

die Bucht

Hochzeiten in der Bucht

DIE EVENTLOCATION FÜR IHRE HOCHZEIT

Location

Mitten in Hamburg. Mitten im Grünen. Mitten am Wasser.

Lasst euch von der romantischen Atmosphäre verzaubern, genießt erfrischende Drinks, exquisite Köstlichkeiten und die malerische Aussicht auf die Boote, während ihr gemeinsam die schönsten Stunden des Lebens feiert. Direkt am Fleet bieten wir euch einen perfekten Ort, um eure Hochzeit in vollen Zügen zu genießen. Unsere Bucht am Goldbekkanal, nur einen Steinwurf von der Stadthallenbrücke und dem Stadtparksee entfernt, ist der ideale Ort für unvergessliche Momente. Kommt vorbei und erlebt mit uns eine Hochzeitsfeier voller Liebe, Glück und unvergesslicher Erinnerungen. Gemeinsam lachen, entspannen, feiern und die Seele baumeln lassen – in der schönsten Location Hamburgs.





www.die-bucht-hamburg.de









Gallery

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aliquam finibus sapien eget dignissim mattis.

die Bucht

die Bucht

+50
HOCHZEITEN

+32
BRIDEBOOK
BUCHUNGEN

+36
TOP BEWERTUNGEN

www.die-bucht-hamburg.de



Location & Fakten

Die Bucht ist zentral am Hamburger Stadtpark gelegen. Wer das Modellbootbecken kennt, weiß sofort, wo er uns finden kann. Die Bar liegt direkt am Goldbekkanal und ist sogar mit dem Kanu von der Alster aus erreichbar. Auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kommen Sie gut zu uns. Die U-3 Saarlandstraße ist etwa 500 Meter entfernt und die S-1 Alte Wöhr ist zirka 750 Meter entfernt.

Terrasse

Mit einer großzügigen Fläche von 500 m” bietet unsere Terrasse reichlich Platz für Ihre individuellen Eventwünsche. Ob stilvolle Empfänge, gemütliche Grillabende oder festliche Dinner – diese idyllische Location bietet Ihnen die perfekte Kulisse für jedes Event. Erleben Sie pure Eleganz inmitten der Natur!

Innenbereich

Erleben Sie pure Dynamik auf 132 m”, mit einer riesigen, beleuchteten Bar, einer fest installierten Musik- und Lichtanlage sowie einer großzügigen Tanzfläche – der perfekte Raum für unvergessliche Events!

www.die-bucht-hamburg.de

die Bucht

Unsere Drinks



www.die-bucht-hamburg.de



Sakuras Cupid

Der Sakura Cupid verführt mit zarten Aromen von Kirschblüte und fruchtigem Marzipan, abgerundet durch einen Hauch von Zitrus..



Hibiskus Gin

Der Hibiskus Gin verführt mit seiner leuchtend roten Farbe und dem blumigen, leicht fruchtigen Geschmack von Hibiskusblüten.



Espresso Martini

Ein Espresso Martini vereint die intensiven Aromen von frisch gebrühtem Espresso mit dem samtigen Geschmack von Wodka und Kaffeelikör – ein wahrer Genuss für alle Sinne. Der perfekte Mix aus wachmachender Frische und eleganter Süße.



Gin Basil Smash

Der Gin Basil Smash verführt mit seiner erfrischenden Mischung aus würzigem Gin, frischem Basilikum und einem Hauch Zitronensaft – ein sommerlicher Genuss. Kräuterig, zitrusfrisch und einfach unwiderstehlich.

Übersicht

www.die-bucht-hamburg.de



Vorspeisen

Unsere Vorspeisen verführen mit frisch zubereiteten Delikatessen – ein perfekter Auftakt für ein unvergessliches Menü. Von zarten Häppchen bis hin zu raffinierten Kreationen, die den Gaumen verwöhnen.



Snacks

Unsere Snacks sind kleine, köstliche Genüsse, die den Appetit anregen und perfekt für zwischendurch sind. Mit vielfältigen Aromen bieten sie einen genussvollen Einstieg in Ihr Festmahl.



Flying

Unser Flying Buffet bietet eine exklusive Auswahl an kulinarischen Highlights, die direkt zu Ihnen kommen. Genießen Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten in perfektem Zusammenspiel aus Vielfalt und Genuss.



Dessert

Unsere Desserts sind süße Meisterwerke, die Ihre Geschmacksknospen verzaubern. Ein himmlischer Abschluss, der jedes Fest unvergesslich macht.

BEST SELLER FOOD

GAST

Der schönste Tag unseres Lebens in der schönsten Hochzeitslocation in Hamburg
Wir können DIE BUCHT in Hamburg als Hochzeitslocation absolut empfehlen. Wir hatten einen wunderschönen Tag und alles wurde so umgesetzt, wie wir uns das gewünscht haben. Aber nicht nur wir, sondern auch unsere Gäste waren rundum begeistert von der Location. Die Lage am Wasser ist traumhaft.

