

CARLS

AN DER ELBPHILHARMONIE

**BANKETTMAPPE FÜR
GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE**



RAUMKONDITIONEN



CARLS SALON PRIVÉ

Ideal für geschäftliche Veranstaltungen, Präsentationen und Tagungen sind CARLS Salon Privé und die angrenzende Bar mit Kamin und privatem Ambiente.

Kapazität

- gesetztes Essen bis zu 54 Personen
- Empfänge mit Sitzgelegenheiten und Stehtischen bis zu 100 Personen

Zur exklusiven Bereitstellung von CARLS Salon Privé erwarten wir einen Mindestumsatz* an Speisen und Getränken in Höhe von

- mittags: 49 Euro p.P.
bzw. 490 Euro bei weniger als zehn Personen*
- abends: 80 Euro p.P.
bzw. 800 Euro bei weniger als zehn Personen*

CARLS BAR

Der Mindestumsatz in CARLS Bar beträgt 585 Euro. Bei Buchung der CARLS Bar zu einer Veranstaltung im Salon Privé fällt eine Raummiete von 450 Euro an.



CARLS BISTRO

Hohe Tische, ein großer Weinschrank, meterhohe Regale – gefüllt mit einer Auswahl an Kolonialwaren – und viel Holz verleihen dem Bistro seinen Charme.

Kapazität

- Gesetztes Essen bis zu 60 Personen
- Empfänge mit Sitzgelegenheiten und Stehtischen bis zu 80 Personen

Zur exklusiven Bereitstellung von CARLS Bistro erwarten wir einen Mindestumsatz* an Speisen und Getränken in Höhe von 3.500 Euro



CARLS BRASSERIE

Hier geht es lässig und lebhaft zu – die Atmosphäre gleicht einer typischen Brasserie in Frankreich: Hanseatisch wird das Flair durch die deckenhohen Glasflächen, die den uneingeschränkten Blick auf Elbe und Elbphilharmonie freigeben.

Kapazität

- gesetztes Essen bis zu 120 Personen
- Empfänge mit Sitzgelegenheiten und Stehtischen bis zu 180 Personen

Zur exklusiven Bereitstellung von CARLS Brasserie erwarten wir einen Mindestumsatz* an Speisen und Getränken in Höhe von 10.000 Euro

* Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.
Ab 0.00 Uhr erlauben wir uns, eine Servicepauschale von 180 Euro pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

TAGUNGSPAUSCHALE FÜR CARLS SALON PRIVÉ



INHALTE DER TAGUNGSPAUSCHALE

- Raummiete
- Kostenlose Bereitstellung von CARLS Salon Privé bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl und für Buchungen bis maximal 17.00 Uhr. Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie eine Verlängerung der Pauschale wünschen.
- Tagungstechnik: W-LAN, Beamer und Leinwand, Pinnwand, Flipchart und Moderationskoffer, weitere Tagungstechnik kann auf Wunsch angemietet werden

Petit

- Tagungsgetränke
- CARLS Wasser
 - Kaffee- und Teebuffet

Wahlweise Kaffeepause vormittags oder nachmittags

- Kaffeespezialitäten und Tee
- Croissants und Plundergebäck oder Joghurt und frischer Obstsalat oder herzhaft belegte, halbe Brötchen oder hausgemachter Blechkuchen

Mittagessen

- 1 alkoholfreies Getränk pro Person
- 3-Gang Menu du jour in CARLS Brasserie buchbar montags bis freitags für maximal 20 Personen

55 Euro pro Person

Buchbar ab zehn Personen

Grand

- Tagungsgetränke
- CARLS Wasser und alkoholfreie Getränke
 - Kaffee- und Teebuffet

Kaffeepause vormittags und nachmittags

- Kaffeespezialitäten und Tee
- Croissants und Plundergebäck oder Joghurt und frischer Obstsalat oder herzhaft belegte, halbe Brötchen oder hausgemachter Blechkuchen

Mittagessen

- Alkoholfreie Getränke
- 3-Gang Menu du jour in CARLS Brasserie buchbar montags bis freitags für maximal 20 Personen

65 Euro pro Person

Buchbar ab zehn Personen

Die Räumlichkeiten der CARLS Bar stehen Ihnen auf Wunsch für eine Raummiete von 450 Euro zusätzlich zur Verfügung.

