



# **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!

# GETRÄNKEPAUSCHALE EBBE

Für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden

## 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%, *Flasche*

## WEISSWEIN

*Markus Pfaffmann / Pfalz / Grauburgunder*

## ROSÉWEIN

*Pleno Rosado / Navarra / Garnacha*

## ROTWEIN

*Pleno Tinto / Navarra / Tempranillo*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfel- | 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 für 3 Stunden

€ 38,50

## Verlängerungsstunde pro Person

€ 8,50

# GETRÄNKEPAUSCHALE FLUT

Für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden

## 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 alkoholfrei 0,0%, *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 | Tanqueray London Dry Gin

Captain Morgan Original Spiced Gold Rum | Jack Daniel's Tennessee Whiskey

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

3

# BUFFET LANDUNGSBRÜCKEN

## KALT

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

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Holländisches Matjesfilet | Hausfrauensauce

Farfalle-Salat | Pesto | Mediterranes Gemüse

Holsteiner Katenschinken | Sauer eingelegtes Gemüse

Große Brotauswahl  
Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

## WARM

Rosa Roastbeef (*kalt aufgeschnitten*) | Remoulade

Hamburger Pannfisch  
Senfsauce | Bratkartoffeln

Zartes Kalbs-Rahmgulasch  
Estragon | Brokkoli | Butter-Spätzle

## DESSERT

Hamburger Sauerkirsch-Grütze | Bourbon-Vanillesauce

Mokkacreme | Weiße Schokoladensplitter

Tortenbrie | Rote Trauben | Karamellisierte Walnüsse

## Preis pro Person

€ 47,90

# BUFFET WALTERSHOF

## KALT

Römersalat  
Geröstete Croutons | Gehobelter Parmesan | Caesar Dressing

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Tomaten-Couscous-Salat | Rucola | Oliven

Mediterranes Grillgemüse | Geröstete Zucchini | Auberginen  
Fenchel | Paprika | Austernpilze | Champignon

Vitello tonnato  
Kalbfleischscheiben | Thunfisch-Kapernsauce | Rucola

Große Brotauswahl  
Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

## WARM

Steinpilze-Panzerotti  
Petersilienpesto | Pecorino | Sonnengereifte Tomaten

Filets vom schwarzen Heilbutt  
Speck | Kräuter-Spitzkohlrahm | Gemüsereis

Maispoulardenbrust  
Waldpilzragout | Butterbohnen | Rosmarin-Röstkartoffeln

## DESSERT

Bayrische Creme | Fruchtmarkpüree

Frischer Obstsalat | Zitrus-Joghurt

Rohmilchkäseauswahl  
Feigensenf | Trauben | Karamellisierte Walnüsse

## Preis pro Person

€ 55,90

# BUFFET ÖVELGÖNNE

## KALT

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

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Holländisches Matjesfilet | Apfel-Meerrettich-Schmand

Gratinierter Ziegenkäse | Couscous-Tomaten-Salat | Oliven

Luftgetrockneter Serrano-Schinken  
Orangen-Fenchel-Salat | Gebratener grüner Spargel

Große Brotauswahl  
Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

## WARM

Mediterrane Gemüse-Lasagne | Kräutersauce

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten  
Peperonata | Kräuterreis

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

## DESSERT

Reis Trauttmansdorff | Orangen-Vanille-Salat

Tiramisu

Mediterrane Käseauswahl  
Feigen | Trauben

## Preis pro Person

€ 61,90

# BUFFET FINKENWERDER

## KALT

Eisbergsalat | Orangenfilets  
Joghurt-Zitrus-Dressing

Thunfischsalat  
Grüne Bohnen | Paprika | Tomate | Kartoffel | Zwiebel

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Mediterranes Grillgemüse | Geröstete Zucchini | Aubergine  
Fenchel | Paprika | Austernpilze | Champignon

Luftgetrocknetes Schweizer Bündnerfleisch  
Spinatsalat | Feigen | Gehobelter Parmesan

Große Brotauswahl  
Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

## WARM

Penne | Gebratene Kalbsleber  
Tomaten-Salbei-Butter

Zanderfilet  
Schnittlauchsauce | Zuckerschotenreis

Maispoulardenbrust  
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 | Karamellisierte Ananas

Rohmilchkäseauswahl  
Feigensenf | Trauben

## Preis pro Person

€ 73,90

# BUFFET BLANKENESE

## KALT

Römer Salat | Geröstete Croutons  
Gehobelter Parmesan | Caesar Dressing

Lachs- & Thunfisch-Sashimi  
Wakame Salat | Sojasauce | Ingwer | Wasabi

Luftgetrockneter Serrano-Schinken  
Orangen-Fenchel-Salat | Gebratener grüner Spargel

Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch  
Meerrettich | Senf-Honig-Dill-Sauce