★ ★ ★ ★ ★

die Bucht

Beilagen

GEMÜSEBEILAGEN

Bunte Gemüse Variation
bunte Karotten Bohnen Blumenkohl und Broccoli

Romanesco mit gehobelten Mandeln und Nussbutter

Glasierte Rainbow Karotten mit Orange und Ingwer

Mediterranes Ofengemüse

Zucchinigemüse mit Honig und Thymian

Bohnen Champignongemüse

Ratatouille
gegrilltes mediterranes Gemüse in Tomatensauce

Blattspinat mit Kirschtomaten und Knoblauch

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffelgratin

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Macaire Kartoffeln

Butterspätzle mit frischen Kräutern

Tomatisierte in Knoblauch Butter geschwenkte Kartoffel-Gnocchi

Rissolé Kartoffeln mit frischem Rosmarin

Frische Schupfnudeln mit Schnittlauch

Tagliatelle mit frischen Rucola und Olivenöl

die Sucht

Vorspeisen vom Buffet

SUPPEN

Pastinaken Cremesuppe mit karamellisierten Boskop

Tomatensuppe mit frischen Basilikum

Kürbiscremesuppe mit Ingwer Orange und steirischen Öl

Hochzeitsuppe klassischer Einlage
Mit Gemüse Julien Blumenkohl und Marklöschen

Thai Curry-Suppe mit Zitronengras und Kokosmilch

SALATE

Wildkräutersalat mit Cherrytomaten
mariniert an Himbeer-Vinaigrette

Saisonale Variation von Zupfsalaten
Mit verschiedener Rohkost und zweierlei Vinaigrette

Nudelsalat mit frischen Rucola Parmesan und
Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen
in Balsamico Marinade

Pikanter Couscous Salat Arabisch angehaucht mit Ras El Hanuth bunten Gemüsewürfeln und Rosinen

Couscous Salat mit Harissa gewürzt Gemüsewürfeln
Cashewnüssen und frischer Feige

Tomaten Avocado Salat

Melonen Feta Salat
mit frischer Minze

Griechischer Bauernsalat
Mit Schafskäse-würfeln Oliven und Peperoni

die Sucht

Vorpseisen vom Buffet

VORSPEISEN

Gemischte Antipasti
gegrillte italienische Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons mit frischen Kräutern in feiner Balsamico Marinade

Bruschetta in Knoblauchöl geröstetes Ciabatta mit Rucola und marinierten Tomaten mit on top frisch gehobeltem Parmesan

Vegane orientalische Falafel Bällchen / Kürbis
Auf Humus mit schwarzem Sesam

Zucchinitürmchen mit Couscous Fetakäse gratiniert auf fruchtigen Tomatensogu

Porto Bello Pilze mit Blattspinat getrockneten Tomaten und Fetakäse gratiniert .

Ziegenkäsepralinen Auswahl mit Nüssen und Honig /Granatapfel und Rosenblüten

Tomate Mozzarella Spieße mit frischen Basilikumpesto

Mini Flammkuchenmit Saisonalen Toppings

Rote Beete Carpaccio mit Rucola Ziegenkäse und Walnüssen

FISCH & FLEISCH

Carpaccio I Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola mit Parmesan Spänen und Pinienkernen

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln und Granatapfelkernen garniert.

Variation von Räucherfischen mit Dijon -honig Sauce und feinem Sahne Mehrrettich

Black Tiger Garnelen in Crispy Panko Panade mit Mango Chili Dip

Hauptgänge vom Buffet

HÄHNCHEN

Hähnchenbrust-geschnetzeltes mit frischen Champignons und Frühlingslauch In feiner Weißweinrahmsauce

Piccata von der Hähnchenbrust in einer Ei-Parmesan-Hülle gebraten

Saltimbocca von der Hähnchenbrust umhüllt mit Parma

oder

Serrano Schinken und frischem Salbei auf leichter Parmesan Weißwein Sauce

Gefüllte Hähnchenbrust Italia mit Cherrytomaten Mozzarella und frischen Basilikum gefüllte Hähnchenbrust auf fruchtigem Tomatensugo

Maishähnchenbrust Surpreme mit frischen Kräutern und kross gebackener Haut auf Thymian Rahmsauce

Schnitzel von der Hänchenbrust z.B. mit Champignonrahmsauce

RIND & KALB

Rindergeschnezeltes Stroganov mit Roter Beete und Gewürzgurke

Rosa gebratene Rinderfilet Medaillons auf Portwein-Jus

Rosa gebratene Steaks von der Rinderhüften in Rosmarin-Jus

Rosa gebratene Steaks vom Rinderrücken auf Rahmsauce mit Grünen Pfeffer

Gegrillte Kalbrückensteaks auf Dijon-Senf-Sauce

die Sucht

Hauptgänge vom Buffet

SCHWEIN

Schweinefilet Medaillons in Champignon Weißwein Sauce

Schweinefilet im Schinken Mantel auf Pfefferrahmsauce

Schweineschnitzel Wiener Art z.b mit Champignonrahmsauce oder Paprikasauce

FISCH

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten auf leichter Limonen Sauce

