



**THE CUBE**

**VERANSTALTUNGEN**  
in der Hamburger Kunsthalle

**Gastronomisches  
Angebot**

**Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH**

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

**Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH**

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Inhalt

Canapés	3
Fingerfood	4
Flying Menü 1	5
Flying Menü 2	6
Menü	7
Buffet	8 - 9
Probeessen	9
Getränke   Weine   Getränkepauschale	10 - 12
Tagung   Catering   Business Lunch	13 - 14
Räumlichkeiten	15 - 17

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

## **Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH**

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Canapés

## Fleisch

Beef Tatar in der Waffel mit rosa Schalottenwürfeln und Kresse	2,60
Schwarzbrottaler mit Serranoschinken	2,20
Graubrottaler mit Geflügelsalat	2,20
Blinis mit Chorizo	2,20

## Fisch

Lachs-Tatar in der Waffel	2,40
Schwarzbrottaler mit Krabben und Rührei	2,40
Graubrot mit Räucher-Aal auf Rührei und Schnittlauch	2,80
Blinis mit gebeiztem Lachs	2,20

## Vegetarisch

Frischkäsekugel in der Waffel	2,20
Schwarzbrottaler mit Brie	2,20
Graubrottaler mit Camembert	2,20
Blinis mit Kräuterrührei	2,20

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Fingerfood

## Fleisch

Pflaumen im Speckmantel	2,00
Entenbrust mit Honig und Sesam glaciert	2,30
Honigmelone und Parmaschinken	1,80

## Fisch

Sashimi vom Thunfisch am Spieß mit rosa Ingwer	2,80
Rosmarin-Garnele mit mariniertem Karottensegel	2,90
Blinis mit Wildlachs und Kaviar	3,20

## Vegetarisch

Spieß von Kirschtomaten und Babymozzarella, Pesto	2,30
Gouda mit Weintrauben	2,10

## Dessert

Obstspieße	2,00
Brownie	2,00
Panna Cotta mit Beerenkompott	2,00

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

## Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Flying Menü

Beim Flying Menü werden die von Ihnen gewählten Speisen beginnend mit den Vorspeisen von großen Tablett den Gästen „fliegend“ angeboten, es ist etwas mehr Personal erforderlich als bei einem Buffet oder Menü. Die Flying Menüs können ab 50 Personen gebucht werden.

## Flying Menü 1

### Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse, Thymianhonig, Dörrpflaumen  
Pollo Tonnato – Thunfischsauce, Kapern  
Portweinemelone, Piment d'Espelette, Serranoschinken  
Hausgebeizter Lachs, Kerbelschmand, Kartoffelpuffer

### Suppen

Maiscremesüppchen mit Chili Popcorn  
Karotten-Orangen-Suppe

### Fisch

Rotbarbe, Erbsencreme, confierte Kirschtomate  
Doradenfilet, Rote Bete, Kartoffelstampf

### Fleisch

Geschmorter Rindertafelspitz Meerrettichsauce, Wirsingkohl in Rahm & Drillinge  
Involtini vom Maishähnchen, Süßkartoffel, Salbei

### Vegetarisch

Edelpilz-Risotto

### Dessert

Mascaponemousse, Pfirsichcoulis, Schokocrumble  
Rote Beerengrütze, flüssige Sahne  
Obstsalat, Quarkcreme, Mürbeteigcrunch

2 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgänge, 1 Dessert	pro Person	25,21
jede weitere Vorspeise	pro Person	3,00
jeder weitere Hauptgang	pro Person	3,50
jedes weitere Dessert	pro Person	2,50

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## Flying Menü 2

### Vorspeisen

Thunfisch, Avocado, Sesam-Marinade  
Roastbeef, Rucolasalat, Remoulade  
Orangen-Couscous, gegrilltes Gemüse, Garnele  
Frischkäsepraline, Pumpernickel, Tomatenmarmelade

### Suppen

Hummerschaumsüppchen mit Tahitivanille  
Getrüffelte Kartoffelsuppe

### Fisch

Krosser Zander, Steckrübe, Safranschaum  
Garnele mit Edelpilz-Risotto  
Seeteufel-Praline, Kartoffel-Oliven-Ragout, Rotweinschaum

