

CULTURE IN FOOD

SATISFYING ALL SENSES

WWW.KOFLERKOMPANIE.COM



HOCHZEITS-
PAUSCHALE
2017

Kochlabor | Hamburg

MADE BY





VORWORT

TRUST THE PROCESS

Das folgende Pauschalangebot wurde auf Basis unserer langjährigen Erfahrung und nach intensivem Austausch mit unserem Küchenchef und Projektplanern für Sie entwickelt.

Kulinarisch dürfen Sie ein kreatives, leichtes, frisches, aber dennoch sättigendes Premium-Catering mit überwiegend regionalen Zutaten von hoher Qualität erwarten.

Lückenlose Projektplanung sowie -durchführung und perfekten Service garantieren wir Ihnen mit langjährig erfahrenen Mitarbeitern, unserem Exklusiv-Servicepartner und nicht zuletzt mit unseren von Beginn an definierten und gleich bleibenden Projektteams.

Gerne erstellen wir Ihnen nach Rücksprache im nächsten Schritt ein auf Ihre Wünsche ausgearbeitetes Detailkonzept.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen weiter in die Planung gehen zu dürfen.

**Herzliche Grüße,
Ihr Kofler & Kompanie Team**



**IHRE HOCHZEIT
PREISE
LEISTUNGEN**

AUF DEN PUNKT GEBRACHT

IHRE HOCHZEITSPAUSCHALE

Das Konzept des Kochlabors:

Die Gäste stehen in unmittelbarem Kontakt mit den Köchen, die sie in der offenen Showküche mitten im Raum bei der Arbeit erleben können und genießen in einer ungezwungenen Atmosphäre Speisen auf Sterne-Niveau.

Etwa 65 Sitzplätze bietet der im Style einer Galerie mit viel Flair ausgestattete Raum, der die Werke namhafter Künstler wie Stephan Balkenhol und Georg Baselitz gekonnt in Szene zu setzen weiß. Kunst und feine Küche vereinigen sich einmalig in den verschiedenen Bereichen der Eventlocation: Ganz nach ihrem Gusto können die Gäste im Lounge-Bereich, an der langen Dinnertafel, an Hochtischen, direkt an der Kücheninsel, an ovalen Tischen oder ruhig im kleinen Vorgarten Platz nehmen und sich verwöhnen lassen.

Die Location mit garantiertem AHA-Effekt befindet sich im Zentrum Hamburgs und ist an das traditionelle Curio-Haus auf der Rothenbaumchaussee angegliedert.

Die zentrale Poggenpohl Showküche bestimmt das Thema Ihres Events im KOCHLABOR!

**WIR BIETEN IHNEN UNSER NEUES HOCHZEITSANGEBOT 2017
ZUM PAUSCHALPREIS PRO PERSON* AN:**

| | | | |
|-------------|------------------|--|----------------|
| 30 Personen | Buffet: € 139,00 | | Menü: € 139,00 |
| 40 Personen | Buffet: € 129,00 | | Menü: € 129,00 |
| 50 Personen | Buffet: € 119,00 | | Menü: € 119,00 |
| 60 Personen | Buffet: € 109,00 | | Menü: € 119,00 |
| 70 Personen | Buffet: € 109,00 | | Menü: € 119,00 |
| 80 Personen | Buffet: € 109,00 | | Menü: € 119,00 |
| 90 Personen | Buffet: € 109,00 | | Menü: € 119,00 |

Nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen eine attraktive Location und ein Team erfahrener Eventmanager bieten – denn Sie müssen sich um nichts kümmern!

Lesen Sie auf den folgenden Seiten, was genau Ihre Hochzeitspauschale beinhaltet.

*** Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.**



AUF DEN PUNKT GEBRACHT

IHRE HOCHZEITSPAUSCHALE

ÜBERSICHT DER LEISTUNGEN:

| | |
|-----------------------|--|
| Veranstaltungsdauer | 6 Stunden; zum Beispiel 19:00 bis 01:00 Uhr |
| Getränkepauschale | Wein, Bier, Sekt, Softgetränke, Heißgetränke |
| Speisen | Hochzeitliches Live Cooking Buffet oder alternativ ein 3-Gang-Menü |
| Mobiliar | Vorhandenes Mobiliar mit Dinnertafeln, Hochtischen, runden Tischen und Loungemobiliar; Bei schönem Wetter kann die angrenzende Terrasse des Kochlagers genutzt werden. Bei Menüveranstaltungen ab 61 Personen werden wir das vorhandene Mobiliar komplett durch Dinnertafeln ersetzen. |
| Personal | In ausreichender Anzahl, inkl. Auf- und Abbau: Projektleitung, Küchenchef & Küchenteam, Servicepersonal, Barpersonal und Doorman |
| Licht- und Tontechnik | Vorhandene Hausanlage für Hintergrundmusik |
| Dekoration | Festliche Tischdekoration |
| Location | Locationmiete für das Kochlabor inkl. Nebenkosten und Reinigung |
| Gästezahlen | 30 bis 90 Personen mit Menü 30 bis 99 Personen mit Buffet |

MOBILIAR IMPRESSIONEN RÄUME



DAS KOCHLABOR

MOBILIAR



DINNERTAFEL

3 Holztafeln à 6 Personen



HOCHTISCHE

4 Brückentische à 4 Personen



TISCHE GALERIE

3 ovale Tische à 4 Personen

DAS KOCHLABOR

MOBILIAR



TISCHE FENSTER

3 ovale Tische à 4 Personen



KÜCHENBLOCK

Barhocker für 9 Personen



LOUNGECKE

Sitzplätze für ca. 7 Personen

DAS KOCHLABOR

MOBILIAR AUSSENBEREICH



RATTANMOBILIAR

auf der Außenterrasse für ca. 12 Personen



SONNENSCHIRME

Zwei Riesenschirme naturfarben
(400*400 cm; Brand "Geldermann"),
inkl. Fuß und Gewichtsballastierung
für die Außenterrasse vor dem Kochlabor



DAS KOCHLABOR

IMPRESSIONEN





25 YEARS

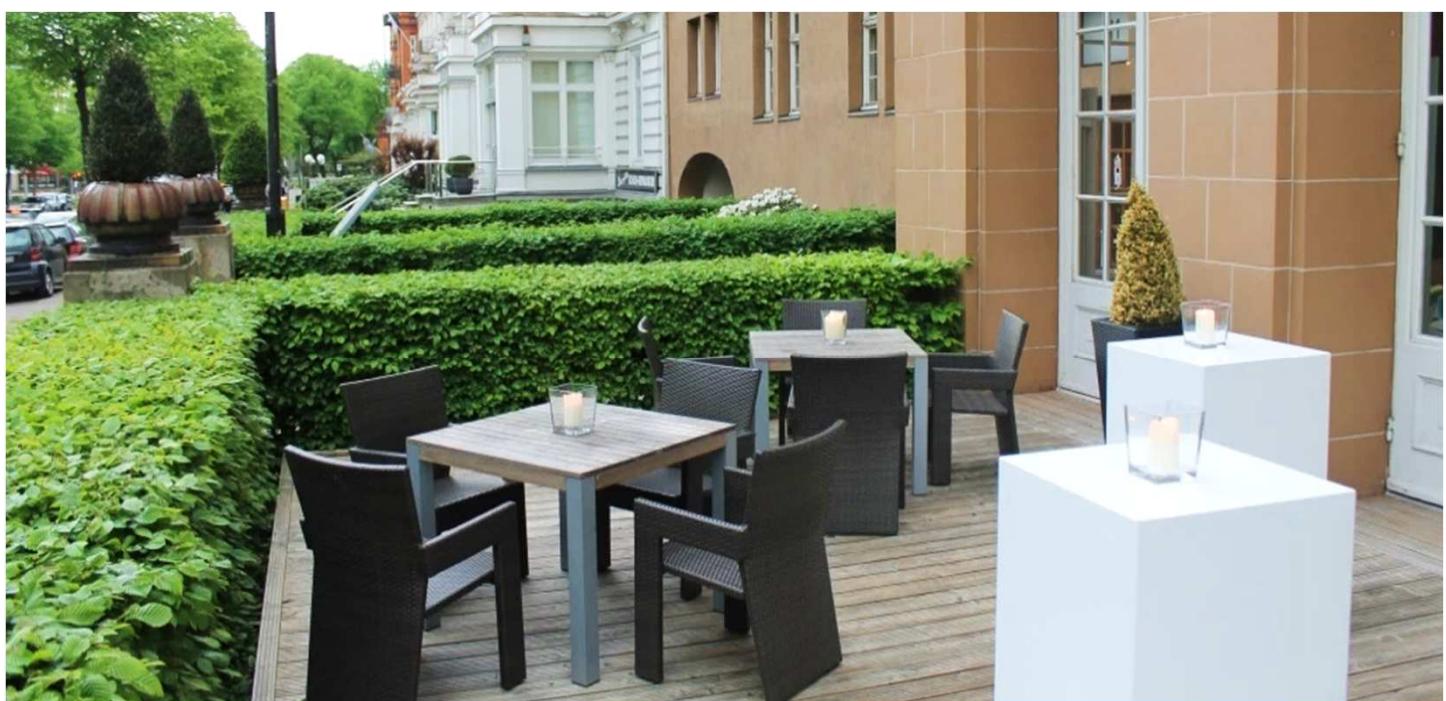
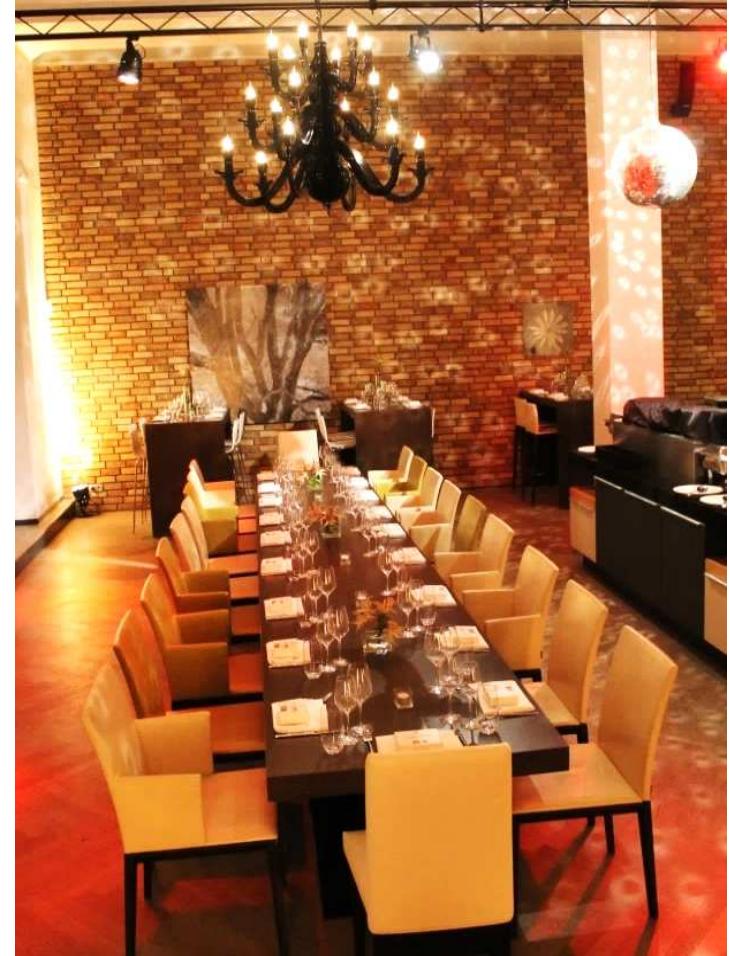
DAS KOCHLABOR