Gratinierter Ziegenkäse | Zwiebel-Confit | Balsamico

Große Brotauswahl  
Weizen- und Roggenmehl | Sauerteig | Butter

## WARM

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

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

Maispoularde | Kartoffel-Schalotten-Gemüse | Bacon

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einer Apfel-Meerrettichkruste  
Buschbohnen | Schnittlauch-Rahmkartoffeln | Rotsponsauce  
*(Vor dem Gast tranchiert)*

## DESSERT

Bayrische Creme | Fruchtmarkpüree

Schokoladenbrunnen | Spießchen | Saisonale Früchte

Quarkknödel | Sauerkirsch-Grütze

Rohmilchkäseauswahl  
Feigensenf | Trauben

## Preis pro Person

€ 86,90



# MITTERNACHTSSNACK

## HAMBURGER CURRYWURST

Fruchtige Tomaten-Curry-Sauce | Brot

**Preis pro Person**

€ 7,50

## KÄSEBRETT

Feigensenf | Rote Trauben  
Karamellisierte Walnüsse | Brot | Butter

**Preis pro Person**

€ 12,90

## CHILI CON CARNE

Rindfleisch | Sauerrahm | Jalapeños | Brot

**Preis pro Person**

€ 8,90

## KÄSE-LAUCHSUPPE

Rindfleisch | Brot

**Preis pro Person**

€ 7,80

## SATÉ-SPIESSE

Hähnchen | Gerösteter Sesam

**Preis pro Person**

€ 8,90

# MENÜ'S

ab 25 Personen

## KÖHLFLEET

(3 Gang)

Kartoffelsuppe | Rauchlachsstreifen

#

„Hamburger Pannfisch“

Fischfilet gebraten | Senfsauce | Bratkartoffeln

#

Warmer Schokoladenbrotpudding

Beerenkompott

**Preis pro Person**

€ 38,50

## ALSTERFLEET

(3 Gang)

Geräucherte Entenbrust auf Ingwer-Mango-Chutney

#

Gebratenes Lachsfilet & Heilbutt

Blattspinat | Krustentiersauce | Drillinge

#

Tonkabohnen-Brûlée | Orangen-Vanille-Ragout

**Preis pro Person**

€ 46,50

## DOVENFLEET

(3 Gang)

Rucola-Salat | Gratiniertes Ziegenkäse | Feigen-Dressing

Rumpsteak, rosa gebraten

Sautierter Spitzkohl | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | Rotspan-Schalottenjus

Zitronengras-Crème Brûlée | Mango-Granatapfelsalat

**Preis pro Person**

€ 59,90

# MENÜ'S

ab 25 Personen

## NIKOLAIFLEET

(4 Gang)

Kräuter-Anis gebeizter Fjordlachs  
Kartoffelrösti | Schmand | Keta Kaviar

Klare Tomatensuppe | Kirschtomaten | Basilikum

Geschmorte Rinderbäckchen  
Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln | Portweinsauce

New York Cheesecake | Blaubeerkompott

**Preis pro Person**

€ 61,90

## BROOKSFLEET

(4 Gang)

Rindercarpaccio | Rucola | Parmesan

Seeteufel-Saltimbocca | Tomaten-Basilikum-Sugo

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

New York Cheesecake | Blaubeerkompott

**Preis pro Person**

€ 73,50

**Ihr Wunschmenü ist nicht dabei? Wir kreieren gerne ein individuelles Menü, das perfekt auf Ihre Vorstellungen abgestimmt ist. Ob vegetarisch, vegan oder mit besonderen Zutaten – wir gestalten Ihr Catering ganz nach Ihren Wünschen.**

**Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich!**

# MINDESTUMSÄTZE

Mindestumsätze für unsere Räume:

| <b>Raum</b>                               | <b>Max. Personen</b> | <b>Mindestumsatz</b> |
|---|----------------------|----------------------|
| <i>Restaurant</i>                         | 120                  | € 8.000,00           |
| <i>Clubraum Steuerbord</i>                | 50                   | € 1.800,00           |
| <i>Clubraum Backbord</i>                  | 50                   | € 1.800,00           |
| <i>Clubraum Backbord &amp; Steuerbord</i> | 110                  | € 4.500,00           |
| <i>Gesamte Gastrofläche</i>               | 250                  | € 13.000,00          |

Unsere Mindestumsätze gelten für 6 Std., danach Raummiete 300,00 €/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                               |           | € 800,00 |
| Raummiete Poop Deck                          |           | € 300,00 |
| Bestuhlung Poop Deck                         | pro Stuhl | € 1,50   |

## EQUIPMENT

|           |            |         |
|-----------|------------|---------|
| Stehisch  | pro Tisch  | € 15,00 |
| 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

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen. 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

### 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.