



Entrée:

Meine Damen und Herren, liebe Freunde,

nachfolgend geben wir Ihnen die Möglichkeit der Auswahl!

Veranstalten Sie auf unseren Schiffen Ihr Event, Ihre Party, Ihre Feier!

Vom einfachsten (allerdings leckersten) Tellergericht bis zur Edelschlemmerei suchen Sie sich das Beste für sich aus. Vom „inclusive der begleitenden Weine“ bis zum „ausgelassen feiern“ ist alles bei uns buchbar!

½ Brötchen zum Bier sind genau so wichtig wie der Chablis zum Hummer – das kulinarische Umfeld gestalten wir nach Ihrer Vorgabe.

Wir bereiten alle Speisen selber, frisch und nach Ihren Anregungen, auch Vegetarier sind bei uns Könige.

Haben Sie spezielle Wünsche, das Essen oder die Getränke betreffend, wir bereiten alles, was Sie wünschen!

Das „Rundherum“, den Service, den Hamburger Hafen und das Flair haben Sie gratis!

Ihre Musik (Einzelinterpreten, Bands) oder künstlerische Darsteller (Zauberer, Clowns, Entertainer usw.) können Sie bei uns buchen oder selber mitbringen. Das Equipment ist vorhanden.

Und nun: Ahoi bei Kapitän Prüsse auf der Elbe!!

Ihr maritimes Team:

Kapitän Heinrich Prüsse
und Frau Ursula Prüsse

Gastronomischer Leiter, Jürgen Wenzel, 01711188377

„Wir wünschen Ihnen allen und Ihren Gästen schönes Wetter, leichten Wellengang, gute Laune und Zufriedenheit!“

1.0

«Baumwall-Teller»

...für den ganz kleinen Hunger...

Brotkorb und Kräuterquark

*

Penne mit Käsesauce

*

Partyfrikadellen mit Zwiebeln

*

Pellkartoffeln nach spanischer Art

*

Chicken Wings

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis : 19,50 €

Ab 20 Personen

1.1

Buffet « Gösch »

Begrüßungscocktail

*

Amuse geul

Kleiner Leckerbissen von Kapitän Prüsse

Kalt:

Schinkenspießchen auf Honigmelone „Old Portwine“

*

Putenbrust mit Waldorfsalat und Mandarinenfilets

*

Fusion von Holländischen Matjesfilet mit Hamburger Bismarckhering vereint mit
Zwiebelringen

*

„Antipasti“ italienische Vorspeisenplatte mit Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini und
Champignons, pikant gewürzt mit Knoblauch, Chilli und Olivenöl

*

Warm:

Original ungarische Gulaschsuppe – weltweit einmalig

*

Poulet Marengo

Edle Teile der Poularde an einer leichten Paprika-Creme

*

Hamburger Spießbraten mit Kräutersauce

*

Butterkartoffeln – Risotto naturelle

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne

*

Käsebrett – Brot

*

Kaffee, Gebäck

Preis: € 48 pro Person mit Tischwein und Mineralwasser

ab 30 Personen

1.2

Buffet „Germania“

Begrüßungscocktail

*

Amuse geul

Kleiner Leckerbissen zum Appetitanregen

*

Kalt:

Honigmelone mit altem Portwein parfümiert, mit Holsteiner Katenschinken

*

Geflügelsalat mit frischer Ananas in crème-fraiche-Joghurt-Dressing

*

Jungschweinerücken „chaud froid“ mit Spargel und Orange

*

Warm:

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Crouton

*

Gebundene Hühnersuppe mit Champignonblättern und Reis

*

Gedünstetes Rotbarschfilet „Harlequin“
mit Sc. Hollandaise, Sc. Choron, Sc. Verde
und Pommes Dauphine

*

Glacierter, saftiger Schweinebraten
Rosmarinsauce mit Apfelspalten

*

Roastbeef, warm, unter der Salzkruste gebraten

*

Leipziger Allerlei – Ananaskraut – Apfelrotkohl

*

Tagliatelle – Butterkartoffeln – Risotto “King Kreole”

*

Mousse aux chocolate – Vanillecrème – Früchtepudding
Schlagsahne – Fruchtsauce - Vanillesauce

*

Käsebrett – Brot

*

Kaffee, Gebäck

Preis: € 50 pro Person mit Tischwein und Mineralwasser

ab 30 Personen

Buffet „Captains Table“

Begrüßungscocktail

*

Amuse geul

Kleiner Leckerbissen von Kapitän Prüsse zum Appetitanregen

*

Kalt:

