



HEIRATEN

mit Herz & Stil



HOCHZEITEN FEIERN MIT DEN KÜCHENFREUNDEN

Feiert Eure Liebe genau so, wie Ihr es wünscht, mit den Küchenfreunden an Eurer Seite. Ob der kleine exklusive Rahmen oder das ganz große Fest, wir haben die perfekte Location für Euch.

Euer Ansprechpartner: Arne Richter

- ✉ events@kuechenfreunde.net
- 📍 www.kuechenfreunde.net
- ☎ +49 (0) 173 684 6092
- 📍 Küchenfreunde Kraftwerk
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg

HEIRATEN

EIN JA, DAS ALLES BEDEUTET

An Eurem großen Tag soll alles harmonieren und genau so sein, wie Ihr es Euch vorgestellt habt. Damit Ihr Euch ganz auf die besonderen Momente konzentrieren könnt, übernehmen wir die Organisation und sorgen dafür, dass Ihr Euch rundum wohl fühlt.

Wir verwöhnen Euch kulinarisch mit allem, was das Herz begehrt: von der zauberhaften Hochzeitstorte über ein exquisites Menü und die Empfehlungen unseres Sommeliers bis hin zu erfrischenden Drinks, köstlichen Häppchen

beim Empfang und einem Mitternachtssnack, der den Abend abrundet.

Wir bieten Euch das exklusive Rundum-Paket und haben kompetente und erfahrene Partner an der Seite:

- DJ
- Blumendekoration
- Hochzeitsredner*innen
- Fotobox
- und viele weitere liebevolle Ideen für Euren großen Tag.

Unser erfahrenes Eventteam steht Euch jeder-zeit zur Seite und unterstützt Euch bei der Planung Eurer Feier. Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot – Preise und Details auf Anfrage.

Lasst uns gemeinsam Eure Traumhochzeit wahr werden lassen!





ANGEBOTE

Catering & Location

HOCHZEITEN MIT KÖSTLICHEM CATERING

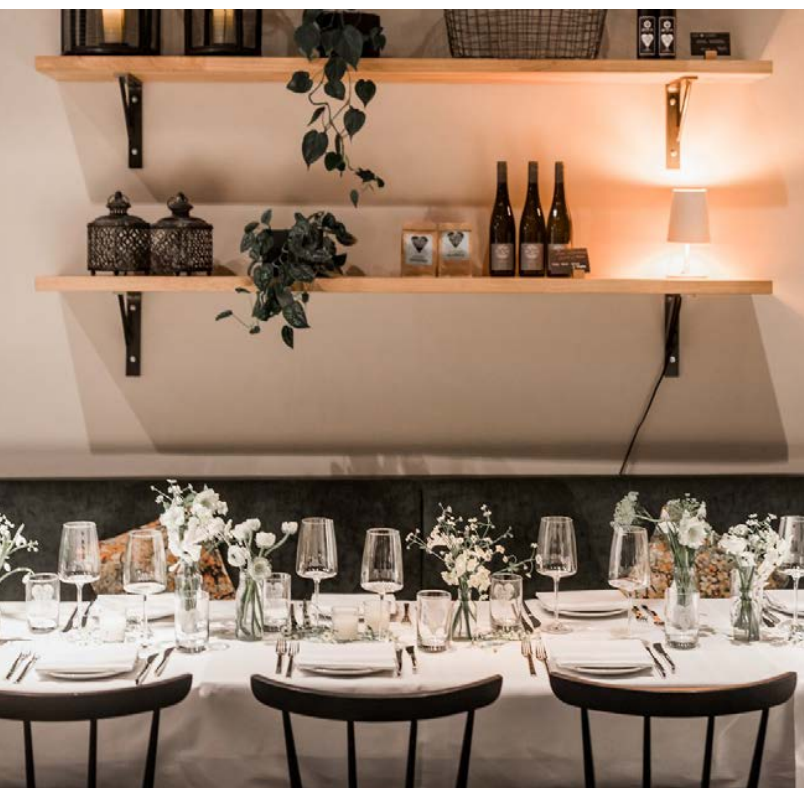


Ihr habt Eure Traumlocation gefunden? Wir kommen mit unserem erfahrenen Cateringteam in Eure Wunschlocation und verwöhnen Euch und Eure Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten. Ihr braucht nur genießen, und wir kümmern uns um den Rest. Von exquisiten Menüs bis hin zum perfekten Service, damit Ihr und Eure Gäste einen perfekten Tag erleben könnt.

