

EINFACH LECKER – EINFACH GUT!



★★★★
CLAUSEN
CATERING



HERZLICH WILLKOMMEN!

Eine kreative Vielfalt, zeitgemäße Akzente sowie den besonderen Blick auf traditionelle, heimatverbundene und geschmackvolle Küche sind unser Anspruch.

Privat oder geschäftlich – Ihre Vorstellungen und Wünsche in Sachen Catering setzen wir stets mit viel Herzblut, hoher Zuverlässigkeit und in erstklassiger Qualität um. Zu jedem Anlass. In jeder Größenordnung. Für 30 Personen oder für 600. Für den kleinen Abend zu

Hause, für die Geschäftskonferenz oder für eine unvergessliche Hochzeit.

Ansässig im Herzen der Vierlande, dem „Garten Hamburgs“, sind wir eng vernetzt mit den lokalen und regionalen Landwirten. So können wir für beste Qualität unserer Lebensmittel bürgen.

Mit unserem langjährigen Partner Clausen's Vierländer Landhaus bieten wir Ihnen ein Komplettpaket. Ob Servicepersonal, Geschirrvorleih, das Finden

der richtigen Location oder einem besonderen Show-Act – wir haben die passenden Kontakte, um Ihre Feier unvergesslich zu machen.

Christian Clausen
Ihr Christian Clausen



Alle unsere Preise sind inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, gültig ab dem 01.03.2025. Alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtum vorbehalten.



INHALTSVERZEICHNIS

CLAUSEN CATERING

Unser Anspruch & Qualität	Seite 06
Canapés/Schnittchen	Seite 08
Buffets	Seite 10
Business Lunch	Seite 17
Brötchen-Auswahl	Seite 18
Einzelne Platten	Seite 19
Suppen	Seite 20
Braten-Spezialitäten	Seite 21
Überbackenes und Gratiniertes	Seite 24
Pfannen-Spezialitäten	Seite 25
Herzhaft, deftig, lecker	Seite 26
Der besondere Blickpunkt	Seite 26
Dessert-Variationen	Seite 27

UNSER PARTNER

Das Vierländer Landhaus	Seite 28
Wir sind für Sie da	Seite 29
Alles für die Feier zu Hause	Seite 30
3D-Rundgang	Seite 32
Firmenevents	Seite 33
Wo es bei anderen aufhört ...	Seite 35

WIR BERATEN SIE GERNE	Seite 39
------------------------------	----------

Vier&Marschlande
Nah[®]
 türlich!



UNSER ANSPRUCH & QUALITÄT

Ansässig im Herzen der Vierlande, dem „Garten Hamburgs“, sind wir eng vernetzt mit den lokalen und regionalen Landwirten. So können wir für beste Qualität unser Lebensmittel bürgen. Die Lebensmittel werden handverlesen und sorgfältig weiterverarbeitet.

Natürlich haben wir aber auch vielfältige Leckereien aus aller Herren Länder im Angebot – es gibt keinen kulinarischen Wunsch, den wir Ihnen

nicht erfüllen können. So machen wir Ihnen auch gern vegetarische oder vegane Menüvorschläge.

Wir sind der Auffassung, dass nur Qualität sich wirklich lohnt und dass Gutes seinen Preis hat. Wir möchten unsere Kunden mit hochwertigem und einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen.



CANAPÉS/SCHNITTCHEN

ab 10 Personen

Bei einem Stehempfang, während eines längeren Meetings oder auf Ihrem Messestand sind unsere Imbissplatten die passende Bewirtung. Alle Platten reichen wir mit einer Auswahl an Mischkorn- und Vollkornbrot.

NR. 1 – VIERLANDRIA

Belegt mit Räucheraal, Räucherlachs, Roastbeef, Beefsteakhack, Lachsschinken, Bratkassler, Käse **7 Scheiben pro Person 21,90€**

NR. 2 – HERZHAFT

Belegt mit Salami, gekochtem Schinken, Mett, Krabbensalat, Lachsschinken, Ei, Käse oder Matjes **7 Scheiben pro Person 22,90€**

NR. 3 – KÄSE SPEZIAL

Belegt mit exklusiver Käseauswahl **7 Scheiben pro Person 20,90€**

Alles reichlich und gut garniert!

