €**

KUCHENVARIATION

Wählt eure 3 Lieblings-Sorten aus. Diese erhaltet ihr in kleinerer Portionierung auf gemischten Platten.



Veggie



Vegan



Glutenfrei

AB 6,00 € PRO PERSON

4 STÜCK PRO PERSON



DRINKS

WER GUT ISST, MUSS AUCH
GUT TRINKEN

DRINKS „BASIC“

- Prosecco
- Tempranillo Candidato, Spanien
- Ratsherrn Bierspezialität
Wählt aus Ratsherrn Pilsener,
Ratsherrn Hamburg Hell, Ratsherrn Alkoholfrei 0,0%
- Grauburger **ODER** Weissburgunder
- Magnus Wasser 0,75 l still / feinperlig
- Säfte & Schorlen: hofeigene Apfelschorle,
Rhabarber-, Maracuja-, Cranberryschorle
- Fritz Softgetränke: Kola, Kola Zuckerfrei,
MischMasch, Oranglimonade
- Americano & Espresso

AB 52,00 € PRO PERSON

FÜR 6 STUNDEN

JEDE WEITERE STUNDE 10,00 €

PRO PERSON / STUNDE

DRINKS „PREMIUM“

DRINKS BASIC INKLUSIVE

- Bierspezialitäten:
Ratsherrn Pilsener, Ratsherrn Hamburg Hell,
Ratsherrn Alkoholfrei 0,0%, Erdinger Weißbier,
Erdinger Alkoholfrei

- Long Drink „Open Bar“
Ihr legt 3 Long Drinks für den Abend fest.

Wir haben alles, was das Herz begehrt:

- Spirituosen: Whiskey, Rum, Gin, Vodka
- Mischgetränke: Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger
- Standard-Dekoration: Limette, Gurke, Zitrone, Minze
- Shots: Sambuca, Helbing

- Heißgetränke & Kaffeespezialitäten:
Americano, Espresso (Macchiato), Cappuccino,
Kaffee Latte, heiße Schokolade, Julius Meinl Tee,
frischer Tee (Ingwer, Minze, Zitrone)

AB 85,00 € PRO PERSON

FÜR 6 STUNDEN

JEDE WEITERE STUNDE 10,00 €

PRO PERSON / STUNDE

AUF ANFRAGE BIETEN WIR EUCH GERNE WEITERE FLASCHENWEINE AN.



ÜBER UNS

UNSER TEAM & WERTE

Wir wollen ein Stück dazu beitragen, diese Welt ein wenig besser zu hinterlassen. Unser Kastanienhof in der Lüneburger Heide beliefert uns mit frischen Kräutern, Kartoffeln & Eiern – je nach Saison zum Teil auch mit erntefrischem Gemüse. Auch bei allen anderen Lebensmitteln versuchen wir im Dschungel der Produktvielfalt gute Entscheidungen zu treffen, die unserem Qualitätsanspruch erfüllen und den Wünschen unserer Gäste angepasst sind.

Unter der Leitung von Hannes Schröder hat sich ein erstklassiges Team mit Küchen- und Konditormeistern, Sommeliers, ausgebildeten Servicekräften und Fachmitarbeiter:innen gebildet, das immer weiter wächst. Die Freude an der Gastronomie und der Genuss von guten Lebensmitteln zeichnet uns aus.

Von der Planung eurer Veranstaltung bis hin zur Durchführung steht euch unser Betriebsleiter Arne Richter zusammen mit unserer Veranstaltungsmanagerin Melanie Widua, sowie den Küchenchefs Erika Strauß & Marc Schewe beratend zur Seite. Mit unserer hochwertig ausgestatteten Produktionsküche in Hamburg-Bahrenfeld haben wir einen weiteren Grundstein für frische Küche und erstklassige Veranstaltungen gelegt.



MELANIE
Sales- &
Eventmanagerin

HANNES
Gründer &
Ideengeber

ERIKA
Küchenchefin

ARNE
Betriebs- &
Serviceleiter

FAKTEN

UND ZAHLEN

RAUMMIETE KRAFTWERK

2.500 € je nach Auftragsvolumen verhandelbar,
Verlängerung vor Ort max. 1 Stunde möglich

INKLUSIVLEISTUNG KRAFTWERK

- für eure Veranstaltung gedruckte Speise- & Getränkekarten
- Garderobe: SB-Garderobe mit ausreichenden Bügeln
- kostenfreie Parkplätze, Freitag 18:00 Uhr – Montag 6:00 Uhr
- Beamer und Leinwand 3 x 2,50 m
- Handmikrofon
- professionelle Soundtechnik
- Partylicht/Lichttechnik
- DJ-Equipment
- Endreinigung

ANFAHRT & PARKEN KRAFTWERK

- 5 Minuten fußläufig zur S-Bahn Station „Diebsteich“
- eigene Parkplätze vor der Tür

MUSIK & DJ

Wir arbeiten mit verschiedenen DJs zusammen, die wir gerne für eure Veranstaltung anfragen. Hintergrundmusik können wir entsprechend eurer Wünsche abspielen.

