



NRV CLUBHAUS

EVENTLOCATION AN DER ALSTER

1

Stilvoll tagen und feiern





Beste Aussichten für Ihr Event

Für besondere Anlässe öffnet das einzigartig gelegene Clubhaus des Norddeutschen Regatta Vereins seine Pforten für private wie geschäftliche Events. Damit jedes zu einem rundum gelungenen Erlebnis wird, genießen Sie – neben einem traumhaften Blick auf die Alster – verschiedene Optionen in Bezug auf Räume, Services, Speisen und Getränke. Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Möglichkeiten, Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bescheren.

Gerne unterstützen wir Sie mit individuellen Empfehlungen und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Ihr Team vom NRV-Clubhaus

Starten Sie in Ihr Event mit einem stilvollen Empfang.

APERITIFS

4

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR



PREMIER CRU

DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

LE TRADITION

APERITIF I

9,00 €

Beinhaltet Aperol Spritz, Noilly Prat Ambré Spritz,
Holsten vom Fass, hausgemachte Limonade und Wasser.

APERITIF II

11,50 €

Beinhaltet Crémant rosé, Holsten vom Fass,
hausgemachte Limonade und Wasser.

APERITIF III

22,50 € | mit Champagner rosé + 4,00€

Beinhaltet Champagner blanc, Holsten vom Fass,
hausgemachte Limonade und Wasser.

Lassen Sie Ihre Gäste nach Lust und Laune die Gläser erheben.
Unser Sommelier berät Sie gern zur Weinauswahl.

GETRÄNKE

7

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR

GETRÄNKE-PAUSCHALE I CLASSIC

KLEINE GETRÄNKE-PAUSCHALE CLASSIC

5 Std. > 34,50€ | 6 Std. > 39,50€ | 7 Std. > 43,00€ | 8 Std. > 45,00€

Beinhaltet Rot- & Weißwein*, Holsten vom Fass, König Ludwig & König Ludwig alkoholfrei, Becks alkoholfrei, Wasser, Limonaden, Lütauer Säfte, Kaffeespezialitäten und Tee.

GROSSE GETRÄNKE-PAUSCHALE CLASSIC

5 Std. > 45,50€ | 6 Std. > 51,50€ | 7 Std. > 55,50€ | 8 Std. > 57,50€

Beinhaltet die gleichen Getränke wie die kleine Pauschale plus Spirituosen für Longdrinks.**

8

WEINE & SPIRITUOSEN

***WEISSWEINE:** Gröhl Grauer Burgunder, Pulverjunge

***ROTWEINE:** Caparzo Sangiovese, von der Mark Pinot Noir

****SPIRITUOSEN FÜR LONGDRINKS:** Bombay Sapphire Gin, Pampero Rum, 42 Below Vodka, Jack Daniel's Whiskey, Helbing, Jägermeister, Ouzo

GETRÄNKE-PAUSCHALE I PREMIUM

KLEINE GETRÄNKE-PAUSCHALE PREMIUM

5 Std. > 38,50€ | 6 Std. > 43,50€ | 7 Std. > 47,00€ | 8 Std. > 49,50€

Inkl. Rot- & Weißwein***, Holsten vom Fass, König Ludwig & König Ludwig alkoholfrei, Becks alkoholfrei, Wasser, Limonaden, Lütauer Säfte, Kaffeespezialitäten und Tee.

GROSSE GETRÄNKE-PAUSCHALE PREMIUM

5 Std. > 49,50€ | 6 Std. > 55,50€ | 7 Std. > 59,50€ | 8 Std. > 61,50€

Beinhaltet die gleichen Getränke wie die kleine Pauschale plus Spirituosen für Longdrinks.**

9

WEINE & SPIRITUOSEN

***WEISSWEINE: Terlan Weißburgunder, Gaul Pas des Deux, Wageck Tertiär Sauvignon blanc, Santi Fular Lugana, Rabl Grüner Veltliner Langelois

***ROTWEINE: Torre d'Orti, Saint Cosme Syrah, Castello Monaci Piluna Primitivo, Bodegas Larchago Rioja, Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon

**SPIRITUOSEN FÜR LONGDRINKS Bombay Sapphire Gin, Pampero Rum, 42 Below Vodka, Jack Daniel's Whiskey, Helbing, Jägermeister, Ouzo

Verwöhnen Sie Ihre Gäste zur Begrüßung
mit kleinen, feinen Versuchungen.

