



TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

Ihre Barkassenfahrt

Datum

Laut Ihren Wünschen

Ort

MS Jacob

An- und Ableger stimmen wir gerne auf Ihre Bedürfnisse ab.

Zeit / Ablauf

Exemplarischer Ablauf

18:00 Uhr Ablegen

18:30 Uhr Aperitif

19:00 Uhr Start Fingerfood

20:00 Uhr Anlegen

Gästeanzahl

Bis 40 Personen

Die schönste Barkasse im Hamburger Hafen - und der ganze Stolz des Louis C. Jacob. Das edle Interieur in hanseatischer Farbgebung, kombiniert mit Mahagoniholz und feinem Messing verleiht der MS JACOB ihren einzigartigen Saloncharakter und unvergleichlichen Charme. Gehen Sie mit Ihren Gästen aufs Wasser und genießen Sie auf der 22 langen Barkasse Köstliches aus der Küche von TRAITEUR WILLE – Feine Kochkunst.

Im Innenraum der MS JACOB befindet sich die elegante Bar mit Tresen und der großzügige Loungebereich mit bis zu 40 Sitzplätzen. Auf dem Außendeck finden noch einmal 15 Personen Platz - und das schönste ist: die MS JACOB wird bei schönem Wetter zum Cabrio.

Ein einzigartiges Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung und eine unvergleichliche Location für Ihre Feier. Schippern Sie exklusiv mit ihren Gästen über Este und Elbe und genießen Sie ganz neue Perspektiven auf die Hansestadt.



TRAITEUR WILLE



Speisenkreation I

Fingerfood für 25 Personen

herzhaft

Nordseekrabben mit Wurzelgemüse in Safrangelee aus einem Weckglas

Mini Brötchen mit geräuchertem Heilbutt und Meerrettich-Dillcrème

Kleine Grillgemüsetarte mit Raukepesto und Belper Knolle

Holsteiner Landhuhnsatey mit Ingwerdip

Mini Wiener Schnitzel mit Zitronenmayo

Rosa gebratenes Holsteiner Roastbeef mit Schnittlauch-Eicrème auf Luises Kosakenbrot

Rohmilchkäse vom Hof Backensholzer mit Altländer Apfelchutney auf Hamburger Schwarzbrot

Laugenkastanien mit Käse, Meersalz, Fenchelsaat und Kümmel

sweet – aus kleinen Gläschen

Trilogie von Franzbrötchen, Erdbeeren und Vanilleschmand

Panna Cotta mit blonder Kuvertüre und Sanddorn-Mangomark

25,50€ netto pro Person – 6 Teile

32,50€ netto pro Person – 8 Teile

38,50€ netto pro Person – 10 Teile



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILE



Speisenkreation II

Fingerfood für 40 Personen

Buffet + anteilig warm im Flying
herzhaft/kalt

In Rauchöl confierter Kabeljau auf 2erlei Quinoa
an halb getrockneten Tomaten

Rinderfilet mit Salsa verde am Bambusspieß
Hausgebeizter Gravlax mit Senf-Dillsoße

Linda-Pfifferlingssalat mit frischen Kräutern
und Bio Kresse

Milde Ziegenfrischkäseterrine mit Aprikosen
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Handgefertigte Hamburger Brotauswahl, Langpfefferdip
und Jahrgangssalz

warm

Seemannslabskaus mit eingelegter Gurke
und Mini Rollmops

Kalbsbäckchen auf getrüffelten Graupen,
Sternanisschalotten und Erbsensprossen

sweet – aus kleinen Gläschen

Mousse von dunkler Edelkuvertüre
mit Speicherstadtkaffee und Knusperperlen

Holunderblüten-Champagnersago mit frischen Beeren

52,50€ netto pro Person



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILE



Kuchenbuffet

Kleine Auswahl hausgemachter Kuchenspezialitäten
Franzlollies

Saftiger Hamburger Butterkuchen

Streusel-Blechkuchen

Mini Gugelhupf & Mini Cupcakes

Verschiedene Petit Fours

14,50€ netto pro Person



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILE



Getränke

Gern stellen wir Ihnen eine Getränkeauswahl nach Ihren Vorstellungen zusammen und berechnen Ihren individuellen und tatsächlichen Flaschenverbrauch. Oder nutzen Sie unsere Getränkepauschale. Selbstverständlich kann auch die Getränkepauschale Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden.

Getränke

Crémant

Crémant de Bordeaux St. Julien Brut AC

Weine

Die korrespondierenden Weine stimmen wir individuell auf Ihre gewählten Speisen ab.

Bier

Radeberger Pilsener

Clausthaler alkoholfrei

Weitere Biersorten nach Absprache

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralbrunnen

Hausgemachte Limonaden

Lüthauer Apfel- und Orangensaft

Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei

Kaffee / Tee

Café Crème

Espresso

Cappuccino

Kleine Teeauswahl

Pro Person ab EUR 36,00 (3 Stunden)



TRAITEUR WILE



Allgemeine Informationen

Gerne informieren wir Sie auf dieser Seite zu den allgemeinen Kosten Ihrer geplanten Barkassenfahrt!

An- und Abfahrtspauschale: EUR 225,00 brutto/Veranstaltung
Barkassenmiete: EUR 395,00 brutto/angefangene Stunde
Nachzuschlag: EUR 50,00 brutto ab 20:00 Uhr,
pro angefangene Stunde
Mindestmietzeit Barkasse: 2 Stunden

Equipment- und Personal-
Kosten für Catering: Gemäß individuellem Angebot

Der Mindestumsatz der Speisen, Getränke sowie Personalkosten und Equipment beträgt EUR 1.000,00 netto, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ob stilvoll klassisch oder Avantgarde: Traiteur Wille ist bekannt für seine exzellenten Arrangements von Geschirr, Dekoration und ausgezeichneter Speisen.

Für weitere Informationen und Reservierungen wenden Sie sich gerne und jederzeit an uns. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Hotel Louis C. Jacob
[Email: Bankett@hotel-jacob.de](mailto:Bankett@hotel-jacob.de)
Tel.: 040 – 822 55 423

Traiteur Wille GmbH & Co. KG
[Email: info@traiteurwille.de](mailto:info@traiteurwille.de)
Tel.: 040 – 69 658 09 0

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche Sie unter www.traiteurwille.de und www.hotel-jacob.de einsehen können.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Hotel Louis C. Jacob & Traiteur Wille



TRAITEUR WILLE



TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

