

EMPIRE
RIVERSIDE
HOTEL



SUMMIT
HOTELS & RESORTSSM
PREFERRED HOTEL GROUPSM



ST. PAULIS LIFESTYLE-HOTEL

Discover the RIVERstyle



Hotelansicht / hotel view



Zimmer „Riverside“ / rooms



„Conference 3C + 3D“

LAGE

in unmittelbarer Nähe zum Hamburger Hafen und den St. Pauli Landungsbrücken · im Herzen von Hamburgs Szeneviertel St. Pauli · fünf Minuten Fußweg zur S-Bahn Station · 2,5 km Entfernung zum Messegelände · 2,5 km zum Hauptbahnhof

ZIMMER

327 Zimmer · jedes Zimmer bietet mit einer raumhohen Verglasung über eine volle Wandfläche einen unvorstellbaren Blick auf Elbe oder Stadt · funktionale Ästhetik bietet Raum zum Arbeiten und Entspannen · Ausstattung mit warmen Hölzern und freundlichen Farbtönen

TAGUNGSKAPAZITÄTEN

1.200 m² großer Bankett- und Konferenzbereich auf zwei separaten Etagen · fünf flexibel kombinierbare Räume für Veranstaltungen mit bis zu 600 Personen · 305 m² großer Ballroom mit einer Kapazität für bis zu 400 Personen · durchgängige, raumhohe Glasflächen · modernste Multi-Media-Tagungstechnik

RESTAURANT & BARS

Restaurant „waterkant“ mit Show-Küche · „DAVID’S“ mit angeschlossener Kamin-Lounge · Lounge & Bar „20up“ im 20. Obergeschoss mit mondäner, großzügiger Clubatmosphäre

KONTAKT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 9-

Daniela Reichel -70 706 dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper -70 707 ctepper@hotel-hamburg.de
Inken Hesse -70 708 ihesse@hotel-hamburg.de
Nina Dierks -70 709 ndierks@hotel-hamburg.de
Marlene Vaick -70 705 mvaick@hotel-hamburg.de

LOCATION

in immediate vicinity of the harbour and the St. Pauli Landungsbrücken (landing stages) · in the heart of Hamburg’s hip St. Pauli district · public transport station within 5-minutes walking distance · 2.5 km away from the exhibition centre · 2.5 km away from the main station

ROOMS

327 rooms · each room has an outsizing glazing spanning an entire wall section for a spectacular view of the river Elbe or the city · functional aesthetics offer space for working and relaxing · interior design with warm wood and friendly colouring

CONFERENCE FACILITIES

1,200 sqm large banquet and conference area on two separate levels · five rooms which can be flexibly combined for events with up to 600 participants · 305 sqm large ballroom for any event up to 400 people · universal, generous glass surfaces · equipped with modern conference technology

RESTAURANT & BARS

restaurant „waterkant“ with „show“ kitchen · „DAVID’S“ with fireplace-lounge · „20up“ Lounge & Bar on the 20th floor with sophisticated, generous club atmosphere

CONTACT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 9-

Daniela Reichel -70 706 dreichel@hotel-hamburg.de
Carola Tepper -70 707 ctepper@hotel-hamburg.de
Inken Hesse -70 708 ihesse@hotel-hamburg.de
Nina Dierks -70 709 ndierks@hotel-hamburg.de
Marlene Vaick -70 705 mvaick@hotel-hamburg.de

2. & 3. Konferenztage 2nd & 3rd Conference floor



	Room rental charges in EUR		Rent reductions in EUR		Area (sqm)	Length (m)	Height (m)	Width (m)						
	for conference	for exhibition	50 % discount	100 % discount if turnover exceeds					Theater	Classroom	U-shape	Block	Reception	Banquet
Second Floor														
BALLROOM	2.500,00	4.000,00	8.500,00	11.000,00	305,00	25,00	5,65	12,20	340	230	70	70	400	250
CONFERENCE 2A	400,00	-	-	-	62,00	7,00	3,80	8,90	65	40	24	25	80	40
CONFERENCE 2B	500,00	-	-	-	74,00	11,00	3,80	7,40	65	45	28	26	90	60
2nd FLOOR (incl. FOYER)	4.000,00	5.400,00	-	-	790,00	-	3,80	-	-	-	-	-	600	-
Third Floor														
CONFERENCE 3C	300,00	-	-	-	53,00	7,30	2,80	7,20	40	30	20	26	60	40
CONFERENCE 3D	700,00	-	-	-	105,00	7,30	2,80	14,50	110	64	35	40	120	90
CONFERENCE 3C + 3D	900,00	1.500,00	4.500,00	5.500,00	159,00	7,30	2,80	21,70	160	104	-	-	200	130

Raubereitstellungskosten werden...

... bei allen Tagungs- und Bankettveranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen bzw. Veranstaltungen, die den festgelegten Mietfreiumsatz erreichen. Bitte beachten Sie, dass wir nach 02.00 Uhr nachts zusätzlich eine Nachtkostenpauschale von 164,00 EUR pro angefangene Stunde berechnen.

Room Rental Charges...

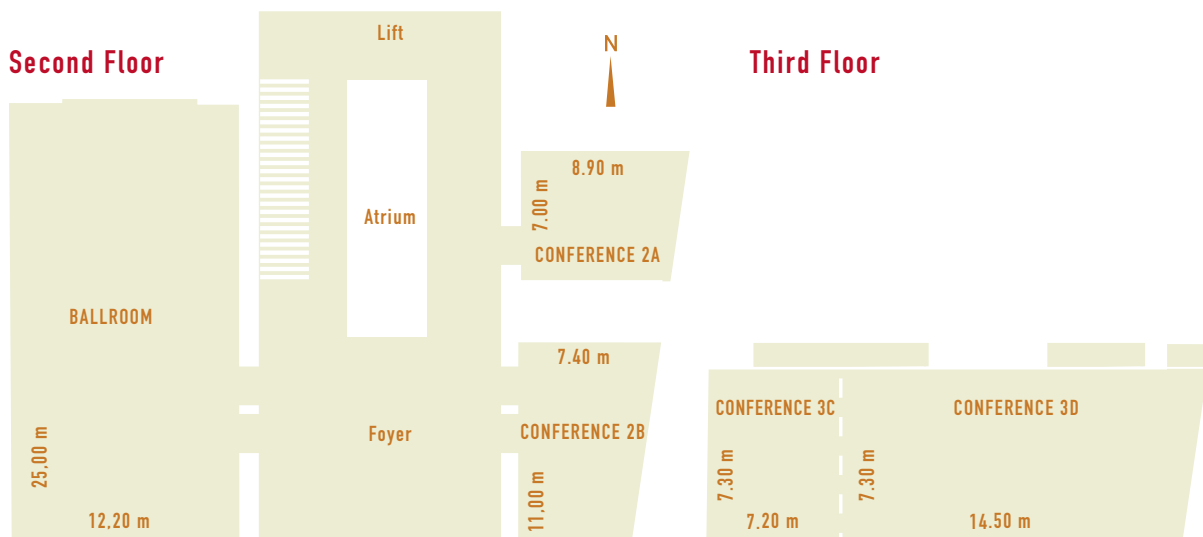
... are assumed for the arrangement of any conference or banquet. Conference and function packages that meet the specified turnover requirements for discount are excluded from this arrangement. Please note that there is an additional night charge of EUR 164,00 for each started hour after 2 a.m.

Der Mietfreiumsatz zur Reduzierung der Raummiete...

... bezieht sich auf die realisierten Speisen- und Getränkeumsätze bei einer Veranstaltung. Wird der festgelegte Umsatz erreicht, verringern sich die Raumbereitstellungskosten um 50% bzw. 100%.

Basis for the calculation of room rental discounts...

... is the total amount expended for meals and drinks during the event. The room hire charges will be reduced by 50% or 100% as applicable, if the required target has been reached.



River Elbe

Tagungspauschalen/ Conference packages



MEETINGsmall

EUR 49,00 PRO PERSON

- Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung am Platz
- Standardtagungstechnik mit Blöcken und Bleistiften im Tagungsraum, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- ein kaltes Tagungsgetränk pro Person im Raum
- eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack Ihrer Wahl
- Business-Lunch inklusive einem alkoholfreien Getränk

MEETINGmedium

EUR 57,00 PRO PERSON

- Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung am Platz
- Standardtagungstechnik mit Blöcken und Bleistiften im Tagungsraum, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- zwei kalte Tagungsgetränke pro Person im Raum
- zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je einem Pausensnack Ihrer Wahl
- Business-Lunch inklusive einem alkoholfreien Getränk

MEETINGlarge

EUR 66,00 PRO PERSON

- Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- für jeden Teilnehmer eine kleine Überraschung am Platz
- Standardtagungstechnik mit Blöcken und Bleistiften im Tagungsraum, ein Flipchart mit Papier, eine für den Raum geeignete Leinwand
- kalte Tagungsgetränke im Raum ohne Begrenzung
- für jeden Teilnehmer unsere EMPIRE'rine aus der Patisserie am Platz
- zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und je zwei Pausensnacks Ihrer Wahl
- nachmittags unsere Nussvariationen am Platz
- Business-Lunch inklusive einem alkoholfreien Getränk

MEETINGsmall

EUR 49,00 PER PERSON

- conference room suitable for the number of participants
- a small surprise for each participant in the room
- standard equipment with note pads and pencils in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- one soft drink per person
- one coffee break with coffee, tea and a snack of your choice
- business lunch including one non-alcoholic drink

MEETINGmedium

EUR 57,00 PER PERSON

- conference room suitable for the number of participants
- a small surprise for each participant in the room
- standard equipment with note pads and pencils in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- two soft drinks per person
- two coffee breaks with coffee, tea and a snack of your choice
- business lunch including one non-alcoholic drink

