



MENU

HARD ROCK CAFE HAMBURG

EVENTIDEE 2026

Sie sind noch auf der Suche nach einem besonderen Event Highlight für Ihre KollegInnen? Verbinden Sie Ihr Sommerfest doch mit dem Rahmenprogramm des Hafengeburtstages 2026 und profitieren Sie von der besonderen Hafenatmosphäre inkl. Feuerwerk!

08. - 10. Mai 2026: Hafengeburtstag

- Freitag, 08. Mai: 200 - 400 Gäste inkl. Dachterrassen
- Samstag, 09. Mai: 200 Gäste Indoor
- Sonntag, 10. Mai: 200 - 400 Gäste inkl. Dachterrassen



MENU

HARD ROCK CAFE HAMBURG

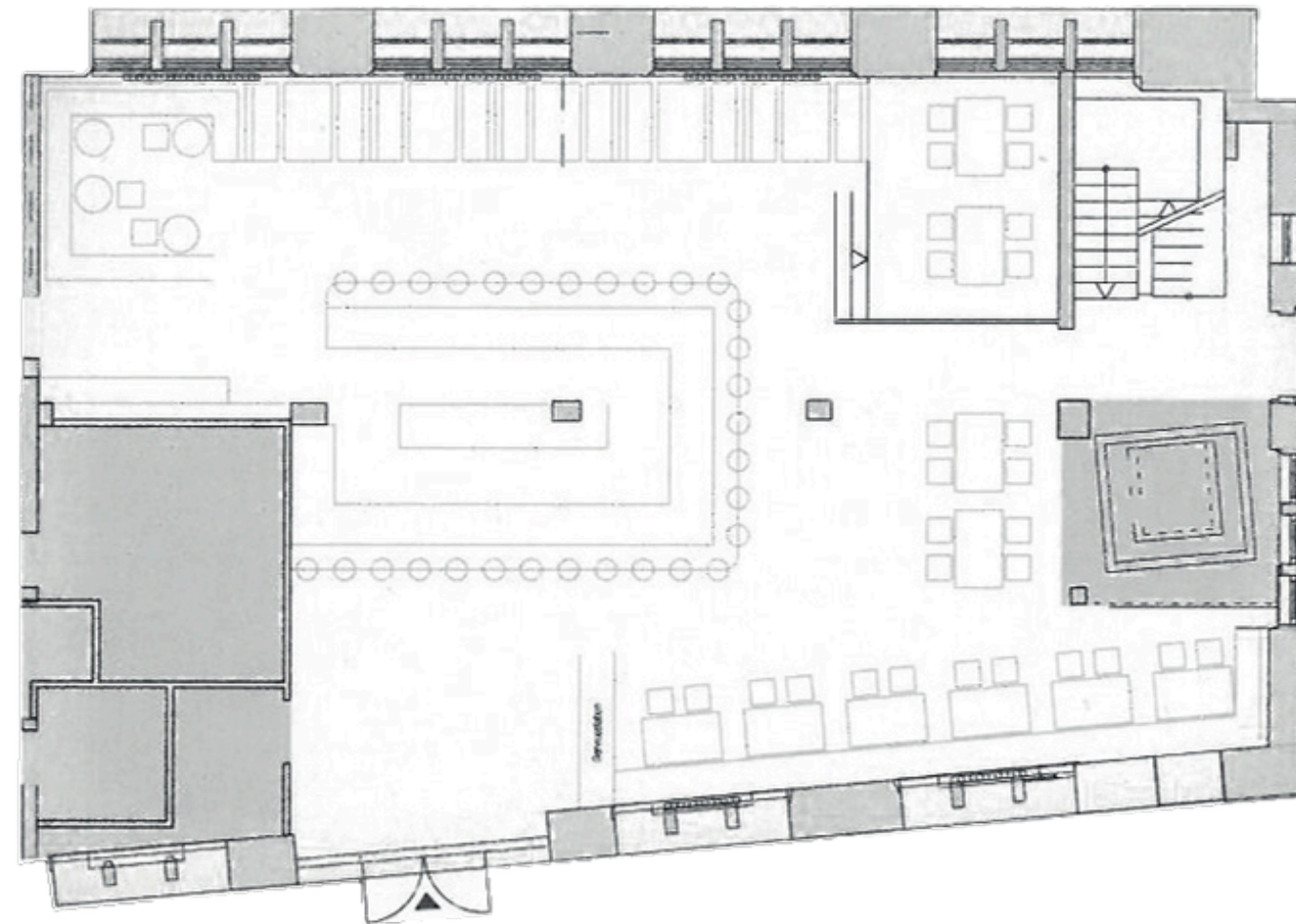
Facts & Figures

- Restaurant | Bar | Rock Shop | Livemusik | Events
- seit 2011 an den Hamburger Landungsbrücken
- direkte ÖPNV Anbindung (U- und S-Bahn)
- 900m² | 3 Etagen | Separate Räumlichkeiten | bis zu 400 Gäste
- Große Dachterrasse für bis zu 200 Gäste
- Teil- oder Exklusivmieten möglich
- Moderne Audio- und Videoanlage
- Buffet | Flying Buffet | Gesetzes Menü | Family Style
- Welcome Drinks | Getränkepauschalen | a la carte
- Firmenevents | Sommerfest | Weihnachtsfeier | Product Launches
Presse & PR Event | Familienfeier | Geburtstagsfest, uvm.
- Rock Shop mit Goodies für Gäste
- Rock Museum mit 300 Original Musikausstellungsstücken



HARD ROCK CAFE HAMBURG

Erdgeschoss



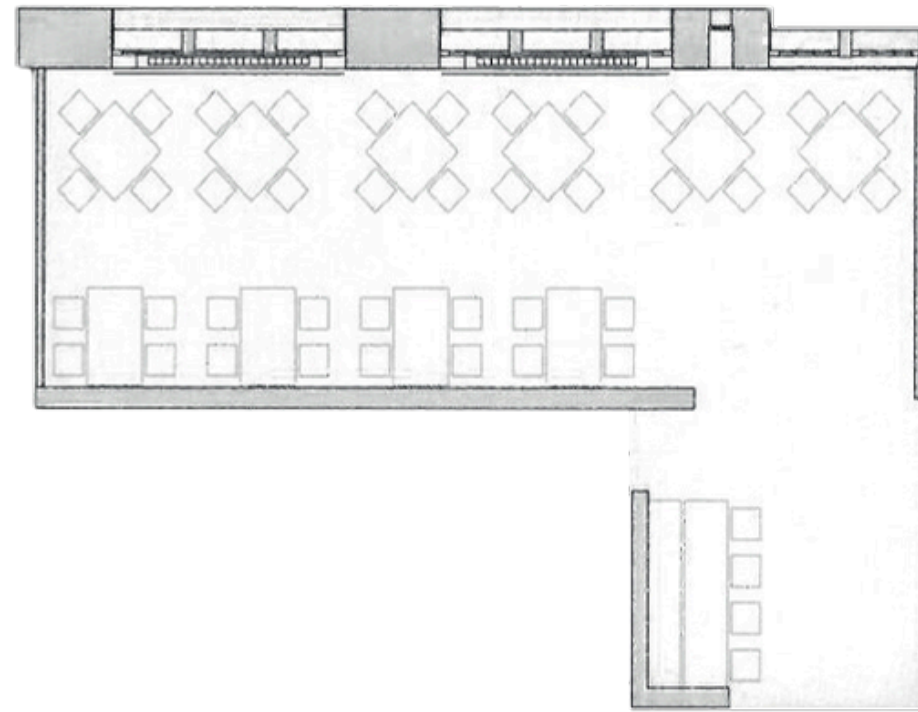
- Bis zu 120 Sitzplätze
- Bis zu 150 Gäste in Mischbestuhlung
- eigener Eingang
- großer Barbereich
- Bühne inkl. Ton- und Lichttechnik
- Tanzfläche