FINGER FOOD

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR



FINGERFOOD

Fisch

HAUSGEBEIZTER LACHS 2,90 €

Dill | Honig-Senf

VITELLO TONNATO 2,90 €

Limonen | Rucola

GARNELE 3,20 €

Avocado-Creme

SAIBLINGS-CEVICHE 3,10 €

Koriander | Chili

Fleisch

ROASTBEEF 3,10 €

Salsa Verde

SERRANO-SCHINKEN 2,60 €

Melone

SATAY HUHN 2,80 €

Erdnuss-Sauce | Sambal Ketjang

Veggi

BÜFFEL-MORZARELLA 2,70 €

Tomaten-Sugo | Rucola

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 2,30 €

Altländer Apfel

ZUCCINI-PUFFER 2,50 €

Feta | Joghurtdip

11

Wir empfehlen 3 Stück pro Person.

FINGERFOOD

Dumplings | Fleisch & Fisch

BBQ-PORK 2,90 €

ENTE 3,20 €

TERIYAKI 3,20 €

ENTE 2,90 €

SURF & TURF 3,20 €
Schwein & Garnele

Dumplings | Veggi

SPICY VEGGI 2,50 €

JAIPUR CURRY (VEGAN) 2,50 €

VEGAN TOFU 2,50 €

THAI CURRY (VEGAN) 2,50 €

FLYING FINGERFOOD | HAUPTGÄNGE

Fisch

GEGRILLTES ZANDERFILET 9,20 €
Apfel-Sellerie-Salat | Meerrettichsahne

PANNFISCH 8,90 €
Senfsauce | Bratkartoffeln

Veggi

VERSCHIEDENE RAVIOLI ab 7,00 €
Fenchel-Gemüse

Fleisch

MINI WIENER SCHNITZEL 8,00 €
Kartoffel-Gurken-Salat

GEGRILLTE LAMM-CHOPS 8,90 €
Teriyaki-Gemüse

ZITRONEN-HUHN 7,30 €
Gegrillte Aubergine | Polenta

ROASTBEEF 8,00 €
Bratkartoffeln | Remoulade

FLYING FINGERFOOD | DESSERTS

PANNA COTTA 3,30 €
Himbeersauce

LEMON TARTE 2,90 €

GRIESSFLAMMERIE 2,40 €
Mango-Spiegel

HAMBURGER BEERENGRÜTZE 2,30 €
Vanillesauce

SCHOKOLADEN-BROWNIE 2,20 €

TIRAMISU 2,70 €



FINGERFOOD-VORSCHLAG

GARNELE 3,20 €
Avocado-Creme



SATAY HUHN 2,80 €
Erdnuss-Sauce | Sambal Ketjang



DUMPLINGS ab 2,50 €
Verschiedene Sorten



Stellen Sie sich nach Belieben Ihr Wunsch-Menü selbst zusammen. Alternativ empfehlen wir Ihnen gern harmonisierende Kombinationen.

