

# Hochzeitsfeier

**RESTAURANT**

im Hamburger Bahnhof



Liebes Brautpaar,

vielen Dank für Eure Anfrage!

Unsere Küchenphilosophie: bei uns soll es Euch und Euren Gästen nicht nur ausgezeichnet schmecken, Ihr sollt auch wissen, was auf den Teller kommt. Die meisten unserer Zutaten und Produkte stammen aus ökologisch nachhaltiger Erzeugung, sind saisonal frisch und kommen aus der Region oder unserer eigenen Produktion. Mit selbstgebackenem Bio-Brot, Kuchen und Dessert in Bio-Qualität aus unserer eigenen Konditorei, Fleisch vom Bio-Bauernhof aus der Uckermark und Kräutern aus dem eigenen Garten setzen wir Prioritäten.

Zusätzlich tut Ihr Gutes für den Hamburger Bahnhof als Museum! Denn über Museum&Location, die Veranstaltungsgesellschaft der Staatlichen Museen zu Berlin, unterstützt Ihr mit Eurem Abend im Restaurant künftige Ausstellungsprojekte des Hauses.

Wir würden uns freuen, Eure Feier auszurichten und kulinarisch zu begleiten.

Herzliche Grüße

Euer Team vom Restaurant im Hamburger Bahnhof

**PS: Sie bekommen ergänzend zu Ihrem Besuch in unserem Restaurant Lust auf einen exklusiven Besuch der Ausstellungen oder planen größere Events im Museum? Dann finden Sie weitere Informationen zu Museum&Location auf der nächsten Seite.**

## Museum&Location, die Veranstaltungsgesellschaft der Staatlichen Museen zu Berlin

Dürfen wir uns vorstellen?

Zusätzliche Ausstellungen, Publikationen und andere kulturelle Projekte im Hamburger Bahnhof - Museum für Gegenwart – Berlin zu ermöglichen, ist unser Unternehmenszweck. Darin werden wir unterstützt durch das Museumsrestaurant unter der Leitung von Jonas Siuts - und Sie leisten mit Ihrer Veranstaltung einen wertvollen Beitrag!

### **Abends exklusiv im Museum? Wir sind Ihre Ansprechpartner\*innen:**

Gerne planen wir mit Ihnen eine exklusive Führung oder freie Besichtigung durch die jeweils aktuellen Ausstellungen des Hamburger Bahnhofs. Vielleicht ändert sich auch im Laufe Ihrer Planungen das Format Ihres Events und Sie möchten zusätzlich den neben dem Restaurant liegenden Veranstaltungssaal bespielen. Wir beraten Sie gern!

Für diese Formate erheben wir zu Gunsten des Museums ein Nutzungsentgelt, welches unsere gesamten Leistungen vom ersten Beratungsgespräch bis zur Veranstaltungsnachbereitung inkludiert. Wir sind Ihre Schnittstelle zum Museum und dessen Personaldienstleistern und sorgen für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung unter Berücksichtigung der musealen Vorgaben.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot.

**Sie bekommen Lust auf Ihren eigenen exklusiven Museumsabend? Dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage unter [kontakt@museum-location.de](mailto:kontakt@museum-location.de)**

**Museum&Location Veranstaltungsgesellschaft der Staatlichen Museen zu Berlin mbH**

Potsdamer Str. 58 | 10785 Berlin

Tel. +49 (0)30 / 263 94 88 26 | [www.museum-location.de](http://www.museum-location.de)

# Hochzeitpackage

- **Persönlicher Ansprechpartner für die Organisation & Betreuung Ihrer Hochzeitsfeier**
- **Probeessen**
- **Empfang mit Crémant de Loire**
- **Getränkepauschale für 7 Stunden**
- **Drei-Gänge-Menü oder Buffet**
- **Mitternachtssnack nach Wahl**
- **Drei Menükarten pro Tisch**
- **Gala- und Stehtischdekoration (Blumen nach Absprache, Hussen, Tischwäsche, LED-Kerzen)**
- **Personalkosten inklusive**
- **Equipment inklusive**

**150 € / pro Person** *Die ausgewiesenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## Extras

- Eure **Wunsch-Hochzeitstorte** aus der hauseigenen Konditorei  
Mindestens 50 Personen; ab 360€ inkl. Vorverkostung und individueller Beratung
- **Fingerfood zum Aperitif**
- **Cocktails und Longdrinks** (nach tatsächlichem Verbrauch oder als Pauschale für 30€ / Person für 4 Stunden)
- **DJ, Ton- und Lichttechnik** für 7 Stunden, inkl. An-&Abfahrt, Auf-&Abbau, ab 850€
- **Fotobox** inkl. Auf-&Abbau ab 350€

# Getränkepauschale für 7 Stunden

## Alkoholfrei

- Spreequell Mineralwasser naturell & classic
- Orangensaft- und Apfelsaft
- Fritz Limonaden und Bio-Schorlen

## Wein

- Riesling  
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland
- Gran Passione  
*Merlot, Corvina*; Casa Vinicola Botter, Venetien

## Bier

- Meckatzer Weiss-Gold
- Meckatzer Helles
- Meckatzer Hefeweizen

## Heißgetränke

- Kaffeespezialitäten von der Siebträgermaschine
- Bio-Teespezialitäten



# Blumen



Hier einige Beispielbilder wie die Blumendekoration aussehen könnte.

Bitte teilt uns Eure Wünsche mit:  
Lieblingsblumen, Farbe, etc.

Wir kümmern uns um den Rest!



# Ihre Veranstaltung

SCHLECHTES  
ESSEN IST  
NICHT GERADE  
UNSERE STÄRKE

# Kosten - Beispiel

Anzahl der erwarteten Gäste	100		
	Anzahl	Einzelpreis	Gesamtpreis
<b>Pauschale</b>			
Hochzeitsspackage	100	150,00 €	15.000,00 €
Longdrink nach Verbrauch	0	10,00 €	0,00 €
<b>Speisen zusätzlich</b>			
Hochzeitstorte ab	0	360,00 €	0,00 €
Fingerfood 3 Teile	0	21,00 €	0,00 €
<b>Sonstiges</b>			
Aufsichten ab 18:00 Uhr bis Ende der Veranstaltung pro Stunde	8	38,00 €	304,00 €
Endreinigung	1	350,00 €	350,00 €
DJ ab	0	850,00 €	0,00 €
Fotobox ab	0	350,00 €	0,00 €
		<b>Gesamt (brutto)</b>	<b>15.654,00 €</b>
		inkl. MwSt. 19%	2.499,38 €
		inkl. MwSt. 7%	0,00 €
		Gesamt netto	13.154,62 €
		Gesamt brutto pro Person	156,54 €

Restaurant im Hamburger Bahnhof  
Invalidenstr. 50-51  
10557 Berlin

Fon +49 30 70 71 36 50  
karin@siuts-gastronomie.de

OHNE POINTE,  
ABER LECKER.

**RESTAURANT**

im Hamburger Bahnhof