MEETINGlarge

EUR 66,00 PER PERSON

- welcome coffee or tea
- conference room suitable for the number of participants
- a small surprise for each participant in the room
- standard equipment with note pads and pencils in the room, flipchart with paper, a screen suitable for the room
- unlimited soft drinks
- our EMPIRE'rine from the patisserie for each participant in the room
- two coffee breaks with coffee, tea and two snacks of your choice
- nuts-variations during the afternoon in the room
- business lunch including one non-alcoholic drink



VERANSTALTUNGSTECHNIK

- Statischer Video Beamer 240,-
- Variabler Video Beamer, ab 120,-
- Notebook 165,-
- CD Player 30,-
- Mikrophon mit Boden- oder Tischstativ 30,-
- Drahtloses Hand- oder Ansteckmikrophon 30,-
- VHS Video Recorder 30,-
- DVD Video Player 30,-
- Diaprojektor 300 W mit Fernbedienung 30,-
- Hochleistungsdiaprojektor 300,-
575 W (Tageslicht)
- Laser Zeiger 10,-
- Farbfernsehgerät 40,-
- Overheadprojektor,
Folie & Stifte, ab 30,-
- Overheadprojektor 575 W,
Folie & Stifte, ab 60,-
- Moderatorenkoffer 0,-
- Metaplanwand 10,-
- Flipchart mit Papier 15,-
- Stativleinwand, ab 35,-
- Faltleinwand, ab 65,-
- Bühnenpodest, Element 100x200 cm, je 25,-
- Technikerstunde für Auf- und Abbau, ab 55,-
- ISDN Anschluss,
Telefongebühr nach Verbrauch
- Internet Zugang,
Telefongebühr nach Verbrauch

TECHNICAL EQUIPMENT

- Static video projector 240,-
- Portable video projector, from 120,-
- Notebook 165,-
- CD Player 30,-
- Microphone with floor or table stand 30,-
- Wireless handheld or clip-on microphone 30,-
- VHS video recorder 30,-
- DVD player 30,-
- Slide projector 300 W with remote control 30,-
- High-performance slide projector 300,-
575 W (daylight)
- Laser pointer 10,-
- Colour television set 40,-
- Overhead projector,
transparencies and pens, from 30,-
- Overhead projector 575 W,
transparencies and pens, from 60,-
- Presentation case 0,-
- Metaplan pinboard 10,-
- Flipchart and paper 15,-
- Projection screen on stand, from 35,-
- Foldable projection screen, from 65,-
- Stage platform, size 100x200 cm, each 25,-
- Wages for setup and dismantling, from 55,-
- ISDN connection,
telephone charges as consumed
- Internet access,
telephone charges as consumed

Für die Bereitstellung zusätzlicher Konferenztechnik arbeiten wir mit einer externen Firma zusammen.

For further required technical equipment we cooperate with an external partner.

Ihre Notizen / your notes:

Gedankenstütze/ Checklist



Für die Ausführung Ihrer Veranstaltung müssen Sie sich eine Menge kleiner Details merken. Diese Gedankenstütze hilft Ihnen dabei, die einzelnen Punkte festzulegen:

When conducting an event, specific details need to be kept in mind. The following checklist will assist you therein:

- | | | | |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| • Datum, Uhrzeit und Zeitablauf | <input type="checkbox"/> | • Date, time, time schedule | <input type="checkbox"/> |
| • Räumlichkeit, Tisch- & Bestuhlungsform, Dekoration | <input type="checkbox"/> | • Venue, arrangement and seating, decoration | <input type="checkbox"/> |
| • Technik, Utensilien am Platz, Informationsmaterial | <input type="checkbox"/> | • Technics, paraphernalia at the site, information material | <input type="checkbox"/> |
| • Musik, Rahmenprogramm, Reden, Tanzfläche | <input type="checkbox"/> | • Music, supporting programme, speeches, dance floor | <input type="checkbox"/> |
| • Tisch- & Menükarten, Gästeliste, Platzierung | <input type="checkbox"/> | • Table cards & menus, list of guests, placement | <input type="checkbox"/> |
| • Gästebuch & Geschenktisch, Fotograf | <input type="checkbox"/> | • Guest book and gifts, photographer | <input type="checkbox"/> |
| • Zimmerreservierung, Gastgeschenke | <input type="checkbox"/> | • Room reservation, souvenirs | <input type="checkbox"/> |
| • Ausschilderung | <input type="checkbox"/> | • Signboards | <input type="checkbox"/> |
| • Parkraum am und rund um das Hotel | <input type="checkbox"/> | • Parking space at and near the hotel | <input type="checkbox"/> |
| • Rechnungsadresse, Zeichnungsberechtigter | <input type="checkbox"/> | • Billing address, authorised signatory | <input type="checkbox"/> |
| • Zeitpunkt für letzte Personenzahlangabe | <input type="checkbox"/> | • Deadline for registration of attendees | <input type="checkbox"/> |
| • Zeitpunkt für kostenfreie Stornierung | <input type="checkbox"/> | • Deadline for cancellation without fee | <input type="checkbox"/> |
| • Garderobe | <input type="checkbox"/> | • Dress code | <input type="checkbox"/> |
| • Einlasskontrolle, Security | <input type="checkbox"/> | • Reception control, security | <input type="checkbox"/> |
| • Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro | <input type="checkbox"/> | • Organiser and contact persons | <input type="checkbox"/> |
| • Servicemitarbeiter vor Ort | <input type="checkbox"/> | • Service staff on site | <input type="checkbox"/> |
| • Frühstücksbuffet, Frühstücksempfang | <input type="checkbox"/> | • Breakfast buffet, breakfast reception | <input type="checkbox"/> |
| • Tagungspausen morgens & nachmittags | <input type="checkbox"/> | • Coffee breaks mornings and afternoons | <input type="checkbox"/> |
| • Imbisse, Canapées oder Fingerfood | <input type="checkbox"/> | • Refreshments, canapés or finger food | <input type="checkbox"/> |
| • Menü oder Buffet | <input type="checkbox"/> | • Menu or buffet | <input type="checkbox"/> |
| • Thematische Speisevariationen | <input type="checkbox"/> | • Culinary themes | <input type="checkbox"/> |
| • Aperitif | <input type="checkbox"/> | • Appetizer | <input type="checkbox"/> |
| • Getränke | <input type="checkbox"/> | • Beverages | <input type="checkbox"/> |
| • Kaffee, Spirituosen & Tabakwaren | <input type="checkbox"/> | • Coffee and tea, spirits and tobaccos | <input type="checkbox"/> |

