



# Veranstaltungen in der Factory



**Adresse:** Hasselbrookstraße 172, 22089 Hamburg | **Telefon:** 040 20 50 37  
**E-Mail:** [info@factory-hasselbrook.de](mailto:info@factory-hasselbrook.de) | **Web:** [www.factory-hasselbrook.com](http://www.factory-hasselbrook.com)



# Die Factory Hasselbrook heißt Sie herzlich willkommen!

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier – unser erfahrenes Team unterstützt Sie gern bei Planung und Umsetzung und sorgt dafür, dass Ihr Fest unvergesslich wird.

Genießen Sie unsere sorgfältig zusammengestellten Buffets und Menüs – mit Fokus auf Qualität, Regionalität und herzlichem Service.

Das historische Bahnhofsgebäude mit einem der schönsten Biergärten Hamburgs liegt direkt an der S1-Station Hasselbrook und bietet Raum für bis zu 250 Personen. Im Sommer servieren wir auf der Terrasse auch Grill- & BBQ-Buffets.

Ein wunderschönes Fest wünscht Ihnen  
Diana Nußbaum & das Factory-Team

Telefonisch erreichen Sie uns am besten von Montag bis Freitag in der Zeit zwischen 10:00 Uhr und 17:00 Uhr  
unter 040 20 50 37



# Inhaltsverzeichnis

Factory - Nordfisch	4
Factory - Mediterran	5
Factory - Cross-over	6
Factory - Grillbuffet	7
Aperitif	8
Getränkepauschale 1	9
Getränkepauschale 2	10
Checkliste	11
Gut zu Wissen	12
Infos für Kleingruppen	13

Telefonisch erreichen Sie uns am besten von Montag bis  
Freitag in der Zeit zwischen 10:00 Uhr und 17:00 Uhr  
unter 040 20 50 37



# Factory - Nordisch

## **Vorspeise**

Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings  
Gurkensalat mit Schmand  
Pellkartoffelsalat mit Gewürzgurken  
Brot und Buttervariation

## **Hauptgang**

Schweinekrustenbraten mit Biersauce  
Gedünsteter Rotbarsch mit Dillsauce  
Röstkartoffeln  
saisonales Gemüse  
Pasta mit Rauken-Pesto

## **Dessert**

hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Vierländer Apfel Crumble

Pro Person 49€

Norddeutsche Biokäseauswahl + 10,50€ p.P.



# Factory - Mediterran

## **Vorspeise**

Eingelegtes Antipasti Gemüse  
Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto  
Bresaola  
Parmaschinken mit Cantaloupmelone  
Brot und Buttervariation

## **Hauptgang**

gebratene Maispouardenbrust mit Limonen-  
Kräutersauce  
Doradenfilet mit Salbeisauce  
Paprikagemüse mit Thymian  
Papas Arrugadas  
Gnocchi  
in pikanter Tomatensauce

## **Dessert**

Tiramisu  
Crema Catalana

Pro Person 58€  
mediterrane Käseauswahl +10,50 p.P.



# Factory - Grillbuffet

## **Vorspeise**

Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings

Tomaten-Frühlingslauchsalat

Gurkensalat mit Schmand

Kartoffelsalat mit Gewürzgurken

Brot und Buttervariation

## **Beilagen**

kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

gegrilltes Gemüse

Dips: BBQ-Sauce, Senf & Ketchup, Kräuterquark,

Curry-Ketchup, Aioli, pikante Salsa

## **Vom Grill**

Rostbratwürste

Nackensteaks vom Behrendorfer Landschwein

Hähnchenbrustspieß

Doradenfilet

## **Dessert**

Cheesecake mit Himbeersauce

Saisonale Früchteplatte

(+Norddeutsche Käseauswahl +10,50€ p.P.)

pro Person 56€



# Factory - Vegetarisch

## **Vorspeise**

Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,  
Feta und Minze

Linsensalat mit gebratenem Gemüse und Kräutern

Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

Brot und Buttervariation

## **Hauptgang**

Veggie Lasagne mit Spinat und Ricotta  
oder Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce

Pilzrisotto mi Salbeibutter

Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

## **Dessert**

veganer Schokoladen-Brownie

Früchteplatte mit Limone und Minze

Pro Person 58€

Käseauswahl +10,50 p.P.