Kapazitäten

- VIRTUELLER GEBÄUDERUNDGANG
- BILDMATERIAL

HARD ROCK CAFE HAMBURG

Jimi Hendrix Raum

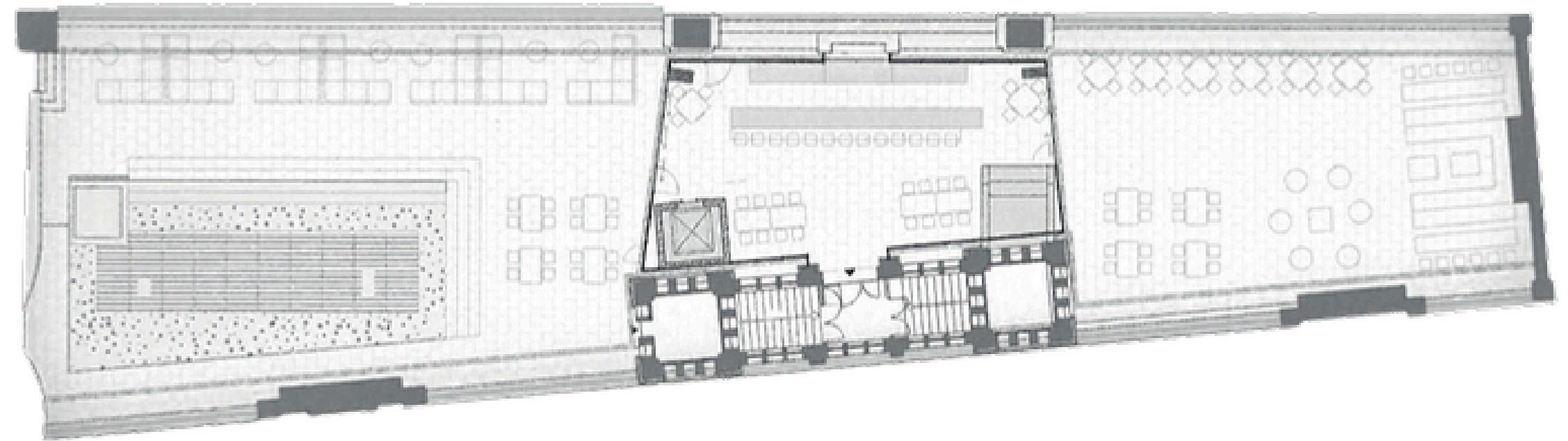
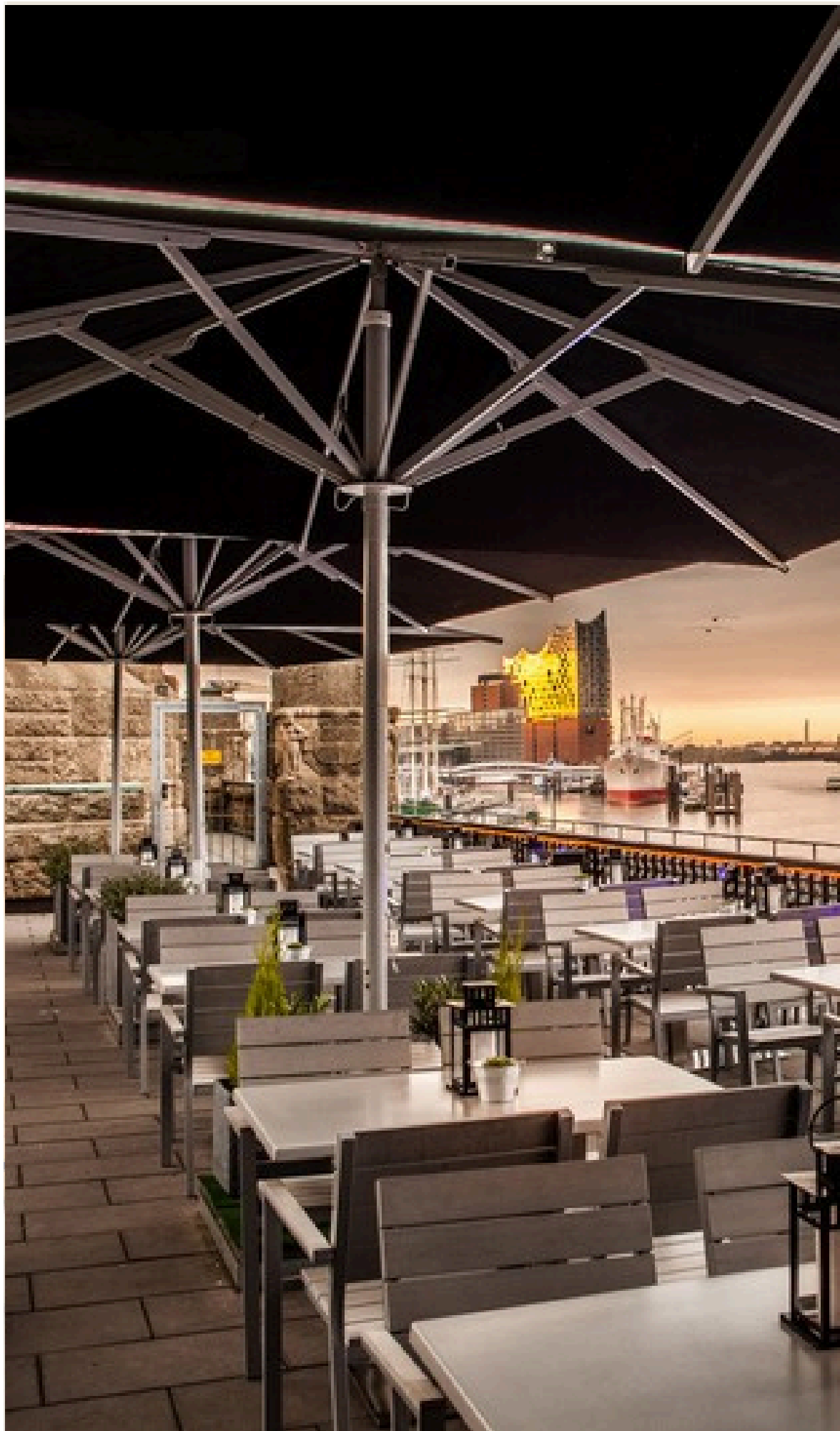