Ihre Notizen / your notes:



❧ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Tagungspausen

BROTZEIT

Drei Sorten Sandwiches aus Sauerteigbrot,
belegt mit Käse, Wurst oder vegetarisch
dazu Handobst und rohe Gemüsestreifen
mit Kräuterdipp
EUR 9,50 pro Person

SUPPE

Erbsenrahmsuppe mit Minze und Katenschinken
EUR 5,50 pro Person

Provencialisches Fischsuppe mit Aioli
und Kräuterbaguette
EUR 5,50 pro Person
(beide Suppen zusammen bestellt)
EUR 10,00 pro Person

EINTÖPFE

Vierländer Gemüseintopf mit Bohnen,
Kartoffeln, Karotten, Erbsen
und vielen frischen Kräutern
EUR 8,50 pro Person

Linseneintopf mit Balsamico und Lyonerwurst
EUR 8,50 pro Person
(beide Eintöpfe zusammen bestellt)
EUR 14,00 pro Person

IMBISS

Bratwurst „Empire Riverside“
mit Kräuter-Kartoffelsalat,
verschiedenen Sorten hausgemachtem Senf
und großer Brotauswahl
EUR 6,50 pro Person

SUSHIVARIATION EMPIRE RIVERSIDE

4 Teile EUR 10,50 pro Person

INDIVIDUELLE KAFFEPAUSEN

Kaffee oder Tee
EUR 2,00 pro Portion

Auswahl an Softgetränken
0,2 Liter EUR 3,00

Auswahl an buntem Feingebäck
EUR 1,50 pro Person

Frischer Obstspieß mit Joghurtdipp
EUR 5,00 pro Person

Verschiedene Muffins
EUR 4,00 pro Person

Zwei halbe, bunt belegte Brötchen
EUR 4,00 pro Person

Zwei halbe, belegte Bagles
EUR 4,00 pro Person

Streusel- und Butterkuchen
EUR 4,00 pro Person

Grissini natur
EUR 2,50 pro Person

Bunte Gemüsestifte mit Kräuterdipp
EUR 3,50 pro Person

Frisches Obst aus dem Obstkorb
EUR 3,50 pro Person

Drei Sorten frisch aufgeschnittenes Obst
zur Wahl mit Naturjoghurt
EUR 4,50 pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Fingerfood Imbiss

Kirschenchutney mit Manchego-Käse

Kartoffel-Tomaten-Praline mit Fenchelsalami

Marinierte Artischocken im Serranomantel

„Wrap“ von der italienischen Mortadella,
gefüllt mit Rucola und Pecorino auf Fenchelsalat

Picantos mit Birnensenf

Bratkartoffelsalat mit Fenchel,
Blutwurst und gebratenen Apfelspalten

Thunfischplätzchen mit Guacamole

Asia Lachs mit Mumbai-Curry-Dipp

Matjestatar in der Roten Bete
mit Meerrettich-Schmand und norddeutschem Brotsalat

Pikanter Mango-Glasnudelsalat mit Erdnüssen

Thai-Gurkensalat mit Sesam

Büsumer Krabbensalat mit Apfel und Dill

Wählen Sie eine Fingerfood-Variation nach Ihrem Geschmack

5 Gänge: EUR 28,00 pro Person

8 Gänge: EUR 39,00 pro Person

12 Gänge: EUR 56,00 pro Person



BACKGROUND INFORMATION

ST. PAULIS LIFESTYLE-HOTEL

Mit hanseatischer Eleganz prägt das 90 Meter über die Elbe ragende EMPIRE RIVERSIDE HOTEL die Skyline des Hamburger Hafens. Das am 1. November 2007 eröffnete Hotel liegt in einzigartiger Lage hoch oberhalb der St. Pauli-Landungsbrücken, im Dreieck zwischen HafenCity, Elbstraße und Hamburger Innenstadt. Es ist eines der größten Privathotels Hamburgs – zugleich auch eines der faszinierendsten.

