

ahoi

Sie möchten feiern? Willkommen an Bord.
Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.



UNSINKBAR

Restaurant Eventlocation Bar



Ahoi! Wir sind ganz exklusiv für Ihr Event buchbar.

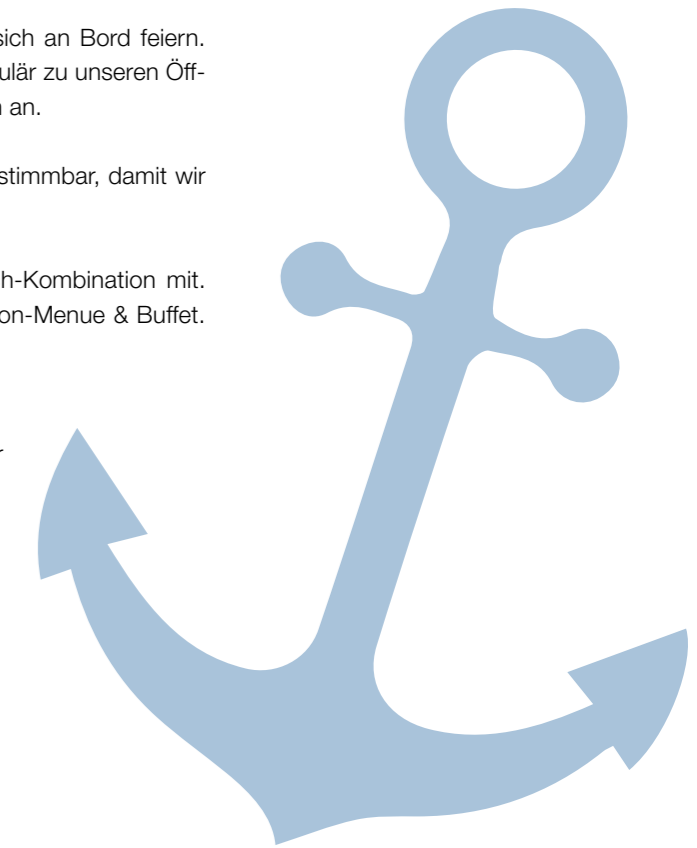
Sie können als geschlossene Gesellschaft (ab 25 Personen und bis max. 50 Personen) unter sich an Bord feiern. Hierfür fallen 250,00€ Saalmiete pauschal an. Gerne können Sie mit bis zu 30 Personen auch regulär zu unseren Öffnungszeiten einen Bereich/Tisch reservieren. Sprechen Sie uns einfach auf einzelne Möglichkeiten an.