IMPRESSIONEN



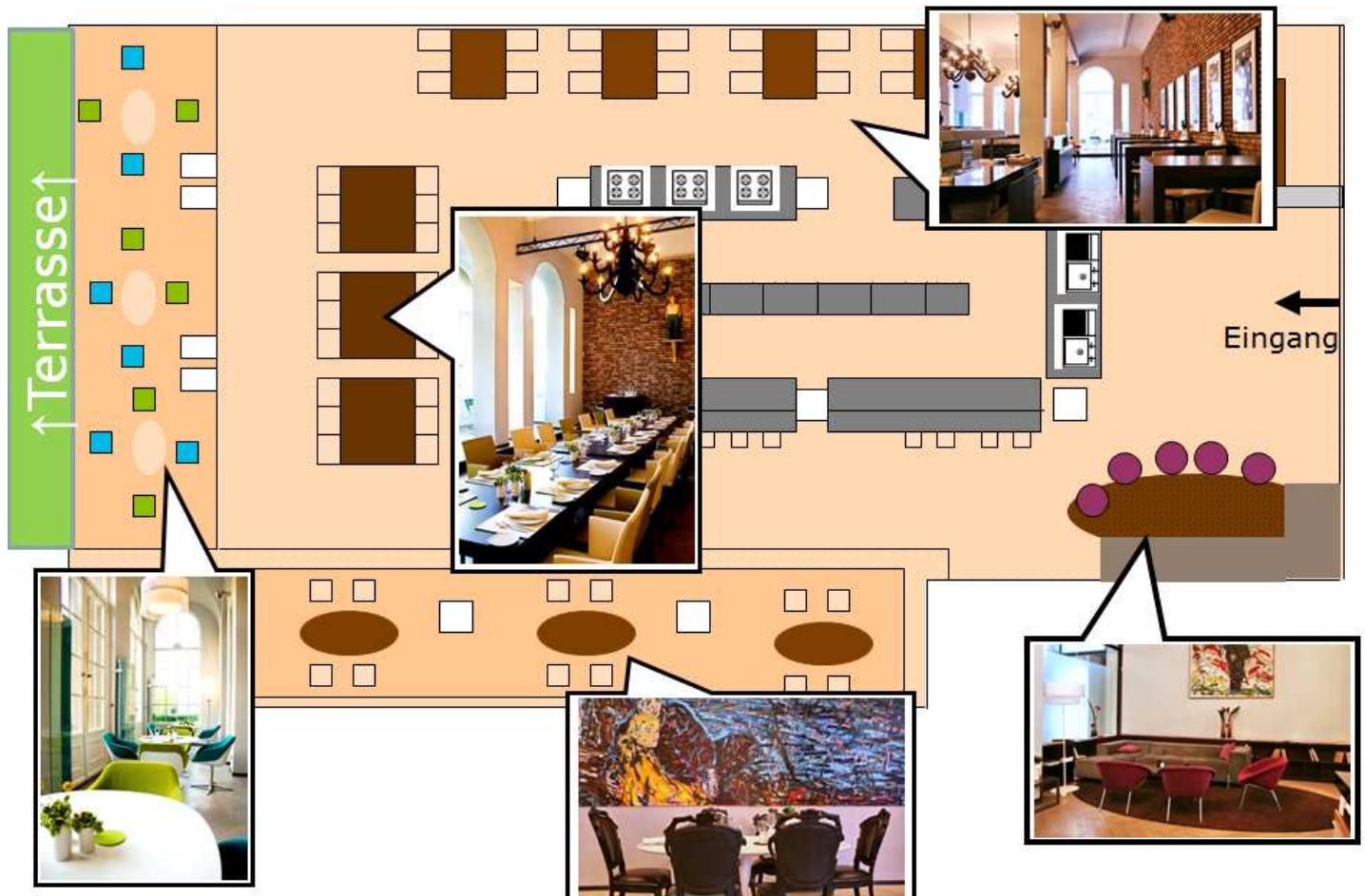
DAS KOCHLABOR

IMPRESSIONEN



DAS KOCHLABOR

RAUMPLAN FÜR BUFFET- BZW.
MENÜVERANSTALTUNGEN
BIS 60 PERSONEN



Bei Buffet- bzw. Menüveranstaltungen bis 60 Personen bieten wir Ihnen das Kochlabor mit der vorhandenen Ausstattung an.

