



Feierlichkeiten in der Zinnschmelze

Herzlich willkommen in dem Gebäude der ehemaligen New Yorker Hamburger Gummiwarenfabrik. Hier haben im Frühjahr 2015 das um- und ausgebaute Kulturzentrum der Zinnschmelze, das Theaterdeck und die Gastronomie des LüttLiv ihren derzeit bestehenden Betrieb aufgenommen. Neben einem laufenden Kurs- und Veranstaltungsprogramm, dem Theaterbetrieb und dem gastronomischen Alltag bieten sich unter unserem Dach eine Vielzahl von Möglichkeiten, die verschiedenen Räumlichkeiten für private Feiern, Tagungen und Konferenzen zu nutzen.

Feierlichkeiten und Veranstaltungen sind für uns immer etwas ganz besonderes. Wir freuen uns, Eurer Hochzeitsfeier gemeinsam mit Euch den besonderen Flair in einer einzigartigen Atmosphäre zu geben, der Familie einen gemütlichen Ort zu bieten für die Konfirmation oder Omas runden Geburtstag oder aber die Tanzfläche zu polieren und die weit vertstreuten Freunde zu einer

längst überfälligen unvergesslichen Nacht zu laden. Gerne denken wir mit Euch zusammen auch einmal quer und setzen viele individuelle Ideen und Wünsche um.

Mitten im Herzen Barmbecks, an der U- und S-Bahn verwurzelt, neben dem Museum der Arbeit auf dem Museumshof Zuhause und mit einem nahegelegenen privaten Anleger für Alsterfähren bieten sich ideale Voraussetzungen für eine urbane Feier mitten in Hamburg.



Unsere Außenfläche eignet sich hervorragend für einen Stehempfang nach der Trauung oder vor der Feier und unsere Küche zaubert regional und saisonal frisch zubereitete Speisen, die bisher noch jeden Gast glücklich machen konnten.

Unser Team aus Service- und Küchenmitarbeiter ist mit Herz und Seele dabei, um Eure Feierlichkeit bestmöglich zu begleiten.

Wir freuen uns über Eure Kontaktaufnahme nach der Raumbesichtigung und sobald Ihr an unserem gastronomischen Angebot interessiert seid. Diese Veranstaltungsmappe kann Euch bei der Entscheidungsfindung helfen und einen Überblick verschaffen über unser Angebot von Speisen, Getränken und Dienstleistungen.

Gerne vereinbaren wir einen Termin für die detaillierte Planung und um ein individuelles Angebot zu schreiben. Ansprechperson ist Kimberley Kreckler.

3. Das Buffet

In unserer kleinen Küche zaubern wir jedes Buffet selber. Wir legen großen Wert auf die frische Zubereitung saisonaler und regionaler Produkte. Wenn Ihr schon einmal im LüttLiv zu Besuch wart, habt Ihr sicher auch einen Blick in unsere kleine Küche geworfen.

Klein aber fein – dies setzt uns aber auch gewisse Grenzen in der Ausarbeitung unseres Speisenangebotes – ein Gängemenü ist uns logistisch und infrastrukturell nicht möglich. Dafür bereiten wir die Buffets mit extra viel Hingabe zu und haben einen guten Mittelweg gefunden, indem wir ein Buffet mit einem ersten Gang in Form einer Suppe in Terrinen auf den Tischen servieren, sodass ein gemeinsamer Buffetstart doch an festlich gedeckten Tischen stattfinden kann.

Auf der nächsten Seite findet Ihr einen Überblick über die verschiedenen Speisen. Ein Buffet besteht aus verschiedenen Komponenten, unter denen auch viele in Weckgläsern als Fingerfood angerichtet und serviert werden können. Wir freuen uns auf Eure Speisenauswahl, die Grundlage ist für den Buffetpreis pro Person.



SPEISEN

Der Buffetpreis pro Person liegt zwischen 30,00-60,00€ pro Person und ist abhängig von der jeweiligen Auswahl der Speisen und Anzahl der Gerichte.

Buffetpreis Kinder: 0-5 Jahre = kostenfrei
 6-14 Jahre = 50% des Erwachsenenpreises
 ab 15 Jahren = Erwachsenenpreises

Optional: 1. Gang / Suppe

Bitte wähle aus der folgenden Liste eine Suppe für all' Deine Gäste aus. Alle Cremesuppen sind vegan.

Kartoffelcremesuppe/Croutons (vegan) • Maiscremesuppe/Chili-Öl (vegan) •
Pilzcremesuppe/Croutons (vegan) • Blumenkohlsuppe/geröstete Mandeln (vegan) •
Kürbiscremesuppe/Kerne (vegan) • Selleriecremesuppe/Trüffelcreme (vegan) •
Hochzeitssuppe (auch vegetarisch/vegan) • saisonale Suppe

Vorspeisen

Bitte wähle 3-5 Vorspeisen aus.