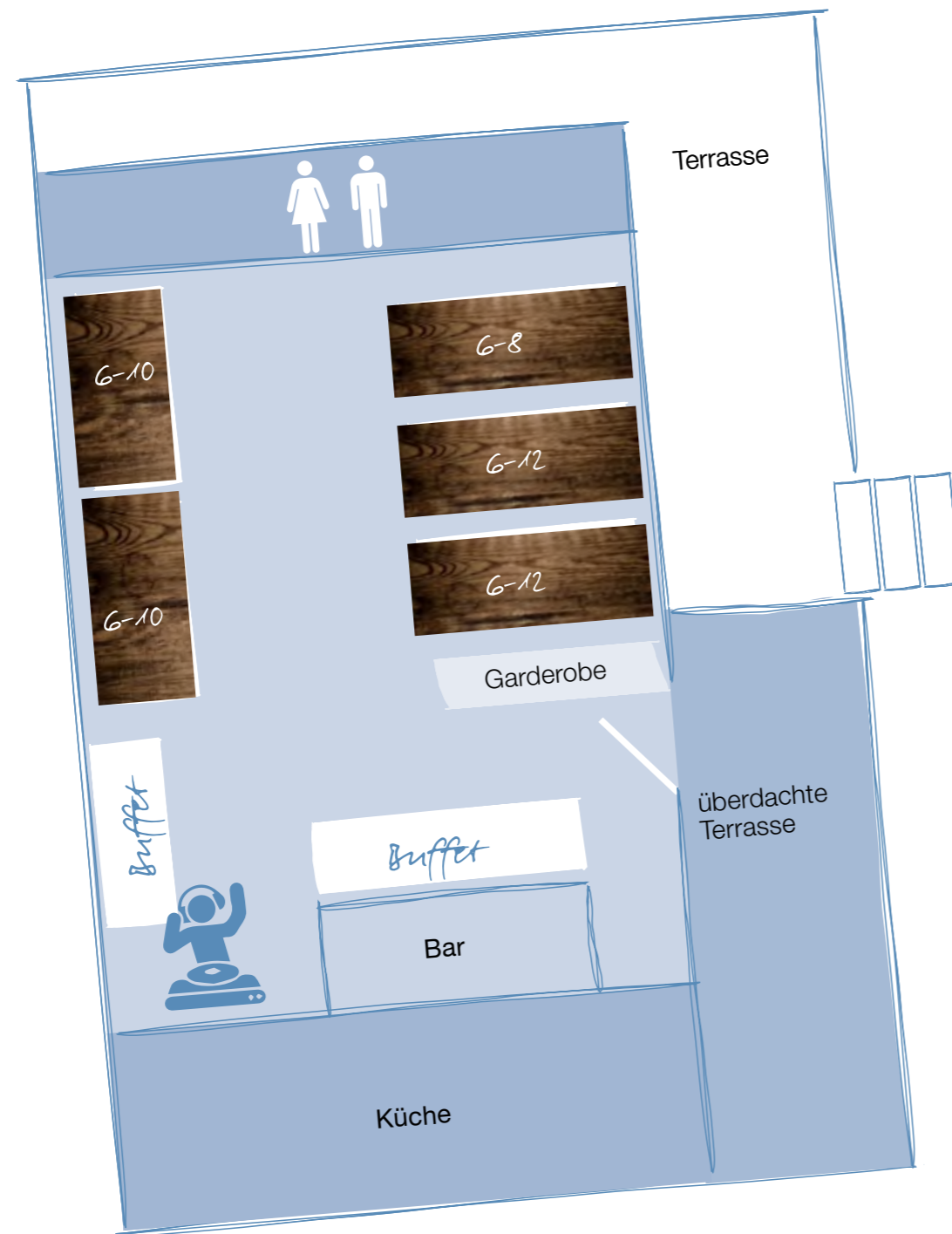
Im Folgenden nun eine erste Übersicht unseres Leistungsangebotes – alles individuell auf Sie abstimmbare, damit wir gemeinsam eine unvergessliche Feier gestalten können.

Variieren Sie gerne zwischen den Menü- & Buffetkomponenten und teilen Sie uns Ihre Wunsch-Kombination mit. Wir bereiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Zudem gibt es je nach Jahreszeit unser Saison-Menue & Buffet. Spargel, Pfifferlinge, Wild oder Gans – sprechen Sie uns an.

Im Sommer öffnen wir regelmäßig die Luken, schauen Sie doch mal an Bord vorbei zu Sommernächte à la Carte, Tapasabenden und anderen Events. Die Termine finden Sie auf unserer Webseite www.unsinkbar-elbe.de

