



## Unser Beispiel-Angebot **Festliches Arrangement**

Ideal für 20 bis 70 Gäste  
Buffetauswahl, Abfahrtszeit, Fahrdauer und –Route nach Ihren Wünschen.

Exklusive Komfortbarkasse, mit einem schönen Sonnendeck und beheizbaren Innenraum. Ausgestattet mit Sanitäreinrichtungen, Tanz- und Buffetfläche & einer Musikanlage für CD sowie Anschlüsse für USB und Mp3-Player. Bewirtung Ihrer Gäste.

Eine vierstündige Fahrt mit einem reichhaltigen kalt-warmen Buffet inklusive eines Proseccoempfangs sowie den Getränken Flensburger Pilsener & Radler, Rot- und Weißwein, Coca Cola, Limonade, Saft, Mineralwasser, Kaffee & Tee.

Ab EUR 84,00 / Pers. (ab 20 Personen)

Alle Preise inklusive der MwSt., Schiffsfahrt, Servicekraft, Reinigungs- und Entsorgungskosten, aufgeführten Speisen und Getränken sowie der GEMA Gebühr. Weitere Leistungen wie Spirituosen und Sekt werden extra berechnet.

### **Zusätzlich buchbare Optionen**

- Verlängerungsstunde ab EUR 330,00 (inkl. Getränke im Arrangement)
- Weiße Tischwäsche, Dekoration, Blumenschmuck
- Musikalische Begleitung (DJ, Live Musik am Akkordeon u. a.)
- Mehrsprachige Erklärungen zum Hafen (z. B. Englisch, Spanisch u. a.)

Für weitere Informationen oder ein detailliertes Angebot erreichen Sie uns: [orga@gregors-hamburg.de](mailto:orga@gregors-hamburg.de).



## Buffetvorschlag des Monats

### “Mediterranes Buffet“

#### Kalt

Salat von Frutti di Mare

Vitello Tonnato von der Pute  
mit gebratenen Zucchini­st bchen

Charantaise Melone mit luftgetrocknetem Schinken  
und geraspelten Walnüssen

Antipasti Gemüse

Sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen,  
Zucchini, Champignons, Zwiebeln

Strauchtomaten und Mozzarella  
mit frischem Basilikumpesto

Mediterraner Schichtsalat mit Feta

Rapunzelsalat, Safrandressing

Brot und Käseplatte

#### Warm

Rotbarschfilet in Prosecco gedünstet,  
Spinat mit Pinienkernen, Basilikum-Gnocchi

Schweinefilets, mediterran gewürzt, Gorgonzola-Sauce,  
Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeermark