

HUDSON
EVENTLOFT

Ihre Feier im HUDSON Eventloft

Hochzeiten · private Feiern · Firmenveranstaltungen · Partys





Hey! Schön,

dass Sie mit uns feiern möchten.

Jeder besondere Anlass verdient einen besonderen Rahmen – und vor allem eine Feier, die zu Ihnen passt. Deshalb möchten wir Ihnen mit dieser Mappe nicht einfach nur Speisen, Getränke und Leistungen vorstellen, sondern Ihnen Inspiration und Orientierung für die Planung Ihrer Veranstaltung geben.

Hinter unseren Häusern steht die Bremer Tor Familie – und das meinen wir tatsächlich wörtlich. Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen und arbeiten gemeinsam mit viel Herz, Erfahrung und persönlichem Einsatz daran, aus besonderen Anlässen besondere Erinnerungen zu machen. Auch wenn unsere Locations ganz unterschiedliche Charaktere haben, verbindet sie eines: Sie gehören zu einer Familie.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge, Ideen für Ihren Empfang, Getränkepauschalen und viele weitere Möglichkeiten, Ihre Feier individuell zu gestalten.

Dabei verstehen wir unsere Vorschläge genau als das: Vorschläge. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir daraus eine Veranstaltung, die zu Ihren Vorstellungen, Ihren Gästen und Ihrem Anlass passt.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen zu planen, zu gestalten und zu feiern.

Ihre Bremer Tor Familie

Feiern mit Weitblick

Hoch über Bremen liegt das HUDSON – eine außergewöhnliche Eventlocation für alle, die ihren besonderen Anlass in einem modernen, urbanen Rahmen feiern möchten.

Die großzügige Veranstaltungsfläche bietet viel Raum für individuelle Konzepte und lässt sich je nach Anlass ganz unterschiedlich inszenieren: von der Hochzeit über Geburtstage und Firmenveranstaltungen bis hin zu Weihnachtsfeiern, Kohlfahrten und eigenen Eventformaten.

Was das HUDSON besonders macht, ist die Verbindung aus Weite, Wandelbarkeit und dem Blick über Bremen. Hier entsteht kein vorgegebenes Feierkonzept – vielmehr bietet die Location den Rahmen, aus dem gemeinsam mit Ihnen genau die Veranstaltung entstehen kann, die zu Ihrem Anlass passt.

Das HUDSON ist besonders für größere Gesellschaften ausgelegt und bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen mit etwa 80 bis 500 Gästen.

Ob festliche Hochzeit, ausgelassene Party oder große Firmenveranstaltung: Das HUDSON bietet Raum für besondere Momente – und für Feiern, die in Erinnerung bleiben.

Ein Ort mit Geschichte

Auch hinter dem HUDSON steckt eine besondere Geschichte. Ins Leben gerufen wurde die Location von Achim Grunert – jenem Gastronomen, der viele Jahre zuvor bereits das Potenzial der heutigen Waldbühne erkannt und aus dem ursprünglichen Ausstellungsgebäude einen gastronomischen Ort geschaffen hatte.

Dass heute sowohl die Waldbühne als auch das HUDSON Teil unserer Geschichte werden, ist deshalb für uns etwas Besonderes. In gewisser Weise treten wir damit gleich an zwei Orten in seine Fußstapfen – mit Respekt vor dem, was entstanden ist, und gleichzeitig mit vielen eigenen Ideen für die Zukunft.



Ein schöner Anfang

Der Empfang ist der erste Moment einer Feier, an dem alle zusammenkommen. Ein Glas in der Hand, die ersten Gespräche – und dazu ein paar kleine Köstlichkeiten, die die Zeit bis zum eigentlichen Essen ganz entspannt überbrücken.

Unser Fingerfood lässt sich individuell zusammenstellen und passend zu Anlass, Dauer des Empfangs und anschließendem Speisenangebot kombinieren.