ARRANGEMENT „CLASSIQUE“ FÜR CARLS SALON PRIVÉ UND CARLS BRASSERIE



APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
CARLS Wasser und Orangensaft

GETRÄNKE

Weißwein
2015 Weißburgunder „Auf der Grenze“
Weingut Bernhard – Pfalz

Rotwein
2015 La Vendimia
Bodegas Palacios Remondo – Rioja
CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke
Säfte und Saftschorlen
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

MENU

Tartar vom Thunfisch
mit bunten Tomaten und Sesam

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Schnittlauchöl und Sommertrüffel

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und
Schnittlauchpüree

Frischkäsetörtchen
mit Himbeersüppchen

89 Euro pro Person

ARRANGEMENT „SPÉCIAL“ FÜR CARLS SALON PRIVÉ UND CARLS BRASSERIE



APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
CARLS Wasser und Orangensaft

GETRÄNKE

Weißwein
2015 Weißburgunder „Auf der Grenze“
Weingut Bernhard – Pfalz

Rotwein
2015 La Vendimia
Bodegas Palacios Remondo – Rioja

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke
Säfte und Saftschorlen
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

FLYING FOOD

Ziegenfrischkäse mit Sesam
und eingelegten Möhren

Räucherforelle auf Avocadocrème und Apfel

Rinderconsommé mit Kräutercrepes
und Gemüsebrunoise

Ricotta-Ravioli mit Parmesan

Dorade mit mediterranem Gemüsesud

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CARLS Crème brûlée

Pot au chocolat mit saisonalen Früchten

94 Euro pro Person

buchbar ab 20 Personen

ARRANGEMENT „LUNCH“ FÜR CARLS SALON PRIVÉ UND CARLS BRASSERIE



MENU

Vichyssoise von der Garnele
mit Croustillant und Curryöl

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

GETRÄNKE

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke,
Kaffeespezialitäten und Tee

Nur bei Lunch-Arrangement inkl. Wein:

Weißwein

2015 Grauer Burgunder
Weingut Meiser – Rheinhessen

Rotwein

2015 L'Essence du Terroir Syrah
Fenouilledes Selection –
Languedoc-Roussillon

49 Euro pro Person / 59 Euro pro Person (inkl. Wein)
buchbar ab zehn Personen für die Dauer von drei Stunden

ARRANGEMENT „BISTRO“



APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob

GETRÄNKE

Weißwein
2015 Grauer Burgunder
Weingut Stefan Meyer – Pfalz

Rotwein
2014 Merlot
Mas du Chêne – Languedoc

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

FLYING FOOD

Carls Mesclun Salat mit Pinienkernen
konfierten Tomaten und Ziegenkäse

Herzhafte CARLS Tartines

Curry-Karottensuppe
mit Crevetten

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

Pot au chocolat mit saisonalen Früchten

64 Euro pro Person

buchbar ab 20 Personen

ARRANGEMENT „BAR“



PETIT

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
Bouvet-Ladubay, Loire

2015 Weißburgunder „Auf der Grenze“
Weingut Bernhard – Pfalz

2015 La Vendimia
Bodegas Palacios Remondo – Rioja

CARLS Wasser
Alkoholfreie Getränke und Säfte
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

Knusprige Garnelen
mit Curry-Mayonnaise Dip

Blätterteiggebäck

39 Euro pro Person
für die Dauer von 90 Minuten

GRAND

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
Bouvet-Ladubay, Loire

2015 Weißburgunder „Auf der Grenze“
Weingut Bernhard – Pfalz

2015 La Vendimia
Bodegas Palacios Remondo – Rioja

CARLS Wasser
Alkoholfreie Getränke und Säfte
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

Als Buffet

Blätterteiggebäck & Miniquiches
Saisonale Suppe mit Croûtons
„Elbphilharmonie“-Räucherfischplatte

52 Euro pro Person
buchbar ab 20 Personen

Beide Arrangements inklusive Champagner Ruinart plus 10 Euro pro Person. Der Mindestumsatz beträgt 585 Euro.

