



**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

Feiern im "Grüner Jäger"



So schmeckt der Sommer aber auch der Winter im „Grüner Jäger“ mit seinem einmaligen überdachten Biergarten



Eine Feier nach Maß bitte

Vielen Dank für eure Anfrage, über diese 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 hervorragend!

Der "Grüner Jäger" bietet euch und euren Gästen ein Fleckchen zum gemeinsamen Beisammensein, Essen, Trinken und Feiern. Auf drei Ebenen ist alles möglich um euer Event zu einem ganz besonderen Tag zu machen.

- Clubbereich
- Überdachter Biergarten
- Jägerlounge

Planung, Catering, Getränke, DJs, Bands, Technik, Fotografen, Blumen, Kickertisch, Dekoration... unser Eventteam "Frau Fuchs" macht alles möglich - aus einer Hand!

Ob Sommerparty oder Hochzeit auf unserer Terrasse, Clubabend mit Konzert, Livemusik oder DJ, Jubiläum oder Messeparty - Feiern ist unser Spezialgebiet!

Feiern im "Grüner Jäger"



Unser überdachter Biergarten

Im Sommer

Als grüne Wohlfühloase - mit Sitzgelegenheiten, sommerlich geschmückt, Überdachung, Bar, Waffel- & Flammkuchenwagen und Outdoor Bio-Grillstation



Feiern im "Grüner Jäger"



Im Winter

Als exklusiver Weihnachtsmarkt - mit Sitzgelegenheiten, üppiger Weihnachtsdekoration, Überdachung, Bar, Waffel- & Flammkuchenwagen und Outdoor Bio-Grillstation



Feiern im "Grüner Jäger"



Club im Erdgeschoss

Mit zwei Bars, Tanzfläche, Bühne und DJ-Pult



Jägerlounge im Dachgeschoss

Mit eigener Tanzfläche, Bar und DJ-Pult



Feiern im "Grüner Jäger"



Feiern im überdachten Biergarten, der Jägerlounge und im Club

- Unser Biergarten, die Jägerlounge und der Club exklusiv für euch
- Ihr trefft eine Auswahl an Speisen seitens unseres Caterings und entscheidet euch für eine Getränkepauschale
- Standard-Technik inklusive (siehe Anhang)
- Für eine Party im Anschluss habt ihr freien Eintritt auf der - eventuell stattfindenden - öffentlichen Party ab 23.00 Uhr

Oder feiert eure exklusive Party im Anschluss:

- In der Jägerlounge (Dachgeschoss)
- Im Club (Erdgeschoss)

Catering – ein paar Worte vorab

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

Dieses kleine Familienunternehmen können wir durch unseren persönlichen Kontakt als auch durch das Bioland Siegel empfehlen.

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 auf unserer Grillterrasse Speisen und Getränke gereicht. Alles was zu einem gelungenen Fest dazu gehört, wird euch exklusiv und im gemütlichen Ambiente angeboten.



Variante 1 Fliegende Flammkuchen



Flammkuchen satt, für ca. 1,5h-2h geöffnet (je nach Personenanzahl)

Inklusive: vier verschiedenen, herzhaften Flammkuchen

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

12,00,-- / Person

Als Zusatz zum Dessert
Süße Apfel-Flammkuchen mit Calvados
zusätzlich + 3,00,--/ Person

Variante 2 Bio-Grillbuffet

Möglich ist eine Kombination aus

Bio-Fleisch

- Bratwurst Thüringer Art
- Zwei der vier Optionen:
Marinierte Nackensteaks vom Bio-Schwein, zarte Holsteiner Rinderflanke,
saftige Pute oder Lachs in Kräuter-Zitronenöl
- Verschiedene Grillsaucen, Klassiker wie Ketchup und Senf sowie Kräuteraioili

Vegetarische Auswahl

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

Feiern im "Grüner Jäger"



Handgemachte Salate

- Kartoffelsalat (vegan) mit Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl
- Nudelsalat mit Radiatori Nudeln, Champignons, Gurken, Paprika, Kochwurst (Schwein), Erbsen, Mayonnaise
- Bulgur-Linsen-Salat (vegan) mit Bulgur, Beluga-Linsen, Paprika, Möhren, Olivenöl, Balsamico-Essig
- Griechischer Bauernsalat (vegetarisch) mit Feta, Paprika, Tomaten, Gurken, weißen Bohnen, schwarzen Oliven und klarem Dressing

Brot

- Deftiges Winzerbrot
- Grünlinglaib mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Knuspriges Baguette