Vegetarisch	Fisch & Meeresfrüchte	Fleisch
Tomate-Mozzarella-Spieß • **2,30 €** Teriyaki-Nudelspieß • **2,30 €** Feigen-Käse-Spieß mit Honig • **5,00 €** Chili-Cheese-Nuggets • **2,30 €**	Lachs-Frischkäse-Crêpe • **5,00 €** Garnele-Chorizo-Spieß • **5,00 €** Stremellachs-Spieß • **5,00 €** Garnele im Knuspermantel • **4,50 €**	Mini-Burger-Spieß • **2,95 €** Mini-Frikadelle auf Tomatensugo • **2,50 €** Hähnchen-Saté-Spieß • **2,90 €** Datteln im Speckmantel • **2,00 €**

Unsere Empfehlung

Für einen klassischen Empfang vor dem anschließenden Essen empfehlen wir 3 Fingerfood-Teile pro Person. Bei längeren Empfängen oder wenn Fingerfood einen größeren Teil der Verpflegung übernehmen soll, stellen wir die Menge individuell zusammen.





Für jeden Anlass das passende Buffet

Ob festliche Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder Firmenveranstaltung – das passende Essen trägt einen großen Teil dazu bei, dass aus einer schönen Feier ein rundum gelungener Tag wird. Unsere Buffetvorschläge bieten Ihnen eine Auswahl für ganz unterschiedliche Geschmäcker und Anlässe

Servierte Suppe am Tisch

Auf Wunsch servieren wir Ihnen und Ihren Gästen vor dem Buffet eine passende Suppe am Tisch. Zur Auswahl stehen beispielsweise Bremer Hochzeitssuppe, Zitronengras-Kokos-Suppe oder eine schöne Karotten-Ingwer Suppe.

Weitere Suppen und individuelle Wünsche sind selbstverständlich möglich.

Preis je nach Auswahl.

Mitternachtssnack

Ob Currywurst-Klassiker, Hotdog- oder Pizza Buffet – selbstverständlich bieten wir Ihnen auch einen passenden Mitternachtssnack ganz nach Ihrem Geschmack an.

Oder doch lieber ein Menü?

Selbstverständlich servieren wir auf Wunsch auch mehrgängige Menüs. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein individuelles Menü zusammen, das zu Ihrem Anlass, Ihren Gästen und dem gewünschten Ablauf passt.

Unsere Klassiker

Old but Gold

ab 20 Personen · 44,50 € p. P.

Hauptgerichte

Rinderschmorbraten · Hähnchenbrustfilet · Schweinefilet im Speckmantel · Kabeljaufilet · Gemüsebratling

Saucen & Beilagen

Rahmsauce · Weißwein-Dill-Sauce · Rotwein-Schalotten-jus · Gemüse vom Markt · Kartoffelgratin · Kräuterkartoffeln

Dessert

Schokobrownie an marinierten Beeren und Vanillesauce

Bella Italia

ab 20 Personen · 47,00 € p. P.

Vorspeisen & Salate

Antipasti-Variation · Vitello Tonnato · Tomate-Mozzarella · Bauernsalat mit Schafskäse · Brot- & Baguettekorb mit zweierlei Butter

Hauptgerichte

Schweineschnitzel in Parmesanpanade · gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras · Lachslasagne mit Blattspinat in Sahnesauce · Vegane Hackbällchen

Saucen & Beilagen

Kräutersauce · Tomatensauce · Ratatouille · mediterranes Kartoffelgratin · Tagliarini · Kräuterkartoffeln

Dessert & Käse

Tiramisu · Panna Cotta · Limoncellocreme

Classico

ab 20 Personen · 49,50 € p. P.

Vorspeisen & Salate

Gefüllte Lachsrouladen · Antipasti-Variation · Kichererbsensalat · rosa gebratenes Roastbeef · Bauernsalat · Brot- & Baguettekorb mit zweierlei Butter

Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art · geschmorte Rinderrouladen · gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras · Ofenlachs · Gemüseschnitzel

Saucen & Beilagen

Rahmsauce · Kräutersauce · Gemüse vom Markt · Kartoffelgratin · Röstkartoffeln

Dessert & Käse

Vanillemousse mit Fruchtsauce · Schokobrownie mit marinierten Früchten



Original Bremer Curry vom Huhn

ab 20 Personen · 37,50 € p. P.

