

# 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 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.

# 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

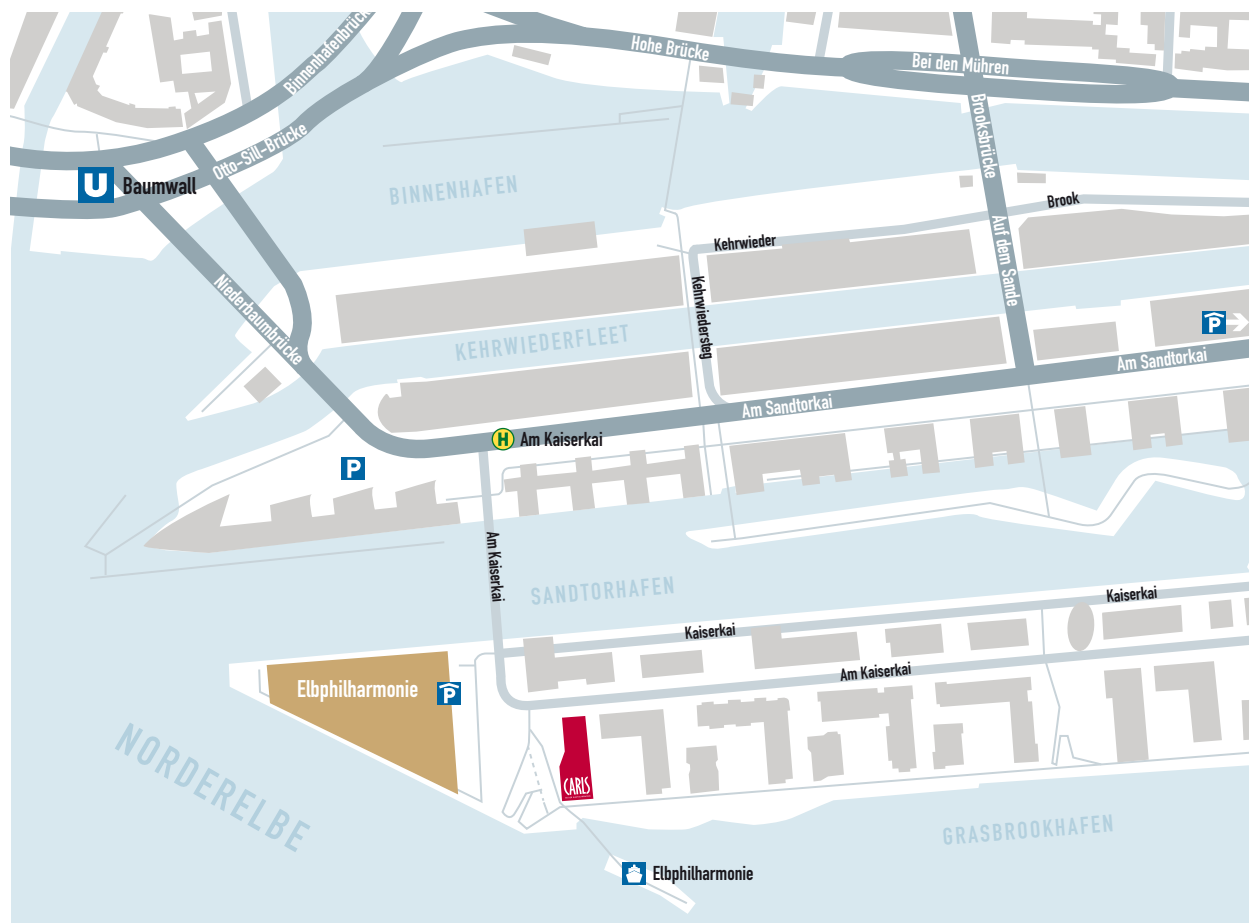
Die Leidenschaft für das Kochen hat er von seiner Großmutter, seine Liebe zu den Produkten lebt und kultiviert Michel Rinkert jeden Tag aufs Neue. Im Elsass geboren, setzt der Chef de Cuisine nun im CARLS die französischen Akzente in der norddeutschen Küche. Sein Handwerk hat er unter anderem im Sterne-Restaurant 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/Kehrwiederspitze), 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](http://www.carls-brasserie.de) – [carls@carls-brasserie.de](mailto:carls@carls-brasserie.de)