Fusion von würzigem gravé Lachs und edlem Räucherlachs
mit Honig-Senf-Sauce und Apfel-Meerrettich-Sahne

*

Geräucherter Aal, Rührei, Gurkensalat

*

Kalte Poularde „chaud froid“ mit Spargel und Orange

*

Warm:

Beefsteak mit Rindermark

*

Büsumer Krabbensuppe

*

Hamburger Pannfisch

*

Ratsherrenplatte

Medaillons mit Champignons à la Crème

*

Leipziger Allerlei – Apfelrotkohl

*

Butterkartoffeln – Risotto „King Kreole“

*

Mousse aux chocolats – Rote Grütze

Schlagsahne – Vanillesauce

*

Käsebrot – Brot

*

Kaffee, Gebäck

Preis: € 61 pro Person mit Tischwein und Mineralwasser

ab 30 Personen

2.1

Angebote für Canapeés:

Canapeés sind ausgestochene Weißbrotscheiben, gebuttert, Salatgarnitur und Belag zum Teil mit Aspik überglänzt und Garnitur. Für Empfänge, Präsentationen usw.

Kategorie: Edler Imbiss, nicht zum Sattessen...

Pro Kopf werden ab 5 verschiedene Canapeés gerechnet.

1. Schweinemett, Zwiebelringe	2,80
2. Beefhack, Zwiebelwürfel	3,50
3. Katenschinken, Cornichon	2,80
4. Serrano-Schinken, grüne Olive	3,50
5. Parmaschinken, schwarze Olive	3,50
6. Gekochter Schinken, Ananas	2,80
7. Roastbeef, Aspik	2,80
8. Schweinebraten, Aspik	3,00
9. Wildpastete, Kirsche	3,00
10. Matjesfilet, Tomate, Zwiebelringe	3,00
11. Räucherlachs, Sahnemeerrettich	3,50
12. Gravedlax, Honig-Senf-Sauce	3,50
13. Heilbutt, grüner Pfeffer	3,50
14. Nordseekrabben, naturell	3,50
15. Riesengarnelen, Cocktailsauce	4,50
16. Deutscher Kaviar, Eierspalten	2,80
17. Forellenkaviar, Olive	2,80
18. Gouda, Salzgebäck	2,80
19. Edamer, Salzgebäck	2,80
20. Tilsiter, Salzgebäck	2,80
21. Emmentaler, Salzgebäck	2,80
22. Camembert, Orangenfilet	2,80
23. Mortadella, Oliven	2,80
24. Bierschinken, Gurkenscheiben	2,80
25. Katenrauchmettwurst, Paprika	2,80
26. Tomatenscheiben, Zwiebelringe	2,80
27. Gurkenscheiben, Zwiebelwürfel	2,80

Ab 15 Personen

2.2

Angebote für belegte ½ Brötchen:

Die ½ Brötchen werden gebuttert, mit Salatgarnitur und Belag versehen und ausgarniert. Für Empfänge, Präsentationen, Partyfahrten, Rundfahrten als Imbiss zu Bier usw.

Kategorie: Rustikaler Imbiss, nicht zum Sattessen, es sei denn, es werden pro Kopf mindestens 6 – 8 ½ Brötchen geordert.

Pro Kopf werden normalerweise ab 3 verschiedene ½ Brötchen gerechnet.

1. Schweinemetz, Zwiebelringe	2,80
2. Beefhack, Zwiebelwürfel	3,50
3. Katenschinken, Cornichon	2,80
4. Serrano-Schinken, grüne Olive	3,50
5. Parmaschinken, schwarze Olive	3,50
6. Gekochter Schinken, Ananas	2,80
7. Roastbeef, Aspik	2,80
8. Schweinebraten, Aspik	3,00
9. Wildpastete, Kirsche	3,00
10. Matjesfilet, Tomate, Zwiebelringe	3,00
11. Räucherlachs, Sahnemeerrettich	3,50
12. Gravedlax, Honig-Senf-Sauce	3,50
13. Heilbutt, grüner Pfeffer	3,50
14. Nordseekrabben, naturell	3,50
15. Riesengarnelen, Cocktailsauce	4,50
16. Deutscher Kaviar, Eierspalten	2,80
17. Forellenkaviar, Olive	2,80
18. Gouda, Salzgebäck	2,80
19. Edamer, Salzgebäck	2,80
20. Tilsiter, Salzgebäck	2,80
21. Emmentaler, Salzgebäck	2,80
22. Camembert, Orangenfilet	2,80
23. Mortadella, Oliven	2,80
24. Bierschinken, Gurkenscheiben	2,80
25. Katenrauchmettwurst, Paprika	2,80
26. Tomatenscheiben, Zwiebelringe	2,80
27. Gurkenscheiben, Zwiebelwürfel	2,80