### Fleisch

Kalbsrücken im Kräutermantel, Süßkartoffelstampf, Madeirasauce  
Entenbrust, Karotten-Ingwerpüree, Orangenjus  
Schweinefilet, Pumpernickelkruste, Spitzkohl, dunkle Dijon-Senfsauce, Herzogin-Kartoffeln

### Vegetarisch

Riesenchampignon, Spinat, Gorgonzola

### Dessert

Joghurtmousse, Holunderblütenflavour, Himbeerespuma  
Schoko-Brownie, Topfencreme, karamellisierte Cashews  
Crème brûlée, Tahitivanille, Physalis

2 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgänge, 1 Dessert	pro Person	30,25
jede weitere Vorspeise	pro Person	3,50
jeder weitere Hauptgang	pro Person	4,00
jedes weitere Dessert	pro Person	3,00

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Menü

Unsere Menüs können Sie ab 10 Personen bestellen.

## Vorspeise

Pollo tonnato, Kapern, Shisokresse, gebratene Pilze	7,50
Sashimi vom Yellow Fin Tuna, Guacamole, Sesamvinaigrette	8,50
Ziegenkäse-Pralinen im Nussmantel auf Rote Bete-Variation	6,50
Jacobsmuschel mit Erbsen-Püree, Weißwein-Zitronensauce	10,50

## Suppe

Maiscremesüppchen mit Chili Popcorn	6,50
Karotten-Orangen-Suppe	6,50
Hummerschaumsüppchen mit Tahitivanille	8,50
Getrüffelte Kartoffelsuppe	7,50

## Hauptgang

Kalbsrücken, Kräutersenf-Mantel, Morchelrahm, Herzoginkartoffeln, grüner Spargel	16,50
Seeteufel, Wasabi-Kartoffelpüree, Weißwein-Orangensauce	16,00
Lachs auf Gemüsebett, Dillsauce, Wildreis	12,00
Involcini vom Maishähnchen, Süßkartoffel, Salbei	12,00
Krosser Zander auf Linsen-Karotten-Concassé, Speckschaum	14,00
Schweinefilet, Gemüsebündchen, Kartoffeltaler, dunkle Dijon-Senfsauce	14,00

## Dessert

Mascaronemousse mit karamellisierten Cashews	8,00
Joghurtmousse, Holunderblütenflavour, Himbeerespuma	8,00
Schoko-Brownie, Topfencreme, karamellierte Cashews	7,00
Crème brûlée, Tahitivanille, Physalis	7,00

Bitte stellen Sie sich Ihr persönliches Menü mit mindestens 3 Gängen aus unseren Vorschlägen zusammen.  
Bei einem 4-Gang-Menü reduziert sich der Menüpreis pro Person um 2,50 €

Gern gehen wir außerhalb unserer Vorschläge auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigen auch saisonale Spezialitäten.

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX



# Buffet

Die Vorspeisen und Desserts unserer Buffets richten wir im Minigeschirr an.

Das Buffet bleibt für 1,5 Stunden stehen.

Die Suppen Ihres Buffets passen wir gern Ihren Wünschen oder der Jahreszeit an.

Die Sauce zur Pasta im Buffet können Sie selbst wählen, wir empfehlen etwas Vegetarisches (z.B. Penne Arrabiata).

Ein Buffet können wir ab 50 Personen einrichten.

## Vorspeisen

Gebeizter Bio-Lachs, Kerbelschmand, Gurkenrelish

Vitello tonnato, Kapern, Shisokresse

Karamelierte Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven

Frischkäsepraline, Pumpernickel, Tomatenmarmelade

## Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Karotten-Orangen-Suppe

## Hauptspeisen

	<b>Menüpreis</b>
Blattsalate, Paprika, Gurke, Karotte, Tomate	
Putenbrust, Rahmpilze, Basmatireis	30,00
<i>oder</i>	
Lachs, Tomaten-Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln	30,00
<i>oder</i>	
Involtini vom Maishähnchen, Süßkartoffel, Salbei	33,00
<i>oder</i>	
Zander, Champagnerkraut, Petersilienkartoffeln	33,00
<i>oder</i>	
Rinderfilet (pro Person 160 g Rohgewicht), Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin	47,00
<i>oder</i>	
Seeteufel, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln	38,00

Selbstverständlich können Sie gern zwei Hauptgerichte mit verschiedenen Preisen wählen.