- Bis zu 60 Sitzplätze
- Bis zu 80 Gäste in Mischbestuhlung
- Tisch- und Reihenbestuhlung möglich
- Exklusive Räumlichkeit mit Elbblick
- DJ Anschlüsse und Lichttechnik
- Tanzfläche

Kapazitäten

- VIRTUELLER GEBÄUDERUNDGANG
- BILDMATERIAL

HARD ROCK CAFE HAMBURG



Wintergarten und Dachterrassen

- Zwei Dachterrassen mit je 130 Sitzplätzen
- Wintergarten mit 30 Sitzplätzen / 50 Plätzen in Mischbestuhlung
- DJ Anschlüsse und Lichttechnik
- Exklusivmiete und Teilmiete möglich
- Überdachung mit Zelten möglich
- Nutzung im Winter (Weihnachtsmarkt) möglich

Kapazitäten

- VIRTUELLER GEBÄUDERUNDGANG
- BILDMATERIAL



MENU

GETRÄNKE-PAUSCHALEN

AB 4H BUCHBAR

HALF OPEN BAR: 10,00 € p.P. / H

- Fassbier & alkfr. Flaschenbier
- Rot-, Rosé- und Weißwein
- Softgetränke
- Säfte und Schorlen
- Kaffee (spezialitäten) & Tee
- Wasser

HALF OPEN BAR PLUS: 12,50 € p.P. / H

- Fassbier & alkfr. Flaschenbier
- Rot-, Rosé- und Weißwein
- Softgetränke
- Säfte und Schorlen
- Kaffee (spezialitäten) & Tee
- Wasser
- Longdrinks (Whiskey, Vodka, Rum, Gin + Mischgetränke)

FULL OPEN BAR: 15,00 € p.P. / H

- Fassbier & alkfr. Flaschenbier
- Rot-, Rosé- und Weißwein
- Softgetränke
- Säfte und Schorlen
- Kaffee (spezialitäten) & Tee
- Wasser
- Longdrinks (Whiskey, Vodka, Rum, Gin + Mischgetränke)
- Cocktails (3 alk / 1 alkfr.)