Ab 15 Personen

Deftige Eintöpfe und Spezialgerichte

Hamburger Aalsuppe

Portion: 8 € - satt: 10 €

Kräftige Schinkenbouillon mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Porree, Schwemmklobchen, Backpflaumen und geräucherter Aal als Einlage

Labskaus

Portion: 12 € - satt: 14 €

Das Seemannsgericht. Rinderpökelfleisch mit Stampfkartoffeln vermengt, Gewürzgurke, Scheiben von Roter Beete, Bismarckhering und einem Spiegelei obendrauf

Hamburger National

Portion: 6 € - satt: 8 €

Steckrübeneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und magerem Schweinebauch

Bremer National

Portion: 6 € - satt: 8 €

Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Hackklößchen

Holsteiner Erbsensuppe

Portion: 6 € - satt: 8 €

mit Speck- und Zwiebelwürfeln und Bockwurst

Lyoner Kartoffelsuppe

Portion: 6 € - satt: 8 €

nach Paul Bocuse mit Schinkenwürfeln

Pichelsteiner Topf

Portion: 8 € - satt: 10 €

ein deutsches Nationalgericht. Rindfleisch-, Schweinefleisch- und Kalbfleischwürfel mit Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Porree

Bigosch

Portion: 8 € - satt: 10 €

Weißkohleintopf aus Polen mit Kartoffeln, Tomaten und Krakauer Dauerwurst

Borschtsch

Portion: 8 € - satt: 10 €

Der russische Kohleintopf mit frischem Gemüse, Wurst, Dill und saurer Sahne

Minestrone

Portion: 6 € - satt: 8 €

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Pot de feu

Portion: 12 € - satt: 14 €

der klassische französische Eintopf mit Rindfleisch, Geflügel und geräuchertem Schweinefleisch, verschiedenem frischem Gemüse

Ab 20 Personen



KAPITÄN PRÜSSE

...authentisch – hamburgisch...

3.2

Russische U-Boot – Spezialitäten - zelebriert vom Kapitän-Prüsse-Küchenteam

Vorweg: **1 Glas Krimskoje – russischer roter Sekt** 6 €

Suppe

Soljanka aus dem Blechnapf mit Piroschki (Pastetchen)
 - *Rindfleischsuppe mit Zwiebeln, Salzgurken und Steinpilzen* 6 €

Borschtsch Malorusski aus dem Blechnapf mit Piroschki (Pastetchen)
 - *Kohl- und Gemüsesuppe mit Rauchwurst, Rote Beete, Dill und Smetane* 7 €
auch vegetarisch

Fisch

Überbackener Zander vom Blech
 - *Zanderfilet, Kartoffel- und Gurkenscheiben mit Käse überbacken* 11 €

Fleisch

Krautwickel aus der PRAWDA
 - *Weißkohl, Knoblauchwurst, Speck, Kartoffeln, Rote Beete und Smetane* 11 €
auch vegetarisch

Bitok im Blini
 - *Hacksteak mit Zwiebeln und Knoblauch im Buchweizenpfannkuchen* 7 €

Beef Stroganov – die klassische feine russische Küche - für Offiziere
 - *Streifen von Filetspitzen mit Scheibchen von Gurke und Champignons*
 - *sautiert in crème fraiche (Smetane), Kartoffeln aus dem Ofen* 16 €

Vegetarisch

Drogamirowski Kaschka
 - *Überbackene Buchweizengrütze mit frischen Champignons, Smetane* 5 €

Dessert

Kissel – *die russische Rote Grütze mit Milch* 4 €

Sirniki – *kleine Käsekuchen mit Puderzucker und Smetane (crème fraiche)* 4 €

Davor und danach: 100 Gramm Wodka Moscowskaja 6 €

Als kalt-warmes Buffet mit einem Sekt, Mineralwasser und zwei Wodka 60 €



...authentisch – hamburgisch...