34,00,-- / Person

Variante 2.1 Mini-Grillen

- Bio-Bratwurst
- Brotauswahl s.o.
- Verschiedene Grillsaucen sowie die Klassiker Ketchup und Senf
- Kartoffelsalat (vegan) mit Kartoffeln, Essig, Pflanzenöl
- Nudelsalat mit Radiatori Nudeln, Champignons, Gurken, Paprika, Kochwurst (Schwein), Erbsen, Mayonnaise

22,00,-- / Person

Variante 3 Süßes

Gerne eröffnen wir nach dem Grillbuffet oder den Flammkuchen unseren Waffelstand für euch

- Waffeln, auf die Pappe, in die Hand und in den Mund
- Ca. 1,5h-2h geöffnet (je nach Personenanzahl)
- Verschiedene Toppings wie z.B.
 - Vanilleeis
 - Puderzucker
 - Rote Grütze oder Ampfelkompott

5,00,-- / Person



Feiern im "Grüner Jäger"



Variante 4 Salziges

Was braucht man zu guten Drinks? Den richtigen Snack! Gerne stellen wir euch auf unserem "salty table" eine leckere Auswahl folgender Knabberereien zusammen.

Diverses Salzgebäck, Käsestangen, Nüsse, Oliven, Cracker, salziges Popcorn, eine kleine Käseplatte sowie knuspriges Baguette und fruchtig scharfer Feigensenf.

4,90,-- / Person

Für den "hohlen Zahn" servieren wir euch Salzgebäck, Käsestangen und Nüsse.

2,50,-- / Person

"und jetzt alle: Cheese" Eine reichhaltige Auswahl verschiedener Hart-, Weich und Schnittkäse von mild bis würzig. Serviert auf rustikalem Holzbrett mit Früchten, frischem Baguette und fruchtig scharfem Feigensenf schmeckt nach dem Essen sowie als solider Begleiter zu späterer Stunde.

7,90,-- / Person (a 80 Gramm) ab 30 Personen. Servietten, Käsemesser und Vorlagebesteck inklusive

Auf Wunsch stellen wir fair gehandeltes Bio Palmblattgeschirr und Holzbesteck für 2,00,-- / Person bereit.

Getränke

Entscheiden könnt ihr euch zwischen drei verschiedenen Getränkepauschalen, diese gelten für jeweils 6 Stunden. Eine - auch spontane - Verlängerung ist pro Stunde möglich!

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

Feiern im "Grüner Jäger"



Getränkepauschalen

Variante 1 uneingeschränkt ohne Longdrinks 33,00,-- / Person

Bier	Becks, Becks Gold, Becks Green, Jever, Jever Fun, Estrella Franziskaner Kellerbier, Franziskaner Weizen, Büble Hell
Wein	Bio-Hauswein* Weiß und Rot (nach Absprache Rosé), trocken Sekt trocken

Softdrinks aus Glas und Flasche / Komplettangebot mit

Verschiedenen Saftschorlen
Viva con Aqua Laut + Leise
Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei, Coca Cola
Fritz Mate, Club Mate

Variante 2 uneingeschränkt – mit Longdrinks 42,00-- / Person

Wie Variante 1, plus

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

Variante 3 uneingeschränkt – mit Longdrinks "Spezial" 48,00-- / Person

Wie Variante 2, plus

Caipi und Cuba Libre
Tanqueray Gin für Gin Tonic

*können gerne vorab probiert werden,
weitere Informationen zu unseren Weinen findet ihr auf Seite 13



Berechnung

Für Speisen und Getränke berechnen wir

Speisen
Auswahl ab 12,00,-- / Person

Getränke
Getränkepauschale ab 33,00,-- / 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 - 6.00 Uhr - zur Verfügung.

Bei unseren Veranstaltungen berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 350,00,-- für Service, Bereitstellung, Endreinigung, Türsteher und Garderobe.

Gerne dekorieren wir für 350,00,-- alle Tische mit frischen, bunten Blumen für euch. Mit verschiedenen Vasen, Weck- und Marmeladengläsern sowie Milchkönnchen arrangieren wir eine liebevolle **Blumendekoration** im angesagten Vintage look.

Fürs stimmungsvolle Ambiente verteilen wir auf allen Tischen Windlichter.

Technik und Equipment verschiedenster Art ist vorhanden und kann gerne nach Absprache kostenfrei zur Verfügung gestellt werden.

Gerne vermitteln wir euch auch einen **DJ** für eure Veranstaltung – ab sechs Stunden für 450,00,--.