Zum Beispiel Hauptgang *Putenbrust* 30,00 € und Hauptgang *Zander* 33,00 €

Pro Person ergibt sich ein Durchschnittspreis von 31,50 €

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## Pasta

Arrabiata

## Dessert

Orangen Crème brûlée,  
Obstsalat, Quarkcreme, Mürbeteigcrunch  
Schokoladenbrownie, Beerenragout, Crème fraîche  
Panna Cotta, Tahitivanille, Himbeercoulis

**Alle Vorspeisen, 3 Desserts, Pasta und 2 Hauptgänge und Salat zur Auswahl**

**Zuzüglich Suppe** **pro Person 3,00**

Gern stellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet zusammen.  
Selbstverständlich bieten wir auf Wunsch auch saisonale und regionale Gerichte an.

## Probeessen

Zur Planung Ihrer Veranstaltung laden wir Sie gern zu zweit zu einem Mittag- oder Abendessen im THE CUBE ein, damit Sie einen Eindruck von der hohen Qualität unserer Küche erhalten.

Bei einer fest gebuchten Veranstaltung ab 20 Personen können Sie zu zweit Ihr ausgewähltes Menü vorab probieren.

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Getränke

## Empfang

Wir empfehlen, Ihre Gäste persönlich mit einem Begrüßungsgetränk zu empfangen, um die Wartezeit, bis alle Gäste eingetroffen sind, zu überbrücken.

### Klassischer Empfang

Prosecco 0,1 l	4,21
Mineralwasser 0,75 l	5,04
Orangensaft 0,2 l	2,43

### Sommerlicher Empfang

Hugo	6,31
Mineralwasser 0,75 l	5,04
Tropical Punch	5,05

### Winterlicher Empfang

Hausgemachter Glühwein 0,2 l	3,37
warmer Apfelsaft 0,2 l	2,43
Mineralwasser 0,75 l	5,04

### Royalere Empfang

Pommery Champagner 0,1 l	7,99
Orangensaft 0,2 l	2,43
Mineralwasser 0,75 l	5,04

### Business Empfang

Rhabarberschorle 0,2 l	2,36
Ginger Ale 0,2 l	2,27
Mineralwasser 0,75 l	5,04

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

#### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## Bankett- Weine (Flaschen)

### Weiß

Chardonnay Gran Feudo 2012, Julián Chivite, Navarra	16,80
Riesling 2012, St. Urbanshof, Mosel	20,37
Sauvignon Blanc 2012, Less Jammelles, Südf Frankreich	15,97

### Rot

Shiraz Ruby Cabernet 2012, Long beach, Südafrika	15,97
Merlot 2012, Castel Firmian, Trentino	15,97
Tempranillo Baluarte 2012, Bodegas Chivite, Ribera del Dureo	16,80

### Rosé

Rosado Gran Feudo 2011, Julián Chivite, Navarra	15,97
--	-------

Wir beraten Sie gern, wenn Sie sich einen Wein aus unserer umfangreichen Weinkarte aussuchen möchten.

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

#### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen gelten jeweils für 4 Stunden, der Empfang ist nicht mit eingerechnet.

### Getränkepauschale Klassik

pro Person	34,50
Bier	Radeberger, Weizen, Alster
Wein	Sauvignon Blanc, Merlot
Softdrinks	Afri Cola, Afri Cola light, Bluna Orange
Klindworth Säfte	Apfel, Orange, Maracuja
Selters Mineralwasser	still, mit Kohlensäure
Kaffee	
Pauschale inkl. Longdrinks	pro Person 45,00

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

#### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Tagung

Verschiedene Räume und Möglichkeiten stehen für Ihre Tagung in der Hamburger Kunsthalle zur Verfügung, den Kontakt zur Hamburger Kunsthalle vermitteln wir gern.