DAS KOCHLABOR

MOBILIAR

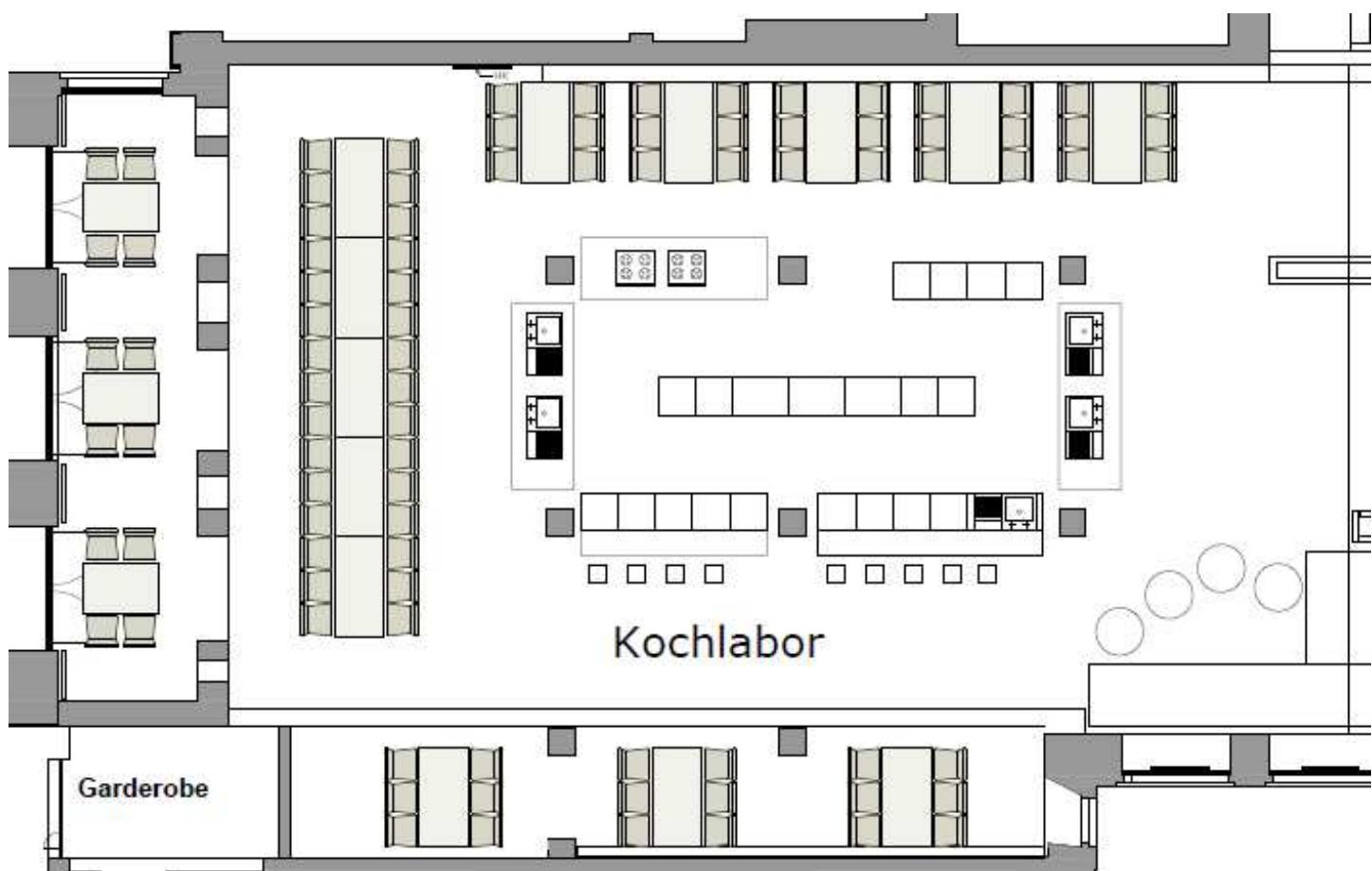
Bei Menüveranstaltungen ab 61 Personen werden wir das vorhandene Mobiliar durch Dinnertafeln ersetzen. Die klassischen Dinnertafeln werden mit weißer bodenlanger Tischwäsche und dem Designerstuhl Nancy kombiniert.

Gerne können Sie für den Dinnerstuhl zwischen den Farben rot, weiß oder schwarz wählen und die Filzauflage in weiß oder anthrazit buchen.



DAS KOCHLABOR

RAUMPLAN FÜR MENÜVERANSTALTUNGEN
AB 61 PERSONEN

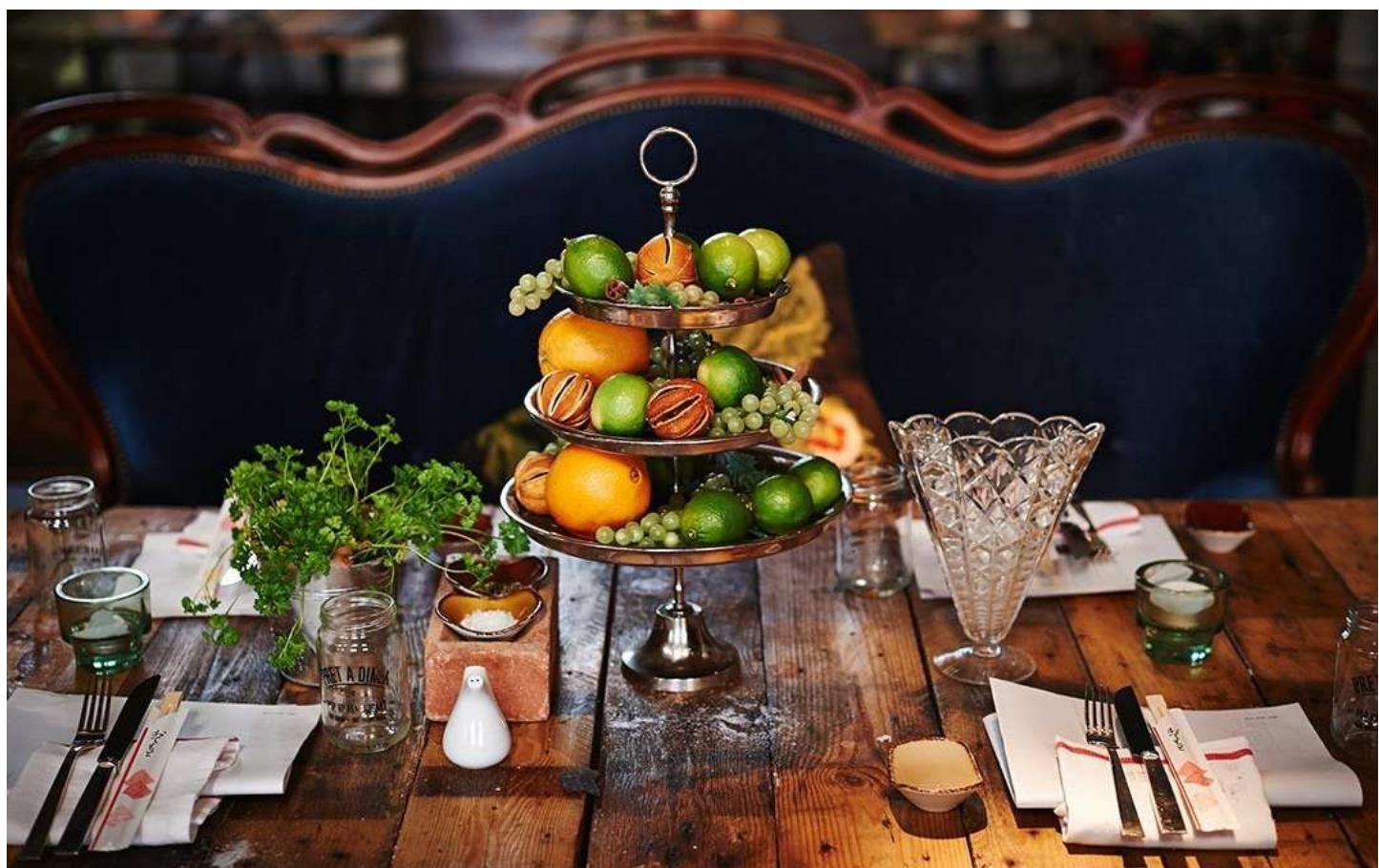


Bei Menüveranstaltungen ab 61 Personen wird das vorhandene Mobiliar durch Dinnertische mit weißer Tischwäsche ersetzt und bietet so ausreichend Platz für bis zu 90 Personen.

**BUFFET
ODER
MENÜ**

BUFFET ODER MENÜ

ENTSCHEIDEN SIE!



Wir stellen Ihnen ein kreatives Food-Konzept vor, welches auf einer besonderen und ausgefallenen Art der Speisenpräsentation und Darbietung, sowie auf außergewöhnlichen Speisenkomponenten basiert.

Zu Ihrer Hochzeitsfeier möchten wir Ihnen gern unser Live Cooking Buffet oder ein exklusives 3-Gang-Menü anbieten.

Die folgende Speisenabfolge hat unser Hamburger Küchenchef für Sie konzipiert:

Viel Spaß beim genussvollen Lesen!

BUFFETVORSCHLAG

BITTE WÄHLEN SIE 3 VORSPEISEN,
WELCHE IN KLEINEN GLÄSCHEN
SERVIERT WERDEN, AUS:

Gegrillter grüner Spargel
Quinoa / Sesam Creme / Cashew Kerne

Bunter Gemüse Bulgur
Minz-Joghurt / Pistazien-Falaffel

Ceviche vom Lup de Mer
Leche de Tigre / Koriander / rote Zwiebel

Crunchy Tuna Tempura
Papaya Mango Salat / Shiitake Pilze

"Das Original"
Hamburger Labskaus Salat
Tafelspitz vom Wiesenkalb / Rote Bete / Gewürzgurkenschaum

Geträufelter Rindfleisch Salat
Pinienkerne / Sellerie / Sautierte Shimeji Pilze



BUFFETVORSCHLAG

BITTE WÄHLEN SIE 3 HAUPTGÄNGE AUS:

VEGETARISCH

In Parmesanschaum geschwenkte Pasta (*live*)
Aromen von Wintertrüffel

Frische Kartoffel-Salbei-Gnocchi (*live*)
Amore Tomaten / Blattpetersilie
geröstete Mandeln



FISCH & FLEISCH

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander
Safranschaum Sauce / gestofter Spitzkohl
Kartoffel-Buttermilch-Stampf

Kabeljaufillet in Nussbutter pochiert
Dijon-Senf-Schaum / Fenchel-Oliven-Gemüse
Fregola Sarda