NR. 4 – SCHLEMMER

Belegt mit Kassler, Käse, Ei, geräuchertem Schinken, Mett, Forelle, Krabbensalat, Lachsschinken, Schweinebraten, Mettwurst **7 Scheiben pro Person 21,90€**

NR. 5 – EXCLUSIVE

Belegt mit Aal, Forelle, Lachs, Matjes, gebratenen Scampis, Krabbensalat **7 Scheiben pro Person 23,90€**

NR. 6 – RUSTIKAL

Belegt mit Frikadellen, Schnitzel, Rührei mit Schinken, vegetarisch, Käse **7 Scheiben pro Person 19,90€**

CANAPÉS

Belegt mit Lachs, Forelle, gekochtem Schinken, Käse, Mett **5 Scheiben pro Person 17,90€**

Alles reichlich und gut garniert!



BUFFETS

Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen Buffetangebote für alle Gelegenheiten.

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier. Von preiswert bis exclusive – wir haben für jeden Geschmack und Geldbeutel das Passende.

Sollte Ihr Wunschbuffet noch nicht dabei sein, sprechen Sie uns gerne an. Ganz individuell stellen wir für Sie Ihr persönliches Buffet zusammen.

NR. 1 – RUSTIKAL

ab 12 Personen

- Pumpernickel-Ecken
- Hähnchenunterkeulen
- Mett-Bällchen
- Katenschinkenplatte
- Käsewürfel mit Frucht
- Sauerfleisch
- gemischte Eierplatte
- Hackbällchen
- Bauernsalat
- incl. Brot und Butter

pro Person **25,90€**

NR. 2 – CLASSIC

ab 15 Personen

- geräucherte Putenbrust – geschnitten, festlich garniert
- festliche Eierplatte
- Filet-Medaillons – Schweine- und Putenmedaillons auf Frucht garniert
- gefüllte Hackbällchen
- Roastbeefplatte mit Remoulade
- gemischte Schinkenplatte – verschiedene Arten, fruchtig aus-garniert oder Schinken auf Melone
- gemischte Fischplatte
- gemischte Käseplatte
- Porreesalat, Waldorfsalat, Melonen-Gurken-Salat
- incl. Brot, Partybrötchen und Butter

pro Person **31,90€**

NR. 3 – SPEZIAL

ab 15 Personen

- frischer Fang-Lachs – festlich garniert mit Krabben, Zitrone, Meerrettich-Sahne oder
- gemischte Fischplatte
- Aal auf Kräuterrührei
- Sushi
- Roastbeef mit Remoulade
- gemischte Schinkenplatte oder
- Schinken auf Melone
- Entenbrüstchen auf Orangen garniert
- Rehrücken, sahnig, fruchtig
- französische Käseplatte
- Feldsalat mit Knoblauch-Scampis
- Spargel-Erdbeer Salat
- incl. Brot, Partybrötchen und Butter
- Obstsalat mit Vanillesoße

pro Person **35,90€**

GRILLBUFFET

ab 25 Personen

KLEIN

- Grillwürstchen
- marinierte Nacken-, Puten- und Rindersteaks
- Knoblauchbrot
- Kartoffel- und Nudelsalat
- gemischter Blattsalat mit Dressing
- Brotauswahl, Kräuterbutter, Ketchup und Senf
- versch. Götterspeisen mit Vanillesauce und Mandarinen-Quarkcreme

Buffet pro Person **32,90€**

RUSTIKAL

- Grillwürstchen
- marinierte Nacken-, Puten- und Rindersteaks und Lammlachse
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kartoffelgratin
- Kartoffel, Farmer-, Kraut- und Nudelsalat, Tomatensalat
- gemischter Blattsalat mit Dressing
- Partybrötchen, Knoblauchbrot, Kräuterbutter, Ketchup, Senf, Barbecuesauce, Aiolisauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

Buffet pro Person **39,90€**

SPEZIAL

- marinierte Rumpsteaks und Lammlachse
- fruchtige Hähnchenspieße mit Ananas
- Zitronengrasspieß von Lachs und Garnele
- Grillwürstchen
- vegetarische Gemüsespieße
- gefüllte Grilltomaten und Champignons
- Gurken-Melonen-Salat
- Nudelsalat in einer Mango-Chili-Marinade und Frühlingslauch
- frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Wedges und geschwenkte Rosmarinkartoffeln
- gemischte Partybrötchen, Knoblauchbrot, Baguettestangen, Kräuterbutter
- diverse Grillsaucen
- Desservariation in kleinen Gläsern