Wir freuen uns auf Ihre Feier,
Ihr Team UnsinkBAR



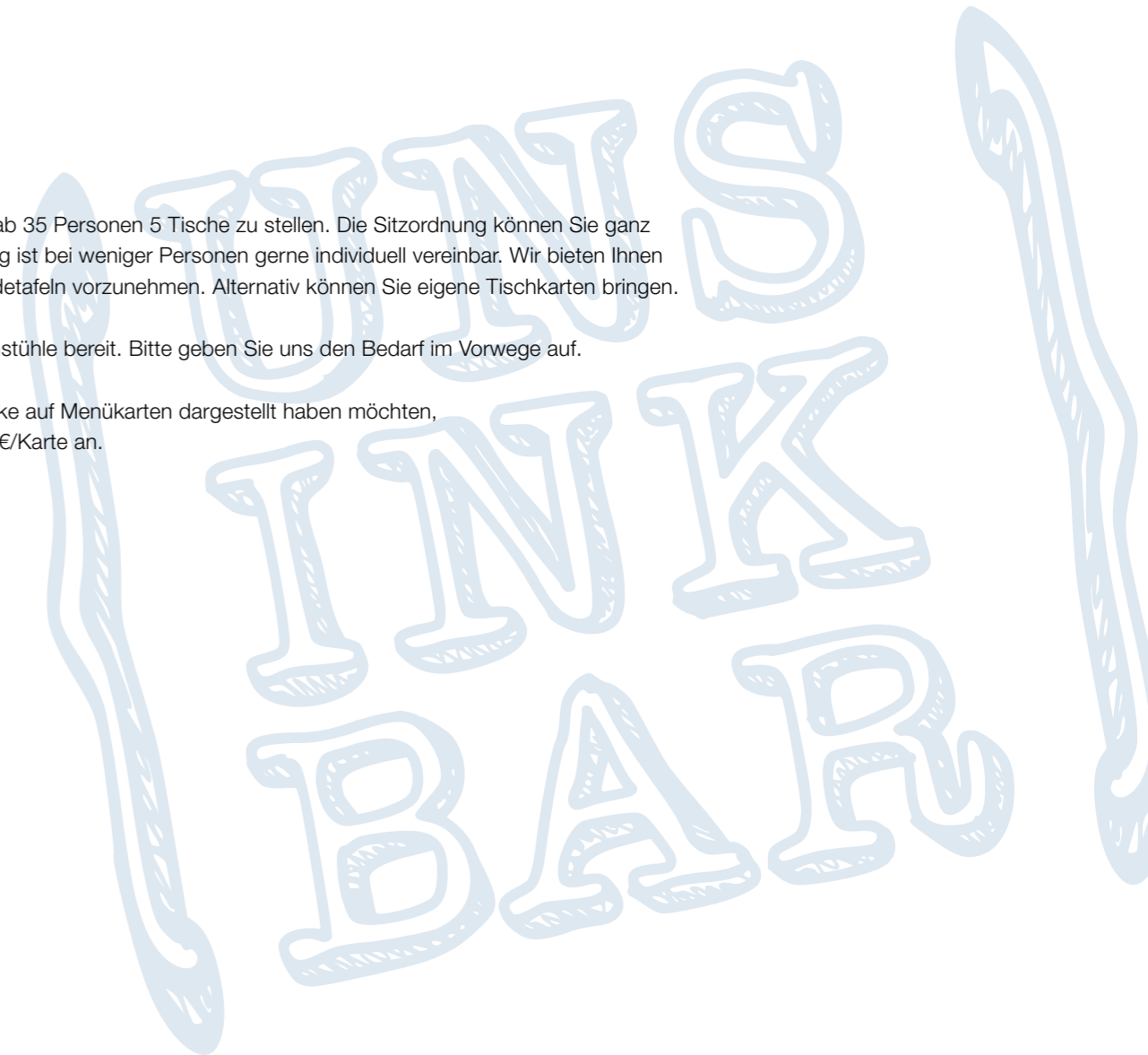


Sitzordnung

Wie auf der Skizze erkenntlich empfehlen wir ab 35 Personen 5 Tische zu stellen. Die Sitzordnung können Sie ganz individuell vorgeben. Eine andere Tischordnung ist bei weniger Personen gerne individuell vereinbar. Wir bieten Ihnen gerne an Ihre Sitzordnung tischweise auf Kreidetafeln vorzunehmen. Alternativ können Sie eigene Tischkarten bringen.

Für unsere kleinen Gäste halten wir zwei Hochstühle bereit. Bitte geben Sie uns den Bedarf im Vorwege auf.

Insofern Sie Ihr Menü, Buffet und/oder Getränke auf Menükarten dargestellt haben möchten, bieten wir Ihnen diesen Service gerne für 2,50€/Karte an.



Empfangs-Bereich

Der Empfang kann auf der Terrasse inkl. Stegbereich oder im Innenraum erfolgen. Im Außenbereich stellen wir Weinfässer als Stehtische.

