

KULINARISCHER KALENDER 2017

Veranstaltungen auf der Cap San Diego im Hamburger Hafen

JANUAR		FEBRUAR		MÄRZ		APRIL															
52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
MO	02	09	16	23	30	MO	06	13	20	27	MO	06	13	20	27	MO	03	10	17	24	
DI	03	10	17	24	31	DI	07	14	21	28	DI	07	14	21	28	DI	04	11	18	25	
MI	04	11	18	25	MI	01	08	15	22	MI	01	08	15	22	MI	05	12	19	26		
DO	05	12	19	26	DO	02	09	16	23	DO	02	09	16	23	DO	06	13	20	27		
FR	06	13	20	27	FR	03	10	17	24	FR	03	10	17	24	FR	07	14	21	28		
SA	07	14	21	28	SA	04	11	18	25	SA	04	11	18	25	SA	01	08	15	22		
SO	01	08	15	22	29	SO	05	12	19	26	SO	05	12	19	26	SO	02	09	16	23	30
MÄI		JUNI		JULI		AUGUST															
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35				
MO	01	08	15	22	29	MO	05	12	19	26	MO	03	10	17	24	31	MO	07	14	21	28
DI	02	09	16	23	30	DI	06	13	20	27	DI	04	11	18	25	DI	01	08	15	22	29
MI	03	10	17	24	31	MI	07	14	21	28	MI	05	12	19	26	MI	02	09	16	23	30
DO	04	11	18	25	DO	01	08	15	22	29	DO	06	13	20	27	DO	03	10	17	24	31
FR	05	12	19	26	FR	02	09	16	23	30	FR	07	14	21	28	FR	04	11	18	25	
SA	06	13	20	27	SA	03	10	17	24	SA	01	08	15	22	29	SA	05	12	19	26	
SO	07	14	21	28	SO	04	11	18	25	SO	02	09	16	23	30	SO	06	13	20	27	
SEPTEMBER		OKTOBER		NOVEMBER		DEZEMBER															
36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
MO	04	11	18	25	MO	02	09	16	23	30	MO	06	13	20	27	MO	04	11	18	25	
DI	05	12	19	26	DI	03	10	17	24	31	DI	07	14	21	28	DI	05	12	19	26	
MI	06	13	20	27	MI	04	11	18	25	MI	01	08	15	22	29	MI	06	13	20	27	
DO	07	14	21	28	DO	05	12	19	26	DO	02	09	16	23	30	DO	07	14	21	28	
FR	01	08	15	22	29	FR	06	13	20	27	FR	03	10	17	24	FR	01	08	15	22	29
SA	02	09	16	23	30	SA	07	14	21	28	SA	04	11	18	25	SA	02	09	16	23	30
SO	03	10	17	24	SO	01	08	15	22	29	SO	05	12	19	26	SO	03	10	17	24	31

HAMBURGER **Gastmahl** KONTOR FÜR VERANSTALTUNGS-GASTRONOMIE
DOCKLOUNGE ■ **BBQ**
 ■ BRUNCH IM SALON ■ SPEZIALITÄTEN

BRUNCH IM SALON

SPEZIALITÄTEN

TERMINE:	09.04.	20.08.
15.01.	16.04.	03.10.
26.02.	17.04.	22.10.
05.03.	14.05.	03.12.
26.03.	04.06.	10.12.
	05.06.	17.12.

TERMINE:

- 12.02. Grünkohl traditionell**
- 21.05. Maischolle**
- 23.07. Matjes**
- 12.11. Martinsgans**

Ausschlafen, die Zeitung studieren und dann in aller Ruhe zum Brunch auf der Cap San Diego. Unser Brunch gehört zu den besten der Stadt. Das sagen nicht wir, sondern unsere Stammgäste über uns. Nicht ohne Grund: Neben der reichhaltigen Auswahl an Speisen ist es die einzigartige Atmosphäre im Salon der Cap San Diego, die unseren Brunch so besonders macht – wie eine Zeitreise in die maritimen Sechziger.

... jeweils von 11:30 bis 14:00 Uhr im Salon der Cap San Diego für 31,50 Euro pro Person inklusive Speisen, Wasser, Kaffee und einem Glas Prosecco.

Begrenzte Plätze – Nur mit Reservierung.