Vorspeise

Marinierter Asiasalat

Hauptgericht

Hähnchenfleisch in einer pikant-würzigen Currysauce

Beilage

Basmati-Duftreis

Mango-Chutney · eingelegter Ingwer · gekochte Eier · Eismeer Garnelen · Preiselbeeren · gebackene Bananen & Ananas · Krupuk

Dessert

Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce

Spargelbuffet

ab 20 Personen · 42,50 € p. P.

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgerichte

Spargel · Schinken · Schweineschnitzel · Lachs

Saucen & Beilagen

Sauce Hollandaise · zerlassene Butter · Salzkartoffeln

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Sahne und Eierlikör



Grünkohlbuffet

ab 15 Personen · 37,50 € p. P.

Suppe

Hühnersuppe

Hauptgerichte

Grünkohl · Kasslernacken · Kochwurst · Bremer Pinkel · Veganes Gulasch

Beilagen

Salzkartoffeln · Röstkartoffeln · Senf

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerisches Buffet

ab 20 Personen · 33,50 € p. P.

Vorspeisen & Brotzeit

Deftige Käse - & Jausenplatten · Laugenbrezel · Bauernbrot · Butter

Hauptgerichte

Weißwurst mit süßem Senf · Nürnberger Rostbratwürstchen · Leberkäse · Rinderschmorbraten

Beilagen

Speck-Sauerkraut · Käsespätzle · Semmelknödel

Dessert

Kaiserschmarrn an marinierten Beeren und Vanillesauce





Festlich genießen

Winterbuffet Nr. 1

ab 20 Personen · 37,50 € p. P.

Hauptgerichte & Beilagen

Kross gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl · Speckrosenkohl · Klöße · Orangenjus · Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin · Marktgemüse · Rahmsauce

Vegan

Kokos-Kürbis-Ragout mit Wildreismischung

Dessert

Lebkuchen-Mousse mit Rumtopfspiegel

Winterbuffet Nr. 2

ab 20 Personen · 49,50 € p. P.

Vorspeisen

Birnen-Ziegenkäse-Salat · Lachsroulade mit Granatapfelcreme · Roastbeef mit Remoulade · Hokkaido-Salat · Brotkorb & Buttervariation

Hauptgerichte & Beilagen

Krosse Entenbrust · Lammbraten · pochierter Lachs · Apfelrotkohl · Speckrosenkohl · Pilzpfanne · Kartoffelklöße · Kartoffelgratin · Röstkartoffeln · Orangenjus · Weißwein-Kräutersauce

Vegan

Pilz-Gnocchi-Pfanne mit Steinpilzsauce

Dessert

Spekulatiustiramisu mit Orangengelee · Apfelstrudel mit Vanillesauce



Winterbuffet Nr. 3

ab 20 Personen · 55,00 € p. P.

Vorspeisen & Salate

Rote-Bete-Walnuss-Salat · Lachsroulade mit Granatapfelcreme · Birnen-Ziegenkäse-Salat · Brotkorb & Buttervariation

Hauptgerichte & Beilagen

Krosse Entenbrust · Schweinefilet im Speckmantel · Rinderrouladen · Zanderfilet · Apfelrotkohl · Speckrosenkohl · Kartoffelgratin · Kräuterspätzle · Kartoffelklöße · Weißweinsauce · Orangenjus · Rahmsauce

Vegetarisch

Pfifferling-Maronen-Gemüse mit Ofenkürbis & Wildreismischung

Dessert

Lebkuchen-Mousse · Spekulatiustiramisu mit Orangengelee



Getränkepauschalen

Damit Sie während Ihrer Feier Planungssicherheit haben,

können Sie zwischen unseren verschiedenen Getränkepauschalen wählen.

Von den klassischen Begleitern über Longdrinks und Aperitifs bis hin zu ausgewählten Premium-Weinen und Spirituosen – entscheiden Sie selbst, welcher Umfang am besten zu Ihrer Veranstaltung und Ihren Gästen passt.

Unsere Pauschalen gelten für eine Mindestdauer von sechs Stunden und können individuell um besondere Flaschen und weitere Extras ergänzt werden.