Ab 20 Personen

4.1

Kapitän Prüsses

Rustikal-deftiges kalt-warmes Bord-Party-Buffet

Schinkenspießchen auf Honigmelone „Old Portwine“

*

Putenbrust mit Waldorfsalat und Mandarinenfilets

*

Holländisches Matjesfilet mit Tomaten und Zwiebelringen

*

„Antipasti“ italienische Vorspeisenplatte mit Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini und Champignons, pikant gewürzt mit Knoblauch, Chilli und Olivenöl

*

Schinkenmakkaroni mit Tomatensauce

*

Gurkensalat mit Dill-Sahne-Sauce

*

Tomatensalat mit Käsestreifen und Zwiebeln

*

Deftiger Hamburger Spießbraten

*

Krautsalat und Kartoffelsalat

*

Brotkorb – Butter

*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Rote Grütze mit Sahne

Preis: € 37 pro Person mit Tischwein und Mineralwasser

Ab 30 Personen

5.1 Kellnerservice

Menü Hispania

Oliven - Sardinen - Ajoli – Weißbrot
Aceitunas – Sardinias – Ajoli - Pan

*

Spanisches Omelette
Tortilla Espanola

*

Knoblauchsuppe
Sopa de Ajo

*

Serrano-Schinken mit Honigmelone
Serrano con Melon

*

Seehecht „Andalusisch“ in Tomaten-Knoblauch-Rosmarin
Bouillonreis

Merluza „Andaluz“, Arroz

*

Schweinekotelette vom Grill, Tomatenbutter
Paprikagemüse und gebackene Kartoffelecken
Culeta de Cerdo a la Parrilla, Beurre de Pomodore
Pimento y papas fritas

*

Vanillepudding mit Karamelsauce
Flan Caramello

*

Kaffee – *Café*

Preis: € 55 pro Person mit Tischwein und Mineralwasser

Ab 30 Personen

5.2

Kellnerservice

St.Pauli

Geele Aarftensupp
Gelbe Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln

*

Spickaal mit Klüüten
Gebratener Aal mit Gemüsestreifen und Kartoffelklößen

*

Snuuten un Poten
*Schweinefilet und Kasseler Rippe (die Pfoten und Schnauzen lassen wir weg) auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree*

*

Roode Grütt
Rote Grütze mit Sahne

*

Un dann gifft dat noch een Beer un een Köhm
Und dazu gibt es ein Bier und einen Hamburger Kümmel

Preis : € 39 pro Person

Ab 30 Personen

5.3 Kellnerservice

Menue 1966

Couvert

*

Hummercocktail
Champagner Heidsiek

*

Bouillon Lady Curzon

*

Seezungenröllchen, feine Erbsen. Reis
Chablis

*

Tournedo „Rossini“, grüne Bohnen, pommes Château
Châteauneuf du Pape

*

Reis Trauttmannsdorf

*

Tête de Moine
Portwein

*

Café - Petit fours
Armagnac

Preis: € 80 pro Person mit den begleitenden Getränken

Ab 30 Personen

5.4 Kellnerservice

Elbchaussee

Couvert

*

Beluga Malossol – geröstetes Weißbrot, Butter
Dom Perignon

*

Austern „Vanderbildt“, pochiert, mit Sc. Hollandaise und Trüffelscheiben
Chablis

*

½ Helgoländer Hummer mit geschlagener Butter, Anisbrot

*

Champagnersorbet

*

Hamburger Stubenkücken an Trüffelschaum mit Möhren und Broccoli
Grauer Burgunder

*

Gratinierter Loup de Mère, Fleuron

*

Filet „Wellington“, Kartoffeln „Grand Mère“
Roter Burgunder Grande Reserve

*

Erdbeeren naturell

*

Café – Cognac – petit fours

€ 230 pro Person
mit den begleitenden Getränken



...authentisch – hamburgisch...

Ab 30 Personen

6.1

Tellergerichte ab 100 Personen:

