

TAPAS VARIATION

CHILLI CLUB

FRÜHLINGSROLLEN VARIATION

Huhn_{a1,f} | Garnele_{a1,f,k,n} | Gemüse_{a1,f} | Mango Chili Dip_{1,c}

HOLY WAN TAN

kross gebackener Wan Tan Teig_{a1,b,d,f} | Hähnchen | Thai Basilikum | Joghurt Minz Dip_{1,c,g}

THAI CHICKEN SATAY

Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss | spicy Erdnusssauce_{a1,f} | Kimchi_{11,a,f}

CRUNCHY CHILLI CLUB MIX

gebackene Gemüse Samosa_{a,f} | Chicken Sesam Sticks_{a,f} | Curry Dip_{1,c}

SCAMPI YUKI

Tempura Garnelen_{a1} | Lachs Topping | Gurke | Kresse | Wasabi Crème Fraîche_{1,9,i}

SALMON NIGIRI

scharf gewürztes Lachstatar_{a,f,k} | New Style Sauce_{a,f,i} | Kresse | Sesam

SUSHI-SASHIMI SCHIFF

- 3 Sushirollen nach Art des Hauses
- Thunfisch und Lachsfilet Sashimi
- Tempura Garnelen_{a1} | Teriyaki Sauce_{a1,f,i}
- Thunfisch & Lachsfilet Nigiri



Liebe Gäste,

Gemütliches und ungezwungenes Zusammensitzen mit Freunden, Kollegen oder der Familie und nebenbei leckere Kleinigkeiten in der Tischmitte serviert: unsere Tapas und Sushischiffe gestalten nicht nur den Ablauf am Abend ruhiger, sondern garantieren Ihnen auch die hohe Qualität der Küche und den reibungslosen Ablauf des Services, welchen Sie vom CHILLI CLUB erwarten dürfen. Bei 10 Personen empfehlen wir Ihnen 2 Sushischiffe und 2 Tapas Variationen. Ein Nachservice ist auf Wunsch buchbar.

Schiff: 49 €

Tapas: 25 €

GETRÄNKE- PAUSCHALE

CHILLI CLUB

Getränkepauschalen bieten ein umfassendes Angebot mit einer festen Rechengröße für Ihre Budget-Sicherheit. Alternativ kann der gastronomische Verzehr auch nach Verbrauch abgerechnet werden. Die Einzelpreise finden Sie in unserer Getränke- und Speisekarte.

★ **GETRÄNKEPAUSCHALE 26 € für 3 Stunden** ab 20 Personen buchbar ★
8,50 € jede weitere Stunde pro Person

FASSBIERE

Beck's_{a3} | Franziskaner_{a1,a3} | Kräusen_{a1,a3}

FLASCHENBIERE

Beck's_{a3} | Beck's Alkoholfrei_{a3} | Franziskaner Dunkel_{a1,a3} |
Franziskaner alkoholfrei_{a1,a3} | Franziskaner Kristall_{a1,a3} | Tiger Beer_{a3}

SOFTS

Coca-Cola_(1,3,9,11) | Coca-Cola Zero_{1,3,9,11} | Coca-Cola light_{1,3,9,11} | Fanta_{1,2,3} | Sprite₁₁ | Lift
Apfelsaftschorle₂ |
Schweppes Bitter Lemon_{3,10} | Schweppes Dry Tonic Water₁₀ | Schweppes Ginger Ale_{1,3}

S. PELLEGRINO & ACQUA PANNA - prickelnd und ohne Kohlensäure

GRANINI

Apfel naturtrüb₃ | Ananas₃ | Maracuja | Orange | Rhabarber | Cranberry | Mango₃ | Paloma
Alle unsere Säfte gibt es auch als Schorle.

KAFFEE

Kaffee₉ | Cappuccino_{9,g} | Latte Macchiato_{9,g} | Espresso₉ | Milchkaffee₉

EILLES TEA – DIAMOND

Darjeeling Royal Schwarztee | Earl Grey Premium Blatt | Rooibos Vanilla Kräutertee |
Sommerbeeren | Kamillenblüte

ANDREAS BENDER RIESLING

Mittelmosel-Ruwer | Deutschland

Ein schöner, schlanker Mosel-Riesling modernen Stils: trocken, leicht, mineralisch, sehr klar und präzise, im Edelstahl ausgebaut, ausgewogen, mit intensiver Riesling-Frucht nach Aprikosen, ein wenig Äpfeln und weißen Blüten, einer reifen Säure und wenig Alkohol.

