



**TUNICI**  
RESTAURANTS

# Veranstaltungsmappe

Mit unserer Vielfalt, Kreativität und Flexibilität möchten wir Sie und Ihre Gäste begeistern.

Sie können das für Ihre Gesellschaft passende Menü oder Buffet selbst zusammenstellen oder aus unseren Menüs wählen und somit schon hier mitbestimmen, dass Ihre festliche Runde eine "runde Sache" wird.

Bei der Gestaltung & Ausrichtung Ihrer Festlichkeit möchten wir Sie mit unserer Erfahrung unterstützen.

**Tunicis Restaurant 12 Apostel**

**Holsteiner Tor 2**

**22043 Hamburg**

**Tel.: 040/530 34 944**

**Email: 12apostel@tunici.de**



## Unsere Räumlichkeiten



Unser Restaurant Tunicis 12 Apostel verfügt über 130 Sitzplätze in dem wir Ihnen Tafeln für bis zu 40 Personen stellen können.

Auch unsere Kegelbahn kann für Ihre Feierlichkeit genutzt werden.

Doppelbahnnutzung 20,00€ pro Stunde





## Unsere Räumlichkeiten

In unserem 2017 neuerschlossenem Veranstaltungssaal finden bis zu 100 Personen Platz. Dieser Raum kann für jegliche Veranstaltung wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, etc. genutzt werden



Raummiete:

In unserem Saal können gleichzeitig mehrere Gruppen Speisen

Sollten Sie unseren Saal exklusiv für Ihre Veranstaltung nutzen wollen bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

Eine Exklusivanmietung unseres Saals können wir Ihnen ab 50 Personen anbieten

- Reservierung für Gruppen ab 50 Personen mit Verzehr von Speisen  
**Raummiete 300€ für 5 Stunden**  
**Jede weitere angefangene Stunde 100€**
- Reservierungen für Gruppen ab 50 Personen ohne den Verzehr von Speisen

**Raummiete 100€ pro angefangen Stunde**



## Getränkeauswahl

- Getränkepauschale 1

Zum Empfang pro Person ein Glas Sekt oder Orangensaft

### **Weinauswahl**

Sekt

Pinot Grigio, Italien, halbtrocken

Rose, Slovenien, trocken

Merlot, Italien, trocken

### **Bierauswahl**

Holsten Pilsener, Carlsberg, Ducksteiner Rotbier,

Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei, hell)

Holsten alkoholfrei

### **Softgetränke**

Mineralwasser (still, sprudel)

Coca cola, light, zero, Mezzo Mix

Fanta, Sprite

Säfte & Saftschorlen

### **Heißgetränke**

Espresso, Kaffee Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte

Macchiato & Tee

29,90€ pro Person  
Pauschale gilt für 5 Stunden



## Getränkeauswahl

- Getränkepauschale 2

Zum Empfang pro Person ein Glas Sekt oder Orangensaft

### **Wein / Sekt**

Weine können in vorheriger Absprache frei gewählt werden.

### **Bierauswahl**

Holsten Pilsener, Carlsberg, Ducksteiner Rotbier,  
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei, hell)  
Holsten alkoholfrei

### **Softgetränke**

Mineralwasser (still, sprudel)  
Coca cola, light, zero, Mezzo Mix  
Sprite, & Fanta  
Säfte & Saftschorlen

### **Heißgetränke**

Espresso, Kaffee Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte  
Macchiato & Tee

### **Spirituosen**

Aperitifs:  
Aperol Spritz, Hugo  
Longdrinks:  
Rum Cola, Whiskey Cola, Gin Tonic, Vodka Lemon  
Spirituosen:  
Julischka, Sljivovic, Sambucca, Ouzo

46,90€ pro Person  
Pauschale gilt für 5 Stunden



## Speisenauswahl

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit ein Menü oder Buffet Ihrer Wahl selbst zusammenzustellen oder aus einem unserer Vorschläge zu wählen. Bis 30 Personen können Sie für jeden Gast ein eigenes Menü zusammenstellen, ab 30 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü für alle Gäste

