



# Catering

## MS Fantasia - MS Concordia

**Hamburg und die Elbe kommen ganz schön auf Touren!**

Es gibt kaum eine Gelegenheit,  
die durch eine Fahrt durch den Hamburger Hafen  
nicht noch den besonderen „Kick“ bekäme-  
und das bei jedem Wetter!

Wir sorgen auf der MS Fantasia und der MS Concordia für eine unterhaltsame,  
spannende Tour durch den quirligen Hafen mit all seinen Sehenswürdigkeiten  
und versorgen Sie mit reichhaltigen Speisen und gepflegten Getränken.  
Unser erstklassiger Service sorgt dafür, dass es Ihnen  
bei uns an Bord an nichts fehlt.

Wenn Sie Ihre Tour durch Musik oder andere Unterhaltung bereichern möchten,  
setzen Sie sich gern mit uns in Verbindung –  
wir verfügen auch auf diesem Gebiet über langjährige Erfahrungen.

**Preise zuzüglich MwSt.**  
**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## Getränkepauschalen

### **Pauschale 1**

Beck's Pils vom Fass

### **Flaschenbier**

Franziskaner hell und alkoholfrei  
Beck's alkoholfrei, Beck's Gold

### **Weißweine**

Spanien/Morador

### **Rotwein**

Spanien/Morador tinto

### **Alkoholfreie Getränke und Kaffee und Tee**

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.  
pro Pers.: € 18,50; Dauer: 3 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

### **Pauschale 2**

Alle Leistungen wie in der Pauschale 1, jedoch wird jeder Gast mit einem typischen  
Backbord- oder Steuerbord-Cocktail begrüßt.

pro Pers.: € 20,50 Dauer: 3 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

### **Pauschale 3**

Alle Leistungen wie in der Pauschale 2, jedoch können Ihre Gäste aus einer  
Auswahl an Spirituosen wählen: Ballantines, Jim Beam, Wodka, Havanna Club Blanco , Gin,  
Jubi, Fernet Branca, Averna, Ramazotti

pro Pers.: € 29,50; Dauer: 3 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 6,50

Alle Pauschalen gelten für Gruppen ab 30 Personen  
Bitte fragen Sie auch nach anderen Weinen aus unserem umfangreichen Angebot

### **Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## Fingerfood

**Angebot: Fingerfood-Variation 100 Stk.**

**€ 120,00**

**Fingerfood, einzeln. Mindestabnahme 100 Stk.**

### **Spieße**

mit kleine Frikadelle mit Tomate und Gurke	€ 1,50
mit Tomaten-Mozzarella mit Pesto	€ 1,50
mit Satee und Ananas	€ 1,80
mit Honigmelonenkugelchen und Scampi	€ 2,00
mit Käsewürfel und Weintraube	€ 1,20
mit Dattel im Speckmantel	€ 1,50
mit Gemüses und Dip	€ 1,50
mit Lachs-Philadelphia	€ 1,80
mit Putenspieß und Ananas	€ 2,20
mit Melone-Schinken	€ 2,00

### **Minigläschen**

mit Fließkrebsschwänzen auf Rucola-Mangosalat	€ 2,00
mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce	€ 1,90
mit Matjesfilet „Hausfrauen Art“	€ 2,20
mit Poulardenbrust auf Ananas Chutney	€ 2,20
mit Ceaser`s Chicken Salad	€ 2,00
mit kleinem Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 2,20
mit Büsumer Krabben und Radieschen	€ 2,80
mit Vitello tonnato	€ 2,20
mit Büsumer Krabbensalat	€ 2,80

### **Fingerfoodlöffel**

mit Rösti, Kräuterfrischkäse und Ketakaviar	€ 1,80
mit Riesenscampi und Kräuterhaube	€ 2,50
mit Büsumer Krabbensalat auf Crostini	€ 2,80
mit Teufelssalat und Creme fraîche	€ 2,10
mit Hähnchenbrust süß-sauer	€ 2,00

### **Dessert ( ab 20 Stk. pro Sorte)**

Mini Donut	€ 1,50
Minigläschen mit Roter Grütze und Vanillesauce	€ 1,80
Minigläschen mit Mousse au chocolat	€ 1,80
Minigläschen mit Grand Manier Grießflammerie und Orangenfilets	€ 2,20
Minigläschen mit kleinem Melonensalat und Minz-Joghurt	€ 2,20

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## Canapes mit Pumpernickel oder Weißbrot ab 100 Stk.