Basic

5,00 € pro Person / Stunde · Mindestdauer 6 Stunden

Bier

Haake Beck · Haake Beck Kräusen · Franziskaner · Spaten

Beck´s Blue · Franziskaner alkoholfrei

Wein & Secco

Rivaner QbA trocken · Primitivo IGP trocken · Rotling Rosé · Secco Frizzante

Softgetränke

Coca Cola · Coca Cola Zero · Fanta · Sprite · Vilsa Medium & Naturelle · Säfte & Schorlen

Filterkaffee & Tee

Basic all Inclusive

7,00 € pro Person / Stunde · Mindestdauer 6 Stunden

Alle Getränke der Basic-Pauschale sowie:

Spritziges

Secco · Aperol · Lillet · Sarti

Longdrinks & Spirituosen

Havana Club 3 Anos · Norden Dry Gin · Smirnoff Vodka · Jack Daniel´s · Veterano

Jägermeister · Molinari Sambuca · Ramazzotti · Baileys · Hausschnaps · Saurer Pfirsich · Berliner Luft

Sierra Tequila ·

Premium all Inclusive

11,50 € pro Person / Stunde · Mindestdauer 6 Stunden

Alle Getränke der Basic-all-Inclusive Pauschale sowie:

Wein

Grauer Burgunder QbA trocken Bremer Ratskeller

Riesling QbA trocken Robert Weil

Cuvée Noir QbA trocken Schneider / Pfaffmann

Spritziges

Secco · Aperol · Lillet · Sarti · Pampelle · Limoncello

Longdrinks & Spirituosen

Havana Club 3 Anos · Tanqueray Gin · Absolut Vodka · Jack Daniel´s · Veterano

Jägermeister · Molinari Sambuca · Ramazzotti · Baileys · Piekfeine Brände Aprikosenbrand · Saurer Pfirsich · Berliner Luft · Don Julio Tequila ·

Verlängerung der Getränkepauschale

Die vereinbarte Getränkepauschale kann am Veranstaltungstag um maximal eine Stunde verlängert werden.

Für diese zusätzliche Stunde berechnen wir ausschließlich die zu diesem Zeitpunkt noch anwesenden Gäste zum jeweiligen Stundenpreis der gebuchten Pauschale.

Zusätzlich fällt ein Personalaufwand von 25,50 € je eingesetzter Mitarbeiter / Stunde an.

Besondere Wünsche?

Ergänzend zu unseren Getränkepauschalen können ausgewählte Premium-Spirituosen, Champagner, besondere Weine und Magnumflaschen separat bestellt werden. Die Abrechnung erfolgt flaschenweise. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch eine individuelle Auswahl zusammen. Zum Beispiel:

Champagner:

Veuve Clicquot

Moet & Chandon

Vodka:

Grey Goose

Belvedere

Rum:

Don Papa

Ron Zacapa 23

Whiskey:

Gentleman Jack

Woodford Reserve





Alles Wichtige auf einen Blick

Unsere Räume

Mit Loft, Club und Lounge bietet das HUDSON unterschiedliche Bereiche, die je nach Größe und Ablauf Ihrer Veranstaltung individuell miteinander kombiniert werden können. So kann beispielsweise das Dinner im Loft stattfinden, während später im Club ordentlich gefeiert wird. Für geschlossene Veranstaltungen gilt eine Mindestpersonenzahl von 60 Personen.

Raummiete

Loft 1.000 € · Club 500 € · Lounge 500 €

Werden mehrere für eine Veranstaltung genutzt, werden die jeweiligen Raummieten miteinander kombiniert.

Feiern mit Kindern

Natürlich zahlen Kinder bei uns nicht den vollen Erwachsenenpreis. Die Berechnung richtet sich nach Alter und gewählter Leistung und wird in Ihrem persönlichen Angebot entsprechend berücksichtigt.

DJ & Technik

Für DJs und weitere Dienstleister ist der Aufbau in der Regel bis zu zwei Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich. Verschiedene technische Möglichkeiten sind bereits im HUDSON vorhanden – alles Weitere stimmen wir gemeinsam im Rahmen Ihrer Planung ab.

Hochzeitstorte

Ihre Torte kann nach vorheriger Absprache bereits vor der Veranstaltung angeliefert und bei uns gekühlt werden. Und wenn der große Moment gekommen ist, setzen wir sie auf Wunsch auch besonders in Szene – beispielsweise auf einem Tortenwagen mit einer Tortenfontäne.