Das 67 Millionen Euro teure Gebäude, das gemeinsam mit dem Astra-Turm und dem Atlantic-Haus Hamburgs neue „Hafenkrone“ bildet, ist Bestandteil der Neubebauung des alten Geländes der ehemaligen Bavaria-Brauerei und spiegelt die Qualitäten der Hansestadt wider: Eleganz, Internationalität und moderne Urbanität.

Damit sich das neue Haus harmonisch in die Lokalbebauung einfügt, wurde der britische Architekt David Chipperfield engagiert. Seine Grundidee waren drei miteinander in Beziehung stehende Baukörper: der 65 Meter hohe Hotelurm, ein L-förmiger Sockel und das Brauhaus – ein eigenständiges Büro- und Geschäftshaus. Das Gebäudeensemble wird durch eine Glasfassaden-Konstruktion mit einer Bronzeverkleidung zu einer optischen Einheit, die mit der Zeit durch Verwitterung edle Patina ansetzt.

In der Raumgestaltung verbindet Chipperfield moderne Architektur und hanseatisches Ambiente. Jedes der 327 Zimmer und Suiten bietet über eine raumhohe Verglasung einen exklusiven Blick über den Hafen, die Elbe oder die Hansestadt.

Für Tagungen und Konferenzen steht eine Fläche von 1200 Quadratmetern mit allem Komfort zur Verfügung. Gastronomisch laden das Restaurant „waterkant“ und die Lobby-Bar „DAVID’S“ zum Verweilen ein. Den krönenden Abschluss bildet die Lounge-Bar „20up“ im 20. Obergeschoss mit ihren sieben Meter hohen Panoramafenstern.

Das EMPIRE RIVERSIDE HOTEL ist Mitglied von Summit Hotels & Resorts, einer Marke der weltweit agierenden Preferred Hotel Group. Dieser gehören mehr als 130 Hotels und Resorts aus über 44 Ländern an. Summit Hotels & Resorts kooperiert ausschließlich mit Privathotels der gehobenen Klasse, die über modernste Geschäftsausstattungen verfügen.

KONTAKT:

EMPIRE RIVERSIDE HOTEL
Empire Riverside GmbH & Co. KG
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg
Phone +49 (0)40 / 31 119 - 0
Fax +49 (0)40 / 31 119 - 70 601
empire@hotel-hamburg.de
empire-riverside.de



BACKGROUND INFORMATION

DAVID CHIPPERFIELD ARCHITECTS

Aus der Feder des britischen Architekten David Chipperfield stammen sowohl die Pläne für die Außenfassade als auch das Innendesign des EMPIRE RIVERSIDE HOTEL. Chipperfield – mit Büros in London, Berlin, Mailand und Shanghai – entwarf unter anderem das preisgekrönte River and Rowing Museum in Henley-on-Thames und das Bryant Park Hotel in New York. Er integriert mit Vorliebe moderne Bauten in eine historische Umgebung, so auch beim EMPIRE RIVERSIDE HOTEL, das direkt am Hamburger Hafen im Stadtteil St. Pauli liegt. „Dieses Haus zeichnet sich vor allem durch die Verbindung von modernen Architektur- und Designrichtlinien mit hanseatischer Eleganz und maritimem Flair aus“, so Chipperfield.

Das Büro beschäftigt rund 150 mehrsprachige Mitarbeiter aus über fünfzehn Ländern. Sie sind die wichtigste Ressource des Unternehmens. Die Vielfalt der Mitarbeiter ist die Grundlage für die ständige Weiterentwicklung und Bereicherung des Entwurfsprozesses.

In den letzten Jahren wurden einige wesentliche Projekte fertig gestellt, darunter in Deutschland das Literaturmuseum der Moderne in Marbach am Neckar, das Figge Art Museum in Davenport, USA, sowie das America's Cup-Gebäude ‚Veles e Vents‘ in Valencia, Spanien.

David Chipperfield Architects hat mehr als 40 nationale und internationale Wettbewerbe und zahlreiche internationale Preise und Auszeichnungen, u.a. RFA und AIA, für herausragende Entwurfsleistungen gewonnen. 1999 wurde Chipperfield die Heinrich Tessenow Goldmedaille verliehen, 2004 wurde er zum Commander of the British Empire (CBE) und 2006 zum Royal Designer for Industry (RDI) ernannt.

Am 27. Juni 2008 wurde der RIBA European Award an das EMPIRE RIVERSIDE HOTEL und David Chipperfield Architects verliehen. Tony Chapman, Vorsitzender der RIBA-Jury, begründete die Entscheidung der britischen Juroren damit, dass der Besucher vom Hoteleingang über die für das EMPIRE RIVERSIDE HOTEL typischen Flure und Zimmer bis zur einzigartigen Hotelbar im 20. Obergeschoss des Hauses immer wieder herausragende Stil- und Architekturelemente erlebe, die im Gedächtnis bleiben würden.