MENUEMPFEHLUNGEN



MENU MARCO POLO

Tartar vom Thunfisch
mit bunten Tomaten und Sesam
15,50 Euro

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Schnittlauchöl und Sommertrüffel
12,00 Euro

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree
22 Euro / 27 Euro im 3-Gang-Menu

Frischkäsetörtchen mit Himbeersüppchen
9,50 Euro

4-Gang-Menu
59,00 Euro pro Person

3-Gang-Menu
52,00 Euro pro Person



MENU MAGELLAN

Carpaccio vom Rind
mit Senfsauce, Rucola und Parmesan
14,50 Euro

Sautierte Riesengarnelen mit Peperoncini
Avocado und konfierten Tomaten
15,50 Euro

Steak vom Weiderind mit Sauce Béarnaise
grünem Spargel und Pommes Bataille
29,50 Euro

Crème brûlée
9,50 Euro

4-Gang-Menu
69,00 Euro pro Person



MENU KOLUMBUS

CARLS Sommersalat
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Melone
12,50 Euro

Doradenfilet
mit Fenchel-Safran-Fumet und Ratatouille
16,00 Euro

Kalbsfilet mit Portweinsauce
sautierten Pfifferlingen und Kartoffelkräpfen
33,50 Euro

CARLS Pfirsich Melba
mit Bourbon-Vanille-Eis, Johannisbeere
und Mandelkrokant
9,50 Euro

4-Gang-Menu
71,50 Euro pro Person

ERGÄNZENDES ANGEBOT



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Auswahl an Digestiven zum Kaffee	7,— Euro pro Person
Auswahl an Longdrinks für drei Stunden	16,— Euro pro Person
Auswahl an Longdrinks für sechs Stunden	24,— Euro pro Person

Getränkepauschalen sind buchbar in Verbindung mit
CARLS Arrangement „Classique“ oder „Spécial“.

MITTERNACHTSIMBISS

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	5,50 Euro pro Person
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Croûtons, Wiener Würstchen und Büsumer Krabben à part	6,50 Euro pro Person
Gulaschsuppe.....	6,50 Euro pro Person
CARLS Currywurst	6,50 Euro pro Person
Minikalbsfrikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat	7,50 Euro pro Person

UNSERE ANSPRECHPARTNER



FRANCESCO POTENZA

Der gebürtige Italiener ist der Patron des CARLS und der „Jacob“-Familie seit seiner Zeit als Leitender Empfangschef an der Elbchaussee von 1996 bis 2000 verbunden. „Mich um das Wohl der Gäste zu kümmern, war immer mein größtes Anliegen“, sagt der erfahrene Gastgeber, der bereits im Hotel George V in Paris, in den Hotels Rafael und Bayerischer Hof in München sowie im Hotel Vier Jahreszeiten und im Grand Hotel Elysee in Hamburg tätig war.



