



# BANKETTMAPPE

## 2025

### Willkommen an Bord der Rickmer Rickmers

Ihre einzigartige Eventlocation im Herzen des Hamburger Hafens

Lassen Sie sich und Ihre Gäste auf eine unvergessliche Reise entführen – an Bord der historischen **Rickmer Rickmers**, einem der schönsten Wahrzeichen Hamburgs. Ob **exklusive Firmenfeier, private Festlichkeit oder eine traumhafte Hochzeit mit maritimem Flair** – unser Schiff bietet den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Erleben Sie hanseatische Gastlichkeit in stilvollem Ambiente, begleitet von exzellenter Kulinarik und einem atemberaubenden Blick auf die Elbe. Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Umsetzung zur Seite, damit Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Setzen Sie mit uns die Segel für Ihre besondere Feier – wir freuen uns darauf, Sie an Bord willkommen zu heißen!

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE EBBE

Für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden  
ab 20 Personen

### AUF DEM TISCH EINGESETZT

Vilsa Bio Mineralwasser, prickelnd & still

### BIER

Veltins | gezapft

Alsterwasser | gezapft

Maisels Hefeweizen | Flasche

Maisels Hefeweizen Alkoholfrei | Flasche

Veltins alkoholfrei 0,0% alkoholfrei | Flasche

### WEISSWEIN

Markus Pfaffmann / Pfalz / Grauburgunder

### ROSÉWEIN

Pleno Rosado / Navarra / Garnacha

### ROTWEIN

Pleno Tinto / Navarra / Tempranillo

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfel- und Orangensaft, auch als Schorle

Afri Cola | Afri Cola ohne Zucker

Bluna Orange | Bluna Zitrone

### WARME GETRÄNKE

Bio-Filterkaffee von der MOIN BOHNE Rösterei

Verschiedene Teesorten

**Pro Person € 38,50**

**Verlängerungsstunde pro Person € 8,50**

**GETRÄNKEPAUSCHALE FLUT**  
Für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden  
ab 20 Personen

**EMPFANGSGETRÄNK VOM TABLETT**

Rickmer-Rickmers-Spritz

**AUF DEM TISCH EINGESETZT**

Vilsa Bio Mineralwasser, prickelnd & still

**BIER**

Veltins | gezapft

Alsterwasser | gezapft

Maisels Hefeweizen | Flasche

Maisels Hefeweizen Alkoholfrei | Flasche

Veltins alkohlfrei 0,0% alkohlfrei | Flasche

**WEISSWEIN**

Markus Pfaffmann / Pfalz / Grauburgunder

**ROSÉWEIN**

Pleno Rosado / Navarra / Garnacha

**ROTWEIN**

Pleno Tinto / Navarra / Tempranillo

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Apfel- & Orangensaft, auch als Schorle

Johannisbeer- & Rhabarbersaft, auch als Schorle

TH Bitter Lemon | TH Tonic Water

Afri Cola | Afri Cola ohne Zucker

Bluna Orange | Bluna Zitrone

**SPIRITUOSEN**

Smirnoff Vodka Red Label

Captain Morgan Original Spiced Gold Rum

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Tanqueray London Dry Gin

Kümmel | Aquavit | Jägermeister | Küstennebel | Baileys

**SPRITZIGES**

Aperol Spritz | Rhabarber Spritz | Hugo

**WARME GETRÄNKE**

Bio-Filterkaffee von der MOIN BOHNE Rösterei

Verschiedene Teesorten

**Pro Person für 3 Stunden € 48,50**  
**Verlängerungsstunde pro Person € 12,50**

# BUFFET'S

## LANDUNGSBRÜCKEN

ab 30 Personen

### Kalt

Altländer Garten-Kräuter-Salat  
Gurke | Tomate | Radieschen | Paprika | Kräuter-Dressing

Rauchfischspezialitäten  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Holländische Matjesfilets | Hausfrauensauce  
Farfalle-Salat | Pesto | mediterranem Gemüse  
Holsteiner Katenschinken | sauer eingelegtem Gemüse  
Große Brotauswahl | Butter

### Warm

Rosa Roastbeef | kalt | Remoulade

Hamburger Pannfisch | Senfsaatensauce | Bratkartoffeln  
Kalbs-Rahmgulasch | Estragon,  
Brokkoli | Butter-Spätzle

### Dessert

Hamburger Sauerkirsch-Grütze | Bourbon-Vanillesauce  
Mokkacreme | weiße Schokoladensplitter  
Tortenbrie | rote Trauben | karamellisierten Walnüssen