Nachtruhe

Da wir uns im touristischen Erholungsgebiet befinden müssen wir darauf achten ab 22.00 Uhr die Nachtruhe einzuhalten. Im Innenbereich kann problemlos Musik in tanzbarer Lautstärke gespielt werden, wir möchten lediglich darauf hinweisen, dass dann Fenster und Türen geschlossen gehalten werden müssen.

Musik & Tanzfläche

Je nach Personenanzahl kann die Tanzfläche von Beginn an oder nach dem Speisen in Anspruch genommen werden. In letzterem Fall arrangieren wir die Tische nach dem Essen neu, sodass einige Sitzplätze entfallen und mehr Raum entsteht.

Für die Musik können wir Ihnen folgende Möglichkeiten anbieten:

Ihre individuelle Playlist

- Anschließbar an die UnsinkBAR-Musikanlage (Laptop, Smartphone, USB-Stick, CD)
- Alternativ bieten wir unsere Lounge- oder Jazz-Musik als Untermalung an.

DJ

Haben Sie bereits einen DJ?

Gerne empfehlen wir:

- DJ Puppa (04171-61481)
- DJ Hauke - Fun Action Disco (04176-1749) www.fun-action-disco.com

Reservierung

Nach verbindlicher Reservierung erlauben wir uns bei Absage bis zu drei Monaten vorab 50% der Summe ohne Getränke, sowie bei einem Monat vorab 75% in Rechnung zu stellen.

Bitte geben Sie uns spätestens eine Woche im Voraus Ihre exakte Personenanzahl auf. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese nachträglich nicht mehr im Preis reduzieren können.

Empfang

Zum Anstoßen

Sekt	0,1l	2,80EUR
Cremant Le Kir Sekt-Chambord	0,1l	4,50EUR
Aperol Spritz Aperol Spritz alkoholfrei	0,1l	3,50EUR
Gin Basil Smash	0,2l	5,50EUR
Basil Smash alkoholfrei	0,2l	4,50EUR
Orangensaft „Mini“ König Pilsener	0,1l	1,50EUR
Hugo Hugo alkoholfrei	0,1l	3,50EUR
Sekt mit Toshi Waldbeerenlikör	0,1l	3,50EUR
alkoholfreier fruity Cocktail	0,1l	3,50EUR
Dolí frizzante IGT rosé oder weiß (Prosecco Sardinien)	0,1l	2,90EUR

Insofern die Empfangsgetränke in einer Pauschale inbegriffen sind, entfällt der Einzelpreis

Zum Naschen - Fingerfood

Ofentomaten mit Basilikumsalza & Parmesan im Glas		
Hähnchen-Zitronengrasspieße Datteln mit Speck		
Käse-Spieße Crostinis mit Oliventapenade (vegan)		9,50EUR
Laugenmandeln plain & mit Frischkäse		3,50EUR
Kuchen zwei Sorten		4,50EUR
Canapés (Käse Schinken Räucherfisch Tomaten)		7,50EUR
Gebäck		3,50EUR



Getränke-Pauschalen

Alternativ zu einer Abrechnung nach Verbrauch, bieten wir Ihnen folgende Pauschalen an. Diese gelten für 8 Stunden.

Pauschale I

Softgetränke		
König Pilsener Bier Alsterwasser		
Weißburgunder		
Primitivo		
Sekt		
Kaffee		
Eine Runde Digestif (Williams Birne Jubiläums Aquavit)		
Grappa Kümmel)	38,00EUR	

Kinder bis 15 Jahre 13,00EUR

Pauschale II

Softgetränke		
Alle Biersorten		
Rot- und Weißwein		
Sekt Aperol Spritz Hugo		
Kaffee Kaffeespezialitäten		
Digestif (Williams Birne Jubiläums Aquavit)		
Grappa Kümmel)	48,00EUR	

Kinder bis 15 Jahre 13,00EUR

Pauschale III

Softgetränke		
Alle Biersorten		
Alle Wein-Sorten		
ausgenommen Tempranillo Reserva		
Sekt Aperol Spritz Hugo		
Kaffee Kaffeespezialitäten		
Digestif		
Spirituosen		
Cocktails	53,00EUR	

Kinder bis 15 Jahre (ausgenommen Spezialitäten) 17,00EUR



Unsere Weine

Wünschen Sie einen korrespondierenden Tischwein zu Ihrem Menü? Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Den Wein Ihrer Wahl schenken wir Ihrer Gesellschaft im Weinservice vor.

