

VERANSTALTUNGSFLYER

STUDIO 100

DELI MG

BULLEREI



BULLEREI

Die Bullerei.

Alles beim Neuen!

Wer die „alte“ Bullerei mochte, wird die „neue“ Bullerei mögen! Wobei: sooo viel hat sich eigentlich nicht verändert. Und doch ist irgendwie alles neu, irgendwie alles anders. Die Bar ist versetzt, das Kaminzimmer emanzipiert und das Deli hat schon nach zehn Jahren seinen 18. gefeiert.

Das Allerwichtigste jedoch ist geblieben: die Bullerei bleibt der Ort, an dem die beiden Schaffer Tim Mälzer & Patrick Rütter am liebsten selbst Gast wären. Ein Ort ohne Schwellenangst. Ein Ort, an dem man sich uneingeschränkt wohlfühlt. Ein Ort, der nicht aus-, sondern einladend ist und mittlerweile nicht weniger als eine feste Institution in der deutschen Gastrowelt ist und sich nach über zehn Jahren Hardcore immer noch und vielleicht sogar mehr denn je sehen lassen kann.

Apropos Zeit: die überdimensional große Kuckucksuhr an der Wand tickt zwar immer noch, ist aber nach einem denkwürdigen Tabula rasa wohl das einzig Unveränderte. Das neue Herzstück ist die so genannte „Fetisch-Metzgerei“ im alten Kaminzimmer wo die Tische eingesetzte Schneidbretter haben, die Fliesen geschwungen sind und die Stühle vom Designer kommen. Und das alles in komplett rosa.

Die Bar wurde versetzt und befindet sich nun weiter hinten, die Tische links vom Eingang stehen neuerdings auf einem kleinen Podest. Am meisten verändert hat sich unser Deli, das nun endgültig erwachsen daherkommt, seinen neugierigen und etwas kindlichen Charme aber nicht verloren hat. Das Studio, das für Events und ab und an für TV-Produktionen genutzt wird, hat ebenfalls ein Makeover bekommen und unser Außenbereich wurde zu Beginn des Jahres 2021 neu geplant, neu ausgebaut und bietet nun die Freiflächen für u.a. gechilltes Gegrilltes, die wir uns für euch schon immer gewünscht haben.

Kurz: Den Spirit in der Bullerei war schon immer offen, bunt und lebendig und der Ort selbst seit Anfang an nicht nur für Hamburger, sondern für alle da! Und genau wie die überdimensional große Kuckucksuhr wird auch das immer bleiben.

DAS STUDIO

FAKTEN

- Dinner mindestens 20 PAX bis 60 PAX, Stehparty bis 100 PAX
- Private Anlässe, Firmenfeiern, Tagungen, Meetings, Public Viewing, Konzerte, Pop Up, Produktpräsentationen und mehr
- Beamer, Leinwand vorhanden.
- Musik vorhanden
- Mögliche Bestuhlungsformen:
Theaterbestuhlung, U-Form, Runde Tische, Tafeln
- Getränkepauschalen, Getränke nach Verbrauch
- Menüauswahl



DAS STUDIO

Ob „Kitchen Impossible“ oder die legändere „Weihnachtsleserei“ – wer ins Studio der Bullerei kommt betritt eine gleichermaßen heilige wie auch legendäre Halle. Das Motto hier: alles kann, alles muss! Glaubt ihr nicht? Wir schon! Denn dieser für wirklich jeden Anlass buchbare Raum lässt keinerlei Möglichkeit offen! Hier wird geklotzt, dann geglotzt: Meeting oder Abendessen? Kein Problem! Feste oder Foto-

shootings? Läuft!! Der Anschluß zur Restaurantküche stört logischerweise null, um es auf 110qm und für bis zu 100 Personen so richtig krachen zu lassen. Fun Fact: selbst als Pop-Up Location oder für Produktpräsentationen ist unser Studio mit dem großen Außenbereich ideal! Und vollständiges Equipment für Public Viewing Events, Konzerte oder andere Feierlichkeiten versteht sich von selbst.