ANDREAS BENDER CUVÉE

Pfalz | Deutschland

Eine vollmundige Cuvée aus Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon, sorgfältig selektioniert aus einigen hervorragenden Lagen in der Pfalz. Pinot sorgt für Eleganz und Finesse, Merlot für eine weiche Fülle und Frucht, Cabernet bildet das Rückgrat und liefert die für einen guten Rotwein notwendigen Tannine. Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren.

PROSECCO SPUMANTE BRUT

Vinicola Sartori | Negrar | Italien

LONGDRINK- PAUSCHALE

CHILLI CLUB

★12 € extra pro Person ★

Zusätzlich zur Getränkepauschale
folgende Longdrinks und Absacker:

Tanqueray Gin | Russian Standard Vodka | Rón Vacilón 3 años
Filler: Cranberry | Maracuja | Orangensaft | Bitter Lemon | Coca-Cola

Sambuca

Ramazzotti

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Eihühner, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfit, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

BUCHUNGSDATEN CHILLI CLUB HAMBURG

CHILLI CLUB

Buchungsname: _____

Datum: _____ Uhrzeit: _____ Personenanzahl: _____

GETRÄNKEPAUSCHALE

- ja nein Nein? Empfangsgetränk gewünscht? ja nein
Getränkepauschale inkl. Spirituosen ja nein
Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind,
gehen auf die Gesamtrechnung ja nein

EMPFANG (IN DER PAUSCHALE ENTHALTEN)

Bitte wählen Sie zwischen Hugo und klassischem Proseccoempfang:

- Prosecco (à 4,10 €)
 Hugo: (à 6,50 €)
 Hugo alkoholfrei (à 4,50 €)

SUSHI SCHIFF

- ____ (Anzahl)

Tapas Variation

- ____ (Anzahl)

Hauptgang im Anschluss a la carte

- ja
 nein

Dessert im Anschluss a la carte

- ja
 nein

ZAHLUNG (GESAMTRECHNUNG)

Rechnungsanschrift: _____

E-Mail: _____

Handynummer: _____

Ansprechpartner vor Ort: _____

Hier ist Platz
für Ihre Notizen:

Unterschrift / Stempel

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, die
Vertragsbedingungen gelesen und verstanden zu haben.

VERTRAG

CHILLI CLUB

NUTZUNGSZEITPUNKT

Die Räumlichkeit steht dem Veranstalter am Veranstaltungstag ab dem Buchungszeitpunkt zur Verfügung. Spätestes Veranstaltungsende am darauf folgenden Tag um 04:00 Uhr.

PERSONENZAHL

Die genaue Personenzahl muss 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden. Diese wird als mind. Berechnung angesehen. Insgesamt ist aber nur eine maximale Reduzierung der Personenzahl um 20% ausgehend von der vertraglich vereinbarten Personenzahl möglich.

RÜCKTRITT / STORNIERUNG

Dem Veranstalter ist bekannt, dass zwischen ihm und dem Restaurant über die Ausrichtung der Veranstaltung / des gebuchten Essens ein verbindlicher Vertrag zustande gekommen ist. Findet die Veranstaltung / das gebuchte Essen, aus Gründen, die der Veranstalter zu verantworten hat, nicht statt, so schuldet der Veranstalter dem Restaurant ein Nutzungsausfallentgelt, wie folgt:

Tage bis Veranstaltung

über 40 Tage vor Veranstaltung:	kostenfrei
40 - 30 Tage vor Veranstaltung:	50% der gebuchten Leistungen
30 - 14 Tage vor Veranstaltung:	75% der gebuchten Leistungen
ab 14 Tage vor Veranstaltung:	100% der gebuchten Leistungen

Sofern im Vertrag kein fester Auftragswert vereinbart ist, errechnet sich der Auftragswert aus der Anzahl der zuletzt vom Veranstalter gemeldeten Teilnehmerzahl multipliziert mit den angebotenen Pauschalpreisen.

BEMERKUNG

Die o.g. Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%.