Weißweine

2014er Weißburgunder Q.b.A. – trocken Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt, Pfalz

fruchtig, frisch, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Bouquet von feinen Pfirsichen und reifen Stachelbeeren, lebendige Fruchtigkeit, dezente Säure 18,50EUR

2018er Riesling Classic Q.b.A. - trocken Weingut Barth, Hattenheim, Rheingau

fruchtbetont, saftig, Aromen von reifen Pfirsichen, Aprikosen, Apfel und Grapefruit, gut eingebundene Säure und Mineralität, elegant und unaufdringlich 28,90EUR

2018er Riesling Fructus Q.b.A. - feinherb Weingut Barth, Hattenheim, Rheingau

überraschend – fast wie ein Sauvignon-Blanc Cuvée, Bouquet von gelben Äpfeln, Papaya, Melone und Zitrus mit reifen Stachelbeeren, spritzig im Munde mit Hauch Süße 29,00EUR

2017er Lugana - trocken Azienda Otella, Verona, Venetien

Intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Bouquet von Kandis, wilden Blüten, exotischem Obst und Zitrus, ausdrucksvoll, charmant, langanhaltend und vollmundig 35,00EUR

2016er Perlas Nuragus di Cagliari DOC - trocken Cantina sociale di Dolianova S.L.A., Sardinien, Italien

In der Nase frisches Obst, wie der Duft gerade geschnittener Birne, am Gaumen dezente, fruchtige Noten, gepaart mit animierender Säure. 25,00EUR

2017er Prendas Vermentino DOC - trocken Dolianova S.L.A., Sardinien, Italien

Spritzige Grünapfelnoten bis hin zum Obstcocktail – rund mit gut gebundenem Säurespiel, langanhaltend mit einer moderat bitteren Note im Abgang 20,90EUR

Rosé-Wein

2014er Pinot Noir Q.b.A. – feinherb Weingut Leitz, Rüdesheim, Rheingau

kräftig und herzhaft, Duft von Erdbeere, Veilchen, Himbeere und Rhabarber, saftige und beerige Nuancen, zarte Restsüße, mineralische Anklänge 28,90EUR

2017er Rosada Cannonau DOC – trocken Cantina sociale di Dolianova S.L.A., Sardinien, Italien

Ein Rosé zum Verlieben: an der Nase sanft, erinnernd an frisch gepflückte Himbeeren, am Gaumen saftig, erdbeerig – wie ein Sommerkuss 25,00EUR



Rotweine

Asio Otus - feinherb Kellerie Mondo del Vino, Italien

eleganter Rotwein, spielerische Fruchtigkeit, typische Cabernet-Nase mit Anklängen an Waldbeeraromen und Pflaumen vom Merlot, unterlegt mit Pfeffer und Schokolade vom Shiraz, feinen Tanninen – erfrischender Ausklang 23,50EUR

2017er Primitivo IGT, trocken Orion Wines, Salento, Apulien

Dunkelrote Farbe, Aromen von Schwarzkirsche, Kardamon und etwas Leder, explosionsartigen Fülle am Gaumen, sanftes Tanin, langes Finale 20,90EUR

2014er Barbera d'Alba Ruvei DOC, trocken Marchesi di Barolo, Barolo, Piemont

85% Barbera und 15% Nebbiolo. Frisches und fruchtiges Bouquet der Piemontkirsche, kräftig, gehaltvoll, rundes weiches Tannin, dicht, langanhaltend. 39,00EUR

