



CARLS

AN DER ELBPHILHARMONIE

BANKETTMAPPE FÜR
PRIVATE ANLÄSSE

RAUMKONDITIONEN



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 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
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

Römersalat-Herzen
mit Avocado
geschmorter Paprika
und Pinienkernen

Geflügelbrühe
mit Frühlingsgemüse
und Grießklößen

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln
und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

89 Euro pro Person

ARRANGEMENT „SPÉCIAL“ FÜR 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 BRASSERIE



MENU

Römersalat-Herzen
mit Avocado, geschmorter Paprika und Pinienkernen

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

MENUEMPFEHLUNGEN



MENU MARCO POLO

Ziegenkäse-Tarte
mit Rucola, Oliven
und confierten Tomaten

14,50 Euro

Geflügelbrühe
mit Frühlingsgemüse und Grießklößen

9,50 Euro

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln
und Schnittlauchpüree
22,00 Euro / 27,00 Euro im 3-Gang-Menu

Crème brûlée

10,00 Euro

4-Gang-Menu
56,00 Euro pro Person



MENU MAGELLAN

Rindertatar
mit Brotchip und Kräutersalat

15,00 Euro

Fenchel-Safran-Suppe
mit gebratener Garnele

11,50 Euro

Maispouladen Brust „Provençale“
Grüner Spargel
und Basilikum-Gnocchi

26,50 Euro

Valrhona Schokoladen-Tarte
mit Vanilleeis

12,00 Euro

4-Gang-Menu
65,00 Euro pro Person



MENU KOLUMBUS

Römersalat-Herzen
mit Avocado, geschmorter Paprika und Pinienkernen

14,00 Euro

Gebratenes Doradenfilet
mit Frühlingsgemüse-sauté und Kräutersalat

16,50 Euro

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Morchel-Rahm, Grüne-Erbsen-Frikassee
und Pommes Dauphine

34,00 Euro

Joghurtmousse
mit pochierem Rhabarber und Haferknusper

11,00 Euro

4-Gang-Menu
75,50 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	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

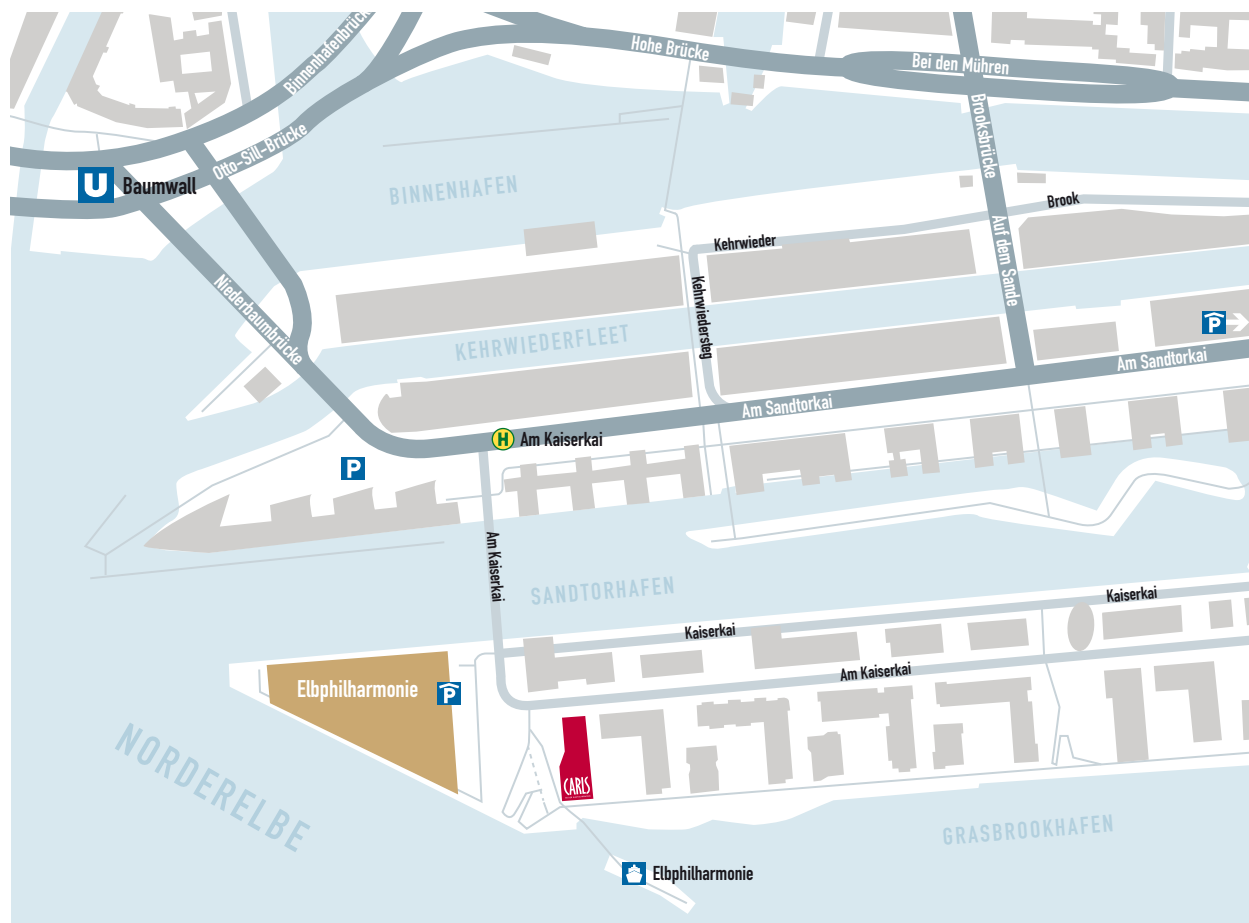
Die Leidenschaft für das Kochen hat er von seiner Großmutter, seine Liebe zu den Produkten lebt und kultiviert Michel Rinkert jeden Tag aufs Neue. Im Elsass geboren, setzt der Chef de Cuisine nun im CARLS die französischen Akzente in der norddeutschen Küche. Sein Handwerk hat er unter anderem im Sterne-Restaurant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