## Getränkepauschale Business

Die Getränkepauschale Business gilt nur im Tagungsraum.

Selters Mineralwasser	still, mit Kohlensäure
Klindworth Säfte	Apfel, Orange
Softdrinks	Afri Cola, Afri Cola Light, Bluna Orange
Kaffee	
Althaus Tee	Schwarz, Grün, Früchte

Halbtags (4 Stunden)	pro Person	14,29
Ganztags (9 Stunden)	pro Person	18,49

## 3 Gänge Business Lunch

Der 3 Gänge Business Lunch findet im Restaurant THE CUBE statt.

Während des Lunchs gilt die Getränkepauschale Business nicht.

Wir reservieren Ihnen Ihre Tische nach Möglichkeit in einem ruhigen Bereich.

pro Person 15,50

Selbstverständlich können wir auch ein Buffet in Ihrem Tagungsraum einrichten.

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## Konferenzpausen

### Picknickpause

3 halbe belegte Bagels  
mit geräuchertem Lachs, Wurst und Käse

pro Person 6,30

### Vitaminpause

Frischer Obstsalat und Obstetagere

pro Person 6,30

### Kuchenpause

2 verschiedene hausgebackene Blechkuchen  
und 1 Muffin

pro Person 7,00

### Frühstückspause

Mini-Croissant, 2 halbe belegte Brötchen  
mit Käse, Wurst und Schinken

pro Person 5,00

### Frühstückspause Deluxe

Mini-Croissants, 3 halbe belegte Brötchen mit Brie,  
gebeiztem Lachs, Serrano Schinken und Krabbensalat

pro Person 9,50

Alle Preise in EUR | zuzüglich 19 % MwSt.

Stand August 2014

#### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

# Räumlichkeiten

## THE CUBE

Das Restaurant mit dem exklusiven Blick über die Binnenalster verfügt über 80 Sitzplätze, die bis auf 120 Sitzplätze aufgestockt werden können.

Als Stehempfang sind maximal 220 Personen möglich.

Die großzügige Außenterrasse läuft L-förmig am Restaurant entlang und hat über 80 Sitzplätze.

Maße: 168 m<sup>2</sup>, 8 x 16 m und 8 x 8 m in L-Form, Höhe 5 m

Exklusive Veranstaltung im THE CUBE: 4.000 € Mindestumsatz für Speisen und Getränke.

## Lichthof

Der lichtdurchflutete Eingangsbereich der Galerie der Gegenwart der Hamburger Kunsthalle liegt direkt neben THE CUBE und kann als Vergrößerung des Restaurants genutzt werden. Das moderne Entree des quadratischen Baus von 1997 des Architekten Oswald Mathias Ungers ist der ideale Ort für exklusive Empfänge und Veranstaltungen.

Hier können 80 Sitzplätze eingerichtet werden, als Stehempfang kann der Raum für 200 Personen genutzt werden.

Maße: Lichthof 100 m<sup>2</sup>, 10 x 10 m, Höhe 20 m, Foyer 280 m<sup>2</sup>, 7,75 x 36 m, Höhe 5 m

Der Lichthof ist Bestandteil der Hamburger Kunsthalle und muss gesondert angemietet werden.

Im Lichthof darf kein Rotwein ausgeschenkt werden.

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX



## Liebermann Saal

Der Liebermann-Saal im Gründungsbau der Hamburger Kunsthalle mit seiner hohen Decke und den eindrucksvollen Säulen ist einer der beliebtesten Räume in der Hamburger Kunsthalle.

Der Name erinnert an den engen Kontakt zwischen dem Maler Max Liebermann und dem Gründungsdirektor der Hamburger Kunsthalle, Alfred Lichtwark.