# Aperitif

## **Aperitif 1**

klassischer Sektempfang  
Sekt, Orangensaft, Sekt-Orange  
je 6,90€

## **Aperitif 2**

gemischter Aperitif  
Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Wildberry Lillet  
hausgemachte Limonade alkoholfrei  
je 8,90€



# Getränkepauschale 1

(Gültig für 6 Stunden)

Mineralwasser

Coca Cola, Fanta, Spezi

Apfel- und Orangensaft, Saftschorlen

Weißwein

Chardonnay, Venezien

Rotwein

Merlot, Venezien

Biere vom Fass

Ratsherrn Pils

Factory dunkel

alkoholfreies Bier

Weizenbier hell & alkoholfrei

Longdrinks z.B.

Cuba Libre

Gin Tonic

Kurze z.B.

Jägermeister

Grappa

pro Person 65,00€

Die Spirituosenauswahl ist eine Empfehlung und kann nach Absprache individuell zusammengestellt werden.



# Getränkepauschale 2

(Gültig für 6 Stunden)

Mineralwasser

Coca Cola, Fanta, Spezi

Apfel- und Orangensaft, Saftschorlen

Weißwein

Chardonnay, Venezien

Rotwein

Merlot, Venezien

Biere vom Fass

Ratsherrn Pils

Factory dunkel

alkoholfreies Bier

pro Person 55,00€



## „Checkliste“

- ✓ Aperitif
- ✓ Deko
- ✓ Blumenschmuck
- ✓ Professionelle Licht- und Tontechnik
- ✓ Menükarten
- ✓ Hochzeitstorte

Wir stehen Ihnen gerne beratend und unterstützend zur Seite – von der Auswahl des Aperitifs, der Dekoration und des Blumenschmucks über die professionelle Licht- und Tontechnik bis hin zu Menükarten und einer passenden Hochzeitstorte. So wird Ihre Veranstaltung bis ins Detail perfekt abgestimmt und unvergesslich.

In allen Punkten stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.**



## „Gut zu wissen“

Unsere Buffetangebote gelten ab 30 Personen. Für Änderungswünsche oder Ergänzungen stehen wir Ihnen selbstverständlich gern beratend zur Seite.

Geschlossene Veranstaltungen sind ab einem Mindestumsatz von 8.000 € möglich. Dieser Betrag setzt sich ausschließlich aus der Speisen- und Getränkeauswahl zusammen.

Wird der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung per E-Mail mit.

Bis 3 Tage vorher können wir Änderungen von  $\pm 3$  Personen berücksichtigen.

Wir bitten um Verständnis, dass nicht abbestellte Gedecke in voller Höhe berechnet werden.

Unser Haus ist bis 23 Uhr für Sie geöffnet. Auf Wunsch und nach Absprache auch länger – bis maximal 4 Uhr.

Der Preis je zusätzlicher Stunde beträgt 250 €, die Getränke werden in diesem Zeitraum nach Verbrauch berechnet.



## **„Kleingruppen“**

**Auch für kleinere Gruppen bieten wir individuell abgestimmte Möglichkeiten an – ganz nach Anlass und Wunsch. Bereits ab 10 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot, damit Ihr Besuch in der Factory entspannt planbar und kulinarisch ein voller Genuss wird.**

**Wir bieten Ihnen gerne die Möglichkeit einer verkürzten à-la-carte Auswahl, einem Menü mit der Vorabwahl ihrer Lieblingsgerichte oder einem klassischen Mehrgang-Menü.**

**Auch besondere Ernährungswünsche wie vegetarische oder vegane Optionen, Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich.**

**Kontaktieren Sie uns unkompliziert per E-Mail unter [veranstaltung@factory-hasselbrook.de](mailto:veranstaltung@factory-hasselbrook.de) oder persönlich vor Ort. Wir senden Ihnen gerne passende Vorschläge zu und beraten Sie individuell.**

**Wir freuen uns darauf, Ihre Planung zu begleiten!  
Ihr Team der Factory Hasselbrook**

**Adresse:** Hasselbrookstraße 172, 22089 Hamburg | **Telefon:** 040 20 50 37  
**E-Mail:** [info@factory-hasselbrook.de](mailto:info@factory-hasselbrook.de) | **Web:** [www.factory-hasselbrook.com](http://www.factory-hasselbrook.com)