Kartoffelsalat/Gurke/Körniger Senf (vegan) • Linsensalat/Buntes Gemüse (vegan) •
Caesar Salat/Parmesan (vegan möglich) • Pastasalat/Grillgemüse/Pesto (vegan) •
Kopfsalat/Joghurt-Orangen-Dressing (vegan möglich) • Cherrytomaten-Salat/Kapern-
Schalotten-Vinaigrette (vegan)

Sauerteigbrot/Brotvariation/Focaccia/Linsencreme/Gremolata •
Sauerteigbrot/Schnittlauch-Quark • Grillgemüse/Ziegenkäsecreme •
Grillgemüse/Frischkäsecreme (vegan möglich) • Burrata/getrocknete Tomate/Pesto •
Geflügelhackbällchen/Tomatensalsa • Gemüsebällchen/Tomatensalsa (vegan) •
Rinderhackbällchen/Tomatensalsa • BBQ Pulled Pork/Rotkohlsalat • BBQ Pulled
Mushroom/Rotkohlsalat (vegan)

Mini-Blätterteig Quiche (vegetarisch/vegan möglich) •
Focaccia/Grillgemüse/Pesto/Rucola (vegan) • Focaccia/Mozzarella/Tomate/Pesto •
Focaccia/Mortadella/Scarmozza/Rucola • Zwiebelkuchen vom Blech (mit Speck oder
vegetarisch) • Gemüse-Muffins • Laugengebäck/Leberkäse/Frischkäse •
Laugengebäck/Obazda • Mini-Pizzaschnecken (vegan möglich) •
Tramezzini/Roastbeef/Remoulade

Lachs-Rilette/Sauerteigbrot

Hauptgerichte

Bitte wähle 1-3 Hauptgerichte aus. Wir empfehlen ab 25 Personen 2 Hauptgerichte.

Ofen-Rindergulasch • Sojagulasch (vegan)
Geflügelhackbällchen • Gemüsebällchen (vegan)
Kalbsgeschnetzeltes • Sojageschnetzeltes (vegan)
BBQ Beef Brisket • BBQ Blumenkohl (vegan)
Rinderschmorbraten • Linsenbraten (vegan)
Fang des Tages/ Tomatensugo (saisonal)
Knuspriger Schweinebraten/Altbierjus
Kalbsrücken/Kalbsjus

Saisonal: Wildgulasch oder Wildbraten/Preiselbeeren

Sättigungsbeilage

Bitte wähle pro Hauptspeise eine Sättigungsbeilage.

Spätzle • Gnocchi • Schupfnudeln • Röstkartoffeln • Kartoffelgratin •
Kroketten • Reis • Semmelknödel

Gemüsebeilage

Bitte wähle pro Hauptgericht eine Gemüsebeilage.

Rahmlauch • Ofentomaten • saisonales Ofengemüse • grüne Bohnen •
Wurzelgemüse • Sauerkraut • Rotkohl

Dessert / werden zumeist im Weckglas serviert

Bitte wähle 1-2 Desserts aus. Wir empfehlen ab 20 Personen 2 Desserts

Mousse au Chocolat (vegan) • Weiße Mousse au Chocolat
mit verschiedenen Toppings

• Kokos-Milchreis mit Frucht (vegan) • Cheesecakecream mit Himbeersauce • Panna
Cotta mit Frucht oder Karamell (vegan) • Zitronen-Joghurtcreme (vegan) • Hamburger
Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan) • Bienenstich im Glas (vegan) • Apfel- oder
Pflaumencrumble mit Vanillesauce (vegan) • Mini-Brownies (vegan) • Käseplatte

Optional: Mitternachtssnack

1 Mitternachtssnack möglich / bestimmte Optionen erst ab einer gewissen Personenzahl.

Currywurst/Sauerteigbrot (vegan möglich) •
Gebackener Leberkäse/Laugengebäck/süßer Senf •
Hot Dog/Gurken-Relish/Röstzwiebeln/div. Saucen (vegan möglich) •
Ofenfrische Laugenbrezel/Obazda (vegan möglich) •
Käseauswahl / Sauerteigbrot/Butter/Chutneys • Gulaschsuppe/Schnittlauch-
Schmand/Sauerteigbrot (vegan möglich) • Käse-Lauch-
Suppe/Rinderhack/Sauerteigbrot • Blechpizza (vegan möglich)

