




**eure
privatparty**

In der Jägerlounge

Dein Club im Club



Grüner Jäger St. Pauli

**korrekt
feiern**

grüner jäger

**st.pauli
hochzeit**

Frau Fuchs Sommergarten

Mit Speis, Trank & Gesang



Grüner Jäger St. Pauli

**standesgemäß
feiern**

grüner jäger

**euer
sommerfest**

Frau Fuchs Sommergarten

Mit Speis, Trank & Gesang



Grüner Jäger St. Pauli

**ausgelassen
feiern**

grüner jäger

**weihnachts-
feier**

Frau Fuchs Weihnachtsmarkt

Speis, Trank & Glühweinstand



Grüner Jäger St. Pauli

**besinnlich
mieten**

grüner jäger

So schmeckt der Sommer aber auch der Winter
im „Grünen Jäger“ mit seinem Biergarten „Frau Fuchs St. Pauli“



EINE FEIER NACH MAB BITTE

Vielen Dank für eure Anfrage, darüber freuen wir uns sehr!

Ihr habt Lust auf eine Party zwischen Kiez und Schanze. Überdacht und trotzdem draußen. Biergartencharme an einem schönen Sommertag oder ein Weihnachtsmarkt im Winter könnten euch gefallen? Perfekt, das passt doch schon sehr gut.

Wir bieten euch und euren Gästen ein Fleckchen zum gemeinsamen Beisammensein, Essen, Trinken und Feiern. Egal ob mit 60 oder 200 Gästen – Der Grüne Jäger und seine Frau Fuchs haben anständig Platz und freuen sich auf euren Besuch.

Teil 1: Feiern im Biergarten Frau Fuchs – inkl. Catering

- St. Pauli Biergarten Frau Fuchs exklusiv für euch
- Ab 60 Personen möglich, mit einem Mindestverzehr von 2.500,- Euro + 350,- Euro Servicepauschale (Bereitstellung, Service, Endreinigung, Türsteher)
- Ihr trefft eine für euch entsprechende Auswahl an Speisen + eine Getränkepauschale
- Standard-Technik inklusive
- Möglichkeit für eine Party im Anschluss (entweder in der Jägerlounge oder im Club)

Teil 2: Party im Club Grüner Jäger bzw. Jägerlounge – Party ohne Catering

- Ab 60 Personen Exklusivbuchung in der Jägerlounge (Dachgeschoss) möglich 700,- Euro Mindestverzehr
- Ab 100 Personen Exklusivbuchung im Club Grüner Jäger möglich 2.800,- Euro Mindestumsatz

Teil 3: Grüner Jäger als Komplett-Location:

- Angebot auf Anfrage

Sommergarten Frau Fuchs (mit Bar, Flammkuchenwagen und Grillstation)



Club Grüner Jäger im Erdgeschoss (mit zwei Bars, Tanzfläche und DJ-Pult)



In der Jägerlounge im Dachgeschoss (mit eigener Tanzfläche, Bar und DJ-Pult)



EIN PAAR WORTE VORAB

Wir grillen gerne aber nicht Alles – daher beziehen wir unser Fleisch ausschließlich von einer Bioland Metzgerei in Wedel.

Die Metzgerei „Höpermann Wedel“ ist ein kleines Familienunternehmen das wir sowohl durch unseren persönlichen Kontakt als auch durch das Bioland Siegel empfehlen können. Es ist uns wichtig, sicherzustellen, dass nur bestes Fleisch zur Anwendung kommt. Preislich bewegt sich dieses über den klassisch verwendeten Großhandelspreisen, ist dafür jedoch qualitativ und „karmabildend“.

Alle gereichten Speisen servieren wir auf schönen Vintage-Einzelteilen wie Platten, Saucieren, Tellern und Schüsseln.

Im Biergarten werden euch an verschiedenen Stationen/Ständen Speisen und Getränke gereicht. Alles was zu einem gelungenen Fest dazu gehört, wird euch exklusiv und im gemütlichen Ambiente angeboten.

VARIANTE 1 FLIEGENDE FLAMMKUCHEN

ab 60 Personen buchbar

Flammkuchen satt, für mindestens 2h aus unserem Flammkuchen-Wagen im Biergarten.