**Preis pro Person € 47,90**

# WALTERSHOF

ab 30 Personen

## Kalt

Römer Salat | geröstete Crouton | gehobelter Parmesan | Caesar Dressing

Rauchfischspezialitäten | Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Tomaten-Couscous-Salat | Rucola | Oliven | geröstete Zucchini | Auberginen | Fenchel  
Paprika | Austernpilze | Champignons

Vitello tonnato | Kalbfleischscheiben | Thunfisch-Kapernsauce | Rucola

## Warm

Panzerotti | Steinpilzen | Petersilienpesto Pecorino | sonnengereifte Tomaten

Filets vom Schwarzen Heilbutt | Speck | Kräuter-Spitzkohlrhahm | Gemüseris

Maispouardenbrust | Waldpilzragout Butterbohnen | Rosmarin-Röstkartoffeln

## Dessert

Bayrische Creme | Fruchtmarkpüree Frischer Obstsalat | Zitrus-Joghurt

Rohmilchkäseauswahl | Feigensenf | Trauben | karamellierte Walnüsse

Große Brotauswahl von Weizen- und Roggenmehl und Sauerteig mit Butter

**Preis pro Person € 55,90**

# ÖVELGÖNNE

ab 40 Personen

## Kalt

Rucola-Salat | Baby-Mozzarella | sonnengereifte Tomaten Balsamico-Dressing

Rauchlachs | Heilbutt | Forellenfilet | Sprotten | Butterfisch | Meerrettich Graved Lachs | Senf-Honig-Dillsauce

Holländische Matjesfilets | Apfel-Meerrettich-Schmand

Gratinierter Ziegenkäse | Couscous-Tomaten-Salat | Oliven Luftgetrockneter Serranoschinken  
Orangen-Fenchel-Salat | gebratener grüner Spargel

## Warm

Mediterrane Gemüse-Lasagne | Kräutersauce Kabeljaufilets | Peperonata | Kräuterreis

Gekräteter Iberico Schweinerücken  
Aubergine-Zucchini-Gemüse | kleine Ofenkartoffeln | Bratenjus  
(vor dem Gast tranchiert)

## Dessert

Mediterrane Käseauswahl | Feigen | Trauben

Große Brotauswahl | Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

**Preis pro Person € 61,90**

# TEUFELSBRÜCK

ab 40 Personen

## kalt

Radicchio | Rauke Salat | Tomatendressing

Rauchlachs | Heilbutt | Forellenfilet | Sprotten | Butterfisch | | Graved Lachs  
Meerrettich | Senf-Honig-Dillsauce

Mediterranes Grillgemüse | geröstete Zucchini | Auberginen |  
Fenchel | Paprika | Austernpilzen | Champignons

Carpaccio | Kalbssemerrolle | Tatar |sautierte Garnelen  
Getrüffeltes Graupensalat | geschmorten Apfelwürfeln

## Warm

Mediterrane Gemüselasagne | Kräutersauce

Baltic-Schollenfilet gebraten | Garnelen-Reis-Ragout | Babyerbsen

Honig mariniertes Schinkenbraten | Pumpernickelkruste | Vichykarotten | Kartoffelgratin | Rotweinjus

Geschmorte Ochsenbacke | Wurzelgemüse | Kartoffel-Schnittlauchstampf

## Dessert

Reis Trauttmansdorff | Orangen-Vanille-Salat Salat | Früchten der Saison | Zitrus-Joghurt

Rohmilchkäseauswahl | Feigensenf | Trauben

Große Brotauswahl | Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

**Preis pro Person € 64,90**

# FINKENWERDER

ab 50 Personen

## kalt

Eisbergsalat | Orangenfilets | Joghurt-Zitrus-Dressing

Thunfischsalat | grüne Bohnen | Paprika | Tomate | Kartoffeln | Zwiebeln

Rauchfischspezialitäten | Rauchlachs | Heilbutt | Forellenfilets | Sprotten | Makrelen | Hering Meerrettich |  
Senf-Honig-Dill-Sauce

Mediterranes Grillgemüse | geröstete Zucchini | Auberginen | Fenchel | Paprika | Austernpilzen | Champignons

Luftgetrocknetes Schweizer Bündnerfleisch Spinatsalat | Feigen | gehobelter Parmesan

## warm

Penne | gebratene Kalbsleber | Tomaten-Salbei-Butter

Zanderfilet | Schnittlauchsauce | Zuckerschotenreis | Maispouardenbrust

Waldpilzragout | Thymiankartoffeln

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten | Butterbohnen |  
Kartoffelauflauf | Sauce béarnaise | Schalottenjus  
(vor dem Gast tranchiert)