HOCHZEITEN IN UNSERER EVENT-LOCATION



Bei uns vor Ort erwartet euch ein Rundumsorglos-Paket, das keine Wünsche offenlässt. Vom liebevoll dekorierten Veranstaltungsraum bis hin zu individuellen Speisen und Getränken – alles wird direkt vor Ort perfekt auf Eure Wünsche abgestimmt. Unser Küchenfreunde Kraftwerk ist eine wunderschöne Eventlocation und wir bieten Euch den besten Service für Eure Hochzeit.



KRAFTWERK

EUER TAG, UNSERE HERZENS- ANGELEGENHEIT

Für Eure Traumhochzeit steht Euch unsere wunderschöne Terrasse zur Verfügung. Hier könnt Ihr Euch exklusiv und ungestört unter Bäumen und Lampions das „Ja-Wort“ geben.

Unser Innenbereich bietet Euch Platz für bis zu 200 Personen für Party all night long.

Wir freuen uns auf Eure Anfragen.

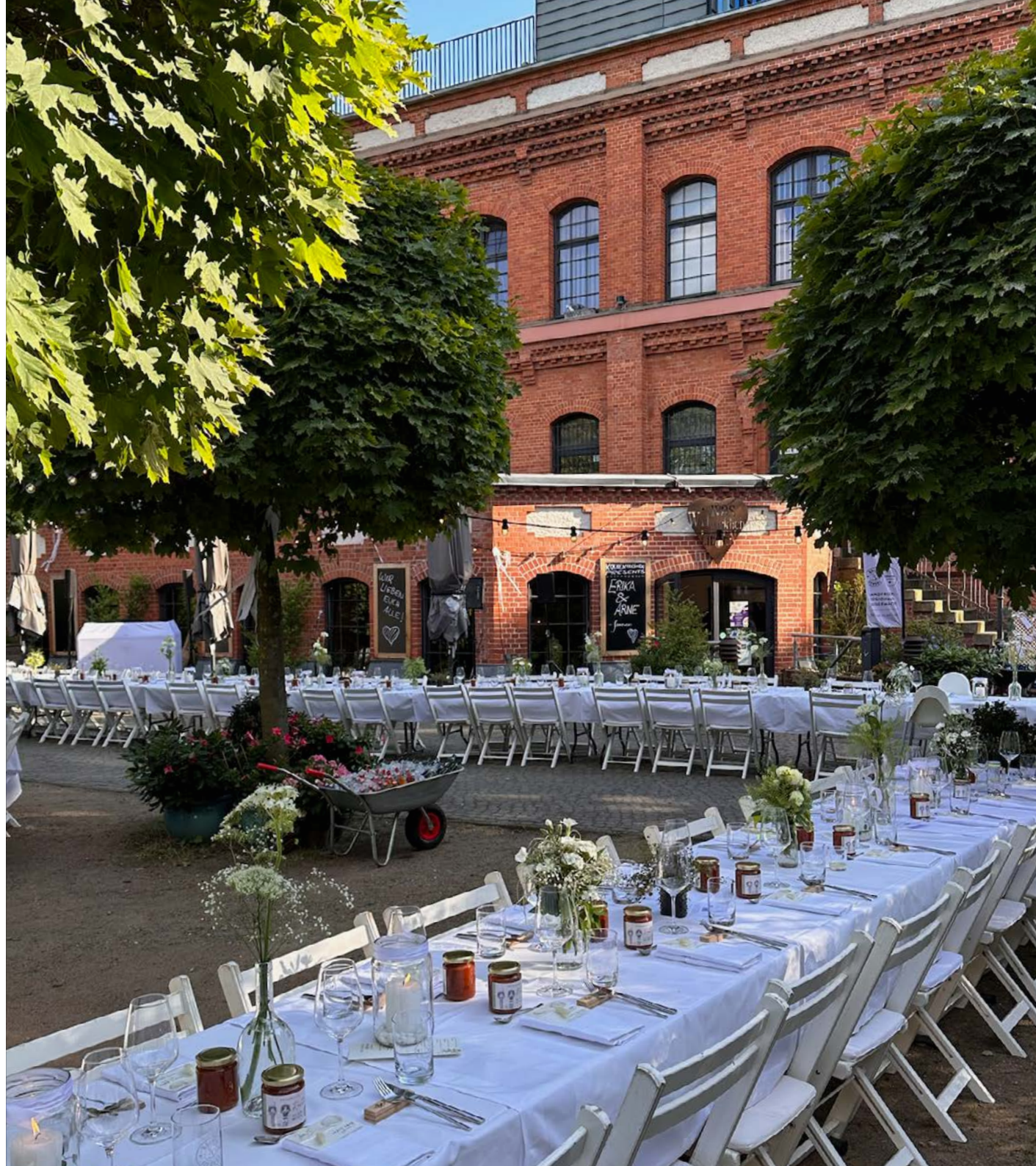
KONTAKT

Küchenfreunde Kraftwerk
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg

+49 (0)40 64226609
events@kuechenfreunde.net

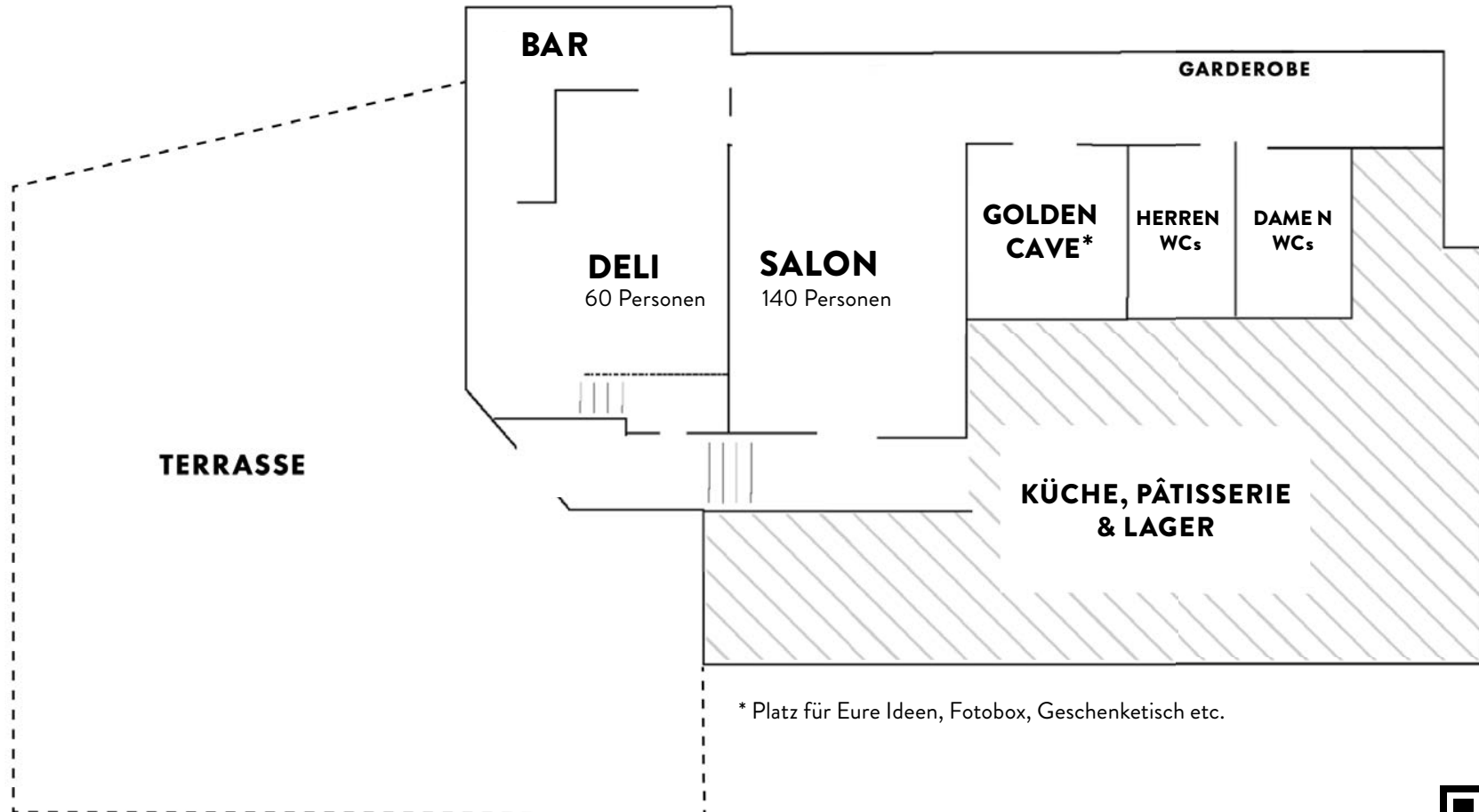
kuechenfreunde.net/kraftwerk-lunch
[@kuechenfreunde_catering](https://www.instagram.com/kuechenfreunde_catering)