Inklusive: vier verschiedenen, herzhaften Flammkuchen

<i>Tradition</i>	- mit Schmand, Lauchzwiebeln und Schinkenspeck
<i>Blau</i>	- mit Schmand, Blauschimmelkäse, Birnen und Walnüssen
<i>Süden</i>	- mit Schmand, Schafskäse, Spinat und Tomaten
<i>Spezial</i>	- mit Schmand, Champignons, Rucola und Serrano Schinken

€ 12,-- / Person

Als Zusatz zum Dessert:

Süße Apfel-Flammkuchen mit Calvados,
zusätzlich + € 3,- Euro / Person

VARIANTE 2 BIO-GRILLBUFFET

Auf der Außenterrasse ist unsere offene Grillstation aufgebaut.

Möglich ist eine Kombination aus:

Bio-Fleisch

- Bratwurst
- Marinierte Nackensteaks
- Hähnchenbrustfilet oder Fisch

- Verschiedene Grillsaucen, Klassiker wie Ketchup und Senf sowie hausgemachte Kräuterbutter

Vegetarische Auswahl

- Fetakäse mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und marinierten Tomaten
- In Kräuteröl marinierte Gemüsespieße mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Champignons und Zucchini

Handgemachte Salate

- Zwei verschiedene Kartoffelsalate (beide vegetarisch)
 - o mit Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl
 - o mit Kartoffeln, Gemüse, Kräuter, Joghurt
- Nudelsalat
 - o mit Radiatori Nudeln, Champignons, Gurken, Paprika, Kochwurst (Schwein), Erbsen, Mayonnaise
- Bulgur-Linsen-Salat (vegetarisch)
 - o mit Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Möhren, Olivenöl, Balsamico-Essig
- Tomatensalat (vegetarisch)
 - o mit roter Zwiebel, Schnittlauch und Schafskäse

Brot

- Helles und dunkles Baguette sowie rustikales Bauernbrot

€ 34,00,-- / Person



VARIANTE 2.1 MINI-GRILLEN

Inklusive:

- Bio-Bratwurst
- Brötchen
- Verschiedenen Grillsaucen sowie Klassiker wie Ketchup und Senf

€ 17,00,-- / Person

+ Kartoffel- und/oder Nudelsalat

€ 22,00,-- / Person

VARIANTE 3 SÜßES

Gerne eröffnen wir nach dem Grillbuffet oder den Flammkuchen unseren Waffel-Stand für euch.

- Waffeln, auf die Pappe, in die Hand und in den Mund
- Ca. 1,5h geöffnet ab 70 Personen
- Verschiedene Toppings wie z.B.
 - o Vanilleeis
 - o Puderzucker
 - o Rote Grütze oder Kompott

€ 5,-- / Person

Alternativ: Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

GETRÄNKE

Entscheiden könnt ihr euch zwischen drei verschiedenen Getränkepauschalen (nachfolgend), diese gelten für jeweils 6 Stunden und werden individuell an eure Feier angepasst.

Zusätzlich könnt ihr natürlich „Kurze“, Cocktails, Kaffee und vieles mehr erhalten. Fragt uns einfach! Wir machen fast alles möglich. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Kaffee

Auf Nachfrage bieten wir euch eine Auswahl an verschiedenen Kaffeespezialitäten. Bei der Buchung einer Getränkepauschale gelten folgende Sonderkonditionen:

Americano	1,00 Euro
Espresso einfach	0,80 Euro
Espresso doppelt	1,00 Euro
Milchkaffee	2,00 Euro
Latte Macchiato	2,00 Euro

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- immer ohne Schnäpse
- ab ca. 60 Personen bzw. nach Absprache:
- 6h gültig

Variante 1: uneingeschränkt ohne Longdrinks

€ 28,-- / Person

Bier Becks, Becks Gold, Becks Green, Jever, Jever Fun, Estrella
Wein Hauswein*, Weiß und Rot, trocken
Prosecco

Softdrinks aus Glas + Flasche / Komplettangebot mit:

- Verschiedenen Saftschorlen
- Viva con Agua Laut + Leise
- Mate Cola und Coca Cola 0,33
- Club Mate

Variante 2: uneingeschränkt – mit Longdrinks (LD)