Zart geschmortes Rinder Schulterscherzel
vom Uruguay Rind
Bunte Altländer Wurzeln
Knöpfle in Nussbutter gebraten

Sous Vide gegartes Tri Tip Steak vom US Omaha Beef
(*live geschnitten*)
Spicy Süßkartoffel / Ahorn / Aji Guajillo Chili



BUFFETVORSCHLAG

BITTE WÄHLEN SIE 3 DESSERTS,
WELCHE IN KLEINEN GLÄSCHEN
SERVIERT WERDEN, AUS:



Koflers Kaiserschmarrn
Beerenragout / Staubzucker / Rosinen

Geschlagener Topfen
Zwetschgen Röster / Nussbutterstreusel

Tarte Tatin vom Finkenwerder Herbstprinz
Sauerrahm-Eiscreme / Blätterteig-Crunch

Mousse von Zartbitter Schokolade
geweckte Kirschen / Mandelhippe / frische Minze

Ragout von Neuseeland Ananas
Bourbon Vanille-Eiscreme / Karamellsauce / Marshmallows

MENÜVORSCHLAG

BITTE WÄHLEN SIE IHRE VORSPEISE AUS:

Gegrilltes Ligurisches Gemüse
Quinoa-Oliven-Taboulé / Pecorino Späne

Tatar vom Label Rouge Lachs
Salatspitzen / Fenchel / Dill / Rügener Raps

Carpaccio vom Hereford Prime Rind
Trüffel / kandierte Oliven / Rucola



MENÜVORSCHLAG

BITTE WÄHLEN SIE IHREN HAUPTGANG
UND IHR DESSERT AUS:

HAUPTGANG

Frische Tagliatelle mit Parmesanschaum
gebratene Artischockenherzen

Pochiertes Filet vom Adlerfisch
Püree von der Bintje Kartoffel
junges Lauchgemüse

Zart geschmortes Bäckchen vom Wiesenkalb
geträufelte Glace / Barolo Schalotten
gratinierte Thymian Polenta



DESSERT

Délice von Williams Birne & Walnüssen
Birnen-Sorbet / Buchweizen-Crumble

"Mango Délice"
Valrhona-Guanaja Schokolade / Mangosorbet
Maracuja

Tarte Tatin vom Finkenwerder Herbstprinz
Sauerrahm Eiscreme / karamellisierter Blätterteig



A photograph of a smiling bartender with short dark hair, wearing a black shirt, holding a tray with several glasses of champagne. The background is blurred with warm lights.

EMPFANG GETRÄNKE FEIER

GETRÄNKE-KONZEPT

IN DER PAUSCHALE SIND FOLGENDE GETRÄNKE ENTHALTEN:

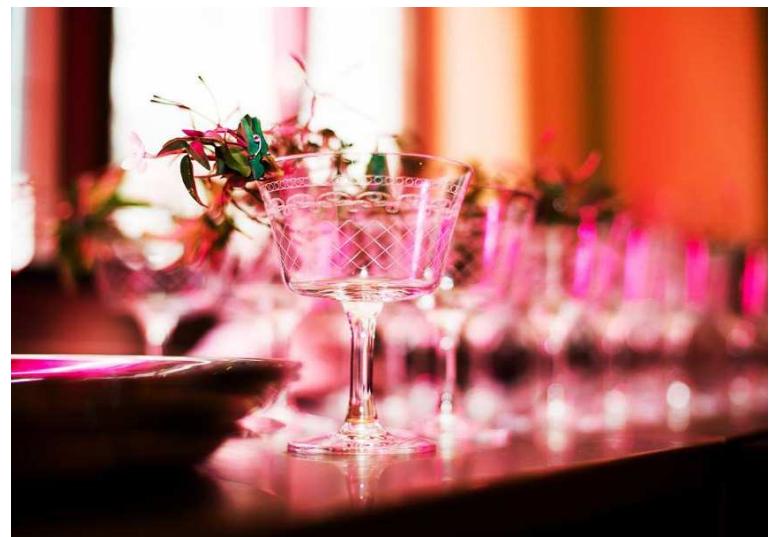
GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Geldermann Carte Blanche

....servieren wir mit gefüllten Pipetten, aus welchen die Gäste auswählen und somit Ihrem Welcome Drink eine ganz andere Note verleihen können.

Folgende Variante bieten wir an:

**Grapefruit | Earl Grey | Aperol
Cassis | Holunderblüte**



WEITERE GETRÄNKE

Softgetränke & Säfte

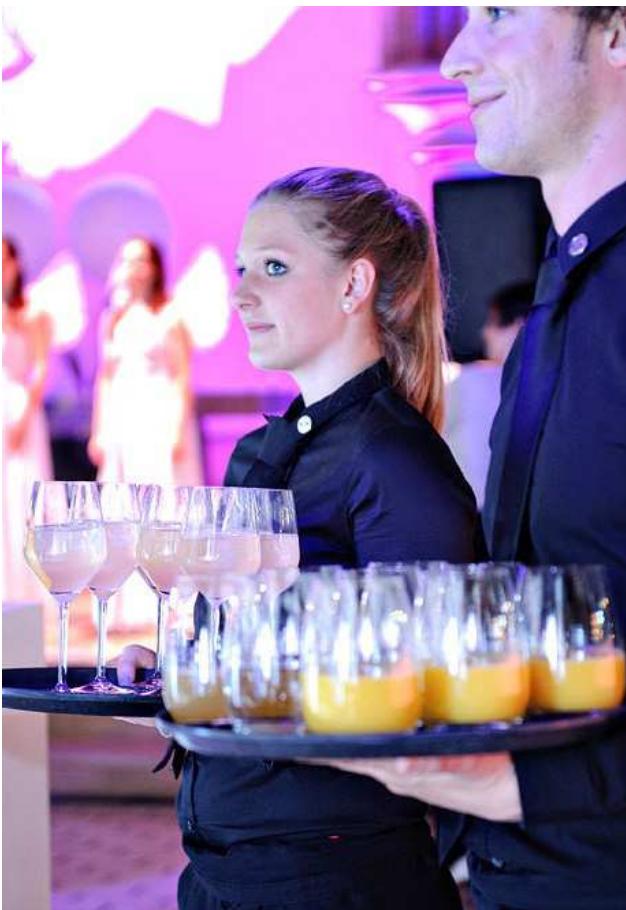
Selters Classic & Naturell
Orangen- & Apfelsaft
Coca Cola, Cola light, Sprite, Fanta

Bier

Jever frisch vom Fass
Jever fun, alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffee
Cappuccino
Espresso
Teeauswahl



GETRÄNKE- KONZEPT

BITTE WÄHLEN SIE IHREN WEISS- UND
ROTWEIN:

WEISSWEIN

Riesling NO 9

QbA, trocken

Frankenweiler Kalkgrube

Weingut Tina Pfaffmann

Pfalz | Deutschland



La Petite Perriere Sauvignon
Sauvignon Blanc
Contrôlée, Domaine de la Perriere
Loire | Frankreich