Buffet pro Person **52,90€**



BUFFET

NR. 4 – FINGERFOOD

ab 20 Personen

- Schweinemedallions
- Frischkäse auf Pumpernickel gespritzt
- Lachsrollchen mit Käse-Meerrettich-Füllung
- Eierplatte
- Roastbeef-Röllchen mit grünem Spargel
- Hackbällchen
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- kleine Käsehäppchen – fruchtig und pikant garniert
- Saté-Spieße
- verschiedene Dips
- Remoulade
- Obstspieße
- gemischte Partybrötchen und Mini-Laugenstangen

pro Person **31,90€**

BUFFET

NR. 5 – EXCLUSIVE

ab 20 Personen

- Blattsalate mit Mango, Flusskrebse und Himbeerdressing
- eingelegtes, gebratenes Gemüse
- mariniertes Roastbeef mit Remoulade
- Räucherlachsrose
- geräucherte Forellenfilets
- Parmaschinken auf Melone
- Rehmedallions mit Preiselbeersahne
- gefüllte Hähnchen-Brustfilets mit Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum
- Kartoffelgratin mit Gemüse
- Suppe „heiß“ nach Wahl
- Erdbeeren mit Proseccocreme
- Käsevariationen mit edlen Konfitüren
- Brot und Butter

pro Person **44,90€**





BUFFET

NR. 6 – SCHLEMMER

ab 20 Personen

- gespritzte Eihälften mit Kaviar garniert
- Entenbrustfilet auf Orangenscheiben
- Zitronenlachsplatte mit Meerrettich-Sahne
- Garnelen auf Gemüsespirale
- gefüllte Champignons
- Hack-Frischkäseröllchen
- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Käsevariationen
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat
- Rosmarinkartoffeln
- verschiedene Blattsalate mit Trauben und Nüssen
- bunter Salat mit leichtem Dressing
- frische Mangocreame
- Pannacotta mit Erdbeersauce
- Suppe nach Wahl
- Brot und Butter

pro Person **42,90€**

BUFFET-SPEZIALITÄTEN

ITALIENISCHES BUFFET

ab 12 Personen

- Champignons mit Käse-Schinkenfüllung
- Parmaschinken auf Melone
- verschiedene Salamisorten
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Rucola
- Kräuterhackbällchen
- Anti-Pasti
- gebratene Knoblauch-Garnelen
- Lasagne
- bunter Nudelsalat oder Tortellini auf Rucola
- gemischter, frischer Salat, italienisches Dressing
- Tiramisu
- Butter
- italienisches Brot und gemischte Partybrötchen

pro Person **32,90€**

MEDITERRANES BUFFET

ab 15 Personen

- Zucchinitaler mit Schafskäse überbacken
- Artischockensalat mit Garnelen und Cocktailsoße
- mariniertes Hähnchenbrustfilet mit getrockneten, halben Tomaten auf Rucola
- Blattsalat mit marinierten Mini-Champignons und Himbeerdressing
- Thunfischsalat mit Fenchel und Tomaten
- Thymianhackbällchen mit Aprikosenchutney
- Omelette mit Chorizo und Kräutern
- Rinderbraten mit Cognac-Pfeffersoße (heiß)
- Zitronencreme
- Butter
- mediterranes Brot und gemischte Partybrötchen

pro Person **35,90€**

BUFFET-SPEZIALITÄTEN

RUSTIKALES BUFFET

ab 20 Personen

- Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln
- verschiedene Rohkostsalate
- Mettwurstplatte
- Mettigel
- Hackbällchen
- gemischte Eierplatte
- Matjes-Variation
- deftiger Pragerschinken mit Kruste, Remoulade (heiß)
- buntes Gemüse (heiß)
- Kartoffelgratin (heiß)
- rustikales Käsebrett
- gemischter Obstkorb
- Götterspeise mit Vanillesauce
- Brot, Brötchen und Butter

pro Person 29,90€

VEGETARISCHES BUFFET

ab 20 Personen

- Tomatencreme-Suppe mit Tortellini
- süß-saurer Apfel-Karottensalat
- gefüllte, kalte Zucchini-Schiffchen
- Tomatensalat/bunter Bohnensalat
- gebackenes Gemüse oder mediterranes Gemüse
- Nasigoreng
- gefüllte Champignons
- Wraps
- Anti-Pasti
- Mini Quiche
- feuriger, asiatischer Nudelsalat
- Eiereulen auf Salat
- Tomato-Mozzarella
- gemischtes Brot und Butter