KONTAKT:

David Chipperfield Architects
Joachimstraße 11
10119 Berlin
Phone +49 (0)30 / 280 170 0
davidchipperfield.com



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Buffetvorschläge

Buffet „Napoli“

VORSPEISEN

Italienischer großer, grüner Salat
mit Kräutervinaigrette

Salat von Penne
mit Thunfisch, Rucola, schwarzen Oliven
und getrockneten Tomaten

Toskanischer Bohnensalat
mit weißen und grünen Bohnen,
Kirschtomaten und Basilikumpesto

SUPPE

Sizilianische Tomatensuppe
mit gerösteter Paprika
und Rosmarincroustons

HAUPTGERICHTE

Gratinierte Cannelloni
mit pikanter Bolognesefüllung,
Mozzarella und Kapern

Lachs-Spinat-Lasagne

Spaghetti mit Rucolaöl
und Peccorinokäse

DESSERT

Parmesangebäck
mit Trauben und Feigenkompott

Rharbarber-Tiramisu

EUR 29,00
pro Person

Buffet „Nizza“

VORSPEISEN

Fenchel-Orangen Salat
mit schwarzen Oliven und nativen Olivenöl

Artischocken-Kartoffelsalat
mit Basilikum

Süß-sauer marinierte Sardinen
mit roter und gelber Paprika „Escabeche“

Paté des Hauses
mit Senfgemüse und Dijoncrème

SUPPE

Provencalische Fischsuppe
mit Aioli und Kräuterbaguette

HAUPTGERICHTE

Meeräschenfilet
auf Polentapüree und Salsa Verde

Geschmorte Lammhaxe
auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Ziegenkäserolle
mit Tomatenmarmelade
und Sesamgrissini

Orangen-Cremebrulée

Obstkorb

EUR 31,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Buffetvorschläge

Buffet „Hamburg St. Pauli“

VORSPEISEN

Nordseekrabbensalat mit Apfel und Dill

Räucherfischvariation
mit Meerrettich-Dickmilch

Marinierter Tafelspitz
auf knackigem Kürbis-Salat und Kernöl

Hamburger Sauerfleisch mit Preiselbeersenf

Kopfsalatherzen
mit saurer Sahne und Gartenkresse

SUPPE

Petersilienrahmsuppe mit geräucherter Forelle

HAUPTGERICHTE

Hausgemache Kräuterbratwurst
auf Altländer Apfelsauerkraut
und Stampfkartoffeln

Hamburger Pfannfisch
mit Röstkartoffeln und Spinat

Steckrübeneintopf mit Räucherrippe
(auch als vegetarische Variante)

DESSERT

Bio-Käse aus der Umgebung,
dazu Quittensenf

Hamburger Schokoladenpudding
mit Mandelkrokant und Schlagsahne

Rote Grütze auf Grießmousse

EUR 33,00
pro Person

Buffet „Kapstadt“

VORSPEISEN

Fischkrapfen mit Mango-, Chili- und Aiolidipp

Marinierte Ofengemüse:
Karotte, Zucchini
und Süßkartoffeln, dazu Sauerrahm

Linsensalat mit Orangen und Junglauch

Gegrillte Hühnerunterschenkel
auf Cous-Cous-Salat mit Petersilie
und Ras-el-Hanout