MENÜ

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR



VORSPEISEN

Fisch

LAUWARM GERÄUCHERTER SAIBLING 10,50 €

Bunte Bete | Frisée | Limetten-Schmand-Espuma

EDELFISCH-CONSOMEE 11,50 €

Edelfisch-Einlage | Gemüse-Julienne

GEGRILLTE RIESEN-GARNELEN 15,50 €

Avocado-Salat | Curry-Orangen-Dressing

CEVICHE VOM LACHS UND ZANDER 12,50 €

Koriander | rote Zwiebel | Limette | Chili | Queller

Fleisch

VITELLO TONNATO 11,50 €

Kalbsfleisch | Frittierte Kapern | Thunfisch-Sauce

RINDER-CONSOMEE 10,50 €

Rinder-Dumpling | Schnittlauch

TATAKI VOM RIND 12,00 €

Sojasprossen | Kräutersaitlinge | Ponzu

GERÄUCHERTER ENTENBRUST 11,00 €

Portwein-Schalotten | Mohn-Möhrrchen

Veggi

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 8,50 €

Wildkräutersalat | Granatapfelkerne | Orangendressing

ROTE-BETE-CARPACCIO 8,00 €

Karamellierte Walnüsse | Rucola | Parmesan

KARTOFFELCREME-SUPPE 8,00 €

Parmesan-Chip | Trüffelöl

BURRATA 10,50 €

Radicchio | geschmolzene Tomate | Honig-Balsamico-Vinaigrette

16

HAUPTSPEISEN

Fisch

FILET VOM LACHS 24,50 €

Sautiertes Gemüse | Duftreis | Teriyaki-Sauce

FILET VOM SAIBLING AUS DER FISCHZUCHT REESE 23,50 €

Kräuterrisotto | Bunte Möhren | Zitronen-Velouté

FILET VOM HEILBUTT 26,50 €

Ratatouille-Gemüse | geröstete Kartoffeln | Mandelbutter

FILET VON DER BACHFORELLE AUS DER

FISCHZUCHT REESE 22,50 €

Lauwarmer Rote-Bete-Salat | Petersilienkartoffeln | Meerrettichschaum

Fleisch

HOLSTEINER RINDERFILET 29,50 €

Wildbrokkoli | Kartoffelgratin | Schalottenconfit | Jus

LAMMKARREE 27,50 €

Kartoffel-Sellerie-Püree | Tomaten-Chutney |
Gemüse der Saison

KALBSRÜCKEN 28,50 €

Beluga Linsen | sautierte gelbe und grüne Zucchini |
Limonen-Sauce

MAISHÄHNCHEN-BRUST 24,50 €

Cremige Polenta | Bohnen-Cassoulet | Estragon-Rahm

Veggi

FALAFEL 20,50 €

Cremige Polenta | sautiertes Gemüse

WIRSING ROULADE MIT PILZ-FARCE 21,50 €

Kräuterrisotto | Bunte Möhren |
Zitronen-Velouté

GEBRATENER PANEER 20,50 €

Beluga Linsen | sautierte gelbe
und grüne Zucchini

GEBACKENE AUBERGINE 18,50 €

Lauwarmer Rote-Bete-Salat |
geröstete Kartoffeln |

DESSERTS

SCHOKOLADEN-MALHEUR 9,50 €

Frische Beeren | Mascarpone-Creme

DUETT VON WEISSEM UND DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE 9,00 €

karamellierte Früchte der Saison

PANNA COTTA Auf Anfrage

Früchte der Saison | Fruchtspiegel

TIRAMISU DER SAISON Auf Anfrage

Früchte der Saison | Fruchtspiegel



MENÜ-VORSCHLAG | FISCH

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 8,50 €

Wildkräutersalat | Granatapfelkerne | Orangendressing



FILET VON DER BACHFORELLE 22,50 €

Lauwarmer Rote-Bete-Salat | Petersilienkartoffeln |



DUETT VON WEISSEM UND DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE 9,00 €

karamellierte Früchte der Saison



MENÜ-VORSCHLAG I FLEISCH

GEGRILLTE RIESEN-GARNELEN 15,50 €
Avocado-Salat | Curry-Orangen-Dressing

LAMMKARREE 27,50 €
Kartoffel-Sellerie-Püree | Tomaten-Chutney |

PANNA COTTA Auf Anfrage
Früchte der Saison | Fruchtspiegel



Freuen Sie sich auf die entspannte
Geselligkeit eines bunten BBQs.

BBQ

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR



BBQ CLASSIC

37 €

Fisch | Fleisch | Veggi

SALZBRENNER BRATWÜRSTE

DREIERLEI SPIESSE NACH WAHL

marinierte Rinderhüfte | Tandoori-Huhn |
Schaschlickspieß vom Holsteiner Landschwein

