



CARLS

AN DER ELBPHILHARMONIE

BANKETTMAPPE FÜR
PRIVATE 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 70 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

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.

ARRANGEMENT „CLASSIQUE“ FÜR CARLS SALON PRIVÉ UND CARLS BRASSERIE



APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
CARLS Winterzauber
(Crémant – Cuvée Louis C. Jacob
mit einer weihnachtlichen Glühweinreduktion)
CARLS Wasser und Orangensaft

GETRÄNKE

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

Rotwein
2015 L'Essence du Terroir Grenache Noir
Fenouilledes Selection
Languedoc-Roussillon

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

Linsensalat
mit Jakobsmuscheln
Mango und Limettenemulsion

Cocobohnen-Crèmesuppe
mit Holsteiner Katenschinken

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln
und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

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 L'Essence du Terroir Grenache Noir
Fenuilledes Selection
Languedoc-Roussillon

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 Pinienkernen, Rucola und Aprikosen
Gebeizter Lachs auf Avocadocrème und Apfel
Kokos-Curry-Suppe mit Eismeer-Shrimps
Fregola Sarda mit Champignons und Petersilie

Loup de mer
mit Marseiller Gemüsefrikassee und Safransud

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

CARLS Crème brûlée

Cheesecake mit Mango und Passionsfrucht

94 Euro pro Person

buchbar ab 20 Personen

ARRANGEMENT „LUNCH“ FÜR CARLS SALON PRIVÉ UND CARLS BRASSERIE



MENU

Linsensalat
mit Jakobsmuscheln, Mango und Limettenemulsion

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 Grenache Noir
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 Meiser – Rheinhessen

Rotwein

2015 L'Essence du Terroir Grenache Noir
Fenouilledes Selection
Languedoc-Roussillon

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke

Bier vom Fass

Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

FLYING FOOD

Ziegenfrischkäse
mit Pinienkernen, Rucola und Aprikose

Herzhafte CARLS Tartines

Kokos-Suppe
mit Eismeer-Garnelen und Peperoncini

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

Mousse au Chocolat
mit saisonalen Früchten

69 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 L'Essence du Terroir Grenache Noir
Fenouilledes Selection, Languedoc-Roussillon

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 L'Essence du Terroir Grenache Noir
Fenouilledes Selection, Languedoc-Roussillon

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

Als Buffet

CARLS Tartines
(herzhaft belegtes, geröstetes Bio-Landbrot)

Saisonale Suppe mit Croûtons

„Elbphilharmonie“-Räucherfischplatte

Mini Kalbsfrikadellen

52 Euro pro Person
für die Dauer von 90 Minuten, buchbar ab 20 Personen

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

MENUEMPFEHLUNGEN



MENU MARCO POLO

Ziegenkäse
mit Artischocke, Feige und Rucola-Pesto
13,50 Euro

Cocobohnen-Crèmesuppe
mit Holsteiner Katenschinken
12,50 Euro

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree
21,50 Euro / 26,50 Euro im 3-Gang-Menu

Zitronen-Tartelette
mit Blaubeersorbet
10,50 Euro

4-Gang-Menu
58,00 Euro pro Person



MENU MAGELLAN

Linsensalat
mit Jakobsmuscheln, Mango und Limettenemulsion
14,50 Euro

Rinderconsommé
mit Markklößen und Gemüse-Brunoise
12,00 Euro

Pouardenbrust
mit Orangen-Honig Sauce
Karottenpüree und grünem Spargel
26,00 Euro

Crème brûlée
10,50 Euro

4-Gang-Menu
63,00 Euro pro Person



MENU KOLUMBUS

Rindertartar
mit Brotchip und Kräutersalat
13,50 Euro

Gebratenes Doradenfilet
mit Paprikabrandade und Basilikum
16,50 Euro

Kalbsfilet mit Trüffelsauce
Wintergemüse und Gratin Dauphinois
32,50 Euro

Coulant au Chocolat
mit Joghurteis, Mango und Ananas
10,50 Euro

4-Gang-Menu
73,00 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	Klein 98,— Euro Groß 196,— Euro
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Croûtons, Wiener Würstchen 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