ADD-ONS

- 10,00 € p.P. / H: Welcome Drinks
 - Summer: Select Spritz, Lillet Wildberry, Fizzy Peachtree, Hugo alkoholfrei
 - Winter: Hausgemachter Glühwein und alkoholfreier Punsch
- 2,50 € p.P. / H: Shots
 - Wählen Sie vier Shots aus der Liste: Frangelico, Helbing, Berliner Luft, Sambuca, Jägermeister, Maracuja, Mexikaner



MENU

COCKTAIL AUSWAHL

FULL OPEN BAR - wählen Sie drei alkoholische und eine alkoholfreie Option

ALKOHOLISCH

- Hurricane (süß & fruchtig)
- Bahama Mama (fruchtig & cremig)
- Southern Rock (stark & sauer)
- Sex on the Beach (süß & tropisch)
- Moscow Mule (erfrischend & würzig)
- Long Island Ice Tea (fruchtig & herb)
- Tequila Sunrise (tropisch & fruchtig)
- Lynchburg Lemonade (sauer & fruchtig)
- Cuba Libre (Rum & Cola)

ALKOHOLFREI

- Elderflower Ice Tea (fruchtig & süß)
- London Mule free (erfrischend & würzig)



MENU

FINGERFOOD AUSWAHL

Individuelle Preiskalkulation / 4-6 € pro Stück

Hauptgang Empfehlung: 6-8 Items | Fingerfood Empfang: 2-3 Items

HARD ROCK CLASSICS

- Beef Hamburger
- Beef Cheeseburger
- BBQ Bacon Burger
- Fajita Beef Wraps
- Chicken Caesar Wraps
- Chicken Tupelos mit Honig-Senf
- Grilled Chicken Sandwich
- Teriyaki Chicken mit Erdnussauce
- Frikadellen mit Curry-Jogurt
- Tartelettes mit Räucherlachs
- Currywurst im Glas
- Fischfrikadelle mit Remoulade

HARD ROCK VEGGIES

- Veggie / Vegan Burger
- Veggie Wraps
- Falafel mit Tahini Joghurt
- Tartelettes Gemüse & Frischkäse
- Tartelettes getr. Tomate & Ricotta
- Caprese Sticks mit Pesto
- Cous Cous Salat mit Feta
- Mozzarella Sticks mit BBQ
- vegane Nuggets mit Sauce
- Vegane Frikadelle mit Tomatensauce
- Tortilla Bowls mit Salsa

HARD ROCK SWEETS

- Mini Brownies
- Chocolate-Pretzel Mousse
- Key Lime Pie
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Milchreis mit Zimt
- Mini Berliner



MENU

BURGER BUFFET

55,00 € pro Person zzgl. MwSt.

VORSPEISE

- Nacho Bowls mit hausgemachter Salsa - auf den Tischen zum Empfang serviert

BEILAGEN

- Coleslaw mit Tahini-Joghurt Dressing
- Saisonales Gemüse
- Pommes Frites
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Caesar Salad

BURGER STATION

- Gegrillte Beef Patties
- Saftige Veggie & Vegan Patties
- Rustic & Brioche Burger Buns
- American & Mozzarella Cheese
- Tomaten, Zwiebeln, Salat, Pickles
- Geröstete Champignons
- Karamellisierte Zwiebeln
- Feurige Jalapeños
- Knuspriger Bacon

DESSERT

- Hard Rock Mini Brownies



MENU

BBQ BUFFET

59,00 € pro Person zzgl. MwSt.

VORSPEISE

- Nacho Bowls mit hausgemachter Salsa - auf den Tischen zum Empfang serviert

VOM GRILL & AM BUFFET

- Burger Station: Rustic & Brioche Burger Buns, Salat, Tomate, Zwiebel, American Cheese
- Saucen: Dijonnaise, BBQ, Burger Sauce, Ketchup, Senf, Koriander-Limetten Creme
- Dessert: Hard Rock Mini Brownies, Vanille Mousse mit Frucht