Rindfleischsalat mit Avocado, roter Zwiebel,
Tomate und Koriander

SUPPE

Kohlrabi-Apfel-Suppe mit gerösteten Mandeln

HAUPTGERICHTE

Osso Bucco vom Lamm oder Hirsch
auf gekräutertem Kartoffelpüree

Krosser Red Snapper oder Schwertfisch
auf Limonen-Kokosreis

Mangold und Sojasprossen
mit Sesam aus dem Wok

DESSERT

Taleggio Käse
mit Walnussgebäck und Mangochutney

Gebratene Ananas
auf Mousse von weißer Schokolade

Saftiger Zitronenkuchen mit Crème Fraîche

EUR 36,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Buffetvorschläge

Buffet „Shanghai“

VORSPEISEN

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke und Koriander

Hähnchensalat mit Ingwer, Orange
und frischer Minze

Hausgebeizter Lachs
mit Zitronengras und Piment

Krosse Frühlingsrollen mit Chilimarmelade

Scampi auf Süßkartoffelsalat
mit Tamarindendressing

Pikante Rindfleischpraline am Spieß

SUPPE

Gelbe Linsensuppe
mit Curryschaum und Maispouardenbrust

HAUPTGERICHTE

Thunfisch oder Shrimps
mit Reismudeln aus dem Wok,
dazu Sojasoße und Pak Choy

Thai Curry vom Rind oder Huhn
mit Kräutern und Duftreis

Gemüse „Garam Marsala“ (Eintopf)
mit Kichererbsen, Aubergine und Mini-Mais

DESSERT

Joghurtsüppchen mit Himbeeren

Exotischer Obstsalat mit Limonencreme

Parfait von der Passionsfrucht

Rum-Kaffee-Muffin

EUR 39,00
pro Person

Buffet „Nassau“

VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio mit Wasabicreme

Reissalat mit Ananas und jungem Lauch

Meeresfrüchtesalat
mit Orange, Estragon und schwarzen Oliven

Rosa Roastbeef
mit Cranberrymarmelade
und frischem Meerrettich

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und Dill

Ceasar's Salat mit krossem Panncetta

SUPPE

Spinat-Kokossuppe „Calaloo“
mit Thymian und Mini-Scampi

HAUPTGERICHTE

Spanferkelkeule
mit Honig-Chilikruste auf Süßkartoffelragout

„Blacked“ Steinbeißerfilet
mit Ofenkartoffel und Guacamole

„Jambolaja“
Karibischer Bratreis mit Scampi, Maispouarde,
Okra-schoten und scharfer Wurst

DESSERT

Passionsfrucht Cheesecake

Kokos Panna Cotta mit Mango

Pina Colada Mousse

Ananas-Bananen Tartin

EUR 48,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Buffetvorschläge

Buffet „International PORTS“

VORSPEISEN

Kleine Wiener Schnitzel auf Rahmgurkensalat

Kartoffel-Spargel Salat mit Kerbel und Kirschtomaten

Kalbscarpaccio

mit Dijoncrème und getrockneten Oliven

Rosa Entenbrust auf Sternfrucht-Mangosalat

Bündnerfleisch, hauchdünn aufgeschnitten,
mit frischen Feigen und Quittensenf

Hausgebeizter Lachs in Orange mit Korianderpesto

Römersalat mit Erdbeeren und Blauschimmeldressing

SUPPE

Klare Hummersuppe mit Zitronengras und Thaibasilikum

ZWISCHENGERICHT

Ingwerrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

HAUPTGERICHTE

Rosa Rinderfilet auf Tomatenkompott mit Kürbiskernöl

Braten vom Thunfisch, in Olivenöl gegart,
mit Rosmarin und rotem Pfeffer, dazu Kräuterpolenta

Perlhuhnkeule auf Limonenbratreis aus dem Wok

Morchel-Steinpilzragout mit gebratenen Serviettenknödeln

DESSERT

Topfenpalatschinken mit Vanillemousse

Variation von Biokäse aus der Umgebung mit Quittensenf

Quarkmousse mit Rotwein und Zimtkirschen

„Fürst-Pückler“ Parfait

Variation verschiedener Muffins

EUR 68,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Elbe“

Petersilienrahmsuppe
mit geräucherter Forelle,
Ketakaviar und Kräuter-Dickmilch

Hausgemachte Bratwurst
„Empire Riverside“ vom Grill
mit Apfel-Sauerkraut,
Zwiebelmarmelade
und Stampfkartoffeln

Rote Grütze
mit Schwarzbrotkrokant
und Grießmousse
im Weckglas serviert

EUR 28,00
pro Person

Menü „Nordsee“

Rilette und geräucherte Brust
von der Ente
mit Sellerie-Birnen-Salat
und Walnuss-Vinaigrette

Gedünstetes Dorschfilet
auf Kartoffel-Gurken-Gemüse
an Dillschaum

Schokoladenküchlein
mit Moccamousse
und Orangenkompott

EUR 32,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Mittelmeer“

Ziegenkäse-Terrine
mit Rosmarin und schwarzen Oliven
auf Antipasti-Gemüsesalat
mit Salsa Verde

Bouillabaisse
mit Fenchel, Sellerie, Rotbarbe
und Dorsch im Weckglas serviert,
dazu Safranrouille und Croûtonstreifen

Lammcarrée, rosa gebraten,
auf Cous-Cous mit Minze,
Ras-el-Hanout und Auberginenpüree

Mandel-Feigentarte
mit Zitronenrahmeis

EUR 36,00
pro Person

Menü „Pacific“

Sushirolle „Empire Riverside“
mit Thunfisch-Tatar und Wildlachs,
dazu Ingwer-Rettich-Salat,
Sesamdressing und Wasabimousse

Gelbe Linsensuppe
mit Kokos-Curry-Schaum,
dazu Wolfbarsch
mit Kreuzkümmelkruste
und Koriander

Kalbsrücken, rosa gebraten
und Scampi vom Grill,
auf Ingwer-Risotto
mit Mango und Basilikum

Zitronengras-Cremebrulée
mit Sternfrucht-Salat

EUR 42,00
pro Person



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Menüvorschläge

Menü „Atlantic“

Roh mariniertes Thunfisch-Tatar
auf Rote Bete Salat
mit Meerrettich, Kresse
und Preiselbeerdressing

Geflügelconsommé
mit Hibiskusblüte,
würziger Maispouardenbrust,
Thymian und Lauchzwiebel

Gebratenes Meeräschenfilet
auf Palbohnenchilli
mit süßer Paprika
und eingelegter Zitrone