PERSONAL

Abhängig von Größe und Aufwand der Veranstaltung können zusätzliche Personalkosten entstehen:

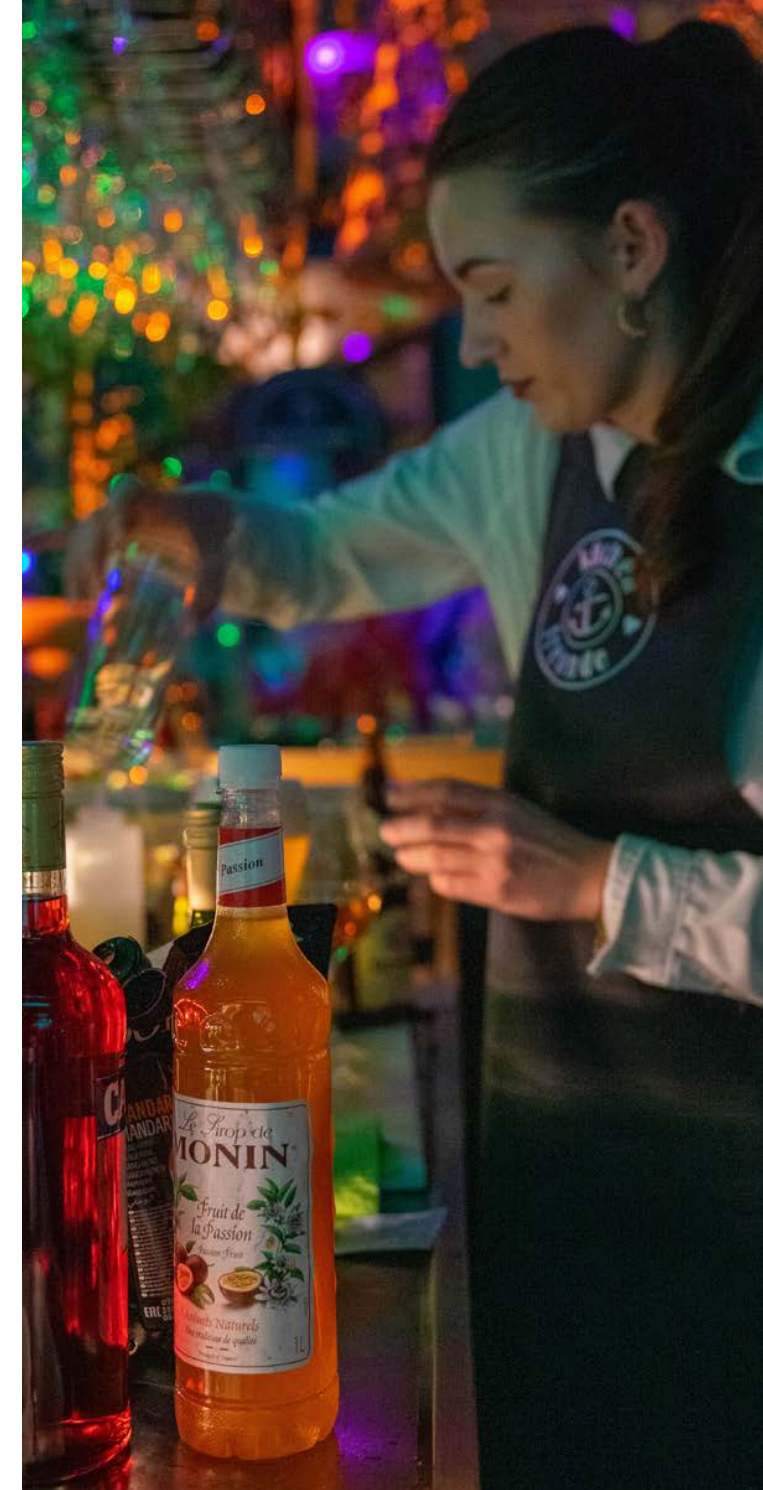
- Serviceleitung: 45,00 € pro Stunde
- Servicekraft: 35,00 € pro Stunde
- Küchenchef: ab 55,00 € pro Stunde
- Professioneller Barkeeper für Getränke nach Absprache: 45,00 € pro Stunde
- Sicherheitspersonal: 75,00 € pro Stunde

ZUSATZLEISTUNGEN

- Dekoration (gerne dürft ihr eure eigene Tischdecke mitbringen, alternativ arbeiten wir mit Tessa Petzoldt Blumentochter zusammen)
- weiße Tischdecken: 4,50 €
- Leinen-Tischdecken: 7,50 €
- weiße Stoffservietten: 1,20 €
- Zusatz-Versicherung für Veranstaltungen: auf Anfrage

EXTRAS AUF ANFRAGE

- Fotobox
- LED Spots
- Raucherzelt
- weitere Stehtische
- Feuerkörbe
- Heizpilze





KLEINGEDRUCKTES

BEDINGUNGEN & INFOMARTIONEN

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

- bis 45 Tage vor Veranstaltungsdatum: kostenfrei
- ab 45 bis 31 Tage vor Veranstaltungsdatum werden 25 % des Preises laut Angebot berechnet ab 30 bis 15 Tage vor Veranstaltungsdatum werden 50 % des Preises laut Angebot berechnet ab 14 Tage vor Veranstaltungsdatum werden 100 % des Preises laut Angebot berechnet

ÄNDERUNGEN

Die Personenzahl kann bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei minimiert werden.

Eine Erhöhung bis zu 10 % der Personenzahl kann bis zu 3 Tage erfolgen. Grundlage zur Rechnungsstelle sind dann die anwesenden Personen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die in Anspruch genommenen Leistungen sind am Ende der Veranstaltung, spätestens 5 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug fällig. Eine erste Anzahlung ist bei Vertragsunterschrift zu leisten.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen. Alle Preise verstehen sich als Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt.





KONTAKT

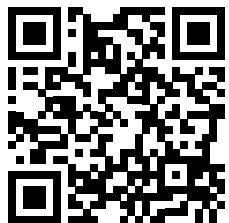
SO ERREICHT IHR UNS

✉ events@kuechenfreunde.net

➤ www.kuechenfreunde.net

☎ +49 (0) 40 64 22 66 09

📍 Küchenfreunde Kraftwerk
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg



UNSERE MARKEN &
UNTERNEHMEN IN HAMBURG:

botanic-district.de
kuechenfreunde.net
waswirwirklichlieben.de
hanneschroeder.de