UNSER KRAFTWERK

EURE LOCATION FÜR BIS ZU 200 PERSONEN



* Platz für Eure Ideen, Fotobox, Geschenketisch etc.

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





FOOD

KÖSTLICHKEITEN ZUM GLÜCK

KLASSIKER FINGERFOOD

Ziegenkäse-Quiche mit Hofspinat und Schmortomate

gebeizter Fjordlachs mit Meerrettichfrischkäse, Dill und Gartengurke

Gartenerbsenfalafel mit Rote Bete-Creme und Erbsensprossen

Kalbsfrikadelle mit Radieschen, Senf und Gartenkresse

VORWEG

Vitello Tonnato „Deluxe“ mit rosa Kalbsrücken, Thunfischfilet „rare“, Limette, Thunfischcrème, Kapern

Gebratener Pulpo mit Spitzpaprika, Pimentos und Salsa verde

Büffelmozzarella mit Avocado, Tomatenmarmelade, Basilikum und Rucola
Frisches Baguette mit Hummus, Kräuterquark und Butter

HAUPTSACHEN

Gegrilltes Lüneburger Rinderfilet mit Pfefferrahm

Saisonales Ofengemüse & getrüffelt
Hofkartoffelgratin

Saisonale Blattsalate mit Karotten-Ingwer-Dressing

DANACH

