

Zuständig für die Räume der Zinnschmelze

Khatuna Hartmann

vermietung@zinnschmelze.de

Zuständig für Catering, Fotos der Räume und Angebote:

Tim Niebuhr, Charlotte Birtwhistle

catering@luettliv.de

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 BARMBEKS

Mitten im Herzen Barmbeks, direkt an der U- und S-Bahn, liegt unser Standort auf dem Museumshof neben dem Museum der Arbeit. Durch den nahegelegenen privaten Anleger für Alsterfähren ist er außerdem ideal für eine urbane Feier mitten in Hamburg.

Unsere Außenfläche eignet sich hervorragend für einen Empfang nach der Trauung oder vor der Feier. Unsere Küche zaubert regional und saisonal frisch zubereitete Speisen, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.



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

Wir freuen uns über Eure Kontaktaufnahme für die Raumbesichtigung und für die Absprache des gastronomischen Angebots. Diese Veranstaltungsmappe kann Euch bei der Entscheidungsfindung helfen und einen Überblick über unser Angebot von Speisen, Getränken und Dienstleistungen verschaffen.

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

Ansprechpersonen sind Tim Niebuhr oder Charlotte Birtwhistle.

1 DIE RÄUMLICHKEITEN

Ihr habt unter dem Dach der Zinnschmelze verschiedene Möglichkeiten, einen passenden Raum zu finden. Wir sind offen für Eure Dekorationsideen - Ihr könnt Euch beliebig austoben. Ob Pompoms, Wimpel- oder Lichterketten, nach genauer Absprache und Planung steht Euren Vorstellungen nichts im Wege.

Eine gewisse Zahl an Stehtischen haben wir zur Verfügung, die wir auch gerne für einen Empfang draußen aufbauen.



ERDGESCHOSS: TAGUNGSRaum

Hier finden kleinere Gesellschaften bis zu 25 Personen Platz für ein gesetztes Essen oder eine standesamtliche Trauung.

UNTERGESCHOSS: DER SAAL

In unserem Veranstaltungssaal haben wir schon verschiedene Feste gefeiert – eine standesamtliche Trauung mit bis zu 120 Personen, das gesetzte Hochzeitsessen mit bis zu 85 Gästen oder die Tanzparty mit bis zu 150 Leuten.



2 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 Gängenmenü ist uns logistisch und organisatorisch nicht möglich.

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 45,00-65,00 € pro Person und ist abhängig von der jeweiligen Auswahl der Speisen und Anzahl der Gerichte.

Buffetpreis Kinder: 0-4 Jahre = kostenfrei
5-11 Jahre = 50% des Erwachsenenpreises
ab 12 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) | Pilzcremesuppe/Croutons (vegan) | Blumenkohlsuppe/geröstete Mandeln (vegan) | Kürbiscremesuppe/Kerne (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) | Cherrytomaten-Salat/Kapern-Schalotten-Vinaigrette (vegan) | Tomate Mozzarella

Sauerteigbrot/Ofenbrot/Brotvariation/Hummus/Gremolata (vegan) | Sauerteigbrot/Schnittlauch-Quark | Grillgemüse/Tahini Sauce (vegan) | Grillgemüse/Frischkäsecreme (vegan möglich) | Rinderhackbällchen/Tomatensalsa | BBQ Pulled Mushroom/Rotkohlsalat (vegan) | Falafel/Hummus (vegan)

Quiche (vegetarisch/vegan möglich) | Laugengebäck/Leberkäse/Frischkäse/ Obazda | Pinsa (vegan möglich) | Lachs-Rilette/Sauerteigbrot

Hauptgerichte

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

Ofen-Rindergulasch | Pilzgulasch (vegan)
Putengeschnetzeltes | Sojageschnetzeltes (vegan)
BBQ Blumenkohl (vegan)
Rinderschmorbraten | Linsenbraten (vegan)
gegrillter Lachs/ Tomatensugo (saisonal)
Curry Kichererbse/Tomate-Kokosmilch (vegan) |
Curry Süßkartoffel /Tomate-Kokosmilch (vegan)

Sättigungsbeilage

Bitte wähle pro Hauptspeise eine Sättigungsbeilage.

