



# 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 sowie feinem Messing verleiht der MS JACOB ihren einzigartigen Saloncharakter mit unvergleichlichem Charme. Gehen Sie mit Ihren Gästen aufs Wasser und genießen Sie auf der 22 Meter langen Barkasse Köstliches aus der Küche von TRAITEUR WILLE – Feine Kochkunst.

Im Innenraum der MS JACOB befindet sich die elegante Bar mit Tresen und einem großzügigen Loungebereich mit bis zu 40 Sitzplätzen. Auf dem Außendeck finden noch einmal 15 Personen Platz - 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 Zerlei 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,  
Sternanischalotten 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

#### *sweet*

Franzlollies

Saftiger Hamburger Butterkuchen

Streusel-Bleckkuchen

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

Ab 36,00€ netto pro Person (3 Stunden)



**TRAITEUR WILE**



## Allgemeine Informationen

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

An- und Abfahrtpauschale\*: 325,00€ brutto/pro Veranstaltung

Barkassenmiete: 410,00€ brutto/pro angefangene Stunde

Nachtzuschlag\*\*: 50,00€ brutto ab 20:00 Uhr, pro angefangene Stunde

Mindestmietzeit Barkasse: 2 Stunden

\*Anleger:

Maritimes Museum, Elphi, Altonaer Fischmarkt, Teufelsbrück, Rüschnpark. Weitere Anleger auf Anfrage gegen Aufpreis für An- und Abfahrt

\*\* Nachtzuschlag:

Der Nachtzuschlag erfolgt auch für An- und Abfahrten ab 20.00 Uhr.

Equipment- und Personal-

Kosten für Catering: Gemäß individuellem Angebot

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

Ob stilvoll klassisch oder Avantgarde: Traiteur Wille ist bekannt für seine exzellenten Arrangements von Geschirr, Dekoration und ausgezeichneten 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](http://www.traiteurwille.de) und [www.hotel-jacob.de](http://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