Weißes Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen

Cheesecake mit Heidelbeerkompott

Double Chocolate Brownie mit salted caramel

MITTERNACHT

Lüneburger Bratwurst

Küchenfreunde Curry-Salsa

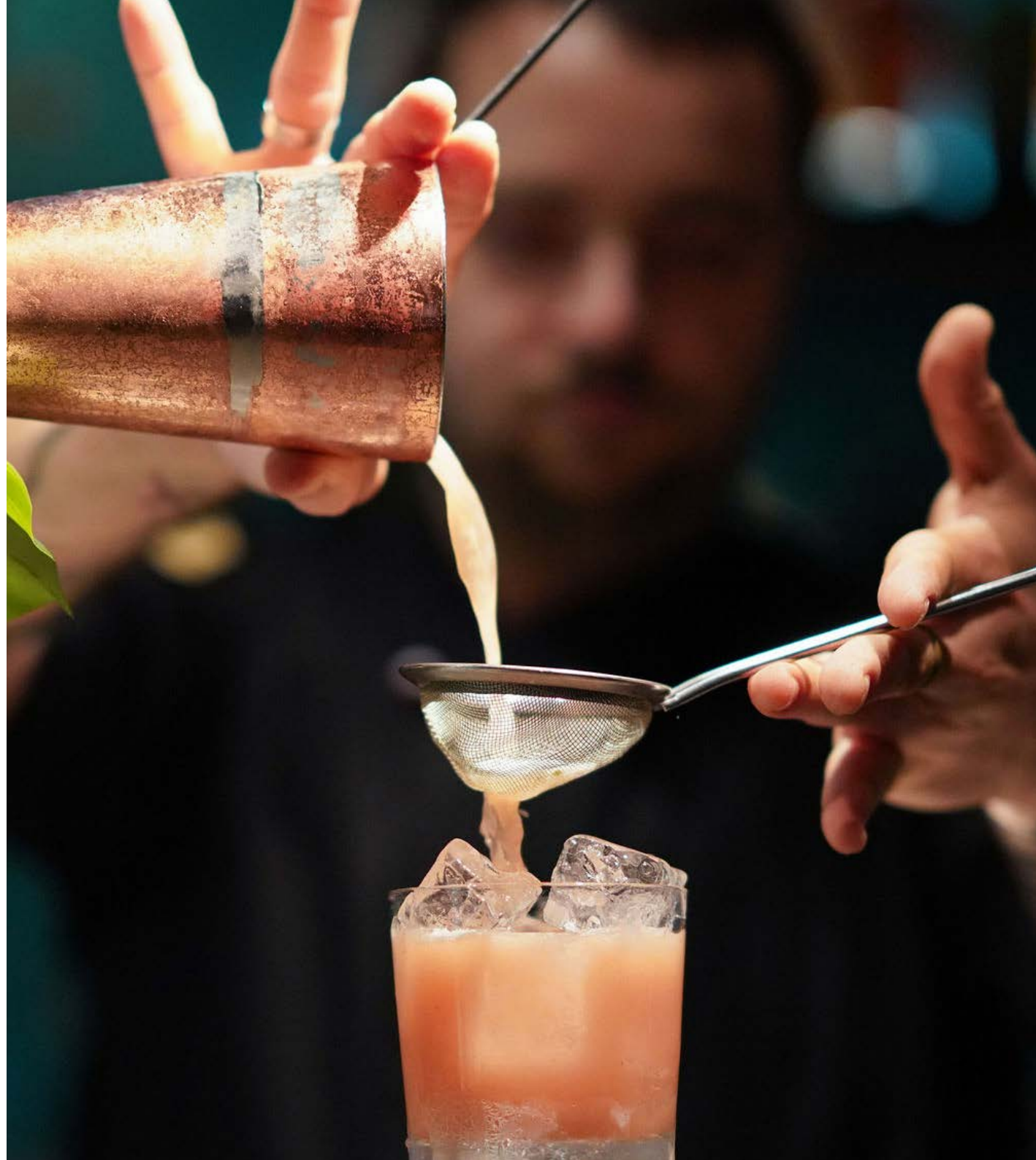
mit Röstkartoffeln und Trüffelmayo

* Dieses Angebot wurde speziell für das Küchenfreunde Catering zusammengestellt.









DRINKS

FÜR EUCH ZUM ANSTOSSEN

KLASSISCH

Prosecco: Tempranillo Candidato, Spanien

Biere: Ratsherrn Pilsener, Ratsherrn Hamburg Hell, Ratsherrn Alkoholfrei 0,0%, Erdinger Weißbier, Erdinger Alkoholfrei

Weißwein: Grauburger Küchenfreunde Edition

Magnus Wasser: still | feinperlig 0,75 l

fritz Softgetränke: Kola, Kola Zuckerfrei, MischMasch, Orangelimonade, Apfelschorle, Rhabarberschorle

Heißgetränke & Kaffeespezialitäten:

Americano, Espresso, Macchiato, Cappuccino, Kaffee Latte, heiße Schokolade, Julius Meinl Tee, frischer Tee (Ingwer, Minze, Zitrone)