ROTWEIN

El Maset Rouge

VdP des Côtes de Catalanes

Cuvée - Cabernet Sauvignon

Grenache, Syrah

Domaine Lafage

Languedoc | Frankreich

GORÚ

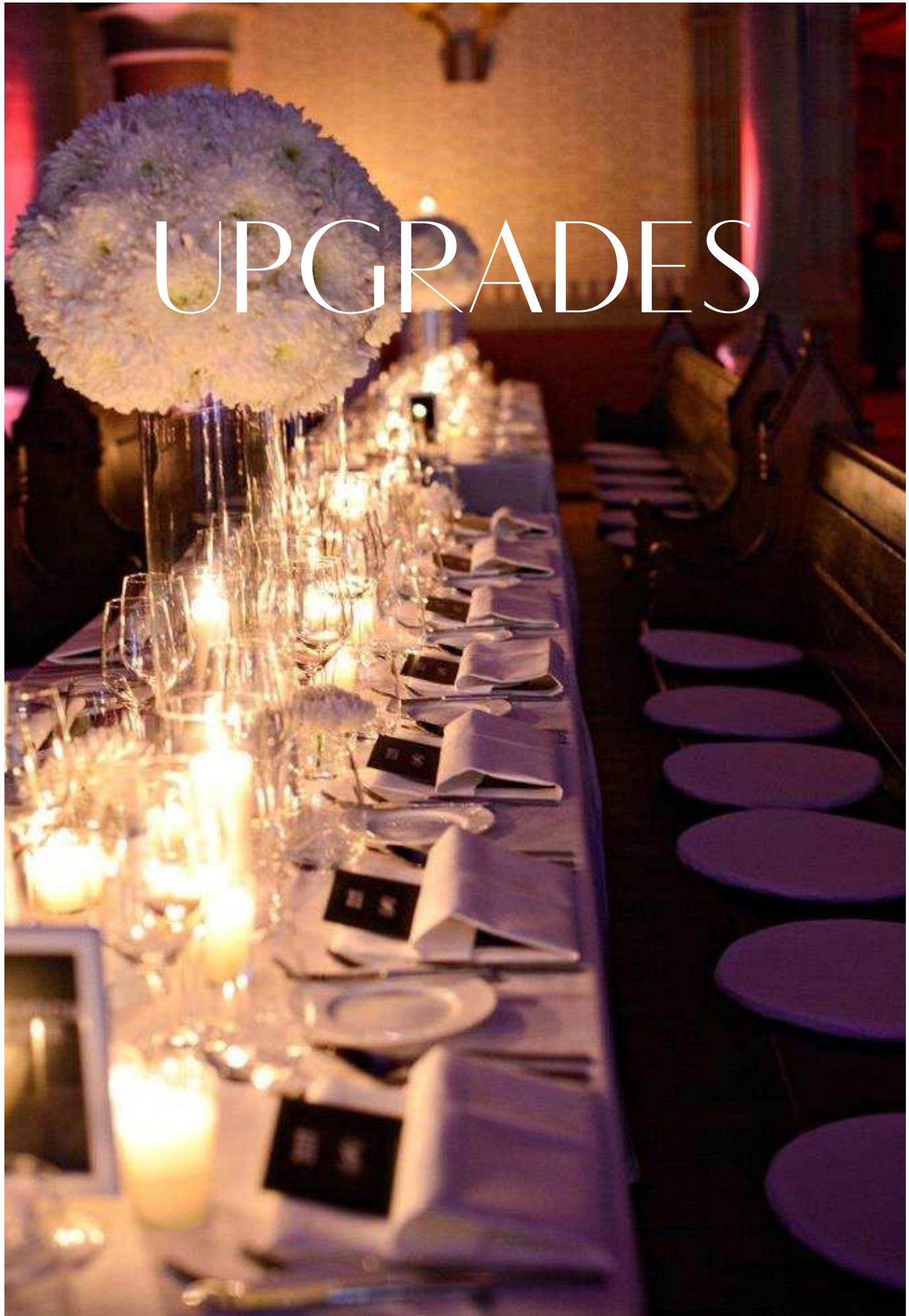
Cuvée - Monastrell, Syrah, Petit Verdot

D.O. Jumilla, Ego Bodegas

Murcia | Spanien



UPGRADES



MOBILIAR

ALTERNATIVE DINNERSTÜHLE BEI MENÜVERANSTALTUNGEN AB 61 PERSONEN:



HOLZSTUHL TORINO

Holzstuhl Torino mit kurzer Stretchhusse in weiß, schwarz oder creme.

Aufpreis: 1,30 € netto pro Person



POLSTERSTUHL DALLAS

Polsterstuhl mit einer klassischen bodenlangen Husse, welche jedoch durch ihr Velours-Material einen exklusiven Glanz in Ihre Hochzeitsfeier bringt. Farblich können Sie zwischen folgenden Varianten wählen: weiß, bordeaux, schwarz oder schoko

Aufpreis: 1,60 € netto pro Person



DESIGNSTUHL SIENA

Lederstuhl Siena in weiß oder schwarz, welcher modernes und gradliniges Design mit hochwertigem Material kombiniert.

Aufpreis: 2,60 € netto pro Person

MOBILIAR

GEMÜTLICHES LOUNGEMOBILIAR
FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER



LOUNGEMOBILIAR „COCCUM“ IN WEISS

Variante I:

Loungepaket klein mit ca. 32 Sitzplätzen
4x Sofa | 16x Sitzcube | 8x Loungetisch

Aufpreis: € 600,00 netto



LOUNGEMOBILIAR „COCCUM“ IN WEISS

Variante II:

Loungepaket groß mit ca. 48 Sitzplätze
4x Sofa | 16x Sitzcube | 10x Loungetisch
4x Ecksofa

Aufpreis: € 1.000,00 netto



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

FÜR 3 FINGERFOOD-TEILE BERECHNEN WIR
PRO GAST € 9,80 INKL. EQUIPMENT.

BITTE WÄHLEN SIE BIS ZU 3 VARIANTEN AUS:

VEGETARISCH

Kartoffel Crisp

Zucchini Brandate / Terre Liguri Olive

„Auster Vegan“

Granny Smith Apfel / Oyster Leaves / Pas Pierre

„Mixed Pickles“

Altländer Bete / Gewürzgurke / Senf

Kartoffel-Mais-Tortilla

Avocado Creme / Amaranth / Lime Cress

Französische Jungkartoffel

geträufelter Ziegen-Quark / Gartenkresse



FISCH & FLEISCH

„Soya-Lime-Lobster“

Atlantik Hummer / Ponzu Mayonnaise / Daikon Cress

Tatar vom Eismeer Saibling

Salatgurke / Natur-Joghurt / Brunnenkresse

Tatar vom Wildlachs

Kartoffelblini / Isigny Creme Fraîche / Tobiko Kaviar

Tataki vom roten Thunfisch

Avocadocreme / knackiges Sylter Brot / Paradieskörner

Black Tiger Garnele / Tandoori Mantel / Sesamschmand

„Pastrami Sandwich“

Roasted US Beef / Trüffelcreme / Graubrot Chip

„Strammer Max“ mit gebratenem Wachtel Ei

Holsteiner Katen Schinken / Graubrot Crouton

Oakwood Beef Tatar

Lagavoulin Whisky Creme / Sylter Brot

Angegrilltes Tatar vom Ochsen

Sauerteigbrot / konfierte Tomate

Iberico Schinken / Tramezzini / kandierte Walnuss



MITTERNACHTS-IMBISS

WIR BIETEN IHNEN GERN EINEN
HERZHAFTEN SNACK ZU SPÄTER STUNDE
AN. BITTE WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN
VORSCHLÄGEN:

„Koflers Mini Burger“

Rinderpatty / Marmelade von roten Zwiebeln / Brioche Bun / Gewürzgürkchen

„3 mal Frankreich“

Brie de Meaux / Comté Affiné / Fourme d'Ambert / Baguette / Feigensenf

„Koflers Currywurst“

Spicy Curry Sauce / Mango Chutney / Sylter Brot

„Kalbsfleisch-Pflanzerl“

Geträufelter Kartoffelsalat / Händelmeier Senf / Lauchsprossen

Für einen Mitternachtsimbiss berechnen wir pro Guest € 6,10 inkl. Equipment.



LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

WIR BIETEN IHNEN GERNE LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN AN, WELCHE WIR ALS PAUSCHALE ODER NACH VERBRAUCH BERECHNEN KÖNNEN.
BITTE SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

KLASSISCHE LONGDRINKS

Gin Tonic

Cuba Libre

Vodka Lemon

Whisky Cola



SPIRITUOSEN

Gin

| | | |
|------------------|-------|---------|
| Bombay Sapphire | 1,00l | € 60,00 |
| Tanqueray | 1,00l | € 53,00 |
| G'Vine Floraison | 0,70l | € 80,00 |

Whisky

| | | |
|---------------|-------|---------|
| Jack Daniels | 0,70l | € 52,00 |
| Jameson | 0,70l | € 81,00 |
| Famous Grouse | 0,70l | € 41,00 |

Vodka

| | | |
|-------------|-------|---------|
| Absolut | 1,00l | € 43,00 |
| Skyy | 1,00l | € 42,00 |
| Alpha Noble | 1,00l | € 56,00 |

Rum

| | | |
|-------------------|-------|---------|
| Bacardi Superior | 1,00l | € 45,00 |
| Havanna Club | 1,00l | € 50,00 |
| Mount Gay Eclipse | 0,70l | € 45,00 |

Ihre Lieblingsspirituose ist nicht dabei? Gerne beschaffen wir die Getränke Ihrer Wahl!



DIGESTIFS

WIR BIETEN IHNEN GERNE DIGESTIFS AN,
WELCHE WIR ALS PAUSCHALE ODER NACH
VERBRAUCH BERECHNEN KÖNNEN.
BITTE SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN!



Cognac (0,7l)

| | |
|-------------------------|---------|
| Remy Martin VSOP | € 92,00 |
| Hennessy Fine de Cognac | € 97,00 |
| Hennessy Black | € 90,00 |



Obstbrand (0,7l)

| | |
|--------------------------|---------|
| Schladerer Himbeergeist | € 45,00 |
| Schladerer Kirschwasser | € 51,00 |
| Schladerer Mirabelle | € 51,00 |
| Schladerer Williamsbirne | € 52,00 |



Grappa (0,7l)

| | |
|--------------------------------|---------|
| Frattina, Grappa di Chardonnay | € 40,00 |
|--------------------------------|---------|

Others (0,7l)

| | |
|----------------------|---------|
| Averna | € 31,00 |
| Ramazotti | € 34,00 |
| Bailey's Irish Cream | € 35,00 |
| Amaretto di Saronno | € 38,00 |

COCKTAILS

COCKTAIL PAKET 100

100 Cocktails inklusive

ein Bartender für fünf Stunden
Ware | Eis | Gläser | Equipment
Auf- und Abbau

€ 812,00 netto

Jeden weiteren Drink berechnen wir mit € 7,00 | Stück.
Ab der 6. Arbeitsstunde berechnen wir pro Bartender € 38,00 | Stunde.