DORADEN-FILETS

GEMÜSE-SPIESSE

Saucen

MAYONNAISE | SENF | HAUSGEMACHTE BBQ-SAUCE | HONEY-MUSTARD

MOJO VERDE MIT CHILI | BERGKRÄUTER-BUTTER

Beilagen

RÖSTKARTOFFELN

COLE SLAW

TOMATEN-GURKEN-SALAT

22

MAISKOLBEN

Dessert

OBST-PLATTE

MOUSSE AU CHOCOLATE

BBQ PREMIUM

49 €

Fisch | Fleisch | Veggi

SIRLOIN STEAK / RUMPSTEAK

SALZBRENNER BRATWÜRSTE

TANDOORI-HUHN

SEITE VOM LACHS

GARNELEN-SPIESSE

GEMÜSE-SPIESSE

HALLUMI-KÄSE

Saucen

MAYONNAISE | SENF | HAUSGEMACHTE

BBQ-SAUCE | HONEY-MUSTARD | MOJO

VERDE MIT CHILI | BERGKRÄUTER-BUTTER

Beilagen

RÖSTKARTOFFELN | SOUR CREAM

MAISKOLBEN

COMTÉ-KRÄUTER BRIOCHE

TOMATEN-GURKEN-SALAT

COLESLAW

MELONEN-FETA-MINZ- SALAT

23

Dessert

OBSTPLATTE

MOUSSE AU CHOCOLATE

PISTAZIEN PANNA COTTA

Bieten Sie Ihren Gästen eine besonders kommunikative Atmosphäre.

BUFFETS

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR



BUFFETS

GROSSE BUFFET-AUSWAHL 46,50 €

Wählen Sie hierfür bitte 2 Vorspeisen, 1 Salat, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, und 2 Desserts aus.

KLEINE-BUFFET-AUSWAHL 36,50

Wählen Sie 1 Vorspeise, 2 Salate, 2 Hauptgerichte und 1 Desserts aus.

Vorspeisen

KLASSISCHE ANTIPASTI-PLATTE

Gegrillte Aubergine, Paprika und Zucchini |
marinierte Champignons | Tomate & Mozzarella

VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | frittierte Kapern | Thunfisch-Sauce

ROTE-BETE-CARPACCIO

Wildkräutersalat | gezupfter Ziegenkäse |
Orangen-Vinaigrette

HAUSGEBEIZTER LACHS

Gurken-Dill-Salat

Salate

CAESAR SALAD

Römersalat | Parmesan | Croûtons | Speck

SAISONALER BLATTSALAT

Tomate | Karotte | Gurke | Paprika | Mais

DRESSINGS NACH WAHL

Balsamico-Vinaigrette | Joghurt-Kräuter-Dressing |
Caesar-Dressing

MELONEN-FETA-MINZ-SALAT

Suppen

KARTOFFELCREME-SUPPE

Trüffelöl | Croûtons

MINISTRONE

TOMATENCREME-SUPPE

KOKOS-CURRY-SUPPE

Hühnerfleisch | Gemüse

MEDITERRANER FISCHINTOPF

Gemüse | Fischeinlage

25

Hauptgerichte

COQ AU VIN

Geschmortes Wurzelgemüse | Kräuterrisotto

SCALOPPINE VOM KALB

Cremige Polenta | Gemüse der Saison | Limonensauce

FORELLEN-FILET

Lauwarmer Rote-Bete-Salat | Petersilienkartoffeln |
Meerrettichsauce

FILET VOM LACHS

Ratatouille-Gemüse | Kartoffelstampf | Tomaten-Concassée

PARMIGIANA DI MELANZANE – AUBERGINENAUF LAUF - VEGETARISCH

Aubergine | Parmesan | Tomatensugo

WIRSINGROULADE MIT PILZ-FARCE - VEGAN

Kartoffel-Sellerie-Püree | Wurzelgemüse | vegane Sauce

Dessert

GEMISCHTE OBSTPLATTE

PANNA COTTA DER SAISON MIT FRUCHTSPIEGEL

TIRAMISU DER SAISON

MOUSSE AU CHOCOLATE MIT MARINIERTEN BEEREN

Wählen Sie die besten Optionen für Ihre Veranstaltung.

KONDITIONEN

27

APERITIFS

GETRÄNKE

FINGERFOOD

MENÜS

BBQ

BUFFETS

KONDITIONEN & MEHR

MIETEN

SAAL & TERRASSE BIS 15 UHR 900 €

SAAL & TERRASSE AB 17 UHR 1.500 €

SAAL & TERRASSE GANZTAGS AB 9:00 UHR 1.900 €

SKYLINE-ZIMMER 250 €

KAMIN-LOUNGE, MIETE 250 € + **AUFBAU** 250 €

ALSTER-ZIMMER 200 €

EINDECK-PAUSCHALEN

LEGERE | 6,00€ pro Person

Ideal für Tagzeiten, Firmenveranstaltungen, Geschäftsessen

KLASSISCH | 9,00 € pro Person

Ideal für Firmen-Events, Brunche, Geschäftsessen

FESTLICH | 12,00 € pro Person

Ideal für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen und andere festliche Anlässe