Unter 100 Personen werden 2 € dazuberechnet

Unter 30 Personen werden 4 € dazuberechnet

Kohlroulade, Specksauce und Kartoffelpüree	€ 13
Geschmorte Dicke Rippe, gestofte Brechbohnen und Kartoffelklöße	€ 13
Schweinebraten, Rotkohl, Salzkartoffeln	€ 13
Zwei gekochte Eier in Senfsauce, Butterkartoffeln und Tomatengarnitur	€ 12
Königsberger Klopse, Kapernsauce und Salzkartoffeln, Saure Beilage	€ 12
Himmel und Erde, Kartoffelpüree, Apfelmus, Speck, Zwiebeln, Leberkäse	€ 12
¼ gebratenes Masthähnchen mit Erbsen, Möhren und Petersilienkartoffeln	€ 13
Hacksteak á la Meyer mit Spiegelei auf Lyoner Bratkartoffeln, Gewürzgurke	€ 15
Hähnchenfilet „Americain“, mit pikanter Sauce auf Gemüse mit Reis	€ 15
Rinderschmorbraten mit Burgundersauce, grünen Bohnen, Salzkartoffeln	€ 15
<u>Mai und Juni:</u>	
1 Pfund Stangenspargel Sc. hollandaise, Katenrauchschinken, Salzkartoffeln	Tagespreis
<u>Mai bis August</u>	
½ Hummer (500g) warm, geschlagene Butter, Anisbrot, Kopfsalat in Rahm	Tagespreis
<u>Oktober bis April</u>	
Terrine Miesmuscheln im Weißweinsud mit Suppengemüse und Weißbrot	Tagespreis
Terrine Miesmuscheln „Spanisch“ in Tomaten-Knoblauchsud, Ajoli, Weißbrot	Tagespreis
<u>Oktober bis Februar</u>	
Grünkohl mit Kochwurst und Moorkartoffeln	€ 15
Eisbein auf Sauerkraut, Erbsenpuree und Kartoffelpüree	€ 15
<u>Dezember</u>	
½ Holsteiner Spiegelkarpfen mit Meerrettich, Salzkartoffeln und Blattsalat	Tagespreis

Ab 30 Personen



KAPITÄN PRÜSSE

...authentisch – hamburgisch...

Unsere Schiffe:

Original Heckschaufelraddampfer „Mississippi Queen“ (Überseebrücke)

Charterpreis: Pro Stunde in Fahrt: 1.000 €
Pro Stunde liegend am Ponton: 500 €
...bis 500 Personen...



Motorfahrgastschiff „Warsteiner Solar“ (Überseebrücke)

Charterpreis: Pro Stunde in Fahrt: 500 €
Pro Stunde liegend am Ponton: 250 €
...bis 250 Personen...



Original Elbdampfer „Germania“ (Sandtorkai)

Charterpreis: Pro Stunde in Fahrt: 300 € - min. 3 Std.
Pro Stunde liegend am Ponton: 150 €
...bis 300 Personen...



Original Hamburger Hafenbarkassen (Landungsbrücken)

Charterpreis: Pro Stunde in Fahrt: 300 €
Pro Stunde liegend am Ponton: 150 € - ...bis 120 Personen



... dieses, meine Damen und Herren, liebe Freunde, ist nur ein kleiner Überblick zu Ihrer Information und Auswahl. Bei Barkassen gibt es eventuell Einschränkungen...

Wir bieten selbstverständlich auch Fingerfood, Kaffee und Kuchen, Frühstück, Brunch und vegetarische und vegane Speisen an.

Sprechen Sie uns an, wir machen „fast“ alles möglich!

Unsere Preise verstehen sich immer zuzüglich der MwSt.

Impressum nach TMGes.

1.)

„AA“ Barkassenexkursionen Kapitän Heinrich Prüsse

Bei den St.Pauli Landungsbrücken, Brücke 3a
20359 Hamburg
Tel: 040 31 31 30
Fax: 040 31 55 88

StNr: 46/189/00016 Finanzamt Hamburg Hansa
HRA Nr: 43381, Amtsgericht Hamburg
Mail: info@hafenrundfahrt-classic.de
Web: www.kapitaen-pruesse.de

2.)

Schiffahrtsgesellschaft Mississippi Queen mbH + Co. KG

Geschäftsführer: Kapitän Heinrich Prüsse

Kommunikationsdaten wie oben

StNr: 46/657/00122 Finanzamt Hamburg Hansa
HRA Nr: 91903, Amtsgericht Hamburg
Mail: info@hafenrundfahrt-classic.de
Web: www.kapitaen-pruesse.de

3.)

Spezialschiffahrt MAX JENS GmbH

Geschäftsführer: Kapitän Heinrich Prüsse

Bei den St.Pauli Landungsbrücken, Brücke 3a
20359 Hamburg
HRA Nr: 18433, Amtsgericht Hamburg

St.Nr: 48/ 760/ 001549, Finanzamt Hamburg Hansa Mail: info@hafenrundfahrt-classic.de
Web: www.kapitaen-pruesse.d