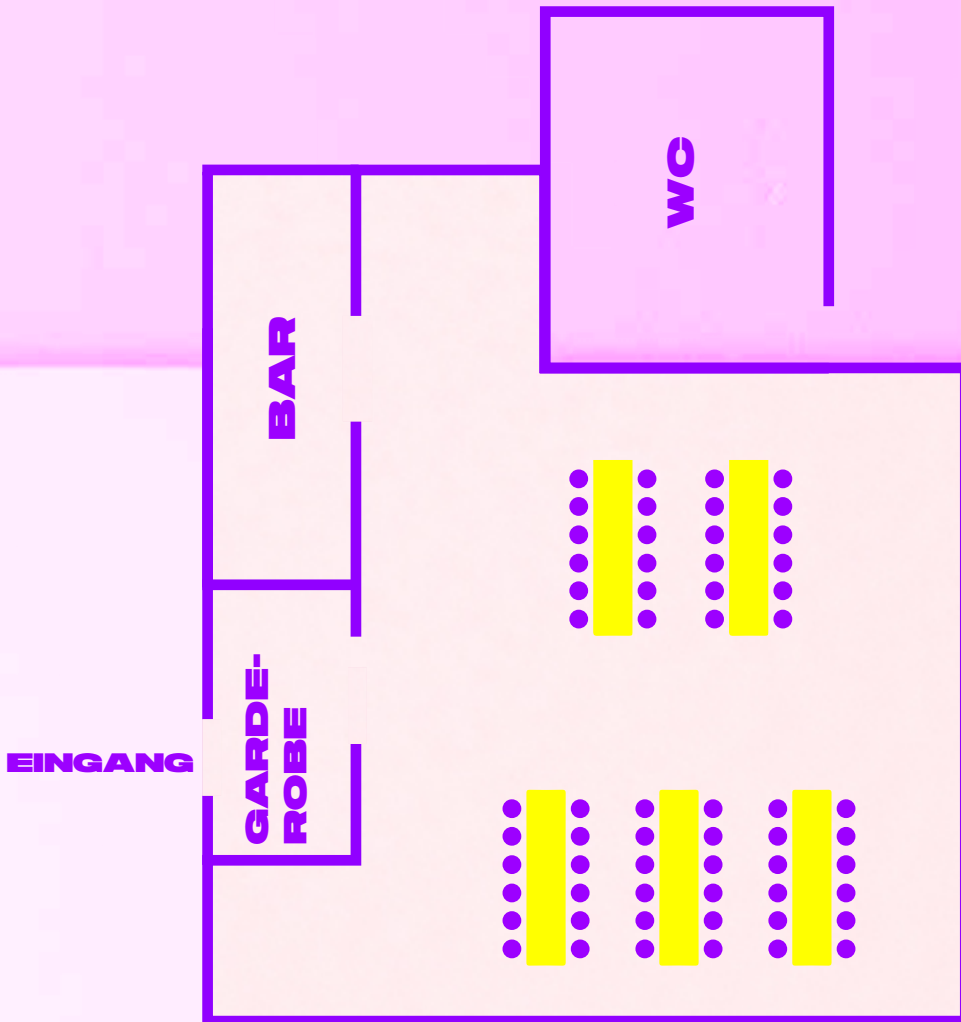


10 - 40 Gäste: Meeting
20 - 60 Gäste: Essen
Bis 100 Gäste: Party

Technische Fakten: Beamer, Leinwand, Musikanlage, WLAN, klimatisiert.

Und einfach DIE Location in der Schanze.

DAS STUDIO





Gerne bequatschen wir mit Euch alle Einzelheiten
persönlich. Rufft uns am besten an unter:
040/33 44 211 45
oder schreibt uns eine Mail an:
event@bullerei.com

DAS DELI

EXKLUSIV

FAKTEN

- Bis 50 PAX
- Abends mieten ab 18:00 Uhr
- Musik vorhanden
- Deli oder Restaurant Speisen / Menüs

Öffnungszeiten im Deli: Mo-So 12 - 23 Uhr
Mittagstisch 12 - 17 Uhr (Mo-Fr) Abendessen ab 17 Uhr
Wir möchten jedem die Chance geben im Deli zu essen.
Daher könnt ihr ohne Reservierung vorbeikommen.



DAS

Herzlich willkommen auf Bullereiisch? DELI!

Hier ist man Mensch, hier geht man rein! Das liegt zum einen natürlich an der vielfältigen (und jetzt endlich eigenständigen) Küche. Aber – das Auge isst ja mit – auch an der wunderbaren Inszenierung und Kombination der neuen und alten Elemente, der Kunst an

DELI

den Wänden und der typisch lockeren Atmosphäre, die das DELI der Bullerei schon immer ausgezeichnet haben.