2012er Blasio Cannonau Reserva DOC, trocken Dolianova., Sardinien, Italien

Intensität und Tiefe von Aromen aus roten, reifen Beeren, umwerfend rund und umhüllend warm mit kräftiger Struktur und weichen Tanninen 39,00EUR

2016er Arenada Monica DOC, trocken Cantina sociale di Dolianova S.L.A., Sardinien, Italien

In der Nase fruchtige, rote Beeren, am Gaumen samtig rund, umschlungen von Wärme und leichten Kräuternoten 27,00EUR





Menü-Variationen

Hier unsere Vorschläge für Ihr kulinarisches Wohl. Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten, Allergien oder spezielle Ernährungsformen mit, damit wir diese berücksichtigen können.

Menü I

Tagesuppe

Nach aktueller Karte & Saison

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust¹
Flanksteak mit Parmesan-Kräuter-Kruste²
Rotweinreduktion
Schmorkartoffeln
sautiertes Pfannengemüse

Dessert

Panna Cotta
mit Rosmarin
dazu Kirschcrumble

27,90EUR¹

30,90 EUR²

Menü II

Vorspeise

Aufgeschäumtes Süßkartoffelsüppchen
Nuss Crunch
Koriander-Espuma

Zwischengang

Salat von Land und Meer
gereifter Serrano-Schinken
Seewasser-Garnelen
Maishähnchenbrust

Hauptgang

Flanksteak mit Parmesan-Kräuterkruste
Sautiertes Gemüse von Schalotten & Rüben
Honigreduktion
Kartoffel-Souflee

Dessert

Halbflüssiges Schokoladen-Küchlein
dunkles Beeren-Ragout

42,90EUR



Menü III

Vorspeise

Tatar vom hausgebeizten Zitronenlachs
Champagner-Vanille-Vinaigrette
Kräuter-Salat

Zwischengang

Waldpilz-Cappuccino
gebackene Schinkenstange

Hauptgang

Iberisches Eichelschwein-Carrée
Kräuter-Jus
Süßkartoffel-Stampf
Broccoli an Nussbutter

Dessert

Mascarpone-Shortbread-Törtchen
Beeren
Nougatsauce

39,00EUR

Menü IV - Überraschungsmenü

Vorspeise

z.B. Suppe | Salat | Anti Pasti

Hauptgang

Fleisch | Fisch | Kartoffel- & Gemüsebeilage

Dessert

eine Variation

24,90EUR

Bitte beachten Sie - dieser Angebotspreis gilt nur, wenn die Komponenten im Vorwege nicht fest definiert werden.

Buffet-Variationen

Buffet I

Vorspeisen

Ofentomaten mit geriebenem Pecorino & Basilikum-Salza

Mango-Ednuss-Salat mit Paprika, Kichererbsen & Koriander an Lime-Dressing

Datteln im Speckmantel, Hähnchenzitronegrasspieße & mediterraner Linsensalat

Tomatensuppe mit Oregano & selbstgemachten Hackklößen

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust
Pilz-Speck-Gemüse
Tomatisiertes Zucchini-Gemüse

Iberisches Eichelschwein-Carrée
Süßkartoffel-Ragout
Rüben-Gemüse mit Schalotten & Thymian

Dessert

Mascarpone-Schichtdessert mit Amarena-Kirschen & Amarettinis

39,90 EUR

Buffet II

Vorspeisen

Tomate-Burrata
an Kräuter-Pesto und Oliven

Anti-Pasti Variation

Gewürz-Cous-Cous
mit Black-Tiger-Garnelen

Süßkartoffelsüppchen
Nuss-Crunch
Koriander

Hauptgang

Zanderfilet
auf Fregola mit Gemüse

Flanksteak mit Parmesan-Kräuterkruste
Röstkartoffeln
saisonales Bratgemüse mit mediterranen Kräutern
Paniertes Blumenkohl an brauner Butter