€ 38,-- / Person

wie Variante 1

+

Longdrinks, Auswahl:

- Gin-Tonic Niveau: Bombay Dry
- Wodka-Lemon Niveau: Russian Standard
- Whiskey-Cola Niveau: J&B, Jack Daniels

Variante 3: uneingeschränkt – mit Longdrinks + XL

€ 44,-- / Person

Wie Variante 2, aber mit:

- Caipi + Cuba Libre
- Tanqueray Gin für Gin Tonic

*können gerne vorab probiert werden,
weitere Informationen zu unseren Weinen findet ihr auf Seite 9





BERECHNUNG - Für Miete, Service, Speisen und Getränke berechnen wir:

Speisen:

Auswahl von Essensbausteinen: ab € 12,- Euro bis € 51,- Euro / Person* (Maximum)
*abhängig von der Auswahl der Anzahl der Bausteine.

Getränke:

Getränkepauschale: ab € 28,- Euro bis € 44,- Euro / Person**
** auch wenn die Getränkepauschale zu einer abgestimmten Zeit endet, bedeutet das nicht, dass auch eure Party zu Ende sein soll. Unsere Räumlichkeiten stehen euch bis zum Morgengrauen, aber spätestens bis 6.00 Uhr, zur Verfügung.

Bei Veranstaltungen inkl. Catering berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 350,- Euro für Bereitstellung, Service, Endreinigung, Türsteher

Wir **dekoriern** alle Tische mit frischen, bunten Blumen in Marmeladengläsern und Windlichtern.

Technik und Equipment verschiedenster Art sind vorhanden und können gerne nach Absprache kostenfrei zur Verfügung gestellt werden.

Gerne vermitteln wir euch auch einen **DJ** für eure Veranstaltung – ab 350,- Euro Netto.

Im Hintergrund wird die **Biergarten-Musik** des „Grünen Jägers“ laufen. Bei einer exklusiven Buchung habt ihr auch die Möglichkeit eigene Musik mitzubringen die dann im Hintergrund läuft. Dies kann z.B. über eine Spotify-Playlist oder eigenem Laptop geschehen.

Den Biergarten (teilweise überdacht) werden wir locker arrangieren, mit rustikalen Sitzgruppen und gemütlicher Beleuchtung.

Wusstet ihr eigentlich, dass wir mit Juliane Voß unseren und euren persönlichen Hochzeitsprofi an Board haben? Gemeinsam mit „Die Ringwechselei“ gestalten wir eure Hochzeit zu einem einmalig schönen Erlebnis.

Weitere Infos unter: www.ringwechselei.de

Euch gefällt unser Angebot? Toll! Wir freuen uns darauf, wenn wir eure Feier bei uns ausrichten dürfen.

WEITERES GERNE NACH ABSPRACHE – EUER GRÜNER JÄGER UND FRAU FUCHS TEAM!

Kontakt:

Biergarten - Frau Fuchs
Juliane Voß
0151 / 23 54 14 65
Fraufuchs@beifraufuchs.de

Grüner Jäger
Steffen Voß
0160 / 96 46 46 47
jagd@gruener-jaeger-stpauli.de

ZUSATZ ZU UNSEREN WEINEN

Zur Orientierung die Glas- und Flaschenweinepreise:

Weißwein

Bio Hauswein Weiß	4.00 / 14.00 Euro je Flasche / 0,75l
Grauburgunder	5.20 / 19.00 Euro je Flasche / 1.0l
Vinho Verde Weiß	4.50 / 15.00 Euro je Flasche / 0,75l
Riesling	5.20 / 19.00 Euro je Flasche / 1.0l

Roséwein

Bio Hauswein Rosé	4.00 / 14.00 Euro je Flasche / 0,75l
Vinho Verde Rosé	4.50 / 15.00 Euro je Flasche / 0,75l

Rotwein

Hauswein	4.00 / 14.00 Euro je Flasche / 0,75l
Biowein Rot	5.50 / 19.50 Euro je Flasche / 0,75l
Syrah	5.00 / 17.50 Euro je Flasche / 0,75l

Prosecco

Hausprosecco	3.00 / 18.00 Euro je Flasche / 0,75l
Weinschorle	4.00 / 0.2l