## Dessert

Hamburger Schokoladen-Brotpudding | Bourbon-Vanillesauce Helles und dunkles Schokomousse |

karamellisierter Ananas Rohmilchkäseauswahl | Feigensenf | Trauben

Große Brotauswahl | Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

**Preis pro Person € 73,90**



# BLANKENESE

ab 60 Personen

## kalt

Römer Salat | geröstete Croutons | gehobelter Parmesan | Caesar Dressing

Sashimi | Thunfisch | Lachs | Wakamesalat | Sojasauce | Ingwer | Wasabi

Luftgetrockneter Serranoschinken | Orangen-Fenchel-Salat | gebratener grünen Spargel

Rauchlachs | Heilbutt | Forellenfilet | Sprotten | Butterfisch  
Meerrettich | Graved Lachs | Senf-Honig-Dillsauce

Gratinierter Ziegenkäse | Zwiebel-Confit | Balsamico

## Warm

Gegrillte Scampi | Penne rigate | Rucola-Pesto | Tomaten | Parmesan

Lachsfilet | Zwiebel-Senfkruste | gebraten  
Schnittlauchsauce | Kräuter-Gemüse-Reis

Maispoularde | Kartoffel-Schalotten-Gemüse | Bacon

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Apfel-Meerrettichkruste Buschbohnen | Schnittlauch-Rahmkartoffeln  
Rotsponsauce (vor dem Gast tranchiert)

## Dessert

Bayrische Creme | Fruchtmarkpüree Schokoladenbrunnen | Spießchen | saisonalen Früchten  
Quarkknödel | Sauerkirsch-Grütze

Rohmilchkäseauswahl | Feigensenf | roten Trauben | karamellisierte Walnüsse

Große Brotauswahl | Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

**Preis pro Person € 86,90**

# ERWEITERN SIE IHR BUFFET

## Ihr Buffet mit einer eingesetzten Vorspeise!

### SUPPEN

Vegetarische Kartoffelsuppe | geröstete Croutons | Gartenkresse  
**Preis pro Person € 6,40**

Sherry-Krebsrahmsuppe | Rauchlachssteifen | Sahnehaube  
**Preis pro Person € 7,20**

Mediterrane Tomatensuppe | Rucola-Pesto  
**Preis pro Person € 5,80**

Holsteiner Hochzeitssuppe  
„Rinderkraftbrühe“ | Fleischklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse  
**Preis pro Person € 6,50**

### ... für die heißen Tage

Geeistes Gurkensüppchen | Dillschmand  
**Preis pro Person € 6,40**

## Mitternachtssnack!

Currywurst | fruchtiger Tomaten-Curry-Sauce | Brot  
**Preis pro Person € 7,50**

Rohmilchkäseauswahl | Feigensenf | roten Trauben  
karamellierte Walnüsse | Brot | Butter  
**Preis pro Person € 12,90**

Chili con Carne | Rindfleisch | Sauerrahm | Jalapeños | Brot  
**Preis pro Person € 8,90**

Vegetarische Kartoffelrahmsuppe | Brot  
**Preis pro Person € 6,40**

Käse-Lauchsuppe | Rindfleisch | Brot  
**Preis pro Person € 7,80**

Partyfrikadellen | Kräuter-Kartoffelsalat | Senf | Ketchup  
**Preis pro Person € 7,90**

Saté-Spieße | Hähnchen | gerösteten Sesam  
**Preis pro Person € 8,90**

# MENÜ'S

## ab 25 Personen

### KÖHLFLEET

Seemanns Labskaus  
Spiegelei | saurer Beilage

„Hamburger Pannfisch“  
Fischfilets gebraten | Senfsaatensauce | Bratkartoffeln

Warmer Schokoladenbrot pudding | Beerenkompott

**Preis pro Person € 38,50**

### MOORFLEET

Kartoffelsuppe | Rauchlachsstreifen

Gebratenes Zanderfilet | Kräuter-Senf-Kruste  
Duett von Linsen | Röstkartoffeln | krosser Bacon

Apfelstrudel | Vanillesauce | Beerenkompott

**Preis pro Person € 41,50**

### ALSTERFLEET

Heiß geräucherte Entenbrust auf Ingwer-Mango-Chutney

Lachsfilet | Heilbutt | gebraten  
Blattspinat | Krustentiersauce | junge Kartoffeln