Dessert

Dunkles Beeren-Ragout
Gezimteter Milchreis
Schokoladenbrownies

37,90 EUR

Buffet III

Vorspeisen

Käseauswahl
Aprikosen-Senf
Obstgarnitur

Gebeizter Lachs & geräucherte Forelle
Sahne-Meerrettich
Honig-Senf-Sauce

Rauke & Radicchio
Tomaten & Physalis
an Parmesan-Zitrusdressing

Tagessuppe

Hauptgang

Lachsfilet
Sautiertes Gemüse von Schalotten & Rüben
Gewürz-Reis

Schweinefilet im Speckmantel
Braten-Jus
Schmortkartoffeln
mediterranes Pfannengemüse

Dessert

Panna Cotta
mit Rosmarin & Beerenkompott

27,90 EUR

Mitternachts-Snacks

Fingerfood

Ofentomaten im Glas an Basilikumsalza mit Parmesan
Hähnchen-Zitronegrasspieße | Datteln mit Speck
Käse-Spieße | Crostinis mit Oliventapenade (vegan)

9,50EUR

Brotzeit

Brot | Butter
Käsevariation | Aufschnittauswahl
Räucherfisch mit Sahne-Meerrettich

9,50EUR

Currywurst

Currywurst in Scheiben
Baguettebrot

5,50EUR



Kaffee & Kuchen

Kaffee-Pauschale

Kaffee-Spezialitäten satt

6,90EUR

Kaffee- & Kuchen-Pauschale I

Zwei Sorten Kuchen
& Filterkaffee satt

7,50EUR

Kaffee- & Kuchen-Pauschale II

Zwei Sorten Kuchen, eine Sorte Torte
& Filterkaffee satt

8,90EUR

Kaffee- & Kuchen-Pauschale III

Zwei Sorten Kuchen, zwei Sorten Torte
& Filterkaffee satt (ab 30 Personen)

9,90EUR

Wir backen selbst und setzen gerne Ihre Wunsch-Auswahl um. Hier einige Vorschläge (bitte haben Sie Verständnis, dass einige Sorten nur saisonal verfügbar sind)

Butterkuchen | Bienenstich
Apfelkuchen | Kirschstreusel | Pflaumenkuchen
Erdbeerkuchen | Schokoladenkuchen
Russischer Zupfkuchen | Eierlikörkuchen
Obstboden | Käsekuchen

Erdbeertorte | Stachelbeer-Baisée
Schokoladentorte | Nusstorte (mit oder ohne Marzipan)
Mokka-Torte | Mandarinen-Quark-Torte
Himbeer-Traum | Zitronen-Creme
Apfel-Zimt | Schwarzwälder-Kirsch

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Hierfür fällt ein Tellergeld in Höhe von 1,80€ p.P. an.

Die Kaffeepauschalen sind für einen Zeitraum von 2 Stunden angesetzt.



Brunch

Lust sich schon morgens kulinarisch verwöhnen zu lassen? Jeden Sonntag ab 11.00 Uhr öffnen wir die Luken für unseren Brunch – natürlich auch exklusiv für Ihre Gesellschaft buchbar.

Kaltanteil

Brötchen, Croissants, Brot & Butter
Marmelade & Honig | Käseselektion & Obstselektion
Aufschnitt | Zwiebelmett
Zweierlei Frühstückssalate
Räucherfisch | Salat & Dressing
kalte Vorspeisen

Warmanteil

Rührei, Bacon & Würstchen
Suppe
Kartoffelbeilagen
2-3 Gemüsebeilagen
Fisch | Fleisch

Dessert

zwei Varianten

24,90 EUR

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die einzelnen Komponenten aus der Saison und dem Mis en Place zusammensetzen. Insofern Sie ein individuelles Buffet festlegen möchten, ändert sich der Preis. Inbegriffen sind stets Kaffee & Orangensaft.



Nicht das Passende dabei?

Variieren Sie gerne zwischen den Menü- & Buffetkomponenten, ergänzen oder streichen Sie und teilen Sie uns Ihre Wunsch-Kombination mit. Wir bereiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Zudem bieten wir je nach Jahreszeit unser Saison- Menü & Buffet an. Spargel, Pfifferlinge, Wild oder Ganz- sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihre Feier, Ihr Team UnsinkBAR