Im Ganzen gebratener Rinderrücken
auf karibischem „Dirty Rice“
mit gegrillter Ananas und Avocadotatar

Passionsfrucht-Parfait
mit Rum-Kaffee-Muffin
und Kokosschaum

EUR 52,00
pro Person



❧ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Bankett Weinkarte - Weißwein

Deutschland

Riesling Tonmergel trocken, Korrell, Nahe	EUR 30,00
Riesling „Ahoi“ Qba trocken, Keller, Rheinhessen	EUR 27,00
Grauer Burgunder Qba trocken, Gehring, Rheinhessen	EUR 28,00
Weißer Burgunder Kabinett trocken, Endinger Engelsberg, Knab, Baden	EUR 27,00
Cuvée, Bender, Pfalz	EUR 25,00
„Aufwind“, Steinberg Riesling trocken, Hensel, Pfalz	EUR 29,00

Frankreich

Sauvignon Touraine, Le Petiot, Vincent Ricard, Loire	EUR 30,00
Pinot Blanc, Josmeyer, Alsace	EUR 34,00
Little James, Basket Press, Rhône	EUR 27,00

Österreich

Luftikus, Toni Hartl, Burgenland	EUR 23,00
Grüner Veltliner „Kies“, Kurt Angerer, Kamptal	EUR 26,00

Italien

Pinot Grigio, Tiefenbrunner, Südtirol	EUR 32,00
Sauvignon Blanc, Tiefenbrunner, Südtirol	EUR 30,00
Gavi di Gavi, La Caplana, Piemont	EUR 35,00
Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toskana	EUR 26,00

Südafrika

Chardonnay Jackals River, Raoul's Beaumont, Walker Bay	EUR 28,00
Chenin Blanc, Lion's Land, Western Cape	EUR 25,00
Towerkop, Chardonnay/Sauvignon, LadiSmith Klein Karoo	EUR 24,00

Neuseeland

Sauvignon Blanc, Sileni, Marlborough	EUR 26,00
Chardonnay, Sileni, Marlborough	EUR 26,00

Chile

Sauvignon „Auqui“, El Prinzival, Maipo Valley	EUR 23,00
---	-----------



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Bankett Weinkarte - Rotwein

Deutschland

Spätburgunder trocken, Endinger Engelsberg, Knab, Baden	EUR 29,00
Spätburgunder trocken, Merdinger Bühl, Heger, Baden	EUR 36,00
Pinot Noir trocken, Lergenmüller, Pfalz	EUR 27,00
Merlot „Herrenberg“, Lergenmüller, Pfalz	EUR 25,00
Cuvée, Bender, Pfalz	EUR 25,00

Frankreich

Merlot, Domaine de Moulines, L'Herault	EUR 24,00
„Lou Maset“, D'Aupilhac, Languedoc	EUR 29,00
Beaufleur Merlot Vin de Pays d'Oc, Languedoc	EUR 24,00
Château Bireau, Bordeaux	EUR 27,00
Château Parenchere, Bordeaux	EUR 35,00

Italien

Chianti DOCG, Sensi, Toskana	EUR 24,00
Vino Nobile de Montepulciano, DOCG, Fassati, Toskana	EUR 36,00
„Tre“ Sangiovese-Merlot-Cabernet, Brancaia, Toskana	EUR 28,00
Peperino, Teruzzi & Puthod, Toskana	EUR 30,00

Österreich

„Wien 2“ Blauer Zweigelt/Pinot Noir, Pfaffl, Weinviertel	EUR 24,00
„Ahoi“, Zweigelt-Blaufränkisch, Heinrich, Burgenland	EUR 29,00

Spanien

Sancti Pauli, Tempranillo Crianza, Valdepenas	EUR 29,00
Mesa Mayor, Tempranillo, Labarca, Rioja	EUR 26,00

Südafrika

Shiraz/Cabernet, Raoul's Beaumont, Walker Bay	EUR 29,00
Towerkop Pinotage, LadiSmith, Klein Karoo	EUR 24,00
Towerkop Cabernet Sauvignon, LadiSmith, Klein Karoo	EUR 24,00



∞ RIVERSTYLE MEET & CELEBRATE

Bankett Weinkarte - Rotwein / Rosé

Australien

Banjo Shiraz/Merlot, Yarraman, Hunter Valley

EUR 33,00

Founder's Selection Shiraz, Rosemount, South Eastern Australia

EUR 26,00

Chile

Cabernet-Carmenere "Calicanto", El Prinzipal, Maipo Valley

EUR 28,00

Rosé

Shiraz rosé, Beaumont, Walker Bay, Südafrika

EUR 28,00

Empire Riverside GmbH & Co. KG Bernhard-Nocht-Straße 97 20359 Hamburg
Phone +49 (0)40/31 11 9-0 Reservation -70 600 Convention Sales -70 700 empire@hotel-hamburg.de
Fax +49 (0)40/31 11 9-70 601 Reservation -70 603 Convention Sales -70 701 empire-riverside.de