Kurz: das DELI ist das Zuhause für alle, die gerade nicht Zuhause sind, sich wie Zuhause fühlen wollen. Oder wie bei Mutttern. Oder bei Omma. Hereinspaziert!

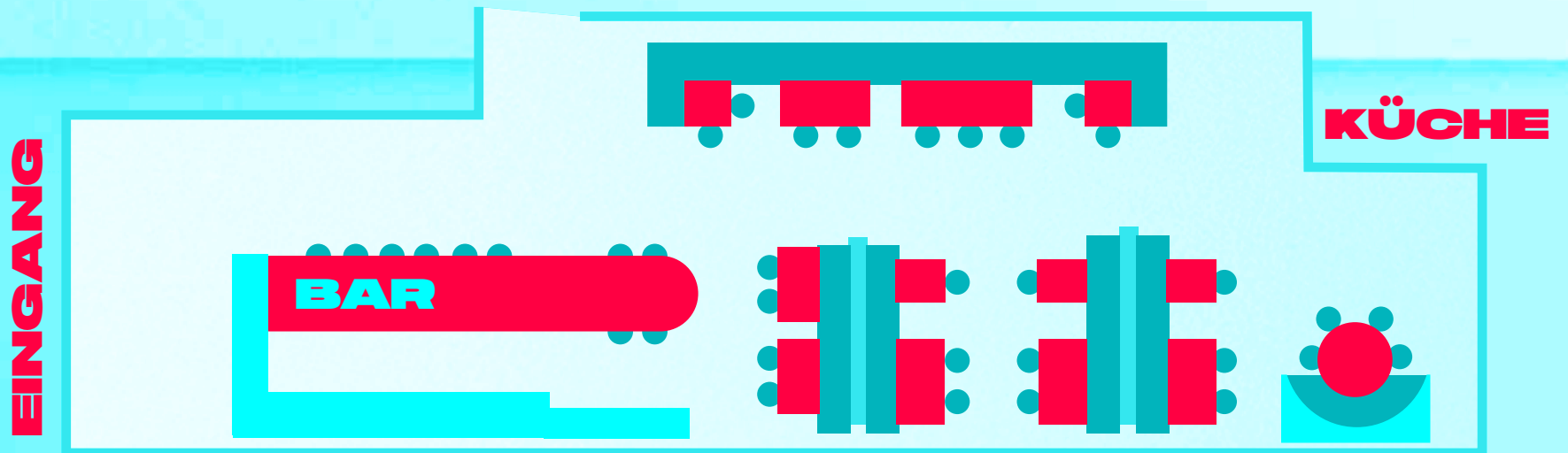


DIE BAR

Es kann sein, dass bei Eurer Ankunft noch kein Tisch frei ist.

An unserer Bar im Restaurant kann man eine eventuelle Wartezeit aber wunderbar überbrücken. Für größere Gruppen bis zu 12 Personen halten wir gerne unsere Deli Tafel frei.

DAS DELI



METZGEREI

Zart rosa, aber sowas von well done!

Ok, jetzt wird's wild. Oder eher gesagt rosa! Alteingesessene und Hardcore-Fans reiben sich erstmal die Augen, wenn sie sehen, was aus dem guten, alten Kaminzimmer geworden ist: unser Herzstück, die sogenannte „Fetisch-Metzgerei“ inkl. Mälzer'sche DNA zur Selbstinszenierung! Im Klartext: ein auch tagsüber anmietbarer und abgegrenzter Bereich mit einer handvoll Plätze, die mit einem durchsichtigen Stechschutz-Vorhang abgetrennt sind und Tische, in die Schneidbretter eingesetzt sind. On top gibt's geschwungene Fliesen aus den Niederlanden und Designerstühle – nicht aus Lack und Leder, aber aus Draht und Silber. Wir sagen mal so: Essen ist Fetsich!

P.S. Wo wir gerade über Seriösität reden: Der direkte Zugang zum Innenhof bietet eine optimale Fläche für Tagungen, Geschäftstreffen oder private Feierlichkeiten.



