Herzlich Willkommen an Bord!

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

A bgesehen von der einmaligen Location bieten
wir Ihnen auch im Service und in der Leistung
unserer Küche Außergewöhnliches - und dies zu ganz reellen
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 altehrwürdigen 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!

 \overline{F} ragen Sie uns gern nach den Einzelheiten, wir sind jederzeit für Sie da.

Ihre Besatzung der Rickmer Rickmers HochzeitsGastronomie!

Matrosenhochzeit

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser

Servierte Suppe:

Vierländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüse

- **Büffet:**
- Knackiger Römersalat mit Parmesan, Croutons und Caesar Dressing
- Feuergeröstete Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Fenchel und Pilzen
- Auswahl an Fischspezialitäten aus dem Wacholderrauch mit Meerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Bunter Tomaten-Couscous-Salat mit Rucola und Oliven
- Gebratene Heilbuttfilets auf Kräuter-Spitzkohlrahm mit buntem Gemüsereis
- Penne in Tomaten-Salbei-Butter
- Gekräuterter Parma-Schweinerücken vor den Gästen frisch aufgeschnitten, mit Aubergine-Zucchinigemüse, Tomaten, kleinen Ofenkartoffeln und Rotsponjus
- Hamburger Sauerkirschgrütze mit Bourbon-Vanille-Sauce
- Fluffige Mokkacreme mit weißen Schokoladensplittern
- Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
- Große Brotauswahl von Weizen-, Roggenmehl und Sauerteig mit Butter
- 🖉 Getränkeauswahl:
- Tariquet Sauvignon Blanc | La Vieille Ferme Rouge
- Ratsherrn Pilsener | Alsterwasser | Hefeweizen | Hefeweizen alkoholfrei
- Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, Seven Up
- Granini Apfel- Orangensaft | Selters Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Preis pro Person €99,00

Dieses Hochzeitsangebot gilt für eine Mindestzahl von 40 vollzahlenden Personen für eine Dauer von 6 Stunden | Verlängerungspauschale pro Person € 20,00 pro angefangener Stunde | Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir den halben Preis.

Bootsmannhochzeit

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser

Servierte Suppe:

Hamburger Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsewürfeln

- Büffet:
- Knackiger Rucola Salat mit Baby-Mozzarella, sonnengereiften Tomaten
 und Balsamico-Dressing
- Mediterranes Grillgemüse mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Pilzen und Fenchel
- Große Variation von Räucherfischspezialitäten mit Heilbutt, Rauchlachs, Graved Lachs, Forelle, Sprotten, Senf-Dill-Sauce und Meerrettich
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Gratinierter Ziegenkäse auf Couscous-Tomaten-Salat mit Oliven
- Lachsfilet mit einer Zwiebel-Senfkruste gebraten, auf Schnittlauchsauce mit Basmatireis
- Mediterrane Gemüselasagne
- Zart rosa gebratenes Roastbeef vor den Gästen tranchiert
- Butterbohnen, Kartoffelauflauf, Schalottenjus
- Frischer Obstsalat mit Zitrusjoghurt
- Mascarpone-Mohncreme mit marinierten Kirschen und Amarettinis
- Große Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Feigen
- Große Brotauswahl von Weizen-, Roggenmehl und Sauerteig mit Butter
- Ø Getränkeauswahl:
- Riesling Tina Pfaffmann Rickmer Rickmers Sonderabfüllung
- Rotspon Rickmer Rickmers Sonderabfüllung
- Ratsherrn Pilsener | Ratsherrn Rotbier | Alsterwasser | Hefeweizen Hefeweizen alkoholfrei
- Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, Seven Up | Granini Apfel- Orangensaft
- Selters Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

Preis pro Person € 119,00

Dieses Hochzeitsangebot gilt für eine Mindestzahl von 50 vollzahlenden Personen für eine Dauer von 7 Stunden | Verlängerungspauschale pro Person € 20,00 pro angefangener Stunde | Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir den halben Preis.



Kapitänshochzeit

- Empfang: Crémant, Orangensaft, Mineralwasser
- Fingerfood zum Empfang: Satéspieße mit Sesam | Ratatouille
- Servierte Suppe:
 Sherry-Krebsrahmsuppe mit Estragonsahne
- Büffet:
- Radicchio und Rauke Salat mit Parmesansplittern und Tomatendressing
- Feuergeröstetes mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Pilzen, Aubergine und Fenchel
- Rauchfischspezialitäten aus dem Buchenrauch, mit Heilbutt, Rauchlachs, Graved Lachs, Forelle, Sprotten, Senf-Dill-Sauce und Meerrettich
- Sashimi von Thunfisch und Lachs mit Wakamesalat, Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi
- Luftgetrockneter Serranoschinken mit Orangen-Fenchel-Salat und gebratenem grünem Spargel
- Gratinierter Ziegenkäse auf Confit von roten Zwiebeln
- Gebratene Kabeljaufilets auf Peperonata und Kräuter-Basmati-Reis
- Steinpilzravioli mit Petersilienpesto und sonnengereiften Tomaten
- Maispoulardenbrust auf Waldpilzragout mit Thymiankartoffeln
- Zart rosa gebratenes Roastbeef vor den Gästen tranchiert, mit Butterbohnen, Kartoffelgratin, Demi Glace
- Schokoladenbrunnen mit Spießchen von saisonalen Früchten
- Hanseatisches Franzbrötchen-Boskop-Tiramisu
- Bayrisch Creme mit Fruchtmarkpüree
- Käseauswahl aus dem Mittelmeerraum mit Trauben und Feigen
 Große Brotauswahl von Weizen-, Roggenmehl und Sauerteig mit Butter
- Riesling Tina Pfaffmann Rickmer Rickmers Sonderabfüllung
- Rotspon Rickmer Rickmers Sonderabfüllung
- Ratsherrn Pilsener | Ratsherrn Rotbier | Alsterwasser | Hefeweizen Hefeweizen alkoholfrei
- Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, Seven Up | Granini Apfel- Orangensaft
- Selters Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

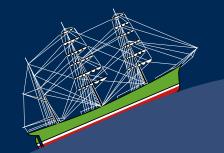
Preis pro Person €159,00

Dieses Hochzeitsangebot gilt für eine Mindestzahl von 50 vollzahlenden Personen für eine Dauer von 8 Stunden | Verlängerungspauschale pro Person €20,00 pro angefangener Stunde | Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir den halben Preis.



Rickmer Rickmers

Stilvolle Hochzeiten vor beispielloser Kulisse an den Hamburger Landungsbrücken



Bei den St. Pauli Landungsbrücken · Ponton 1a / Fiete-Schmidt-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

Rickmer Rickmers HochzeitsGastronomie