COCKTAILS

COCKTAIL PAKET 200

200 Cocktails inklusive

zwei Bartender für fünf Stunden
Ware | Eis | Gläser | Equipment
Auf- und Abbau

€ 1.456,00 netto

Jeden weiteren Drink berechnen wir mit € 7,00 | Stück.
Ab der 6. Arbeitsstunde berechnen wir pro Bartender € 38,00 | Stunde.



COCKTAILS

COCKTAIL PAKET 300

300 Cocktails inklusive

drei Bartender für fünf Stunden
Ware | Eis | Gläser | Equipment
Auf- und Abbau

€ 2.044,00 netto

Jeden weiteren Drink berechnen wir mit € 7,00 | Stück.
Ab der 6. Arbeitsstunde berechnen wir pro Bartender € 38,00 | Stunde.



DEKORATION

UPGRADE FÜR DIE DINNER- &
HOCHTISCHE DURCH VERSPIELTE
KERZENLEUCHTER

KERZENLEUCHTER 5-ARMIG

Zusätzlich zur Tischdekoration mit blumigen Glasfüllungen und Schwimmlichtern, welche in der Pauschale enthalten ist, bieten wir Ihnen festliche Kerzenleuchter in silber für die Dinnertafeln und Hochtische an:

Variante I:
mit Glasaufsätzen und Stumpenkerzen

Aufpreis pro Stück: € 56,00 netto



KERZENLEUCHTER 5-ARMIG

Variante II:
mit Glasaufsätzen, Stumpenkerzen
und üppigem Gesteck

Aufpreis pro Stück: € 210,00 netto



DEKORATION

FESTLICHER RAUMSCHMUCK MIT
DEKORATIVEN BODENVASEN ALS
UPGRADE BUCHBAR

BODENVASEN

Zusätzlich zur Tischdecoration
bieten wir Ihnen eine festliche Raumdekoration
mit Bodenvasen im Kochlabor an:

Blumig gefüllte Bodenvase (Höhe ca. 70 cm)

Aufpreis pro Stück: € 84,00 netto



PLATZIERUNG DER VASEN IM KOCHLABOR

Die Bodenvasen können beispielsweise rechts und links im Eingangsbereich zum Kochlabor platziert werden. Auf der zentralen Kücheninsel sind die Vasen auch ein echter Hingucker! Alternativ bieten sich der Loungebereich oder die Fensterfront als tolle Plätze für die Bodenvasen an.





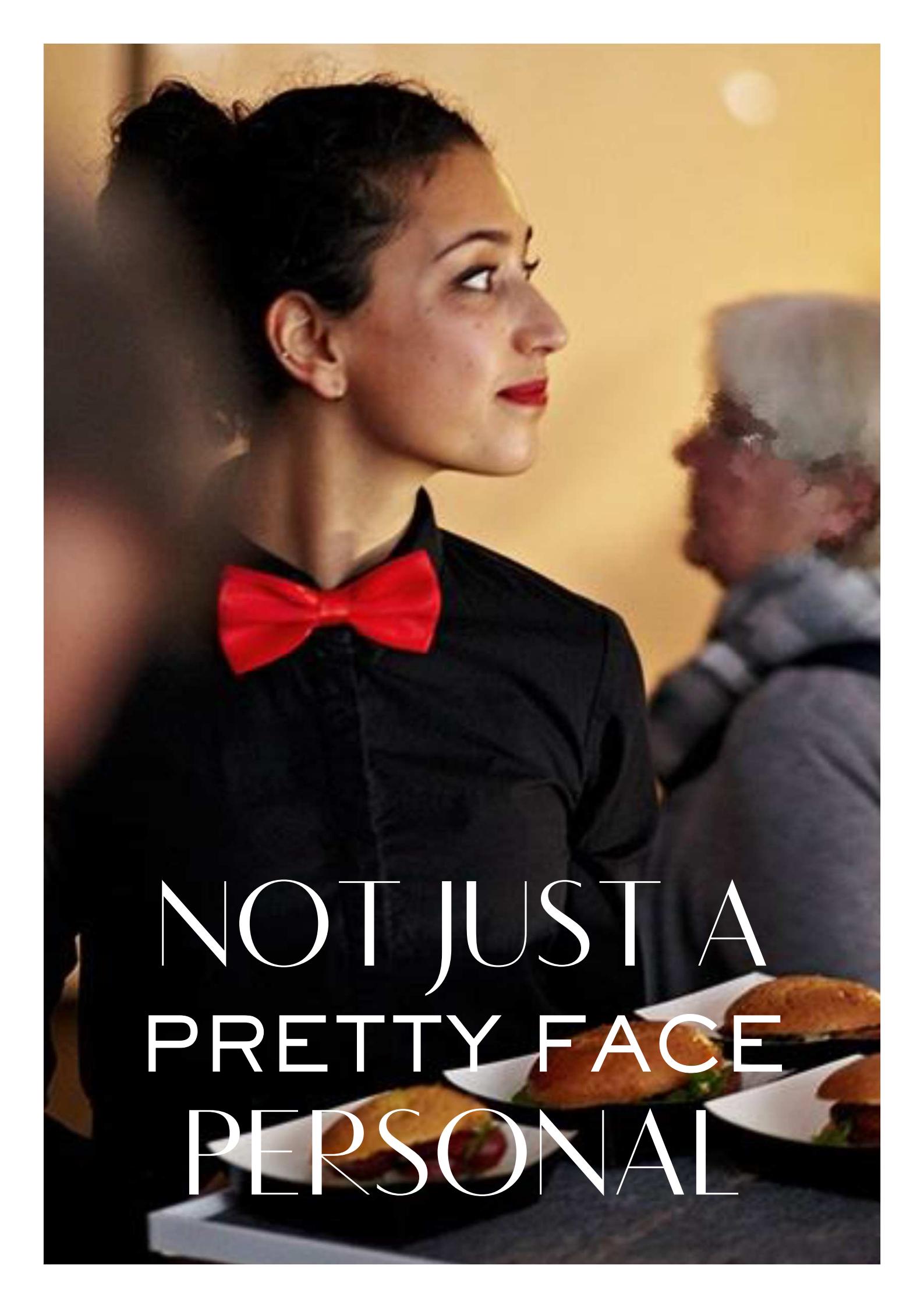
UPGRADES

PASSEN SIE IHRE PAUSCHALE
ENTSPRECHEND IHRER PERSÖNLICHEN
WÜNSCHE GANZ INDIVIDUELL AN.

SIE KÖNNEN AUS FOLGENDEN
UPGRADES WÄHLEN:

| | |
|---|---------------------|
| Fingerfood zum Empfang (inkl. Equipment) | € 9,80 pro Person |
| *3 Teile pro Person | |
| Hochzeitstorte nach Wünschen des Hochzeitpaars | auf Anfrage |
| Mitternachts-Imbiss (inkl. Equipment) | € 6,10 pro Person |
| Longdrinks (Pauschale für 4 Stunden, inkl. Equipment) *Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka Lemon | € 16,50 pro Person |
| Cocktails (Pauschale für 5 Stunden) Cocktailpaket 100 | € 812,00 pauschal |
| Cocktailpaket 200 | € 1.456,00 pauschal |
| Cocktailpaket 300 | € 2.044,00 pauschal |
| Verlängerungsstunde 1 Verlängerungsstunde (inkl. Personal & Standardgetränke) | € 9,00 pro Person |
| Aufpreis Bestuhlung Holzstuhl Torino mit kurzer Stretchhusse | € 1,30 pro Person |
| Polsterstuhl Dallas mit bodenlanger Velourshusse | € 1,60 pro Person |
| Lederstuhl Siena | € 2,60 pro Person |
| Lounge „Coccum“ Loungemobiliar für ca. 32 Personen | € 600,00 pauschal |
| Loungemobiliar für ca. 48 Personen | € 1.000,00 pauschal |
| Kerzenleuchter Mit Glasaufsätze und Stumpenkerzen | € 56,00 pro Stück |
| Mit Glasaufsätze, Stumpenkerzen und üppigem Gesteck | € 210,00 pro Stück |
| Bodenvasen mit blumigen Füllungen | € 84,00 pro Stück |

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

A woman with dark hair tied back, wearing a black tuxedo jacket over a white shirt with a red bow tie, looks off to the side with a thoughtful expression. In the background, a man in a dark suit is partially visible, looking towards the woman.

NOT JUST A
PRETTY FACE
PERSONAL

MIT PASSION UND PERFEKTION

PERSONAL

Unser Servicepersonal zu Ihrer Hochzeitsfeier wird eigens von Kofler & Kompanie gecastet und regelmäßig geschult. Wir legen großen Wert auf erfahrenes Personal, gutes Aussehen und ein routiniertes, zuvorkommendes Verhalten zum Gast. Die Crew kennt die Anforderungen Ihres Events bereits im Vorfeld und garantiert dadurch eine konstante Qualität bei der professionellen Betreuung Ihrer Gäste.