AUFBAUPAUSCHALEN FÜR BBQ ODER BUFFET | 250,00 € einmalig

MINDESTUMSÄTZE

SAAL & TERRASSE

Sonntag – Mittwoch | Tagesveranstaltung **2.500 €**

Sonntag – Mittwoch | Abendveranstaltung **3.500 €**

Donnerstag – Samstag | Tagesveranstaltung **4.500 €**

Donnerstag – Samstag | Abendveranstaltung **6.500 €**

SKYLINE-ZIMMER

Dienstag– Freitag | **Mindestumsatz 600 Euro** | ab 9 Uhr

Mittwoch | **Keine Buchung möglich**

Sonntag – Montag | **Mitglieder, kein Mindestumsatz** | ab 14 Uhr

KAMIN-LOUNGE

Sonntag-Mittwoch **1.500 €**

Donnerstag-Samstag **2.500 €**

Der Mindestumsatz bezieht sich auf den Umsatz inklusive Speisen, Getränken, Aufbau und Personal. Miete und Zusatzleistungen wie geliehenes Mobiliar, Geschirr, etc. werden nicht zum Mindestumsatz gerechnet.

STORNO-BEDINGUNGEN

Bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn kann die Veranstaltung kostenfrei storniert werden.

Ab 5 Monate vor dem Veranstaltungstermin stellen wir eine Tagesmiete in Rechnung.

Ab 4 Monate vor dem Veranstaltungstermin stellen wir zwei Tagesmieten in Rechnung.

Ab 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin behalten wir uns vor, Ihnen einen prozentualen Anteil der Veranstaltung in Rechnung zu stellen.

TEILNEHMER-ZAHL

Zwischen 4-2 Monaten vor dem Veranstaltungstermin kann die Teilnehmerzahl um **50 %** reduziert werden.

Zwischen 2-1 Monat vor dem Veranstaltungstermin kann die Teilnehmerzahl um **20 %** reduziert werden.

Bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin kann die Teilnehmeranzahl um **10 %** werden. Eine Abweichung um **maximal 10 %** nach unten ist möglich, ohne dass sich der Preis der Speisen- und Getränkepauschalen verändert.

Bitte beachten Sie, dass die zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültige Mehrwertsteuer in Kraft tritt.

VERANSTALTUNGSKODEX

1. Um 23:00 Uhr muss der Außenbetrieb beendet werden.
2. Bei Veranstaltungen mit Musik sind die Fenster UNBEDINGT geschlossen zu halten.
3. Für musikalische Untermalung ist ausschließlich die Musikanlage des NRV zu nutzen, bei der die Bässe voreingestellt sind. Diese Grundeinstellungen dürfen nicht verändert werden. Gern können sich etwaige DJs vorab die Anlage ansehen. Für die Nutzung wird eine Pauschale in Rechnung gestellt.
4. Ab 23 Uhr ist Musik zum Tanzen ausschließlich im Erdgeschoss zugelassen.
5. Rauchen ist in allen Räumlichkeiten verboten. Als Raucherzone im Außenbereich wird die Süd-Ost-Terrasse zum Hafenvorfeld im Erdgeschoss und nach Absprache die Terrasse im 1. Stock ausgewiesen. Die vom Ökonomen aufgestellten Aschenbecher sind zwingend zu benutzen. Auf keinen Fall darf vor dem Haupteingang geraucht werden.
6. Nach 23 h ist Lärm und laute Unterhaltung untersagt. Die Gäste sind anzuhalten, sich im Gebäude zu verabschieden und sich nachts auf der Straße RUHIG zu verhalten. Der Gastgeber / Veranstalter ist für das Einhalten dieser Regeln, insbesondere der geladenen Gäste verantwortlich. Beim Verstoß gegen diese Regeln ist der Ökonomie verpflichtet, die Feierlichkeit zu beenden.

Wir freuen uns, ein einzigartiges Event für Sie zu veranstalten.



NRV CLUBHAUS

EVENTLOCATION AN DER ALSTER