VOM GRILL & AM BUFFET

- Grillwurst (Geflügel)
- Marinierte Kräuterhähnchenbrust mit Guacamole Ranch Sauce
- Patties (Rind | Veggie | Vegan)
- California Cous Cous Salat
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- BYO Salatstation (Grüner Salat, Blue Cheese Dressing, Tomaten, Ei, Blue Cheese Crumbles, Bacon, Mais, Gurke)
- Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Maiswedges

ADD-ONS - PREIS PRO PORTION

- Gegrillter BBQ Lachs (+12,50 €)
- Cordon Bleu vom Geflügel (+12,50 €)
- Vegane BBQ Würstchen (+ 7,50 €)
- Extra Salat, z.B. Wassermelone-Feta, Coleslaw vom Weiß- und Rotkohl, Tomate-Mozzarella, Tofu Salat oder hausgemachte Antipasti (+ 7,50 €)
- Extra Dessert: Weiße Schoko-Mousse mit crispy Kokosnuss (+ 7,50 €)



MENU

SMOKEHOUSE BUFFET

75,00 € pro Person zzgl. MwSt.

VORSPEISE

- Caesar Salat mit Croutons und Parmesan
- Chicken Wings natur & BBQ

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Mac'n'Cheese Pasta

HAUPTSPEISEN

- Hard Rock BBQ Ribs (Schwein)
- Hard Rock BBQ Pulled Pork
- Chicken Cordon Bleu
- Burger Station (Rustic & Brioche Buns, Beef & Veggie Patties, American Cheese, Tomate, Salat, Zwiebeln, Pickles)
- Saucen: BBQ, Burger Sauce, Ketchup und Senf

DESSERT

- Hard Rock Mini Brownies
- Key Lime Pie



MENU

DIY BUFFET

60,00 € pro Person zzgl. MwSt. für 2 Hauptspeisen | 3 Beilagen | 2 Desserts

HAUPTSPEISEN - wähle 2

- Crispy Chicken Schnitzel mit Waldpilzsauce
- Vegetarische Soja Lasagne mit Gemüse
- Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitrone und Paprika
- Albondigas in Tomatensauce
- Schweinefiletmedaillons mit Bratenjus

DESSERT - wähle 2

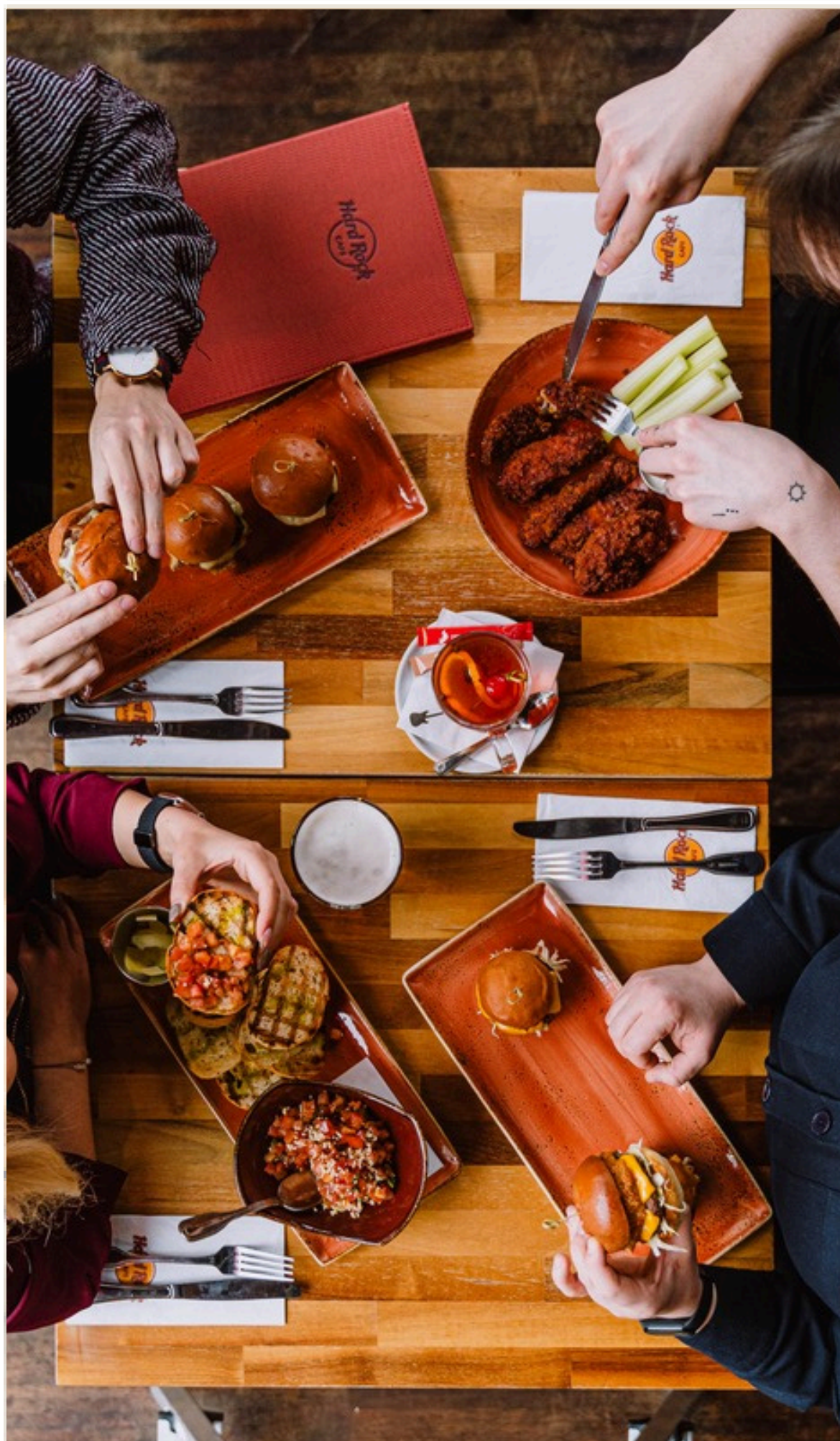
- Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker
- Honig-Grießpudding mit kandierten Mandeln
- Pretzel-Chocolate Mousse
- Mini Franzbrötchen
- Mini Zitronen-Joghurt Muffins