### **Angebot: Canapes Variation 100 Stk.**

**€ 170,00**

#### **Fleisch**

mit Schweinebraten	€ 2,00
mit Roastbeef	€ 2,50
mit Serranoschinken	€ 2,50
mit Putenbrust	€ 2,20
mit Salami	€ 2,00

#### **Fisch**

mit Räucheraal	€ 2,20
mit Räucherlachs	€ 2,00
mit Krabbensalat	€ 2,80
mit Forellenfilet	€ 2,00
mit Flußkrebssalat	€ 2,00

#### **Käse/Vegetarisch**

mit französischem Brie	€ 1,80
mit Frischkäse	€ 1,70
mit Tomate/Mozzarella	€ 1,90

## Belegte Brötchenhälften ab 100 Stk.

#### **Käse/Vegetarisch**

mit holländischem Gouda	€ 1,80
mit Brikäse	€ 1,80
mit Kräuterfrischkäse	€ 1,80
mit Tomate/Mozzarella	€ 2,00
mit gekochtem Ei	€ 1,80
mit Rührei	€ 1,80

#### **Fleisch**

mit Salami	€ 1,80
mit gekochtem Schinken	€ 2,00
mit Fleischsalat	€ 2,20
mit Kasseler	€ 2,20
mit Zwiebelmett	€ 2,20
mit Putenbrust	€ 2,20
mit Roastbeef	€ 2,50

#### **Fisch**

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	€ 2,80
mit Matjes und Zwiebeln	€ 2,50
mit Büsumer Krabbensalat	€ 3,50
mit Shrimps in Dillsauce	€ 2,50

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## Suppen ab 30 Personen

Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen	300 ml	€ 4,50
Klare Rinderconsomé mit Fleischklößchen	300 ml	€ 4,50
Gulaschsuppe	300 ml	€ 5,50
Holsteiner Kartoffelsuppe		
mit Croutons	300 ml	€ 5,00
mit Würstchen	300 ml	€ 6,00
mit Büsumer Krabben	300 ml	€ 7,50
Lauchcremesuppe	300 ml	€ 4,50
Parmesansuppe	300 ml	€ 4,30
Büsumer Krabbensuppe	300 ml	€ 6,30
Chili con Carne	300 ml	€ 4,80

Zu allen Suppen wird Baguette gereicht.

## Frühstück/ Brunch ab 30 Personen

### Frühstücksbuffet

Müsli, Cornflakes,  
Milch, Joghurt  
Obstsalat

Rühreier  
mit gebratenem Speck

Räucherfischplatte, Heringssalat,  
Wurst- und Schinkenaufschnitt,  
Gewürzgurken  
Tomaten, Gurken, Champignons

Rustikales Käsebrett

Marmelade, Honig, Nutella  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Frische Brötchen, Schwarzbrot, Butter

**€ 16,00/Person**

### Brunchbuffet

Müsli, verschiedene Frühstücksflocken  
Joghurt, Milch  
Marmelade, Honig

Gemügesticks mit Salsa und Sour cream  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Matjes „Hausfrauen Art“

Wurst und Schinken, Minifrikadellen mit Senf  
Rustikales Käsebrett  
Brotkorb und Butter

Rührei mit gebratenem Speck  
Kartoffelsuppe

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm  
Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat

**€ 20,00/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## Rustikale und festliche Buffets

ab 30 Personen

Alle Buffets sind inklusive Tischdecken und Maritimer Tischdekoration

### **Rustikales Buffet 1**

Meatballs mit Senf  
Ceaser`s Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen  
Kasselerbraten auf Apfel-Selleriesalat  
Filets von holländischen Matjes nach Hausfrauen Art  
Salat von sonnengereiften Tomaten mit Balsamico-Vinaigrette  
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat  
Variation von ausgesuchten europäischen Käsesorten  
Ofenfrisches Baguette mit Butter und Schmalz

**€ 15,00/Person**

### **Rustikales Buffet 2**

Katenschinken vom Holsteiner Schwein mit Galiamelone  
Glacierter Kasselerrücken mit gefüllter Babyananas  
Krustenbraten mit Gelee und Senfgurken  
Walddorfsalat mit geräucherter Putenbrust  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Cocktail von exotischen Früchten mit Shrimps  
Gurken-Dillsalat mit Flusskrebse  
Variation von ausgesuchten europäischen Käsesorten  
Ofenfrisches Baguette mit Butter  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 18,50/Person**

### **Rustikales Buffet 3**

Felsenaustern „Sylter Royal  
Mit Mango und Chili glacierte  
Scampi-Spieße  
Graved-Lachs mit Honig-Senf-  
Dillsauce  
Roh mariniertes Salat von  
Nordseekrabben mit grünem Spargel  
Salat vom Büffelmozzarella,  
sonnengereiften Tomaten und  
Basilikum  
Rosa gebratene Babarrie Entenbrust  
auf Cumberlandsauce  
Gegrillte Perlhuhnbrust mit  
Endiviensalat  
Variation von erlesenem  
französischem Rohmilchkäse mit  
Aprikosensenf  
Ofenfrisches Baguette mit Butter  
Vanillemousse auf Granatapfelsauce

**€ 25,00/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Buffet 1**

### **Vorspeisen**

Variation von Ditmarscher Wurstsorten  
Nudelsalat nach Großmutter's Art  
Tatar vom Wiesenschwein mit gewürfelten Zwiebeln  
Marinierte und gerollte Filets vom Holländischen Matjes  
Altländer Heringsalat  
Kaisersülze mit Remoulade  
Gänseschmalztopf  
Karotten-Apfelsalat  
Würfel vom holländischen Rohmilchkäse mit Trauben  
Ofenfrisches Baguette mit Butter

### **Hauptgang**

Kasselerbraten in Majoranjus  
mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

### **Dessert**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 22,00/Person**

## **Buffet 2**

### **Vorspeisen**

Teufelssalat mit gebratenen Streifen  
aus der Rinderhüfte  
In Stifte geschnittenes Gartengemüse  
mit dreierlei Dip  
Gurkensalat in Dillrahm mit Flusskrebse  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce  
Katenschinken vom Holsteiner Schwein  
mit marinierten Senfgurken  
Kasselerbraten auf Sellerie-Apfelsalat  
Ofenfrisches Baguette, Vollkornbrot und Butter

### **Hauptgang**

Filet vom Nordseerotbarsch in Dijon-Senfsauce  
mit Röstkartoffeln

### **Dessert**

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**€ 23,50/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

### **Buffet 3**

#### **Vorspeisen**

Vitello tonnato mit Baumkapern  
Parmaschinken mit eingelegten Oliven  
Salat von sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Rucolasalat mit geraspelten Parmesan und Croutons  
Variation von italienischen Antipasti  
Marinierte Filets von der Meerbarbe  
Salat von Meeresfrüchten  
Ofenfrisches Ciabatta und Butter

#### **Hauptgang**

Gebratenes Filet vom Wiesenschwein  
in Gorgonzolasauce mit Bandnudeln

#### **Dessert**

Tiramisu

**€ 27,50/Person**

### **Buffet 4**

#### **Vorspeisen**

Duett von der Kartoffel und Salatgurke in Dillrahm  
Salat vom Gartengemüse mit Shrimps  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Salat von holländischem Matjesfilets nach Hausfrauen Art  
Meatballs mit Senf  
Griebenschmalztopf mit Apfel aromatisiert  
Ofenfrisches Baguette, Schwarzbrot und Butter