Neben unseren begehrten Klassikern bieten wir vier ganz besondere Themen-Veranstaltungen. Zu jeder Jahreszeit gibt es bei uns die dazu passenden Spezialitäten nach traditioneller Zubereitung und aus regionalen Rohstoffen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

... jeweils von 12:30 bis 14:30 Uhr im Salon der Cap San Diego für 31,50 Euro pro Person inklusive Speisen, Wasser, Kaffee und einem Glas Prosecco.

Begrenzte Plätze – Nur mit Reservierung.

AHOI UND HERZLICH WILLKOMMEN!

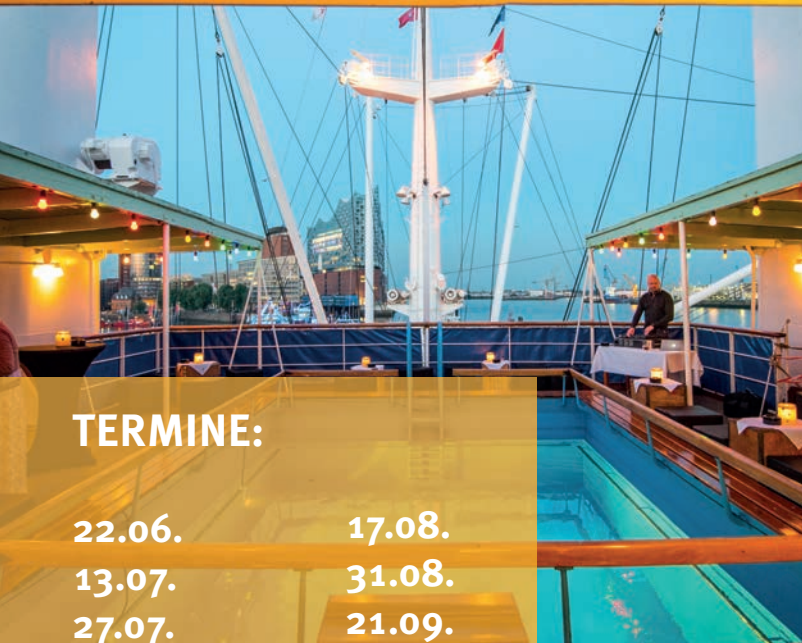


Kulinarische Veranstaltungen auf der Cap San Diego im Hamburger Hafen



Gewinner in der Kategorie Außergewöhnliche Locations

DOCKLOUNGE



TERMINE:

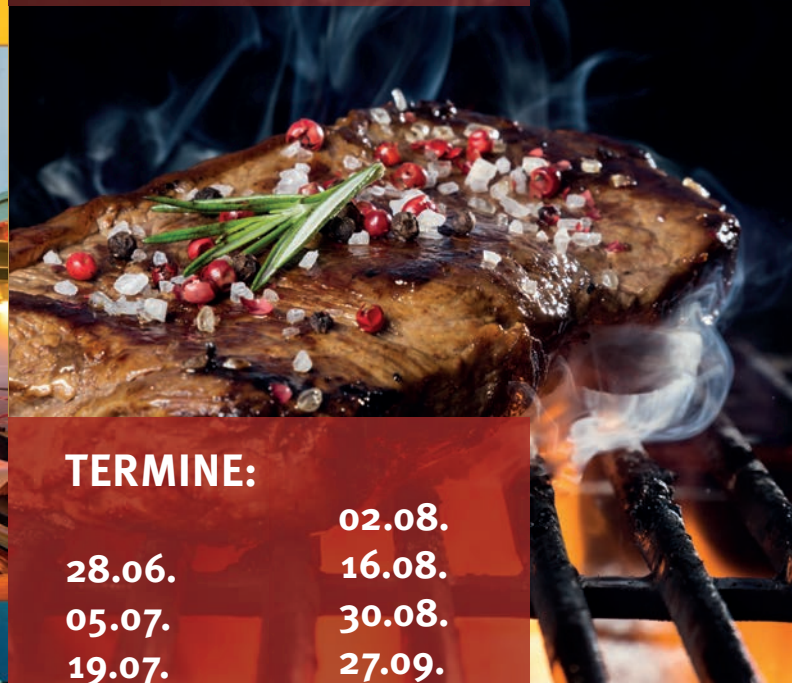
22.06. 17.08.
13.07. 31.08.
27.07. 21.09.