pro Person 31,90€

BUSINESS LUNCH

NR. 1 ab 10 Personen

- Anti-Pasti-Spieße
- Pumpernickel mit Tête de Moine Rosen
- Roastbeef mit grünem Spargel
- Partybrötchen belegt mit Aal
- Mini-Laugenstangen
- Petit Fours

pro Person 22,90€

NR. 2 ab 10 Personen

- Räucherlachs auf Vollkorntalern mit Meerrettich-Sahne
- Hackbällchen gefüllt mit Gurke und Tomate
- Mini-Schweinefilet in Mandelpanade
- verschiedene Käsespieße
- Schinkentaschen auf Kaviarbrötchen
- Mini-Brötchen
- Schokotörtchen mit Quark-Mandarinencreme

pro Person 24,90€

NR. 3 ab 10 Personen

- Pumpernickel mit Bärlauch oder Tomatencreme
- Garnelenspieße
- Putenmedaillons – fruchtig garniert
- Hackbällchen mit Lauch auf Vollkornbrot
- Mini-Obstspieße

pro Person 19,90€

NR. 4 ab 10 Personen

- Tomaten-Mozzarellaspieße
- Canapés mit Käsecreme
- vegetarische Wraps-Röllchen
- Sesambrot mit Sour Creme, Tomaten und Gurkenwürfel
- Schafskäsespieße mit Oliven
- Obstvariationen in Mini-Schälchen

pro Person 18,90€



BRÖTCHEN-AUSWAHL

ab 20 Brötchen/40 Halbe

1/2 Partybrötchen

belegt mit Aufschnitt, Käse

je **2,50€**

1/2 Brötchen

belegt mit Ei, Mett, Fleischsalat, Käse, verschiedenen Aufschnitt, vegetarisch

je **3,50€**

belegt mit Kassler, gekochten Schinken, Schweinebraten, Käse, Salami, Lachsschinken

je **4,10€**

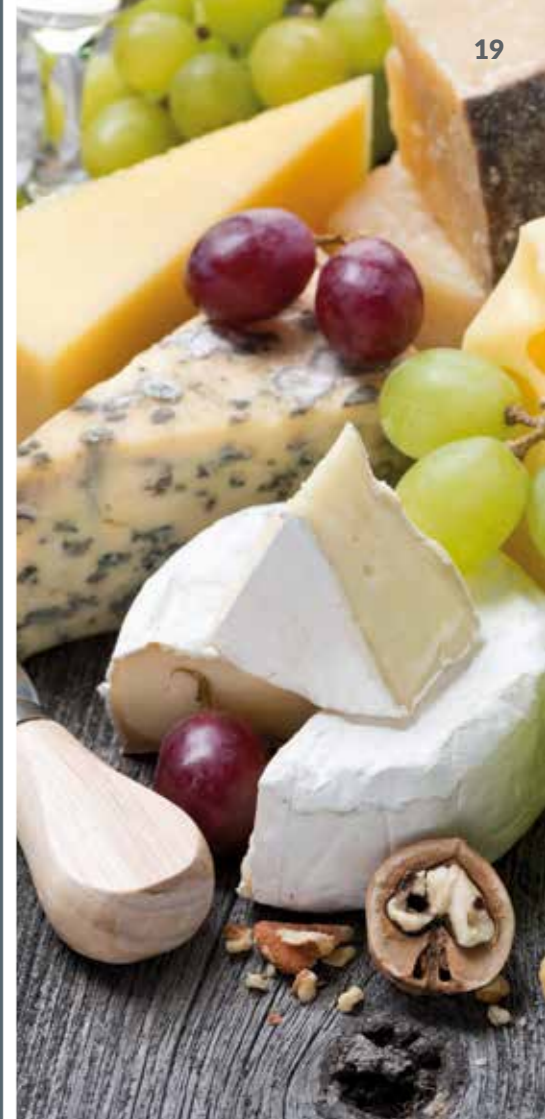
belegt mit Aal, Lachs, Krabbensalat, Forelle