Dekoration & Raumgestaltung

Auch bei der Gestaltung Ihrer Feier unterstützen wir Sie sehr gerne. Durch unseren umfangreichen eigenen Dekorationsbestand können wir ganz unterschiedliche Stimmungen und Farbwelten umsetzen. Auf der nächsten Seite zeigen wir Ihnen einige Möglichkeiten und Inspirationen. Eigene Dekoration darf selbstverständlich ebenfalls mitgebracht werden. Lediglich Konfetti ist im gesamten HUDSON nicht gestattet.

Die finale Gästezahl

Damit Küche und Service optimal planen können, benötigen wir die verbindliche Gästezahl spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung. Eine spätere Erhöhung ist nach Rücksprache in der Regel noch möglich; eine Reduzierung kann danach leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Geschenke & persönliche Dinge

Geschenke oder Dekoration können nach Absprache kurzfristig bei uns verbleiben. Da das HUDSON nicht täglich besetzt ist, vereinbaren wir für die Abholung einfach einen Termin. Wertgegenstände empfehlen wir, direkt nach der Feier mitzunehmen.

Toilettenservice

Für noch mehr Komfort kann zusätzlich ein Toilettenservice gebucht werden, der während Ihrer Veranstaltung regelmäßig für Ordnung und Sauberkeit sorgt.

Preis: 300,00€

Parken

Am Wochenende stehen rund um das Gebäude – je nach Verfügbarkeit – verschiedene Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Zusätzlich befindet sich ein Parkhaus in unmittelbarer Nähe.

Bitte beachten Sie das die einfahrt ins Parkhaus zeitlich begrenzt ist. Die Ausfahrt ist hingegen jederzeit möglich.





Dekoration

Dekoration ist für uns weit mehr als nur ein schönes Detail – sie trägt einen großen Teil zur Atmosphäre Ihrer Feier bei.

Durch unseren umfangreichen eigenen Dekorationsbestand können wir das HUDSON ganz unterschiedlich gestalten: elegant und zeitlos, modern und natürlich, farbenfroh oder auch etwas opulenter.

Zur Verfügung stehen unter anderem schwarze und weiße Stuhlhussen und Tischdecken, verschiedene Serviettenfarben, Glas- und Goldplatzteller, Gold-, Glas-, Silber- & Roséfarbene Kerzenständer, Windlichter, Vasen, Naturmaterialien sowie hohe Dekoständer für große florale Arrangements.

Farben, Blumen, Kerzen und einzelne Elemente können dabei ganz individuell miteinander kombiniert und auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Eigene Dekoration darf selbstverständlich ebenfalls mitgebracht werden.

Die folgenden Beispiele verstehen sich daher vor allem als Inspiration – gemeinsam entwickeln wir daraus die Gestaltung, die zu Ihrer Feier passt.









So geht es weiter

1. Ihre Anfrage

Sie senden uns Ihre Anfrage mit Wunschdatum, Anlass und ungefährer Gästezahl. Damit wir Ihre Anfrage vollständig aufnehmen und Sie zuverlässig erreichen können, benötigen wir außerdem Ihre Kontaktdaten mit Vor- und Nachnamen, Anschrift, Telefonnummer und E-Mail-Adresse.

2. Kennenlernen & Besichtigung

Wenn Sie das HUDSON Eventloft noch nicht kennen oder sich die Möglichkeiten vor Ort ansehen möchten, vereinbaren wir gerne einen persönlichen Besichtigungstermin. Dabei zeigen wir Ihnen die Location und beantworten erste Fragen rund um Ihre Feier. Kennen Sie das HUDSON bereits, kann dieser Schritt selbstverständlich entfallen.

3. Verbindliche Buchung des HUDSON

Wenn Sie sich für das HUDSIN entscheiden, benötigen wir Ihre verbindliche Buchung in Schriftform per E-Mail. Erst mit dieser schriftlichen Bestätigung wird die Location für Ihren Veranstaltungstermin verbindlich reserviert.

4. Ausführliches Planungsgespräch

Einige Monate vor Ihrer Feier – spätestens jedoch vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin – vereinbaren wir einen persönlichen Planungstermin. Dabei besprechen wir gemeinsam alle Details rund um Speisen, Getränke, Ablauf, Dekoration, Musik und besondere Wünsche.