Tonkabohnen-Brûlée | Orangen-Vanille-Ragout

**Preis pro Person € 46,50**

### BLEICHENFLEET

Surf & Turf

Kalbfleisch | dünn aufgeschnitten | Tatar | Garnelen  
Tomaten-Basilikum-Coulis

Rückensteak | Thüringer Duroc-Schwein  
Auflaufkartoffeln | Vichy-Karotten | Ingwerjus

Mascarpone-Mohn-Creme mit Amarettokirschen

**Preis pro Person € 52,90**

## **DOVENFLEET**

Rucolasalat | gratinierter Ziegenkäse | krossem Bacon | Feigen-Dressing

Rumpsteak | rosa gebraten  
sautierter Spitzkohl | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | Rotspon-Schalottenjus

Zitronengras-Crème Brûlée | Mango-Granatapfelsalat

**Preis pro Person € 59,90**

## **NIKOLAIFLEET**

Kräuter-Anis gebeizten Fjordlachs  
Kartoffelrösti | Schmand | Keta Kaviar

Klare Tomatensuppe | Kirschtomaten | Basilikum

Geschmorte Rinderbäckchen  
Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln | Portweinsauce

New York Cheesecake | Blaubeerkompott

**Preis pro Person € 61,90**

## **BROOKSFLEET**

Rindercarpaccio | Rucola | Parmesan

Saltimbocca | Seeteufel | Tomaten-Basilikum-Sugo

Maispoularde | Kartoffel-Rote-Bete-Stampf  
sautierter Spitzkohl | Pilzrahm

New York Cheesecake | Blaubeerkompott

**Preis pro Person € 73,50**

## **WANDRAHMSFLEET**

Rickmer Rickmers Vorspeisen Variationen

Gebratene Kammuscheln auf Selleriepüree, Tomatensugo

Kabeljaufilet | Trüffel-Risotto  
sautierte Zuckerschoten | Kürbis-Pfeffer-Sauce

Zweierlei Schokoladenmousse  
Bourbon-Vanillesauce | karamellisierter Ananas

**Preis pro Person € 74,50**

## MÜHLENFLEET

Sushi | Thunfisch „New York Style“

Wakame | Ingwer | Teriyaki-Sauce

Klare Tomatensuppe | Kalbsklößchen

Gebratene Riesengarnele | Kartoffel-Avocado-Püree

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet | grünem Spargel  
sautierte Thymian-Kartoffeln | Portweinjus

Portweinbirne | Mohn-Zabaione

**Preis pro Person € 107,50**

## VEGETARISCHE MENÜGÄNGE

- Tomatensuppe | Basilikum | Schmand
- Kräuterschaumsuppe | gebratene | Pilzen
- Gebratener Spargel | Kräuterseitlinge | Parmesan
- Wiesenkräutersalat | Blüten | Pinienkernen | Balsamico Dressing
- Spinatpfannkuchen | Tomaten-Bruschetta | Gorgonzola
- Mediterranes-Grillgemüse-Törtchen | sonnengetrockneten Tomaten | Parmesan | Pesto
- Gebackenes Risotto | Tomatensugo | frittiertem Rucola
- Gebackener Ziegenkäse | Bruschetta | Feigensenf | Raukesalat
- Steinpilzravioli | Salbei-Butter | glasierten Tomaten

## SAISONAL

(Oktober bis Februar)

### MENÜ 1

Entenconsommé | Flädle

Hirschragout | Waldpilzen | Rosenkohl | Schupfnudeln

Lebkuchen-Brotpudding | Pflaumenkompott

**Preis pro Person € 39,50**

## MENÜ 2

Feldsalat | sautierte Pilze | krossem Bauernbrot | Walnussdressing

Halbe Vierländer Ente | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß | Rotsponjus