je **5,10€**

Sandwich

verschieden belegt mit Rührei, vegetarisch, gekochten Schinken, Käse

je **4.10€**



EINZELNE PLATTEN

ab 10 Personen, incl. Brot und Butter

gemischte Käseplatte

verschiedene Käsespezialitäten

pro Person **18,90€**

gemischte Fischplatte

Forellenfilet, Makrelenfilet, Räucherlachs, Räucheraal und Nordseekrabben

pro Person **23,90€**

gemischte Schinkenplatte

verschiedene Schinkenspezialitäten

pro Person **17,90€**

geräucherte Putenbrust

geschnitten und festlich garniert, incl. Waldorfsalat, Krautsalat, Cocktailsauce und Remoulade

pro Person **18,90€**



SUPPEN

ab 5 Liter

Erbsensuppe mit Speck, Fleisch	1 Liter	14,90€
deftige Kartoffelsuppe	1 Liter	14,90€
deftige Gulaschsuppe	1 Liter	16,90€
Spargelcremesuppe mit Klößen*	1 Liter	16,90€
Champignoncremesuppe	1 Liter	15,90€
Vierländer Krebsuppe mit Klößen*	1 Liter	19,90€
Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößen*	1 Liter	16,90€
Broccolicremesuppe mit Croutons	1 Liter	15,50€
Porreecremesuppe mit Tortellini	1 Liter	15,50€
Tomatencremesuppe	1 Liter	15,50€
Minestrone	1 Liter	15,50€
Karotte-Ingwer-Suppe	1 Liter	15,50€
Kokos-Chili-Suppe	1 Liter	15,50€
Süßkartoffelsuppe	1 Liter	16,90€

*Klöße aus eigener Herstellung

BRATEN-SPEZIALITÄTEN

ab 10 Personen, pro Person 250 g Fleisch incl. Brot und Salat

Honigschinken

mit knuspriger Schwarte, Krautsalat, Farmersalat, Remoulade

pro Person 22,90€

Prager Schinken

ohne Knochen, in Blätterteig oder Kruste, Porreesalat, Gartensalat, Remoulade

pro Person 22,90€

Ganzer Schinken (ab 20 Personen)

rustikal mit Knochen nach Spanferkelart, Krautsalat, Westernsalat, Remoulade

pro Person 23,90€

Rundstück warm

mit Rundstück oder Baguettstange, Gurke, heißer Soße

pro Person 16,90€





BRATEN-SPEZIALITÄTEN

ab 10 Personen, pro Person 250g Fleisch incl. Brot und Salat

Schweinekrustenbraten

mit heißer Pilzrahmsauce, Bohnensalat, Tomaten-Gurken-Salat, gemischtem Brotkorb

pro Person 22,90 €

frische Putenbrust

mit buntem Salat in leichtem Dressing, Tomatensalat, Remoulade oder Cocktailsauce, Brotkorb

pro Person 20,90 €

SAISONAL: Grünkohl

mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke, Röst-, Brat- oder Salzkartoffeln

pro Person 21,90 €

Filettopf

Schweinefilet in Käse-Sahne-Soße mit Reis, Champignons, Zwiebeln, Gurken-Melonen-Salat, gemischtem Salat mit Dressing

pro Person 28,90 €

Kassler

im Blätterteig oder Natur, Bohnensalat, Porree-salat, Remoulade, Brotkorb

pro Person 21,90 €

Vierländer Schweinerücken

mit Ananas-Krautsalat, Gurken-Tomatensalat, Remoulade, Senf, gemischtem Brotkorb

pro Person 21,90 €

Burgunder Schinken

ohne Knochen, mit knuspriger Schwarte, heiße Soße, Weißkraut-Rohkost-Salat, Porree-salat, Remoulade, Brotkorb

pro Person 21,90 €

Roastbeef im Ganzen

mit Sauce Bernaise oder Bratenjus und Kartoffelgratin

pro Person 26,90 €





ÜBERBACKENES UND GRATINIERTES

ab 10 Personen

Lasagne (Hackfleisch)
mit Bolognesesoße und Käse überbacken,
dazu Eisbergsalat mit Kräuterdressing

pro Person 15,90€

Vegetarische Gemüselasagne
dazu Eisbergsalat mit Kräuterdressing

pro Person 14,90€

Kartoffelgratin, ohne Zusätze
mit gekochtem Schinken und Käse überbacken
mit Speck und Zwiebeln und Käse überbacken
mit Gemüse und Käse überbacken
wahlweise mit Schweine- oder
Hähnchenfleisch