#### **Hauptgang**

„Hamburger Pfannfisch“  
Dreierlei Filets von Edelfischen  
mit Dijon-Senfsauce

Im ganzem gegarter Krustenbraten mit Thymianjus und Weinsauerkraut  
dazu Röstkartoffeln

#### **Dessert**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Variation von ausgesuchten europäischen Käsesorten

**€ 29,50/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Buffet 5**

### **Vorspeisen**

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven  
Marinierte Filets von der Meerbarbe auf Endiviensalat  
Auswahl von italienischen Antipasti  
Salat von sonnengereiften Tomaten mit Mozzarella mit Basilikum  
Vitello tonato nach traditioneller Art  
Parmaschinken mit Galiamelone  
Ofenfrisches Ciabatta und Butter

### **Hauptgang**

Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce und  
Blattspinat dazu Tagliatelle

Filet vom St. Pierre mit Pesto Verde dazu  
Peperonata und Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Aromatisierte Mascarponecreme mit Granatapfelsauce  
Panna Cotta mit Erdbeer-Basilikum-Confit  
Variation von erlesenen Italienischen Käsesorten

**€ 32,50/ Person**

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Buffet 6**

### **Vorspeisen**

Salat von Büsumer Krabben  
Auswahl an geräucherten Nordseefischen mit Sahnemeerrettich  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Cumberlandsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Teufelssalat mit gebratenen Streifenaus der Rinderhüfte  
Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing  
Ofenfrisches Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ -  
mit Kartoffelrösti

Gebratenes Filet vom Lachs in Dillsauce  
und Gemüsereis

### **Dessert**

Schokoladenlasagne  
Variation von ausgesuchten europäischen Käsesorten

**€ 35,50/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.  
Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Buffet 7**

### **Vorspeisen**

Gemischte Blattsalate mit Ananas-Zitronengrass dressing  
Süß sauer marinierte Frühlingsrollen  
Sateespieße von der Hühnchenbrust auf Pomelo-Karottensalat  
Glasnudelsalat mit Scampi  
Gurkensalat in Dillschmand mit Flusskrebse  
Ofenfrisches Baguette und Butter

### **Hauptgang**

In Wasabi-Sesampanade gebratenes Lachsfilet  
mit Zitronengrassauce

Hühnchen in Kokos-Currysauce

Duftreis  
gebratenes Wokgemüse mit Sesam

### **Dessert**

Apfeltarte  
Mascarponecreme mit Heidelbeerkompott  
Kokosnuss-Milchreis mit Erdbeer-Chili-Dip

**€ 35,50/ Person**

**Preise zuzüglich MwSt.  
Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Buffet 8**

### **Vorspeisen**

Marinierter Thunfisch mit Endiviensalat, Kirschtomaten und grünem Spargel  
Bruschetta mit getrüffeltem Jakobsmuscheln  
Büsumer Krabben mit Radieschen  
Rucolasalat mit marinierten Austernpilzen  
Variation von italienischen Antipasti  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Friseesalat mit Cumberland sauce  
Serranoschinken mit Feigen und Melone  
Ofenfrisches Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Filet vom Loup de mer  
Paprika-Austernpilz-Chutney  
Kräuter-Duftreis

Rinderfilet gefüllt mit Salbei und Parmaschinken  
Grüner Spargel mit Parmesan und  
getrüffeltem Kartoffelgratin

### **Dessert**

Baumkuchenmousse mit Apfel-Rosinen-Kompott  
Vanillemousse mit Waldbeeren  
Variation von französischem Rohmilchkäse mit Aprikosensenf