Unsere sommerliche After-work-Veranstaltung auf dem Pooldeck der Cap San Diego. Erleben Sie einen Abend unter freiem Himmel mit DJ-Sounds, hausgemachten Burgern und kühlen Getränken. Allein der Blick auf den Hafen und die neue Elbphilharmonie ist beeindruckend.

... jeweils ab 18 Uhr auf dem Pooldeck der Cap San Diego. Die Bordmarke für den Eintritt gibt es an der Abendkasse für jeweils 18 Euro. Den Vorverkauf (zzgl. VVK-Gebühren) finden Sie unter www.ticketmaster.de unter dem Stichwort „DockLounge“. Der Wert der Bordmarke kann für Burger und Getränke genutzt werden.

Eine Reservierung ist nicht möglich.

BBQ



TERMINE:

28.06. 02.08.
05.07. 16.08.
19.07. 30.08.
27.09.

Es ist angerichtet: Unser herzhaftes BBQ auf dem Pooldeck der Cap San Diego ist etwas für Feinschmecker und Liebhaber der Grillkunst. Neben deftigen Fleisch, frischem Fisch und weiteren Grillspezialitäten decken wir knackige Salate auf.

... jeweils ab 18 Uhr auf dem Pooldeck der Cap San Diego für jeweils 31,50 Euro pro Person inklusive aller Speisen.

Begrenzte Plätze – Nur mit Reservierung.

TEL.: 040-431 79 46 11



 **HAMBURGER Gastmahl**
KONTOR FÜR VERANSTALTUNGS-GASTRONOMIE

Ihr direkter Kontakt zu uns für Reservierungen und Rückfragen:

CAP SAN DIEGO IM HAMBURGER HAFEN

TEL.: 040-431 79 46 11

MAIL: kontakt@hamburger-gastmahl.de
WEB: www.hamburger-gastmahl.de

Die Cap San Diego finden Sie im Hamburger Hafen an der Überseebrücke, direkt gegenüber des Baumwalls.

 **Baumwall**

ERLEBEN.FEIERN.GENIESSEN.



HAMBURGER Gastmahl
KONTOR FÜR VERANSTALTUNGS-GASTRONOMIE

KULINARISCHER KALENDER 2017

Veranstaltungen auf der Cap San Diego im Hamburger Hafen

JANUAR:	15.	BRUNCH im Salon	JULI:	05. + 19.	BBQ auf dem Pooldeck
FEBRUAR:	12.	GRÜNKOHL im Salon	23.	MATIES im Salon	DOCKLOUNGE auf dem Pooldeck
MÄRZ:	26.	BRUNCH im Salon	13. + 27.	DOCKLOUNGE auf dem Pooldeck	
APRIL:	09., 16. + 17.	BRUNCH im Salon	AUGUST:	02., 16. + 30.	BBQ auf dem Pooldeck
MAI:	14.	BRUNCH im Salon	17. + 31.	DOCKLOUNGE auf dem Pooldeck	
JUNI:	21.	MAISCHOLLE im Salon	20.	BRUNCH im Salon	
04. + 05.	BRUNCH im Salon		SEPTEMBER:	21.	DOCKLOUNGE auf dem Pooldeck
22.	DOCKLOUNGE auf dem Pooldeck		27.	BBQ auf dem Pooldeck	
28.	BBQ auf dem Pooldeck		OKTOBER:	03. + 22.	BRUNCH im Salon
			NOVEMBER:	12.	MARTINSGANS im Salon
			DEZEMBER:	09., 10. + 17.	BRUNCH im Salon

Das Hamburger Gastmahl steht seit über 20 Jahren für Leidenschaft und Erfahrung. Unsere Leidenschaft sind herzliche Speisen und ein herzlicher sowie professioneller Service. Auf dem einzigartigen Museumsschiff Cap San Diego leben wir diese Philosophie bereits seit mehr als zehn Jahren. Auch in diesem Jahr möchten wir Sie wieder auf kulinarische Reisen schicken und Ihren Gaumen mit unseren hochwertigen Produkten verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich willkommen!

Ihr Hamburger Gastmahl

TEL.: 040-431 79 46 11
MAIL: kontakt@hamburger-gastmahl.de
WEB: www.hamburger-gastmahl.de