

# Herzlich Willkommen an Bord!

Sie planen den schönsten Tag Ihres Lebens?  
Tun Sie es mit uns!

Abgesehen von der einmaligen Location bieten wir Ihnen auch im Service und in der Leistung unserer Küche Außergewöhnliches - und dies zu ganz realen Preisen, ohne Aufschlag für das Wasser unter dem Kiel...

Mit einer ordentlichen Portion Erfahrung, viel Elan und dem Händchen für's Detail „schaukeln“ wir Ihre Feier über die Planken und freuen uns auf Ihre Begeisterung, auf Ihre Gäste – und natürlich auf Sie!

Im historisch-maritimen Ambiente der altherwürdigen Rickmer Rickmers erleben Sie Ihren Tag mitten im Hamburger Hafen, direkt an den Landungsbrücken in unserem Restaurant unter Deck, und den Begrüßungscocktail servieren wir Ihnen gern direkt auf der Landungsbrücke am Wasser – es wird traumhaft!

Fragen Sie uns gern nach den Einzelheiten, wir sind jederzeit für Sie da.

Ihre Besatzung  
der Rickmer Rickmers HochzeitsGastronomie!



## Ihr Rickmer Rickmers-Hochzeits-Special:

### Fingerfood:

- ☞ Sate-Spieße im Sesammantel
- ☞ Tomatisierter Ratatouillesalat

### Servierte Suppe:

- ☞ Vierländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüse

### Büffet:

- ☞ Römersalat mit Parmesan und Croutons
- ☞ Auswahl an Grillgemüsen, wie Zucchini, Aubergine, feuergeröstete Paprika, Pilze und Rucola mit Basilikumpesto
- ☞ Fischspezialitäten aus dem Wacholderrauch, zum Beispiel Räucherlachs, Bachforellenfilet, Makrelenfilet, Kieler Sprotten und hausgebeizter Lachs, mit Meerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce
- ☞ Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce
- ☞ Gebackener Ziegenkäse auf rotem Balsamico - Zwiebelconfit

- ☞ Farfalle mit Erbsen-Minz-Sauce
- ☞ Heilbuttfilet unter einer Dijon-Senf-Kruste auf Schnittlauchsauce und Petersilien kartoffeln
- ☞ Roastbeef, rosa gebraten – vor den Gästen frisch aufgeschnitten – mit Kartoffel-Schalotten-Gemüse, grünen Bohnen und Rotweinsauce

- ☞ Altländer Beerengrütze mit Bourbon-Vanille-Sauce
- ☞ Mascarponecreme mit marinierten Kirschen und Amarettinis

- ☞ Große Käseauswahl mit Trauben und Feigen
- ☞ Brotauswahl und Butter

### Getränkeauswahl:

- ☞ Weißwein Riesling, Rickmer Rickmers Sonderabf. Weingut Tina Pfaffmann
- ☞ Rotwein Rotspon, Rickmer Rickmers Sonderabf.

- ☞ Ratsherrn Pilsener
- ☞ Hefe Weizen
- ☞ Hefe Weizen alkoholfrei
- ☞ Alsterwasser

- ☞ Pepsi Cola, Pepsi light, Mirinda, Seven Up
- ☞ Granini Apfel- und Orangensaft
- ☞ Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

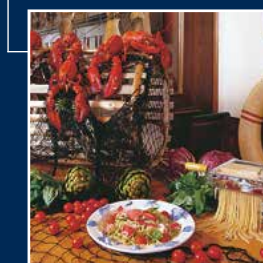
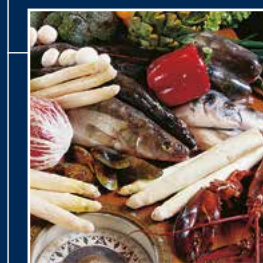
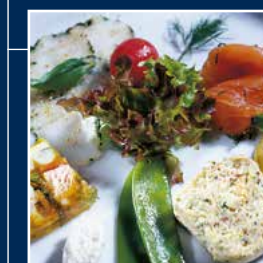
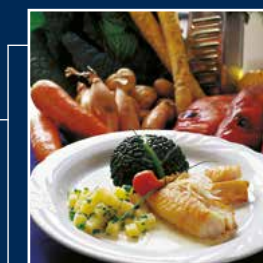
- ☞ Kaffee

### Sonstige Leistungen:

- ☞ Service
- ☞ Weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- ☞ Dekoration der Tische mit elektrischen Teelichtern
- ☞ Stehtische zum Empfang
- ☞ Eintritt für das Museumsschiff Rickmer Rickmers
- ☞ Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste

**Preis pro Person nur € 89,00**

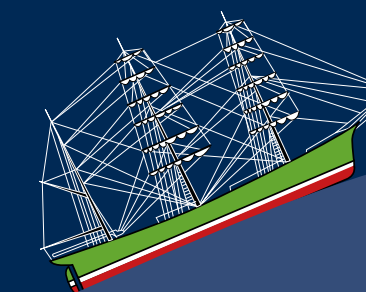
**Dieses Hochzeitsangebot gilt für eine Mindestanzahl von 40 Personen, für eine Dauer von 6 Stunden.**



Wie kommen Sie am schönsten in den Hafen der Ehe?

# An Bord der Rickmer Rickmers

Stilvolle Hochzeiten vor beispielloser Kulisse  
an den Hamburger Landungsbrücken



Rickmer Rickmers HochzeitsGastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken · Ponton 1a / Fietschmidt-Anleger · D-20359 Hamburg

Reservierung und Wunschtelefon für Ihre Hochzeit: Fon +49(0)40-31 28 68 · Fax +49(0)40-319 773 96

Mehr Informationen: [www.brigal.de](http://www.brigal.de)



Feiern Sie an einer der schönsten Locations der Welt, mit einem unvergesslichen Blick auf Stadt und Hafen – stimmungsvoller geht es nicht!