**€ 43,00/ Person**

**Preise zuzüglich MwSt.  
Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

## **Festbuffet 9**

### **Vorspeisen**

Variation von italienischen Antipasti  
Salat von sonnengereiften Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum  
Rucolasalat mit geraspeltem Parmesan und Balsamico-Vinaigrette  
Fächer und Schiffchen von der Netzmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit grüner Kräutersauce  
Mediterran marinierte Filets von der Meerbarbe  
Crostini mit Räucherlachstatar und Creme Fraiche  
Italienisches Brotsortiment mit dreierlei Butter

### **Hauptgang**

Rinderfiletmedaillons in Barolojus  
Neuseeland Lammfilets in Balsamicosauce  
Riesen Scampi in Parpadelle in Hummersauce mit grünem Spargel  
Penne in Gorgonzolasahnesauce mit Blattspinat und  
getrüffeltem Kartoffelgratin

### **Dessert**

Variation von italienischen Käsesorten mit exotischen Früchten  
Panna cotta auf Granatapfelsauce

**€ 52,00/Person**

**Preise zuzüglich MwSt.  
Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de

# Geschäftsbedingungen

## 1. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten im Rahmen der Überlassung des Veranstaltungsraumes, sowie der Bereitstellung jeglicher Art von Außer-Haus-Service und gelten bei Abschluss eines Vertrages.

## 2. Vertragsabschluß

Ein Vertrag über die in Ziffer 1 genannten Räumlichkeiten oder Dienstleistungen kommt durch schriftliche Absprache zustande.

## 3. Preise und Zahlungsbedingungen

Die genannten Preise sind, wenn nicht anders ausgewiesen exklusive Preise.  
Die Rechnungen sind sofort nach Erhalt fällig.

## 4. Vorauszahlungen

HHE Hamburg Harbour Event GmbH ist berechtigt bei größeren Aufträgen 80% der Angebotssumme im Voraus zu verlangen.

## 5. Abbestellung / Rücktritt

Kündigt der Auftraggeber den Vertrag, tritt er aus nicht von dem Gastronomen zu vertretenden Gründen zurück oder nimmt er die vereinbarte Leistung zum vereinbarten Zeitpunkt nicht an, behält der Gastronom den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung.

Die Vergütung bei Kündigung durch den Auftraggeber errechnet sich wie folgt:

Eintritt des Ereignisses bis zum 28. Tag vor Leistungsbeginn:

10% der vereinbarten Vergütung.

Eintritt des Ereignisses vom 15. bis zum 27. Tag vor Leistungsbeginn:

30% der vereinbarten Vergütung.

Eintritt des Ereignisses vom 07. bis zum 13. Tag vor Leistungsbeginn:

40% der vereinbarten Vergütung.

Eintritt des Ereignisses vom 02. bis zum 06. Tag vor Leistungsbeginn:

70 % der vereinbarten Vergütung.

Tritt das Ereignis nach Beginn des ersten Tages vor Leistungsbeginn ein, wird die volle Vergütung geschuldet.

## 6. Haftung

Der Auftraggeber haftet ohne Verschuldungsnachweis für alle Schäden oder Verlust am Objekt oder Inventar, die durch seine Erfüllungshilfen oder Gäste etc. aus seinem Bereich verursacht werden.

## 7. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen dieser allgemeinen Veranstaltungsbedingungen bedürfen der Schriftform. Sollte eine Bestimmung des Vertrages unwirksam sein oder werden, wird die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen dadurch nicht berührt. Die unwirksame Bestimmung wird durch eine solche ersetzt, die deren wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Hamburg, sofern der Auftraggeber Kaufmann im Sinne der gesetzlichen Bestimmungen ist.

**Preise zuzüglich MwSt.**

**Die Charterkosten berechnet die Rainer Abicht Elbrederei GmbH & Co. KG**

HHE Hamburg Harbour Event GmbH  
Vorsetzen im City Sporthafen  
Tel. 040 36 25 53 Fax 040 35 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de