4. Die Getränke

Du hast bei uns die Auswahl zwischen einer Getränkepauschale und einer Abrechnung nach Verbrauch.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale umfasst immer einen Zeitraum von 8 Stunden. Du bestimmst den Startzeitpunkt und wir starten den Ausschank. Sollte die Party länger als 8 Stunden andauern, werden die weiteren Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Option I: Kleine Getränkepauschale 45,00€ pro Person

Pauschale 8 Std., danach Abrechnung nach Verbrauch

Kaffee, Tee, Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Prosecco & ggf. Zapfanlage

Optional: Schnaps und Longdrinks nach Verbrauch, zum Beispiel:

Gin Tonic	9,50€
Moskau Mule	9,50€
Aperol Spritz	8,50€
Rum-Cola	9,50€
Berliner Luft 1,0l	40,00€
Sambuca 1,0l	70,00€
Helbing 1,0l	55,00€
Frangelico 1,0l	50,00€
Mexikaner 0,7l	45,00€

Option II: Große Getränkepauschale 55,00€ pro Person

Pauschale 8 Std., danach Abrechnung nach Verbrauch

Kaffee, Tee, Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Prosecco, Longdrinks & ggf. Zapfanlage

Es werden im Vorfeld bis zu 3 Longdrinks definiert. Schnaps kann flaschenweise hinzugebucht werden.

Option III: Abrechnung nach Verbrauch, Preise siehe [LüttLiv-Getränkekarte](#).

4. Der Service

Wir sind mit unserem Serviceteam stets bemüht, Dir, Euch und allen Gästen einen großartigen Tag oder Abend zu zaubern. Wenn am Ende alle glücklich, satt und mit den besten Erinnerungen nach Hause gehen, dann sind wir zufrieden.

Sobald Ihr Euch für eine Feier bei uns im Haus entschieden habt, übernimmt das LüttLiv den persönlichen Rundum-Service vor und während der Veranstaltung: Nach dem ersten Angebot treffen wir Absprache zu Deiner bzw. Eurer Idee von der Feier und konkretisieren das Angebot, sodass wir alles vertraglich festhalten können.

Am Veranstaltungstag könnt Ihr mit einer persönlichen Betreuung durch eine verantwortliche Person rechnen. Die Servicekräfte kommen aus unserem LüttLiv-Serviceteam und werden vorab und am Abend bestmöglich zu Absprachen und Ablauf informiert. Wir bieten keinen klassischen Tischservice an, sondern sind je nach Größe der Veranstaltung mit 2-5 Servicekräften vertreten, um an der Bar Getränke auszuschenken, im Veranstaltungsraum Ordnung zu halten, Tische ein- und abzudecken und stets ansprechbar zu sein.

Wir kümmern uns um den Tischaufbau und das Eindecken der Tische entsprechend den Absprachen. Am Ende der Veranstaltung hinterlassen wir den Raum besenrein – darum müsst Ihr Euch nicht kümmern. Die Endreinigung der Räume ist in der Raummiete enthalten. Geschenke, Dekoration u.ä. können in der Regel gerne über Nacht bei uns gelagert werden.

Wir haben immer ein offenes Ohr für individuelle Wünsche und Vorstellungen und konnten bisher schon sehr vieles davon umsetzen. Je nach Anzahl des Servicepersonals wird ein Servicegeld veranschlagt:

bis zu 25 Personen

35,00€/Stunde

Länge der Veranstaltung + Auf-/Abbau (je 1 Std. vor/nach der Veranstaltung), Eindecken, Tischdecken, Kerzen sowie eine Servicekraft

26-75 Personen

50,00€/Stunde

Länge der Veranstaltung + Auf-/Abbau (je 1 Std. vor/nach der Veranstaltung), Eindecken, Tischdecken, Kerzen sowie zwei Servicekräfte

Ab 76 Personen

65,00€/Stunde

Länge der Veranstaltung + Auf-/Abbau (je 1 Std. vor/nach der Veranstaltung), Eindecken, Tischdecken, Kerzen sowie drei Servicekräfte

Je nach Personenanzahl und Speisenauswahl ist es ab 50 Personen notwendig, Mietgeschirr hinzuzubuchen. Dabei arbeiten wir schon viele Jahre mit dem Verleiher *Alles klar!* zusammen. Ein Angebot hierfür kann eingeholt werden nach einer Buffetabsprache.

Sprecht uns gerne an!



Das LüttLiv

Gastronomie in der Zinnschmelze



LüttLiv

Restaurantbetriebsgesellschaft mbH

Maurienstraße 19
22305 Hamburg

Telefon Büro: 040 - 333 99 556
Telefon Gastraum: 040 - 33 422 422
Mail: info@luettliv.de
catering@luettliv.de

Mehr unter: <http://www.luettliv.de>
Geschäftsführer: Tim Niebuhr