METZGEREI

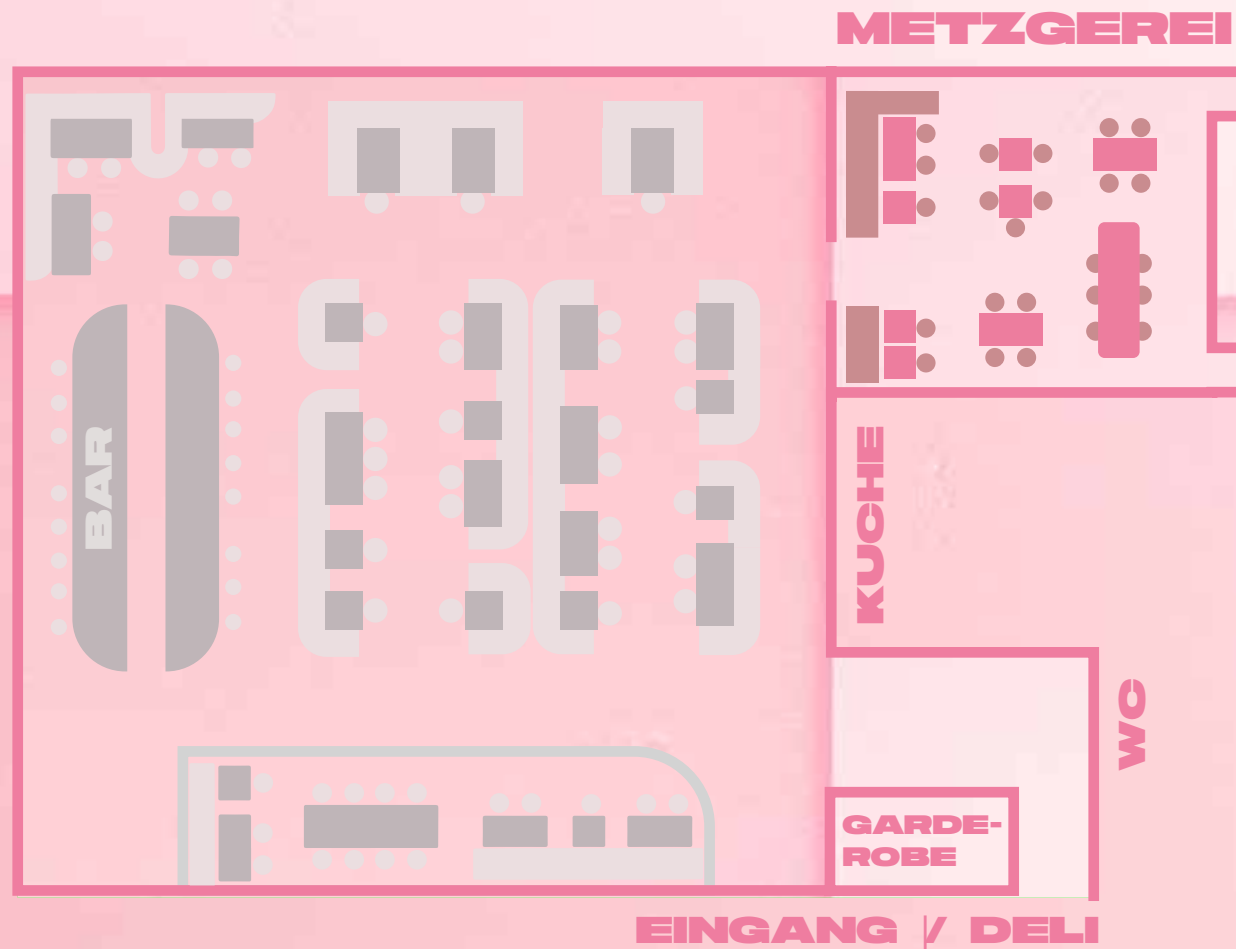
Über Preise & technische Fakten informieren wir Euch gerne persönlich am Telefon oder per Mail.

FAKTEN

- Bis 30 PAX
- tagsüber
- Abgetrennt vom Restaurant
- The place to meet and eat.
- auch was Food angeht



METZGEREI



DIE 100

Das ist neu, das ist Vollgas! Eine ganze Flanke des Restaurants – im Mitarbeiterslang „Die 100“ genannt – nur für euch! BÄM!!! Dabei spielt es natürlich keine Rolle ob „Mieten zum Feiern“ oder „Mieten zum Meeting“. Ab zehn Personen fängt der Spaß an und hört – wenn überhaupt – erst bei fünfundzwanzig auf. Nehmt Platz und beobachtet das rege Treiben in der Vorbereitung des restlichen Restaurants.