Spätzle | Röstkartoffeln | Kartoffelgratin |
Kroketten | Reis

Gemüsebeilage

Bitte wähle pro Hauptgericht eine Gemüsebeilage.

Rahmlauch | saisonales Ofengemüse
Wurzelgemüse | Rotkohl

Optional: Mitternachtssnack

1 Mitternachtssnack möglich / bestimmte Optionen erst ab einer gewissen Personenzahl

Currywurst/Sauerteigbrot (vegan möglich) |
Ofenfrische Laugenbrezel/Obazda (vegan möglich) |
Käseauswahl / Sauerteigbrot/Butter/Chutneys | Blechpizza (vegan möglich)

Dessert (werden zumeist im Weckglas serviert)

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

Schokoladen Mousse (vegan) | Creamcheesecrème/Fruchtspiegel/Knusperstreusel |
Kokospanacotta/Fruchtspiegel (vegan, glutenfrei) |
Apple Crumble/Vanille Sauce (vegan)

in Schalen (family style)

Tiramisu | Apple Crumble/Vanille Sauce (vegan) | Schokoladen Mousse (vegan)

auf Tellern

Tiramisu | Pavlova/Tonkasahne/Knusperstreusel/Himbeercoulis

Kuchen

Blechkuchen (16 Stück) Saisonale Früchte (vegan)	65,00 Euro
Baskischer Käsekuchen (12 Stück) (vegan)	54,00 Euro
Lüttis (10 Stück) Schokoglasur, bunte Streusel (vegan)	35,00 Euro
Tartes (10 Stück) saisonale Früchte	52,00 Euro

Auf Anfrage können auch Torten oder Kuchen bestellt werden.
Beispielsweise eine Hochzeitstorte oder Geburtstagstorten/-kuchen.

Nach Absprache mit unserer Konditorin Ilka wird dann alles, von Farbe,
Geschmak und letztlich Preis abgesprochen. Siehe Anhang mit Preisen
von genascht.

3 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 Deine Veranstaltung länger als 8 Stunden andauern, werden die weiteren Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Option 1: Kleine Getränkepauschale

48,00€ pro Person

Pauschale 8 Std., danach Abrechnung nach Verbrauch
Kaffee, Tee, Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Prosecco

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€

Option 2: Große Getränkepauschale

58,00€ pro Person

Pauschale 8 Std., danach Abrechnung nach Verbrauch
Kaffee, Tee, Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Prosecco, Longdrinks

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

Option 3:

Abrechnung nach Verbrauch, Preise siehe [LüttLiv-Getränketelefonkarte](#).

4 DER SERVICE

Wir sind mit unserem Serviceteam stets bemüht, Dir, Euch und allen Gästen einen großartigen Tag oder Abend zu ermöglichen. 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 Absprachen zu Deinen bzw. Euren Ideen 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 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 der 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. 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, sowie eine Servicekraft

26-75 Personen 50,00€/Stunde

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

Ab 76 Personen 65,00€/Stunde

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

Je nach Personenanzahl und Speisenauswahl ist es ab 70 Personen notwendig, Mietgeschirr hinzuzubuchen. Ein Angebot hierfür kann eingeholt werden nach einer Buffetabsprache.

Sprecht uns gerne an!

Wir freuen uns auf Eure Rückmeldung und die gemeinsame Planung Eurer Veranstaltung.

Euer LüttLiv Team



Kleines Leben Restaurantbetrieb UG
(haftungsbeschränkt)

Maurienstraße 19
22305 Hamburg

Telefon Gastraum: 040 - 33 422 422
Mail: catering@luettliv.de

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