Bei der Servicekleidung ist folgende Kombination denkbar: Schwarze Hemden mit langen schwarzen Bistroschürzen, dazu passende rote Krawatten für die Herren und rote Halstücher für die Damen.

Dem Thema Ihrer Veranstaltung und dem Anlass entsprechend können unsere Servicemitarbeiter von einem professionellen Visagisten Team gestylt werden. Das Styling umfasst ein perfektes Make-up und ein passendes Haarstyling.
Sprechen Sie uns einfach an!



ANFAHRT
ECKDATEN
TECHNIK

TECHNIK

NEUMANN & MÜLLER



Für die technische Betreuung und die Entwicklung individueller Raumkonzepte ist im Curio-Haus unser Techniksupport, die Firma Neumann & Müller GmbH & Co. KG, verantwortlich.

Kontaktieren Sie unsere Technikunterstützung:

Neumann & Müller GmbH

P: (040) 25 40 49 135

F: (040) 25 40 49 20

M: curiohaus@neumannmueller.com

ANFAHRT

ANFAHRT ZUM CURIO-HAUS

Wir möchten, dass Sie nach einer Veranstaltung bei uns wieder gut nach Hause kommen. Hotels und Tiefgaragen finden Sie in unmittelbarer Nähe.

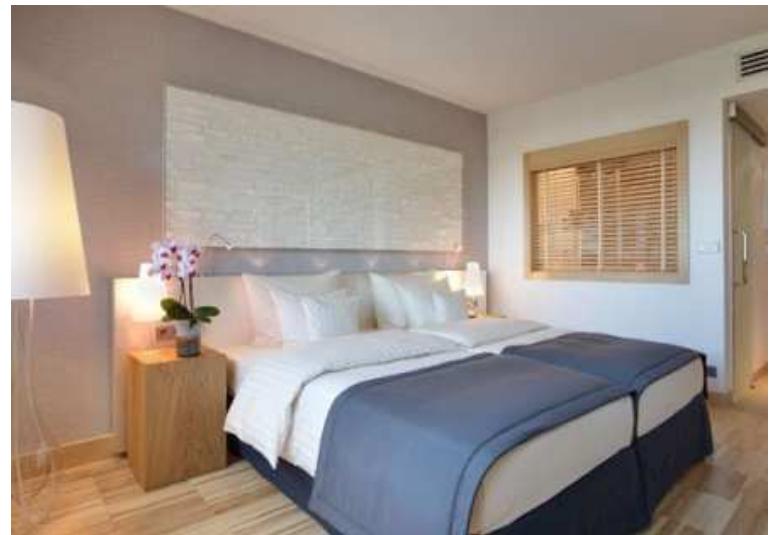


NACHTQUARTIER

HOTELS IN UNMITTELBARER UMGEBUNG
ZUM CURIO-HAUS

RADISSON BLU HOTEL

Hamburg höchstes Hotel bietet aus allen 556 Zimmern und Suiten einen herrlichen Ausblick auf die grüne Hansestadt. Parken ist in der CCH/Hotel-Tiefgarage mit über 1.000 Stellplätzen möglich. Zusätzlich stehen Ihnen 15 Tagungs- und Veranstaltungsräumen zur Verfügung. Bei Buchungen, welche in Verbindung mit einem Kofler & Kompanie-Catering stehen, erhalten Sie einen besonderen Preis.



GRAND ELYSÉE HOTEL

Dieses 5-Sterne-Hotel im Hamburger Stadtteil Rotherbaum bietet Ihnen u.a. 6 Restaurants und einen Wellnessbereich mit verschiedenen Saunen, einem Fitnessraum und einem Innenpool mit insgesamt 1000 m². 500 Parkplätze stehen in der hauseigenen Tiefgarage gegen Gebühr zur Verfügung. 25 individuelle Räumlichkeiten in allen Größenordnungen, ausgestattet mit modernster Technik, bieten Raum für Tagungen, Meetings oder Seminare von zwei bis 1.200 Personen.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

KONTAKT

KOFLER & KOMPANIE | HAMBURG

Kofler & Kompanie GmbH
Curio-Haus

Rothenbaumchaussee 11
20148 Hamburg

P: 0049 +(0) 40 - 36 11 16 - 0
F: 0049 +(0) 40 - 36 11 16 - 11
M: hamburg@koflerkompanie.com

ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR DEN CATERER DES JAHRES

Im November 2013 wurde Kofler & Kompanie vom Servicebund erneut zum Caterer des Jahres ausgezeichnet. Doch die Trophäensammlung kann immer nur der Spiegel der Vergangenheit sein. Darauf ruhen wir uns nicht aus. Im Gegenteil. Auch in Zukunft werden wir in beeindruckenden Kulissen großartiges Gaumenkino auf den Teller bringen. Ob außergewöhnliches Fingerfood, kreative Flying-Menüs, ansprechende Büffets oder das imposante Gala-Dinner - unser Ziel bleibt es, die Erwartungen unserer Kunden mit unserem gesamten Leistungsspektrum zu überschreiten. Im kleinen sowie im großen Rahmen.

Als kulinarischer Wegweiser und einer der führenden Anbieter von Premium-Cateringdienstleistungen betreiben wir exklusive Eventlocations, Restaurants, Cafés und Airport Lounges in Deutschland sowie im Ausland.

Gegründet wurde das Unternehmen 1991 von Klaus Peter Kofler und seit über zwei Jahrzehnten meistern wir getreu dem Motto „Satisfying all Senses“ die Konzeption und Durchführung exklusiver und kreativer Caterings.

1. Geltungsbereich der Geschäftsbedingungen

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge die die Erbringung von Cateringleistungen (Herstellung und Lieferung von Speisen und Getränken, Bereitstellung von Personal) sowie die Gebrauchsüberlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen und von Veranstaltungsequipment durch die Kofler & Kompanie GmbH (im Folgenden: „Kofler & Kompanie“) zum Gegenstand haben.

Diese Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Vertragspartners werden nur dann und nur insoweit Vertragsbestandteil, als Kofler & Kompanie ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt hat.

Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen haben grundsätzlich Vorrang vor diesen AGB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist ein schriftlicher Vertrag oder eine schriftliche Bestätigung von Kofler & Kompanie maßgebend.

Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Vertragspartner gegenüber Kofler & Kompanie abzugeben sind (z. B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung) bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie nicht durch diese Geschäftsbedingungen unmittelbar abgeändert oder ausgeschlossen werden.

2. Leistungsumfang

Die Leistungen von Kofler & Kompanie umfassen alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind. Hiervon ausgenommen sind sämtliche Leistungen im Zusammenhang mit einer ausreichenden Strom- und Wasserversorgung. Der Vertragspartner ist verpflichtet, auf seine Kosten Strom- und Wasseranschlüsse (Zu- und Ableitungen, inkl. Abwasser) bis zum Stromverteiler bzw. Wasserhydranten bereit zu stellen. Die Kofler & Kompanie ist lediglich für die Unterverteilung der Strom- und Wasseranschlüsse bis zu den Endgeräten zuständig. Die Verbrauchskosten, d.h. die Kosten für den anfallenden Strom- und Wasserverbrauch im Rahmen der Veranstaltung, trägt der Vertragspartner. Kofler & Kompanie ist es gestattet, die Ausführung des Auftrags an Subunternehmer zu übertragen.

Der Leistungsgegenstand wird im Einzelnen durch den Vertrag bestimmt.

Sofern einzelne Artikel des Leistungssortiments, auch aufgrund von saisonalen Veränderungen, vorübergehend nicht lieferbar sind, behält sich Kofler & Kompanie einen Austausch gegen mindestens gleichwertige Ware vor, die der vertraglich vereinbarten Leistung in ihrem Qualitätsniveau und Beschaffenheit entspricht.

Der Vertragspartner ist verpflichtet, gewünschte Veränderungen hinsichtlich des Leistungsumfangs spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

3. Preise und Zahlungsmodalitäten

3.1. Soweit im Einzelfall keine Preise vereinbart wurden, gilt die zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltende Preisliste von Kofler & Kompanie. Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3.2. Kosten und Gebühren zur Vertragsausführung für Zolldeklaration und -abfertigung, Luftfracht und Landtransport, Einfuhrpapiere, Veterinärzeugnisse, Pro-forma-Rechnungen, Pflanzenschutzzeugnisse, sowie Personalkosten für Hotelunterkunft, Spesen, Stundensätze, Visagebühren und den Transfer vor Ort gehen zu Lasten des Vertragspartners.

3.3. Kofler & Kompanie ist berechtigt eine Anzahlung in Höhe von 80 % des vertraglich vereinbarten Entgeltes zu verlangen. Diese ist 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten.