Der Saal ist ideal für ein Bankett mit bis zu 250 Personen

Maße: ca. 300 m<sup>2</sup>, 10,50 x 27,80 m, Höhe 5,50 m

Hier können 250 Sitzplätze eingerichtet werden, als Stehempfang kann der Raum für 500 Personen genutzt werden.

Der Liebermann-Saal ist Bestandteil der Kunsthalle und muss gesondert angemietet werden.

## Hubertus Wald Forum

Das ehemalige Theater in der Hamburger Kunsthalle wurde 2004 zu einem zeitgemäßen Ausstellungs- und Veranstaltungsareal der Hamburger Kunsthalle umgebaut. Das Forum mit Foyer hat eine interne Anbindung an die Sammlungen der Kunsthalle und an den Liebermann-Saal oder kann separat genutzt werden.

Maße: 700 m<sup>2</sup>, Foyer 300 m<sup>2</sup>

▪ Ideal für Empfänge, Ansprachen, Vorträge, Firmenpräsentationen, Kongresse, Theater- und Musikaufführungen bis zu 250 Personen. ▪ Separater Eingang.

Hier können bis zu 250 Sitzplätze eingerichtet werden.

Das Hubertus Wald Forum ist Bestandteil der Hamburger Kunsthalle und muss gesondert angemietet werden.

### Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX

## **Rotunde | Café George Economou**

Durch den Haupteingang am Glockengießerwall gelangt man in die prunkvolle Säulenhalle und das Café George Economou. Sie bieten einen stilvollen Rahmen u. a. für Empfänge, Ansprachen und Vorträge bis 400 Personen.

Hier können bis zu 120 Sitzplätze eingerichtet werden, als Stehempfang kann der Raum für 250 Personen genutzt werden.

Maße: ca. 350 m<sup>2</sup>, Ø 18 m, Höhe 15 m

Die Rotunde ist Bestandteil der Hamburger Kunsthalle und muss gesondert angemietet werden.

## **Veranstaltungsraum**

Der Veranstaltungsraum in der Galerie der Gegenwart bietet einen uneingeschränkten Blick auf die Binnen- und die Außenalster. Er ist ideal für Pressekonferenzen, Produktpräsentationen o. ä.

Maße: 122 m<sup>2</sup>, 7 x 15 m, Höhe 5 m

Technik: Videoprojektoren, Leinwand, ISDN-Anschlüsse, Beamer

Personen: 138 Personen Hörsaal-Bestuhlung, 40 Personen Seminar-Aufstellung,  
32 Personen Runder-Tisch-Gespräch

## **Anita-Rée-Seminarraum**

Der Raum trägt den Namen der Hamburger Künstlerin Anita Rée (1885-1933), Mitbegründerin der Hamburger Sezession, und befindet sich im Altbau in der Mitte des Hauses. Er ist mit moderner Konferenztechnik ausgestattet und kann unterschiedlich bestuhlt werden. Konferenztechnik ist vorhanden.

Maße: 100 m<sup>2</sup>, 10 x 10 m, Höhe 5,50 m

Personen 96 Personen Hörsaal-Bestuhlung 30 Personen Seminar-Aufstellung  
28 Personen Runder-Tisch-Gespräch

Wir vermitteln gern den Kontakt zur Hamburger Kunsthalle oder Sie wenden sich direkt an die Veranstaltungsabteilung  
Telefon 040 – 428 131 210 | [veranstaltung@hamburger-kunsthalle.de](mailto:veranstaltung@hamburger-kunsthalle.de)

### **Kunsthallen Gastronomie Betriebe GmbH**

Ferdinandstor 1, 20095 Hamburg  
T +49 40 428 54 26 11  
[info@the-cube-restaurant.de](mailto:info@the-cube-restaurant.de)  
[www.the-cube-restaurant.de](http://www.the-cube-restaurant.de)

Geschäftsführer: Željko Brkić  
HRB 119139 Hamburg  
St.-Nr.: 48/73602584  
USt.-IdNr.: DE 278136776

Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50, KONTO1032257691  
IBAN: DE51200505501032257691  
BIC: HASPDEHHXXX