Im Hintergrund wird die Biergarten-Musik des „Grüner Jäger“ 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 werden wir in Absprache mit euch locker arrangieren, z.B. 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“ - Hochzeitsplanung und Dekoration, gestalten wir eure Hochzeit zu einem einmalig schönen Erlebnis.

Weitere Infos unter: www.ringwechselei.de

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

Zahlung – Stornierung – Mindestpersonenanzahl

Zahlung

Bei fixer, schriftlicher Buchung (gerne per Mail) wird eine Anzahlung in Höhe von 30% fällig. Bitte lasst uns hierfür die korrekte Rechnungsadresse zukommen. Nach erfolgter Veranstaltung, senden wir euch eine Gesamtrechnung zu.

Stornierungsbedingungen

Bitte teilt uns die **vorläufige Gesamtpersonenanzahl** (Vollzahler) **bis zu 4 Wochen** vor der Veranstaltung mit (bitte schriftlich, per Mail). Diese Gesamtpersonenanzahl gilt als vorübergehende Berechnungsgrundlage. Es besteht das Recht unter folgenden Bedingungen schriftlich zurückzutreten

Stornierung der kompletten Veranstaltung

- bis zu 3 Monate vor Veranstaltungsdatum kostenlos möglich
- bis zu 2 Monate vor Veranstaltungsdatum berechnen wir eine Ausfallpauschale in Höhe von 40% der prognostizierten Summe
- bis zu 1 Monat vor Veranstaltungsdatum berechnen wir eine Ausfallpauschale in Höhe von 60% der prognostizierten Summe
- bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsdatum berechnen wir eine Ausfallpauschale in Höhe von 70% der prognostizierten Summe
- weniger als 14 Tage im Voraus vor Veranstaltungsdatums berechnen wir eine Ausfallpauschale in Höhe von 80% der prognostizierten Summe

Der Vertrag ist ordentlich nicht kündbar. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bleibt davon unberührt.

Wir möchten euch bitten, uns die **endgültige Gesamtpersonenanzahl (Vollzahler)** **10 Tage** vor Veranstaltungsdatum mitzuteilen (bitte schriftlich, per Mail), diese ist die finale Mindest- und Berechnungsgrundlage. Diese Personenanzahl kann bis zu 10% zu der vorläufigen Gesamtpersonenanzahl abweichen. Zusätzliche, nachträgliche Stornierungen werden jeweils mit 80% Ausfall berechnet. Lesen wir nichts von euch, gehen wir von der uns genannten Personenanzahl von vor 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum aus. Sofern nicht anders ausgewiesen, verstehen sich unsere Preise brutto in Euro.

Weiteres gerne nach Absprache- euer "Grüner Jäger" und "Frau Fuchs" Team

Kontakt

"Grüner Jäger" - "Frau Fuchs"
Verena Voigt
0152/ 0719 0217
Verena@gruener-jaeger-stpauli.de

Feiern im "Grüner Jäger"



Zusatz zu unseren Weinen

Zur Orientierung die Glas- und Flaschenweinepreise

Weißwein

Bodegas Fontana - Bio Mesta Verdejo, trocken 4,00,-- / 0.2l / 14,00,-- / Flasche 0,75l

Roséwein

Bodegas Fontana - Bio Mesta Tempranillo rosé, trocken 4,00,-- / 0.2l / 14,00,-- / Flasche 0,75l

Rotwein

Bodegas Fontana - Bio Mesta Tempranillo Tinto, trocken 4,00,-- / 0.2l / 14,00,-- / Flasche 0,75l

Weinschorle

4,00,-- / 0.2l

Cava

Freixenet, seco 3,00,-- / 0.1l / 18,00,-- / Flasche 0,75l

Technik Paket

Folgende Technik stellen wir euch nach vorheriger Absprache gerne zur Verfügung

Standard-Live-Technik

inkl. Soundsystem und Mikrofon-Technik (kein Funk)

I-Pad

zum Abspielen individueller Playlisten

Beamer und Leinwände

in allen Räumen (auch draußen) verfügbar

Party-Technik

inkl. komplett zwei ausgestatteten DJ-Pults (im Erdgeschoss & der Jägerlounge) -
der DJ bringt nur noch sein Abspielgerät mit

Lichterorgel

Partybeleuchtung

Nebelmaschine

Bühne 5 x 3 m, DJ Pult, mobil

Für diesen Service berechnen wir keinen Aufpreis - spricht uns einfach auf eure Wünsche an.



Der "Grüne Jäger"
für eure Feier nach Maß