3.4. Forderungen sind fällig und zu zahlen 10 Tage ab Rechnungsstellung und Lieferung bzw. Abnahme der Ware.

3.5. Die Forderungen von Kofler & Kompanie gegen Vertragspartner, die Verbraucher im Sinne von § 13 BGB sind, sind während des Verzugs mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Soweit der Vertragspartner Kaufmann ist, beträgt der Verzugszinssatz acht Prozentpunkte über dem Basiszinssatz.

3.6. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Vertragspartners ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

3.7. Dem Vertragspartner ist es untersagt, seine bestehenden oder künftigen Forderungen gegen Kofler & Kompanie an Dritte abzutreten.

3.8. Kofler & Kompanie kann vom Vertragspartner angemessene Sicherheiten in Form von Bürgschaften, Kautioen oder Versicherungen verlangen.

4. Lieferung und Transport

- 4.1. Die Liefer- und Leistungstermine werden vertraglich festgelegt.
- 4.2. Auf Verlangen und Kosten des Vertragspartners wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt (Versendungskauf). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, ist Kofler & Kompanie berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen.
- 4.3. Kommt der Vertragspartner in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich die Leistung aus anderen von ihm zu vertretenden Gründen, so ist Kofler & Kompanie berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Ersatz der Mehraufwendungen (z. B. für Transport- und Lagerkosten) zu verlangen.
- 4.4. Kofler & Kompanie wird von der Lieferverpflichtung frei, soweit er an der Erfüllung durch den Eintritt unvorhergesehener, außergewöhnlicher Umstände (in Folge höherer Gewalt, Betriebsstörungen durch Streik oder Aussperrung, behördliche Eingriffe, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe) gehindert wird, die er trotz der nach den Umständen des Einzelfalls zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte.
- 4.5. Ist der Vertragspartner Verbraucher im Sinne von § 13 BGB, verpflichtet sich Kofler & Kompanie im Falle der Befreiung von der Leistungspflicht gemäß Ziff. 4, den Vertragspartner unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit zu informieren und dessen Gegenleistungen unverzüglich zu erstatten.
- 4.6. Die Zollfreigabe der Waren hat der Vertragspartner herbeizuführen.

5. Gefahrtrragung (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

- 5.1. Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke geht mit der Übergabe auf den Vertragspartner über.
- 5.2. Beim Versendungskauf geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke bereits mit deren Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über.
- 5.3. Versendet Kofler & Kompanie Speisen oder Getränke oder Veranstaltungsequipment mittels eigener Fahrzeuge an den Vertragspartner, so geht die Gefahr mit dem Zeitpunkt der Ankunft am Bestimmungsort des Vertragspartners auf diesen über.
- 5.4. Soweit in den Fällen der Lieferung, der durch von Kofler & Kompanie hergestellten Speisen, eine Abnahme vorausgesetzt ist, ist der Zeitpunkt der Abnahme für den Gefahrübergang auf den Vertragspartner maßgebend. Der Abnahme steht es gleich, wenn der Vertragspartner das Werk nicht innerhalb einer ihm vom Unternehmer bestimmten angemessenen Frist abnimmt, obwohl er dazu verpflichtet ist.
- 5.5. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Vertragspartner in Verzug mit der Annahme ist. Die durch die Lagerung entstehenden Kosten sind in diesen Fällen ab dem Zeitpunkt der Versandbereitschaft vom Vertragspartner zu tragen. Kofler & Kompanie ist berechtigt, nach Ablauf einer angemessen gesetzten Frist anderweitig über den Liefergegenstand zu verfügen.

6. Haftung für Mängel

- 6.1. Für die Rechte des Vertragspartners bei Sach- und Rechtsmängeln gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit in den Geschäftsbedingungen nichts anderes bestimmt ist.
- 6.2. Grundlage der Mängelhaftung ist die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Soweit eine Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt.
- 6.3. Ist der Vertragspartner Kaufmann, setzen seine Mängelansprüche voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 Abs. 2 HGB) nachkommt. Der Vertragspartner ist verpflichtet, die gelieferte Ware sofort nach Ablieferung zu untersuchen und bestehende Mängel Kofler & Kompanie unverzüglich schriftlich anzusegnen. Mängel, die verspätet gerügt wurden, werden von Kofler & Kompanie nicht berücksichtigt und sind von der Haftung ausgeschlossen.
- 6.4. Das Vorliegen eines als solchen festgestellten und durch wirksame Mängelrüge mitgeteilten Mangels begründet zunächst das Recht des Vertragspartners nach seiner Wahl Nachbesserung oder Lieferung einer mangelfreien Sache zu verlangen.
- 6.5. In dringenden Fällen, z.B. bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Vertragspartner das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von Kofler & Kompanie Ersatz der hierzu erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme ist Kofler & Kompanie unverzüglich, nach Möglichkeit vor deren Beginn, in Kenntnis zu setzen. Das Selbstvornahmerecht besteht nicht, wenn Kofler & Kompanie berechtigt wäre, eine entsprechende Nacherfüllung nach den gesetzlichen Vorschriften zu verweigern.
- 6.6. Der Vertragspartner kann vom Vertrag zurücktreten oder das vertraglich vereinbarte Entgelt mindern, wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen oder eine für die Nacherfüllung vom Vertragspartner zu setzende Frist erfolglos abgelaufen bzw. nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrliech ist.
- 6.7. Ansprüche des Vertragspartners auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen nur nach der Maßgabe von Abschnitt 7, im Übrigen sind sie ausgeschlossen.

7. Sonstige Haftung

- 7.1. Soweit sich aus den nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haftet Kofler & Kompanie bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten entsprechend der gesetzlichen Vorschriften.
- 7.2. In den Fällen einfacher Fahrlässigkeit haftet Kofler & Kompanie
 - a. für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit (Personenschäden)
 - b. für Schäden aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf).
- 7.3. Die Haftung für nicht von Ziff. 2 erfasste Schäden, ist auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit von Kofler & Kompanie, seines gesetzlichen Vertreters oder seines Erfüllungsgehilfen begrenzt.
- 7.4 Die sich aus Ziff. 2 und 3 ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht, soweit Kofler & Kompanie einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen hat. Das gleiche gilt für Ansprüche des Vertragspartners nach dem Produkthaftungsgesetz.
- 7.5. Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Vertragspartner nur zurücktreten oder kündigen, wenn Kofler & Kompanie die Pflichtverletzung zu vertreten hat.
- 7.6. Die Haftung von Kofler & Kompanie ist begrenzt auf die Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung in Höhe von EUR 2.500.000,-.
- 7.7. Der Vertragspartner haftet für alle Schäden an den überlassenen Gebäuden oder am Inventar, die durch dessen Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte verursacht wurden.

8. Aufwendungsersatz bei Kündigung des Vertrages

- 8.1. Bei einem Ausfall der Veranstaltung aus vom Vertragspartner zu vertretenden Gründen, in Folge einer Stornierung oder bei Verringerung der Teilnehmerzahl, erhält Kofler & Kompanie bei Bekanntgabe des Ausfalls
 - 8.1.1. Bei Verträgen, die eine Gebrauchsüberlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie temporäre Bauten zum Gegenstand haben
 - a. bis 31 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50 %
 - b. ab 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 100%
 - 8.1.2. Bei Verträgen, die die Bereitstellung von Personal; Speisen und Veranstaltungsequipment (Technik und Non Food Equipment) zum Gegenstand haben
 - a. zwischen 14 und 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50 %
 - b. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 80 %
 - c. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 100 % des (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgeltes
 - 8.1.3. Bei Verträgen, die die Lieferung von Getränken zum Gegenstand haben
 - a. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 20 %
 - b. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 40 % des (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgeltes.
- 8.2. Dem Vertragspartner wird der Nachweis gestattet, dass ein Schaden bei Kofler & Kompanie überhaupt nicht oder in nur in wesentlich geringer Höhe entstanden ist. Ein weiterer Schadenersatzanspruch von Kofler & Kompanie bleibt unberührt.

9. Eigentumsvorbehalt (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

- 9.1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller gegenwärtigen Forderungen aus dem Vertrag behält sich Kofler & Kompanie das Eigentum an den verkauften Speisen und Getränken vor. Soweit der Vertragspartner kein Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist, gilt dies auch für künftige Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung.
- 9.2. Eine Verfügung über die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Speisen und Getränken, etwa durch Verkauf, Verpfändung, Sicherungsübereignung, Schenkung oder Gebrauchsüberlassung ist nicht gestattet.

10. Salvatoresche Klausel

Sofern einzelne Bestimmungen des Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sind oder werden, wird dadurch die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

11. Erfüllungsort

Erfüllungsort ist der Geschäftssitz von Kofler & Kompanie.

12. Rechtswahl und Gerichtsstand

- 12.1. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- 12.2. Sofern der Vertragspartner Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, gilt für alle sich aus dem Vertragsverhältnis, sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit ergebenden Streitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Berlin.



IHR GENUSS
IST UNS EIN
VERGNÜGEN