



Veranstaltungen in der Factory



Adresse: Hasselbrookstraße 172, 22089 Hamburg | **Telefon:** 040 20 50 37
E-Mail: info@factory-hasselbrook.de | **Web:** 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-Bufferets.

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 mit 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 ± 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.