MICHEL RINKERT

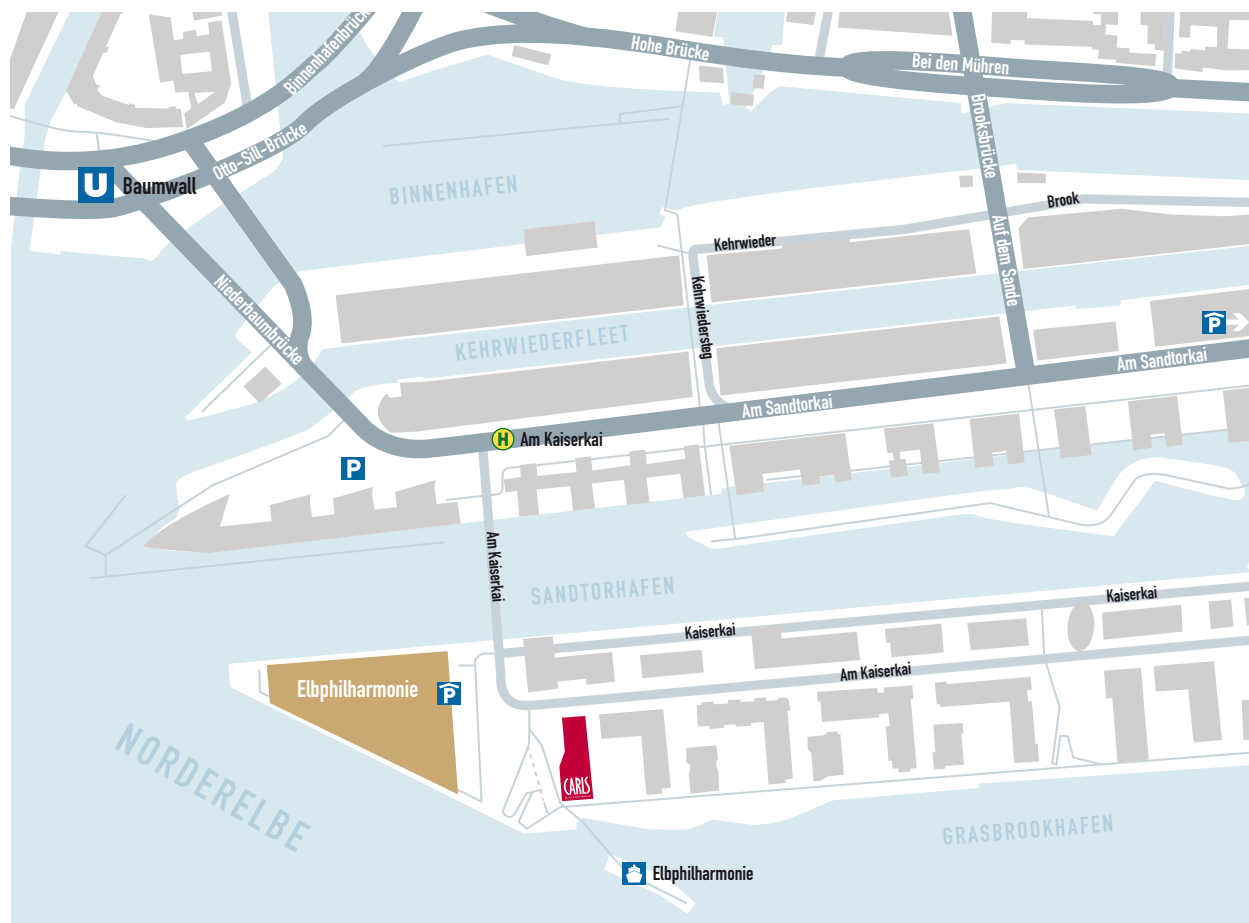
Die Leidenschaft für das Kochen hat er von seiner Großmutter, seine Liebe zu den Produkten lebt und kultiviert Michel Rinkert jeden Tag aufs Neue. Im Elsass geboren, setzt der Chef de Cuisine nun im CARLS die französischen Akzente in der norddeutschen Küche. Sein Handwerk hat er unter anderem im Sterne-Restaurant Pavillon Ledoyen in Paris, im Apples Restaurant & Bar im Hamburger Park Hyatt und im Kempinski Hotel in Gravenbruch bei Frankfurt gelernt.



KIRIBAI SUÁREZ GONZÁLEZ UND JENNIFER MERKENS

Planen Sie eine Familienfeier, ein Event oder eine Tagung im CARLS? Mit viel Einsatz, Sorgfalt und Liebe zum Detail kümmern sich Jennifer und Kiribai darum, dass Ihre Veranstaltung im CARLS unvergesslich schön wird. Kiribai hat ihre Ausbildung im Hotel Louis C. Jacob gemacht. Jennifer hat das Hotelhandwerk ebenfalls von der Pike auf gelernt. Beide sind Gastgeber aus Leidenschaft und es eint sie der Wunsch, Ihnen eine perfekte Veranstaltung und/oder Feier zu bereiten.

ANFAHRT



MIT DER U-BAHN

- Von Hamburg Hauptbahnhof (2,5 km):
U3 Richtung Schlump-Barmbek bis „Baumwall“, von dort cirka fünf Minuten Fußweg über Niederbaumbrücke
- Vom Flughafen Hamburg (13 km):
S1 Richtung Wedel bis „Ohlsdorf“, umsteigen in die U1 Richtung Ohlstedt bis „Kellinghusenstraße“, umsteigen in die U3 Richtung Wandsbek-Gartenstadt bis „Baumwall“, von dort cirka fünf Minuten Fußweg über Niederbaumbrücke

MIT DEM BUS

Linie 111 Richtung Shanghaiallee bis „Am Kaiserkai“, dann cirka zwei Minuten Fußweg

MIT DER FÄHRE

Linie 72 von den Landungsbrücken bis Anleger „Elbphilharmonie“

PARKEN

Parkmöglichkeiten finden Sie auf dem Parkplatz des Hanseatic Trade Centers (HTC) (Zufahrt auf Höhe Niederbaumbrücke/Kehr-wiederspitze), im Parkhaus der Elbphilharmonie sowie im Parkhaus am Sandtorkai 6–8

CARLS

AN DER ELBPHILHARMONIE

Am Kaiserkai 69 – 20457 Hamburg – Telefon 040 3003224-00 – Telefax 040 3003224-44

www.carls-brasserie.de – carls@carls-brasserie.de