Den zeitlichen Rahmen Ihrer Feier legen Sie selbst fest. Sie entscheiden also bereits im Vorfeld, wann Ihre Feier beginnen soll – zum Beispiel um 16:00, 17:00 oder 18:00 Uhr. Einladungen oder Save-the-Date-Karten können daher unabhängig vom späteren Planungsgespräch bereits verschickt werden.

5. Ihr individuelles Angebot

Auf Grundlage des Planungsgesprächs erstellen wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

6. Feinabstimmung & Bestätigung

Das Angebot können Sie anschließend bestätigen oder gemeinsam mit uns noch einmal anpassen, falls einzelne Punkte noch nicht ganz zu Ihren Vorstellungen passen. Sobald alle Details feststehen, erfolgt die schriftliche Bestätigung des Angebots.

7. Anzahlung

Nach der verbindlichen Bestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 1.000 € fällig.

8. Finale Gästezahl

Die verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung. Diese Zahl bildet die Grundlage für die spätere Abrechnung. Eine kurzfristige Erhöhung der Gästezahl ist nach Absprache in der Regel weiterhin möglich. Eine Reduzierung der bereits gemeldeten Personenzahl kann nach Ablauf dieser Frist jedoch nicht mehr berücksichtigt werden.

9. Abschlussrechnung

Nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie die Abschlussrechnung. Der noch offene Rechnungsbetrag ist innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt zu begleichen.

Stornobedingungen

Sollte eine bereits verbindlich gebuchte Veranstaltung vollständig abgesagt werden, berechnen wir folgende Stornokosten auf Basis des vereinbarten bzw. zuletzt bestätigten Veranstaltungswertes:

- bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- 89 bis 60 Tage vorher: 25 %
- 59 bis 30 Tage vorher: 50 %
- 29 bis 15 Tage vorher: 75 %
- ab 14 Tage vorher: 90 %

Eine bereits geleistete Anzahlung in Höhe von 1.000 € wird auf die anfallenden Stornokosten angerechnet.

Änderung der Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens eine Woche vor der Veranstaltung. Bis zu diesem Zeitpunkt kann die Gästezahl reduziert werden. Danach ist eine Reduzierung nicht mehr möglich; die zuletzt gemeldete Personenzahl bildet die Mindestabrechnungsgrundlage. Eine Erhöhung ist nach vorheriger Absprache weiterhin möglich.

Terminverschiebung

Sollte eine bereits verbindlich gebuchte Veranstaltung mehr als sieben Tage vor dem Veranstaltungstermin verschoben werden, behandeln wir den ursprünglichen Termin zunächst entsprechend unserer Stornobedingungen.

Wird die Veranstaltung innerhalb von 12 Monaten zu einem neuen Termin im HUDSON nachgeholt, rechnen wir die bereits gezahlte Stornogebühr vollständig auf die neue Veranstaltung an.

Bereits entstandene und nicht mehr stornierbare Fremd- oder Sonderkosten bleiben hiervon ausgenommen.

Preise & Gültigkeit

Alle in dieser Mappe genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Da sich insbesondere Lebensmittel-, Getränke- und Personalkosten verändern können, behalten wir uns Preisänderungen vor. Maßgeblich für Ihre Veranstaltung sind die Preise des von Ihnen bestätigten individuellen Angebots.

Saisonale Angebote und einzelne Produkte können je nach Verfügbarkeit angepasst oder durch gleichwertige Alternativen ersetzt werden. Selbstverständlich stimmen wir wesentliche Änderungen vorab mit Ihnen ab.

Wir freuen uns auf Ihre Feier

Sie möchten Ihren Wunschtermin anfragen, das HUDSON kennenlernen oder haben noch Fragen zu Ihrer Veranstaltung?

Dann melden Sie sich gerne bei uns. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier zu planen.

HUDSON
EVENTLOFT

Bremer Tor Hudson UG (Haftungsbeschränkt)
Luxemburger Weg 2A
28816 Stuhr
0421/8067882
Info@hudson-bremen.de
hudson-bremen.de