Wolfsbarsch mit Oliven Pistazien und Knoblauch

Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräutern mariniert

Pochierter Kabeljau auf bunten Gemüsestreifen im Weißweinsud

VEGETARISCH

Zucchini-Piccata auf fruchtigen Tomatensugo Zucchini in Parmesan -Ei Hülle gebraten

Frische Bunte Tortellini mit Ricotta-Spinat -Füllung und bunten saisonalen Gemüse in leichter Parmesan -sauce

Vegetarische Gemüselasagne mit mediterranen Gemüse und Mozzarella überbacken

Rotes Gemüse Thai-Curry mit Jackfruit, bunten Gemüse und Roter Currypaste

Vegane Albondigas in pikanter Tomatensauce

die Sucht

Fyling Buffet

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Antipasti-Spieße

Zucchini-Türmchen mit Couscous und Feta gefüllt

Zucchini Frikadellen mit Limette und Chilli

Wraps mit saisonalen Gemüse

Zucchini-Piccatta

FISCH

Lachstatar auf Gurke

Canapés mit Räucherlachs und feinem Sahnemeerrettich

Black Tiger Garnele im Crispy Pankopanade auf Sweetchillisauce

FLEISCH

Sauerteig-Canapés mit Roastbeef und Trüffel-Mayonnaise

Spieße vom Rinder-rücken (alternativ Rinderhüfte) mit Sojasauce und Sesam, und fermentierten Knoblauch mariniert

Saltimbocca von der Hänchenbrust

Rissolé Kartoffeln mit Aioli

DESSERT

Obstsalat

Vanillesauce im Weckglas

Mousse au Chocolat

Tiramisu

die Sucht

Mitternachtssnack

Currywurst & Pommes

Gulaschsuppe

Miniburger nach Wahl

Snackboard

Käseplatte
- verschiedene Käsesorten mit Trauben und Feigensenf



Dessert

Tiramisu I Saisonal Erdbeertiramisu

Sorbet Vegan - verschiedene Sorten zur Auswahl
z.b. Passionsfrucht oder Zitrone

Mousse au Chocolate

Panna Cotta mit Himbeermarksauce

Mascarpone creme mit Waldfrucht m Weckglas

Fruchtspieße / Schokoladenbrunnen

Petit fours

Macarons





BEST SELLER FOOD

GAST

Wir hatten das BBQ Menü und unsere Gäste fanden alles sehr deliziös. Vor allem der Lachs wurde in höchsten Tönen gelobt. Begeistert waren wir zudem von der riesigen Auswahl an Cocktails! Auch an alkoholfreien Alternativen mangelte es nicht, die alle in der großen Getränkepauschale inkludiert waren! Die Party danach war wunderschön! Man hatte stets ein Getränk in der Hand und uns als Brautpaar wurde auch immer aufmerksam nachgefüllt! Das Team war sehr herzlich und hat sich um jeden Gast bemüht

★★★★★

die Sucht



Dekoration

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Praesent eu iaculis lacus, sed facilisis metus. Nam nulla felis, feugiat non erat vitae, rhoncus auctor arcu. Quisque massa nunc, accumsan at purus eu, tristique consectetur urna. Aenean eu justo eleifend, placerat eros vel, auctor turpis. Aenean a ipsum nulla. Curabitur vestibulum lorem vitae erat mollis, at fermentum odio sagittis. Quisque non libero venenatis, auctor elit commodo, placerat lorem. Aliquam erat volutpat. Maecenas pulvinar cursus sapien, id aliquam nibh tincidunt accumsan. Proin volutpat ligula metus. Sed nunc mauris, varius quis mi eget, condimentum mollis tellus. Nullam eu nunc vel quam tristique dictum. In sit amet accumsan dolor. Cras efficitur nulla quis lectus bibendum, vitae finibus nulla dignissim.

www.reallygreatsite.com



Dienstleister

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Praesent eu iaculis lacus, sed facilisis metus. Nam nulla felis, feugiat non erat vitae, rhoncus auctor arcu. Quisque massa nunc, accumsan at purus eu, tristique consectetur urna. Aenean eu justo eleifend, placerat eros vel, auctor turpis. Aenean a ipsum nulla. Curabitur vestibulum lorem vitae erat mollis, at fermentum odio sagittis. Quisque non libero venenatis, auctor elit commodo, placerat lorem. Aliquam erat volutpat. Maecenas pulvinar cursus sapien, id aliquam nibh tincidunt accumsan. Proin volutpat ligula metus. Sed nunc mauris, varius quis mi eget, condimentum mollis tellus. Nullam eu nunc vel quam tristique dictum. In sit amet accumsan dolor. Cras efficitur nulla quis lectus bibendum, vitae finibus nulla dignissim.





Kontaktiere uns

040 650 56 331

info@die-bucht-hamburg.de

Südring 46 I 22303 Hamburg

www.die-bucht-hamburg.de

die Bucht