pro Person 6,90€

pro Person 9,90€

pro Person 9,90€

pro Person 9,90€

pro Person 12,90€

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

ab 10 Personen

Zarte Hähnchenmedaillons
mit Champignons und Paprika-Rahmsoße,
Reis, Gurken-Tomaten-Salat

pro Person 18,90€

Gyros
Schweinefleisch, Kraut, Tzatziki, Fladenbrot
und Partybrötchen

pro Person 17,90€

Hawaii-Pfanne
Putenfleisch, Ananas, Waldorf- und Krautsalat mit
Frucht, gemischter Brotkorb und Partybrötchen

pro Person 17,90€

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Reis

pro Person 10,90€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
mit Sauerfleisch und Remoulade
mit Roastbeef und Remoulade
mit Kassler und Remoulade

pro Person 6,90€

pro Person 18,90€

pro Person 23,90€

pro Person 18,90€





HERZHAFT, DEFTIG, LECKER!

ab 20 Stück

Schnitzel	pro 220 g	8,90€
Putenschnitzel	pro 220 g	10,90€
Party-Frikadellen	pro Stück	2,50€

DER BESONDERE BLICKPUNKT

Käse-Igel	groß	28,90€
	klein	20,90€
Mett-Igel	1 kg	20,90€
Ei auf Wiese	26 Ei-Hälften	20,90€
Hähnchenkeulen	pro Stück	6,20€

DESSERT-VARIATIONEN

2 Gläser pro Person, ab 10 Personen

Zitronencreme mit frischer Schlagsahne	pro Person 5,50€
Rote Grütze mit Vanillesoße	pro Person 5,50€
Mousse au Chocolat mit frischer Schlagsahne	pro Person 5,50€
Obstsalat mit Vanillesoße	pro Person 5,50€
Mandarinen-Quark-Creme	pro Person 5,50€
Tiramisu wahlweise mit Kakao	pro Person 5,50€
Mascarpone-Himbeer-Creme	pro Person 5,50€



DAS VIERLÄNDER LANDHAUS

Sie haben etwas zu feiern oder planen eine Veranstaltung – ein besonderes Ereignis bei dem Sie Ihre Gäste verwöhnen möchten?

... dann sind Sie bei uns, dem „Clausen's Vierländer Landhaus“ in guten Händen! Mit unserem vertrauten und engen Partner Clausen Catering bieten wir Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket an.

Sie wollen sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren? Kein Problem! Wir

vermitteln Ihnen kompetentes und zuverlässiges Servicepersonal. Und bieten Ihnen außerdem einen Lieferservice, Geschirrvleih sowie Mietmobiliar an. Auch in Sachen Locations haben wir einiges zu bieten. Dazu mehr auf Seite 32.

Nun fehlt Ihnen noch das Highlight der Feierlichkeit? Ob Musical-Show, Live-Band, Comedy-Kellner, DJ oder Feuerwerk – das Angebot ist groß. Durch die langjährigen Kontakte zur Showbranche und

Künstlerszene ist die Vernetzung sehr gut und daher sind wir immer in der Lage, Ihnen spektakuläre und professionelle Künstler aller Genres anzubieten.

Wie auch immer Sie sich Ihre Veranstaltung vorstellen, stets wird das passende Konzept für Sie entwickelt.



CLAUSEN'S
**VIERLÄNDER
 LANDHAUS**
 EVENTLOCATION

Alle unsere Preise sind inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, gültig ab dem 01.03.2025. Alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

WIR SIND FÜR SIE DA

Buffetaufbau
 gegen einen Aufschlag von **30,00€**

Reinigung
 des Geschirrs gegen Entgelt

Lieferung + Abholung
 bis zu einem Radius von 5 km pro Fahrt **20,00€**
 jeder weitere gefahrene Kilometer **2,50€**

Servicekräfte
 Die unsichtbaren und sichtbaren „guten Geister“ einer Veranstaltung sind das Wichtigste für eine erfolgreiche Festivität. Wir bieten verschiedene geschulte Fachkräfte für Ihre Veranstaltung.

geschultes Servicepersonal pro Stunde/Person **39,00€**
 geschultes Kochpersonal pro Stunde/Person **49,00€**

Stundenrechnung beginnt ab Abfahrt Curslacker Weg 2a.