### Vorspeisen

- **Bruschetta** 6,90€  
frische Tomatenwürfel | Zwiebeln | Basilikumpesto
- **Rindercarpaccio** 10,90€  
Champignons | Rucola | gehobelter Parmesan
- **gratinierter Honig-Ziegenkäse** 9,50€  
auf Salatbouquet | geröstete Pinienkerne
- **Garnelen Aglio e Olio** 11,90€  
Olivenöl | frischer Knoblauch | Petersilie | Peperoncini | abgelöscht mit Weißwein

### Vorspeisensuppen

- **Tomatencremesuppe** 5,90€  
hausgemacht
- **Minestrone** 6,90€  
Gemüsesuppe | italienische Art

### Hauptgänge (Fisch)

- **10 Garnelen gegrillt** 19,90€  
Glasiert mit Weißwein | Knoblauch | Röstbrot | Cocktailsauce
- **Gegrilltes Lachsfilet** 19,50€  
Pfannengemüse | Honig-Senfsauce | Butterkartoffeln



## Speisenauswahl

### Vegetarische Hauptgänge

- **Penne Rigate vegetarisch** 11,90€  
mediterranes Gemüse | aromatische Kräuter | Tomatensauce

### Hauptgänge (Fleisch)

- **Lammfilet** 24,90€  
Rosmarin-Kartoffelspalten | Pinzessbohnen
- **Saltimbocca** 18,90€  
Dünn geschnittene Kalbshüfte | Salbei | it. luftgetrockneter Landschinken  
Trüffel-Kartoffelpüree | Pfannengemüse | Kalbjus
- **Rumpsteak 200g** 19,90€
- **Rumpsteak 300g** 26,90€  
jeweils dazu Kartoffelpüree an Trüffelöl | Pfannengemüse | Bratenjus
- **12 Apostel Teller** 19,90€  
Lammfilet | Rumpsteak | Putensteak | Rosmarin-Kartoffelspalten  
Prinzessbohnen
- **Hacksteak „Adria“** 16,50€  
Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse | Djuwedjreis | Pommes Frites

### Dessert

- **Cheesecake „New York Style“** 6,90€  
Cremiger Käsekuchen | Obst der Saison
- **Eistraum „Tiana“** 5,50€  
Vanilleeis | heiße Himbeersauce | Schlagsahne
- **Mascarponecreme** 5,90€  
Im Glas serviert | Cookies | fruchtige Erdbeersauce



# Menü 1

I

## Bunter Salatteller

Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Zwiebeln  
American Dressing

II

## Gourmetplatte

Schweinerückensteak | Putensteak | Hacksteak  
Bauchspeck | Cevapcici  
Pommes Frites | Djuwedjreis | Pfannengemüse  
pikante Paprikasauce nach Ungarischer Art  
Knoblauch in Öl

III

## Eistraum „Tiana“

Vanilleeis | Sahne |  
heiße Himbeeren

**28,90€ pro Person**





# Menü 2

I

## XII Apostel Vorspeiseplatte

Garnelen aglio e Olio | Ziegenkäse | Datteln im Speckmantel  
Büffel Mozzarella | Oliven | Prosciutto ital. luftgetrockneter  
Schinken | Cherrytomaten | gegrillte Paprika, Zucchini &  
Champignons | ofengebackenes Brot | hausgemachte Pasteten

II

## Medaillonplatte

Schweinefilet | Rumpsteak | Putenbrust  
dazu ofengebackene Rosmarin-Kartoffelspalten  
Pfannengemüse | Sauce Bernaise

III

## Hausgemachter

## New York Cheesecake

Waldfruchtsauce | Obst der Saison

**38,90€ pro Person**



# Menü 3

I

## Salat Garnelen

gegrillte Garnelen | bunter Salat | Cherrytomaten  
geröstete Pinienkerne | gehobelter Parmesan  
American Dressing | ofengebackenes Brot