Bratapfel | Marzipan-Mandelfüllung | Vanillesauce

**Preis pro Person € 47,50**

## MENÜ 3

Ingwer-Kürbis-Suppe | geröstete Kürbiskerne

Serviettenknödel-Carpaccio | gebratene Kräuterseitlinge

Barbarie Entenbrust | rosa gebraten | Orangenjus

Apfelrotkohl | Butterspätzle

Boskop-Involtini | Walnusseis

**Preis pro Person € 54,90**

## MENÜ 4

Gebratene Kammuschel | Steckrübenpüree | Wildkräuterschaum

Tafelspitzbouillon | Gartengemüse

Rückensteak | Heide Kalb | sautierten Wirsing | Kartoffelauflauf | Wacholderrahm

Schokoladen-Crème- Brûlée | Gewürzorangensalat

**Preis pro Person € 66,90**

## MENÜ 5

Rauchlachs | Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich

Birnen | Bohnen | Speck

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

**Preis pro Person € 33,50**

## MENÜ 6

Feldsalat | gebratener Birne | Kürbiskernen

Bouillon | Dithmarscher Gans

Gänsebraten | Beifuss | Apfelrotkraut | Kartoffelkloß | Rotsponsauce

Schokoladenbrot pudding | Rumkirschen | Vanillesauce

**Preis (mit Suppe) pro Person € 67,50**

**Preis (ohne Suppe) pro Person € 63,50**

## MENÜ 7

Kartoffelsuppe | Rauchlachs | Schnittlauch

Holsteiner Grünkohl | Schweinebauch | Kasselerrücken  
Kochwurst | Röstkartoffeln

Cranzer Sauerkirchgrütze | Vanilleeis

**Preis pro Person € 31,50**

## Mindestumsätze

Mindestumsätze für unsere Räume

<u>Raum</u>	<u>Max. Personen</u>	<u>Mindestumsatz</u>
Restaurant	120	8000,-- €
Clubraum Steuerbord	50	1800,-- €
Clubraum Backbord	50	1800,-- €
Clubraum Backbord & Steuerbord	110	4500,-- €
Gesamte Gastrofläche	250	13.000,-- €

unsere Mindestumsätze gelten für 6 Std., danach Raummiete 300,-- €/Std

## Raummieten & Eintritt

Raummieten und Eintrittsgelder erhält die Rickmer Rickmers, Stiftung des Vereins Windjammer für Hamburg

Museumseintritt pro Gast bei Veranstaltungen		4,50 €
Raummiete Deck		800,-- €
Raummiete Poop Deck		300,-- €
Bestuhlung Poop Deck	pro Stuhl	1,50 €

## Equipment

Stehtisch	pro Tisch	15,-- €
Garderobe	pro Person	1,50 €

# AGB'S

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen an Bord der Rickmer Rickmers

### 1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Veranstaltungen, die an Bord der Rickmer Rickmers durchgeführt werden. Mit der Buchung einer Veranstaltung erkennt der Kunde diese Bedingungen an.

### 2. Buchung und Vertragsabschluss

Ein Vertrag kommt zustande, sobald die Buchung schriftlich durch den Veranstalter bestätigt und eine Anzahlung geleistet wurde. Bis zur Bestätigung und Anzahlung ist die Rickmer Rickmers nicht zur Durchführung der Veranstaltung verpflichtet.

### 3. Leistungen und Preise

Die vereinbarten Leistungen umfassen die Bereitstellung der Veranstaltungsräume, Catering, Personal und sonstige vereinbarte Zusatzleistungen. Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer.

### 4. Zahlungsbedingungen

- Eine **Anzahlung in Höhe von 30 %** des vereinbarten Gesamtpreises ist innerhalb von **14 Tagen nach Vertragsabschluss** zu leisten.
- Der **Restbetrag** ist spätestens **7 Tage nach der Veranstaltung** fällig.
- Zusätzliche Leistungen, die während der Veranstaltung entstehen, sind unmittelbar nach der Veranstaltung zu begleichen.

### 5. Stornierungsbedingungen

Im Falle einer Stornierung durch den Kunden gelten folgende Bedingungen:

- **Bis 90 Tage vor der Veranstaltung:** kostenfreie Stornierung
- **89 bis 60 Tage vor der Veranstaltung:** 30 % des vereinbarten Gesamtpreises
- **59 bis 30 Tage vor der Veranstaltung:** 50 % des vereinbarten Gesamtpreises
- **29 bis 14 Tage vor der Veranstaltung:** 75 % des vereinbarten Gesamtpreises
- **Weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung:** 100 % des vereinbarten Gesamtpreises

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen.

### 6. Haftung und Schadensersatz

Der Veranstalter haftet für Schäden, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte entstehen. Die Rickmer Rickmers haftet nur für Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit.

### 7. Höhere Gewalt

Kann die Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt (z. B. Unwetter, behördliche Anordnungen, unvorhersehbare technische Defekte am Schiff) nicht stattfinden, wird der Veranstalter schnellstmöglich informiert. Bereits geleistete Zahlungen werden erstattet, weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

### 8. Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Hamburg.

Mit Unterzeichnung des Vertrages erklärt sich der Kunde mit diesen AGB einverstanden.