ALLES FÜR DIE FEIER ZU HAUSE

	Leihgebühr	Bruch/fehlt
Ausschankwagen + 60.- € Reinigungsgebühr	400,00 €	
Festzeltgarnitur (2 Bänke, 1 Tisch)	20,00 €	50,00 €
3er Set Bank & Tischbezüge incl. Reinigung	15,00 €	30,00 €
Bistro-Tisch	12,00 €	50,00 €
Bistro-Tischbezug incl. Reinigung	10,00 €	20,00 €
Zapfanlage + Kohlensäure, 1-leitig	60,00 €	
Glühweinkocher/Suppen	20,00 €	
Kaffeemaschine	25,00 €	
Grill , nur in Verbindung mit Kochpersonal	100,00 €	
Klapptresen	50,00 €	20,00 €
Buffet-Tisch	15,00 €	40,00 €
Buffet-Husse	12,00 €	15,00 €

	Leihgebühr	Bruch/fehlt
Biergläser	0,60 €	2,00 € (25er)
Gläser/Longdrink-Gläser	0,60 €	1,50 € (36er)
Weingläser	0,80 €	2,00 € (25er)
Sektgläser	0,80 €	2,00 € (36er)
Korngläser	0,60 €	1,50 € (49er)
Essteller	0,90 €	3,50 €
Frühstücksteller	0,80 €	2,00 €
Suppentassen und Unterteller	1,40 €	3,50 €
Messer und Gabel	1,20 €	4,00 €
Esstöffel	0,60 €	1,00 €
Kaffeetasse und Untertasse	1,40 €	3,50 €
Kaffeebecher	1,10 €	1,00 €
Kuchengabel	0,60 €	0,80 €
Kaffeelöffel	0,60 €	0,80 €
Dessertschalen	0,80 €	1,50 €
Zucker- und Milchkännchen	1,50 €	3,50 €
Thermoskanne	4,50 €	10,00 €
Pumpkanne	8,50 €	15,00 €
Aschenbecher	0,60 €	1,50 €

Gläser werden
in vollen Einheiten
verliehen.

Alle Preise incl.
Reinigung.

3D-RUNDGANG DURCH DAS VIERLÄNDER LANDHAUS

Der 3D-Rundgang bietet Gästen die Möglichkeit, die Location bequem und interaktiv von zu Hause aus zu erkunden. Dieser digitale Rundgang ermöglicht es, jedes Detail der Räumlichkeiten zu entdecken. Durch den virtuellen Rundgang können potenzielle Gäste die Räume aus verschiedenen Perspektiven betrachten und sich so vorab ein genaues Bild davon machen, wie ihre Veranstaltung in dieser einmaligen Umgebung aussehen könnte.

Interaktive Erfahrung
Der 3D-Rundgang ist intuitiv und benutzerfreundlich gestaltet. Über eine interaktive Karte und Hotspots

können die Nutzer in alle wichtigen Bereiche des Landhauses „hineinzoomen“. Es gibt die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Ansichten zu wechseln, um sowohl die Innenräume als auch den weitläufigen Außenbereich zu erkunden. So kann man nicht nur die gemütlichen, lichtdurchfluteten Räume entdecken, sondern auch den weitläufigen Garten, der sich perfekt für Outdoor-Events eignet.

Fazit
Das Vierländer Landhaus ist nicht nur ein Ort für unvergessliche Feiern, sondern auch ein Ort, der durch moderne Technik wie den

3D-Rundgang eine einfache und bequeme Möglichkeit zur Planung und Entscheidung bietet. Wer die perfekte Eventlocation sucht, wird hier mit Sicherheit fündig – und das sogar bequem von zu Hause aus. Der 3D-Rundgang bringt die Schönheit und Vielfalt dieses Landhauses direkt in Ihr Wohnzimmer und hilft Ihnen, Ihre Veranstaltung perfekt zu gestalten.



FIRMENEVENTS

- ★ Tagung
- ★ Produktpräsentation im größeren Rahmen vor Fachpublikum
- ★ Firmenjubiläum, Business-Meeting
- ★ Mitarbeitermotivation
- ★ Sommerfest
- ★ Weihnachtsfeier

Sie suchen dafür noch die passende Location mit attraktiven und individuellen Angeboten?

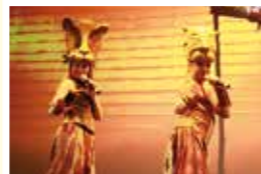
Dann sind Sie bei uns richtig!