II

## hausgemachte Suppe

Kartotten | Ingwer | Orange  
Kräutercoutons

III

## Saltimbocca alla Romana

Kalbsfleisch | Salbei  
Italienischer luftgetrockneter Schinken  
Kartoffelpüree an Trüffelöl | Pfannengemüse | Kalbsjus

IIII

## Dreierlei Dessertplatte

Hausgemachter Cheesecake  
Maracujatiramisu | Schokoladen Souflé

**49,90€ pro Person**



# Buffet

## XII Apostel Vorspeiseplatten

Garnelen aglio e Olio | Ziegenkäse | Datteln im Speckmantel  
Büffel Mozzarella | Oliven | Prosciutto ital. luftgetrockneter  
Schinken | Cherrytomaten | gegrillte Paprika, Zucchini &  
Champignons | ofengebackenes Brot | hausgemachte Pasteten

## Hauptgänge

Schweinebraten | Lamnbraten | Zanderfilet  
Gemüse Penne Rigate  
dazu ofengebackene Rosmarin-Kartoffelspalten  
Djuwedjreis | Pfannengemüse  
Sauce Bernaise | Bratenjus

## Dessertauswahl

Hausgemachter Cheesecake  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokomousse

**49,90€ pro Person**

**Sollten Sie Änderungswünsche haben oder ein eigenes  
Buffet zusammenstellen wollen, sprechen Sie uns an.**

**Wir beraten Sie gerne**



## Zusätzliche Buchungsmöglichkeiten

### Technikauswahl

Benötigen Sie Musik für die richtige Stimmung, einen Beamer für die perfekte Präsentation oder ein Mikrofon für ein gelungene Ansprache? Dann können wir Ihnen folgendes anbieten:

Nutzung unserer Musikanlage ( USB, AUX, Bluetooth, Radio)	35€
Mikrofon	35€
Beamer	35€

Gerne organisieren wir Ihnen einen DJ oder Fotografen, die Abrechnung erfolgt dann direkt mit den Dienstleistern.

### Dekorationsmöglichkeiten

Damit Ihre Veranstaltung in dem richtigen Glanz erstrahlt helfen wir Ihnen gerne bei der Dekoration und Ausstattung Ihrer Feier.

Blumengestecke	Preis variiert je nach Größe
Gefaltete Servietten mit der passenden Farbe für Ihrer Anlass	Kostenfrei
Menükarten (auch mit Foto)	1,90€ pro Karte



# Vereinbarungen / Rechnungsgrundlage

## **Korkgeld:**

Sollten Sie für Ihre Feier beispielsweise einen eigenen Kuchen oder einen besonderen Champagner mitbringen berechnen wir hierfür Korkgeld pro Person. Sprechen Sie uns gerne an um die genauen Kosten zu berechnen.

## **Rechnungsgrundlage**

Wir fragen die genaue Personenzahl vier Tage vor Veranstaltungsbeginn noch einmal bei Ihnen ab.

Diese Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.

Sollten an dem jeweiligen Veranstaltungstag weniger Gäste anwesend sein können wir dies nicht mehr berücksichtigen. Werden Sie am Veranstaltungstag mehr Personen als vorher angegeben, werden die Personen noch zur Rechnung hinzugefügt.

## **Stornierungsgebühren**

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 7 Tage vor Veranstaltung möglich.

Bei Stornierung bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Stornierungsgebühr von 30% des zu erwartenden Umsatzes.

Bei Stornierung bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Stornierungsgebühr von 50 % des zu erwartenden Umsatzes.

Bei Nicht-erscheinen, ohne vorheriger Stornierung erheben wir No-Show Gebühren von 70% des zu erwartenden Umsatzes.



## AGB'S

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z. B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.
4. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedarf unserer vorherigen Zustimmung.
6. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Die endgültige Personenzahl wird 4 Tage vor Veranstaltung telefonisch bei Ihnen abgefragt und gilt als Rechnungsgrundlage. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.
8. Unsere Rechnungen können mit Kreditkarte, EC-Karte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag innerhalb von 7 Tagen ab Zustellung der Rechnung zu begleichen.
10. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Siehe Stornierungsgebühren.
11. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z. B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.
12. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.