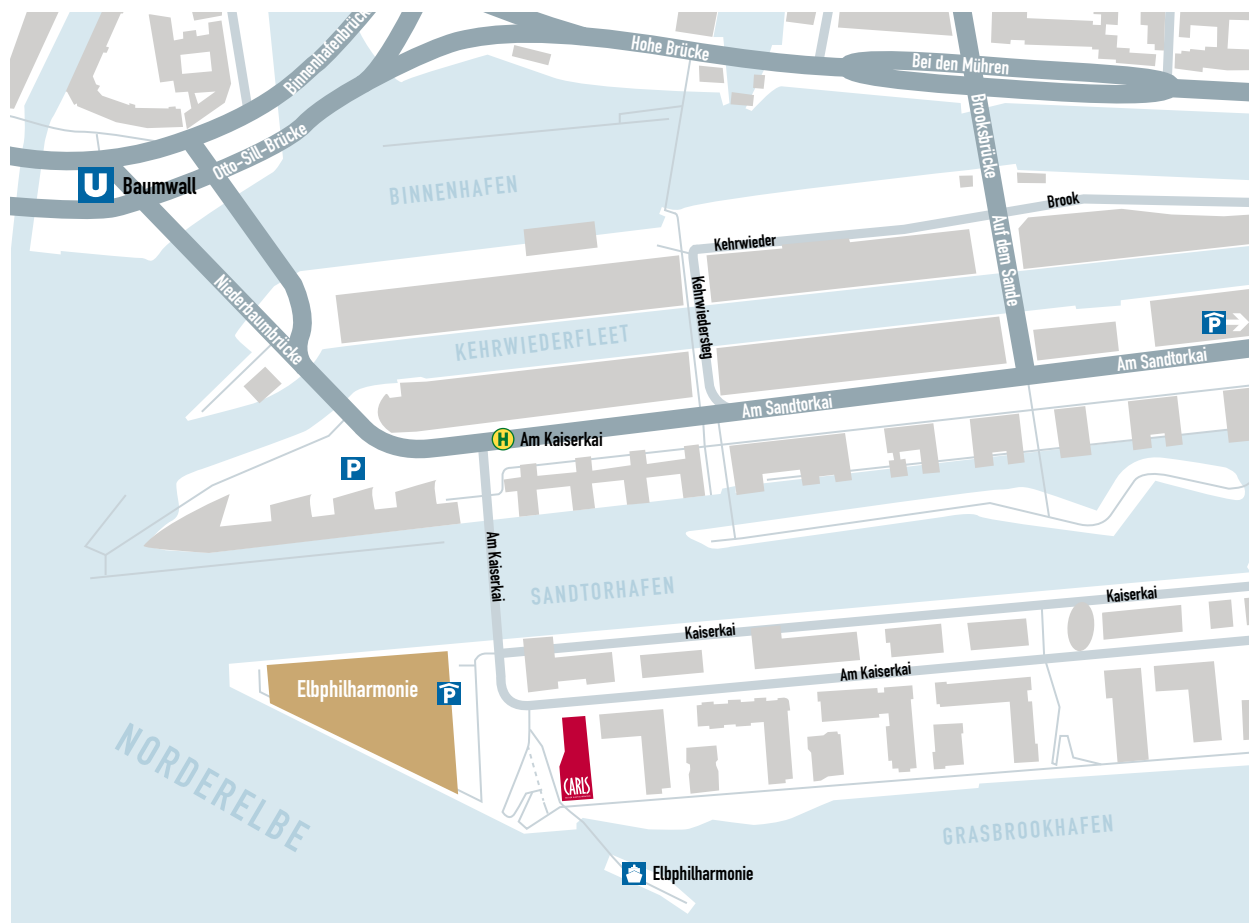
Die Leidenschaft für das Kochen hat er von seiner Großmutter, seine Liebe zu den Produkten lebt und kultiviert Michel Rinkert jeden Tag aufs Neue. Im Elsass geboren, setzt der Chef de Cuisine nun im CARLS die französischen Akzente in der norddeutschen Küche. Sein Handwerk hat er unter anderem im Sterne-Restaurant 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 Ohlstadt 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/Kehrwieferspitze), 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