Unabhängig vom konkreten Anlass Ihres Business-Events: Unser Team bietet Ihnen die komplette Event-Organisation von A bis Z. Von der passenden Räumlichkeit über Präsentationstechnik bis hin zur Bewirtung und zum Rahmenprogramm können Sie alles vertrauensvoll in unsere bewährten Hände legen. Am besten Sie greifen gleich zum Telefon, sobald Sie ein Firmen-Event zu planen beginnen!





PRÄSENTIERT VON



MUSICALS



KRIMIDINNER



LIVE-BAND

PRÄSENTIERT VON

WO ES BEI ANDEREN AUFHÖRT ...

... fängt es bei uns erst richtig an!

Unsere „lebende“ Spezialität:

Künstler und Showideen sind das Tüpfelchen auf dem „i“ einer rundum gelungenen Festlichkeit. Durch unsere langjährigen Kontakte zur Showbranche und Künstlerszene sind wir sehr gut vernetzt und daher immer in der Lage, Ihnen spektakuläre und professionelle Künstler aller Genres anzubieten.

Von der prominenten SchauspielerIn über Komiker bis hin zu Broadwayreifen Musical-Shows und zukünftigen Partykünstlern. Ein Pianist oder Saxophonspieler beim Entrée, eine Live-Band zum „Abhotten“ oder einen professionellen DJ, der die Stimmung zum Kochen bringt ...

Fordern Sie uns heraus und staunen Sie, welche Unterhaltungskünstler wir für Sie herbeizaubern.



DIE COMEDY-KELLNERIN MARGOTT

Als Comedy-Kellnerin Margott verwandelt Sie Ihre Feier wie Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier zu einem edlen Dinnerspektakel voller Freude, Humor und Verblüffung.

Sie mischt sich unter das Servicepersonal und sorgt dafür, dass unter den Gästen eine lockere, heitere Atmosphäre entsteht. Ihre Animation als Comedy-Kellnerin ist eine Mischung aus Stand up Comedy, Situationskomik und Improvisation.

Im hohen Bogen schenkt Sie aus der Gießkanne Sekt ein, mixt O-Saft dazu, verteilt Essensmarken für das Buffet, putzt die Brillen der Gäste und hängt die Garderobe weg.

Sehr gerne singt Margott mit den Gästen oder massiert zwischen durch die Herren. Auch die Reinlichkeit darf nicht fehlen, so läuft Sie mit dem Staubwedel herum und wedelt alles ab, was Ihr in die Finger kommt.

Sie möchten eine verrückte Kellnerin, die Ihren Gästen garantiert die schlechte Laune verdirbt – aber natürlich ohne zu kleckern und ohne irgendjemanden zu beschämen? Die Comedy-Kellnerin ist das gewisse Extra Ihres Menüs, die auch bei einem Buffet eine grandiose Feier verspricht. Dabei werden die Lachmuskeln Ihrer Gäste stark strapaziert!

Auftrittsdauer
2,5 Stunden

Preis
auf Anfrage

Weitere Informationen
Das nötige Zubehör bringt Margott selbstverständlich mit.



... UND VIELE WEITERE!



**PARTY-SÄNGER/
KIRCHEN-GESANG**



DJ



PIANIST



FOTOGRAF



VIDEOGRAF



FEUERKÜNSTLER



HOCHZEITSKUTSCHE



**FEUERWERK/
SHOWEFFEKTE**



TAUBEN



**SCHIFFFAHRT/
ANLEGER**



HITS FÜR KIDS



WIE BERATEN SIE GERNE

Wir hoffen, dass wir Ihren Appetit auf den vorherigen Seiten wecken konnten. Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr ganz persönliches auf Sie abgestimmtes Wunschmenü zusammen.

Auch spezielle Ernährungsarten, wie zum Beispiel vegetarisch oder vegan berücksichtigen wir gerne.

Für weitere Informationen oder offene Fragen nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf, wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wir sind Ihr richtiger Partner!

**CLAUSENS VIERLÄNDER
LANDHAUS GMBH & CO. KG**

CLAUSEN CATERING

Curslacke Heerweg 2a

21039 Hamburg

T: (040) 72 34 00 88

F: (040) 72 37 73 33

info@clausen-catering.de

www.clausen-catering.de



CLAUSEN CATERING

CLAUSEN'S VIERLÄNDER LANDHAUS GMBH & CO. KG

Curslacke Heerweg 2a, 21039 Hamburg
T: (040) 72 34 00 88, F: (040) 72 37 73 33
info@clausen-catering.de
www.clausen-catering.de