BEILAGEN - wähle 3

- Kartoffelkroketten
- Eierspätzle
- Süßkartoffelfritten mit Romano-Petersilie Crumble
- Coleslaw von Rot- und Weißkohl
- Wassermelone-Feta Salat mit Minze

ADD-ONS

- + 10,00 € p.P. für eine weitere Hauptspeise
- + 5,00 € p.P. für eine weitere Beilage / ein weiteres Dessert



MENU

FAMILY STYLE

50,00 € pro Person zzgl. MwSt. | Für Gruppen von 20 - 40 Personen

RIND

- American Style smoked Beef Brisket (geräucherte Rinderbrust) mit Bratensauce
- Leichter Coleslaw von Weiß- und Rotkohl
- Süßkartoffelspalten

VEGETARISCH

- Veggie Wellington mit gemischtem und saisonalem Gemüse
- Rustikales Baguette mit zweierlei Hummus
- California Cous Cous Salat

GEFLÜGEL

- Gegrillte Truthahnbrust mit Cremesauce
- Stampfkartoffeln mit karamellisiertem Bacon
- Rucola mit getrockneten Früchten & Orangenvinaigrette

DESSERT

- Karamellisierte Upside Down Peach Tarte
- Saftiger Schokoladenkuchen



MENU

SHAREABLES

Wähle 2 - 25,00 € pro Person | Wähle 4 - 45,00 € pro Person inkl. MwSt.

Alle Speisen werden zum Teilen in der Tischmitte serviert

LOADED TOTS

- Goldene Kartoffelbällchen geschichtet mit gezupftem Schweinefleisch, Koriander, gepickeltem Pico, Lime Crema und Bier-Käse Sauce

BONELESS BODACIOUS TENDERS

- Unsere knusprigen Boneless Bodacious Tenders, geschwenkt in einer Sauce nach Wahl (Classic Buffalo, Pikant-süße Tangy oder hausgemachte BBQ-Sauce), serviert mit Sellerie und Blauschimmelkäse-Dressing.