LONG DRINK „OPEN BAR“

Ihr legt drei 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

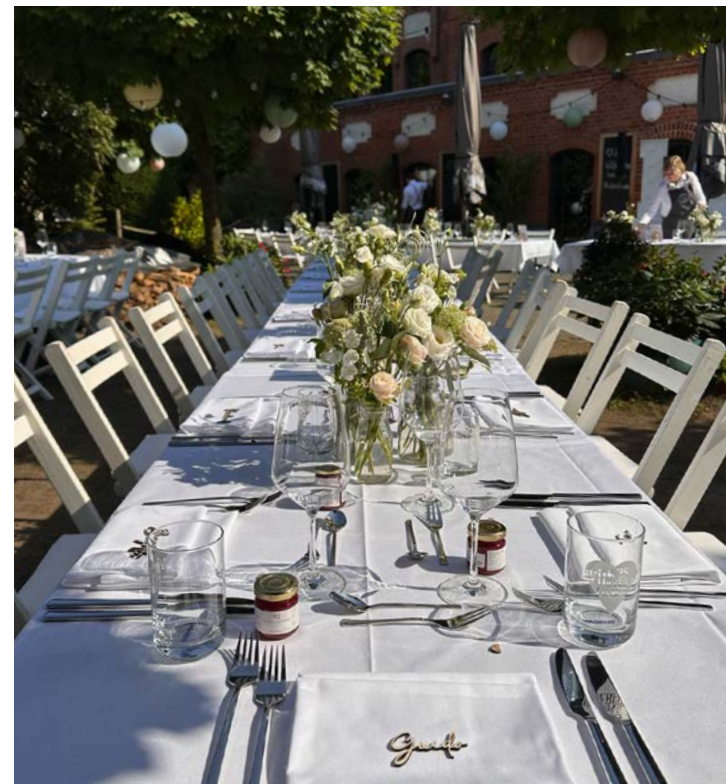
Standard-Dekoration: Limette, Gurke, Zitrone, Minze

Shots: Sambuca, Helbing

*Unsere
Empfehlung:*

**Dark & Stormy,
Moscow Mule,
Gin Tonic**





ÜBER UNS

DAS #TEAMKÖSTLICH

Wir möchten dazu beitragen, die Welt ein bisschen besser zu hinterlassen. Unser Kastanienhof in der Lüneburger Heide versorgt uns mit frischen Kräutern, Kartoffeln, Eiern und saisonalem Gemüse. Auch bei allen anderen Lebensmitteln achten wir auf Qualität und treffen Entscheidungen, die unserem Anspruch und den Wünschen unserer Gäste gerecht werden.

Unter der Leitung von Hannes Schröder arbeitet ein erstklassiges Team aus Küchen- und Konditormeister:innen, Sommeliers, Servicekräften und Fachmitarbeiter:innen mit Freude an der Gastronomie und Leidenschaft für gutes Essen.

Von der Planung Eurer Veranstaltung bis zur Durchführung stehen Euch unser Betriebsleiter Arne Richter, Jana Janzen und Küchenchefin Sophia Behr zur Verfügung. Unsere Produktionsküche in Hamburg-Bahrenfeld sorgt für frische Küche und erstklassige Events.

#TeamKöstlich





WEITERE INFOS

KLEINGEDRUCKTES

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.

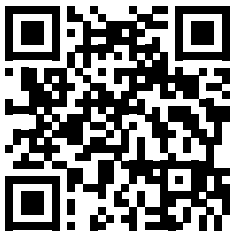
Eine erste Anzahlung ist bei Vertragsunterschrift zu leisten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen. Alle Preise verstehen sich als Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Für weitere Fragen, wendet Euch gern an unser Team.





CATERING



HOCHZEITEN FEIERN MIT DEN KÜCHENFREUNDEN

Feiert Eure Liebe genau so, wie Ihr es wünscht, mit den Küchenfreunden an Eurer Seite. Ob der kleine exklusive Rahmen oder das ganz große Fest, wir haben die perfekte Location für Euch.

Euer Ansprechpartner: Arne Richter

- ✉ events@kuechenfreunde.net
- 📌 www.kuechenfreunde.net
- ☎ +49 (0) 173 684 6092
- 📍 Küchenfreunde Kraftwerk
Leverkusenstraße 54
22761 Hamburg