CLASSIC NACHOS + GUACAMOLE

- Knusprige Tortillachips, Ranch Style Bohnen, Vier-Käsesauce, verfeinert mit Pico de Gallo, feurigen Jalapeños, eingelegten Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar, Monterey Jack Cheese, Frühlingszwiebeln und Sour Creme

CHICKEN SLIDERS

- Mini Burger mit knusprig frittierten Hähnchenfilets auf getoastetem Burgerbrötchen mit Jalapeño-Krautsalat, knackigen Gewürzgurken und scharfem Honig.



MENU

DIY SLIDER BUFFET

35,00 € pro Person zzgl. MwSt.

DIY BUFFET STATION

- BBQ Chicken Wings
- 48h slow-smoked Pulled Pork
- Twisted Mac & Cheese mit Romana-Parsley Crumble
- Knusprige & frische Zwiebeln
- Koriander-Limetten Creme
- Slider Buns

DESSERT

- Mini Brownies

Bitte beachten Sie, dass wir dieses Buffet von Montag - Donnerstag für Gruppen von bis zu 50 Gästen anbieten.

Die maximale Aufenthaltsdauer beträgt 3h. Die Platzierung erfolgt, je nach Verfügbarkeit, in einem exklusiven oder abgekordelten Bereich.



MENU

BREAKFAST

ab 29,00 € Person zzgl. MwSt.

CLASSIC BUFFET

- Weizenbrötchen
- Frische Butter
- Aufschnitt- und Käsevariation
- Frühstückssalate
- Rohkost: Tomate, Gurke, Paprika
- Frisches Rührei
- Knuspriger Bacon
- Frühstückswurstchen
- Cowboy Beans
- Kaffee, Tee, Säfte, Wasser als Station am Buffet (inkl. Milch / Zucker)
- Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch abgerechnet

ADD-ONS

- Vollkornbrötchen
- Vegetarischer Aufschnitt
- Mini Schokocroissants
- Mini Croissants
- Obstsalat
- Vanillequark
- Joghurt
- Hausgemachtes Granola
- Räucherfisch & Lachs
- Tomate-Mozzarella
- Cerealien & Milch
- Honig
- Nutella
- Marmelade



HOODIE

Ursprünglicher
Preis: 64,95 €
Rabattierter
Preis: 52,00 €



CLASSIC TEE

Ursprünglicher
Preis: 32,95 €
Rabattierter
Preis: 26,00 €

Verfügbare Farben:



LOGO HAT

Ursprünglicher
Preis: 25,95 €
Rabattierter
Preis: 21,00 €

Verfügbare Farben:



CLASSIC LOGO SOCKS

Ursprünglicher
Preis: 19,95 €
Rabattierter
Preis: 16,00 €

Verfügbare Farben:



LOGO SPINNER KEYCHAIN

Ursprünglicher
Preis: 18,95 €
Rabattierter
Preis: 15,00 €



3D CHROME GUITAR KEYCHAIN

Ursprünglicher
Preis: 21,95 €
Rabattierter
Preis: 18,00 €

Verfügbare Farben:



LOGO CITY PIN

Ursprünglicher
Preis: 12,95 €
Rabattierter
Preis: 10,00 €



LOGO MAGNET

Ursprünglicher
Preis: 15,95 €
Rabattierter
Preis: 13,00 €



CITY DESIGN DRUMSTICKS

Ursprünglicher
Preis: 24,95 €
Rabattierter
Preis: 20,00 €

ROCK SHOP

Ab 15 Personen buchbar | Alle Preise inkl. MwSt.

ROCK SHOP GRUPPENANGEBOTE

→ ZUZÜGLICH LOGOAUFDRUCK (FIRMENLOGO) AUF DER RÜCKSEITE ODER DEM ÄRMEL: AB 10,00 €

→ GOODIE BAG
(HARD ROCK LOGO JUTEBEUTEL SCHWARZ
+ LANYARD SCHWARZ MIT LOGO): 18,95 € statt 25,25 €

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR DIE VERFÜGBARKEIT DER ARTIKEL IN DER VON IHNEN GEWÜNSCHTEN ANZAHL VOR BUCHUNG PRÜFEN MÜSSEN.

*Preise inkl. MwSt.