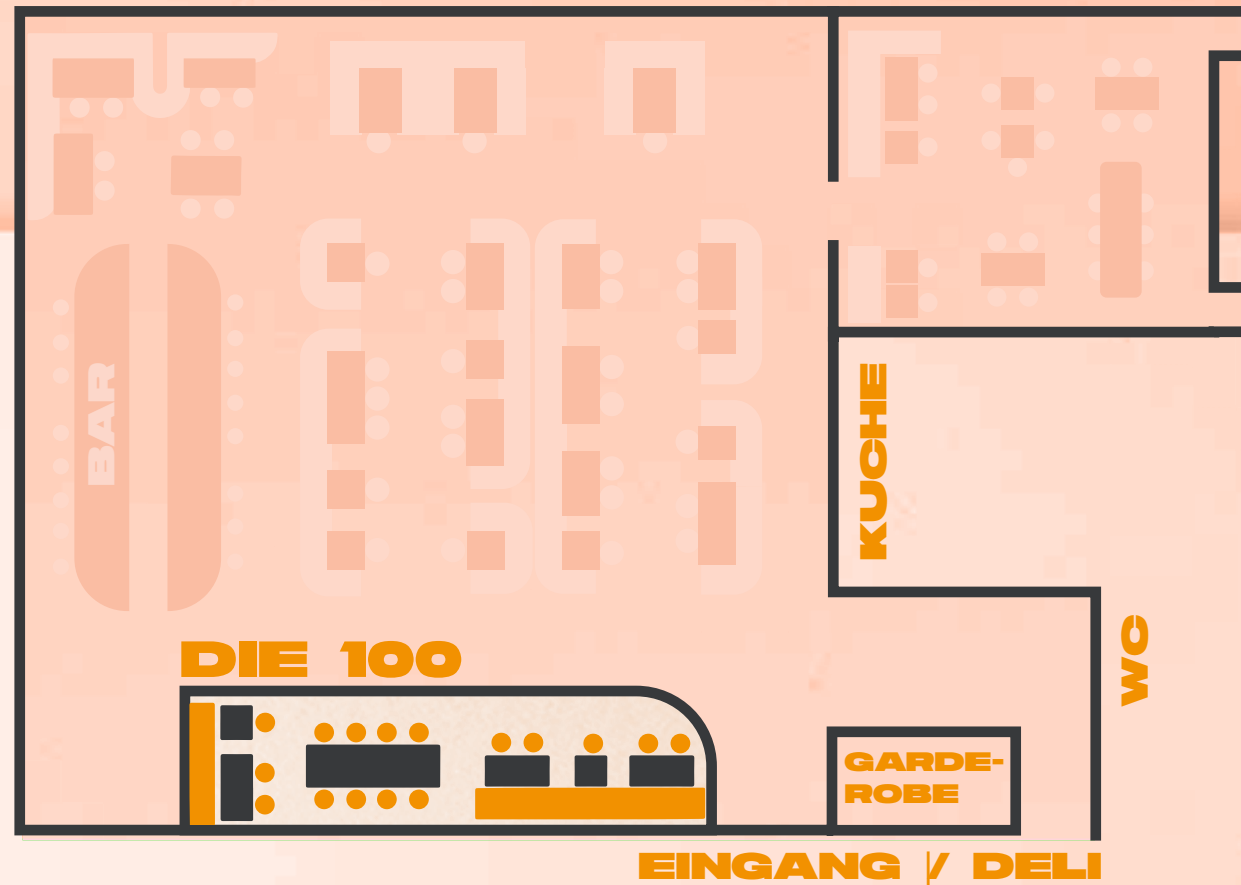
Apropos Restaurant: frei nach dem Motto „Von Null auf Hunger“ gibt es selbstredend alles zum Essen aus der Küche zu ordern – Home Cooking-Style von den festen Klassikern bis zum Neusten unserer Karte!

FAKTEN

- Ab 10 PAX bis 25 PAX
- bis 2 Std. vor Restaurantöffnung buchbar
- Restaurantmenüs
- Für Mittagessen, Meetings und Nachmittags-Kaffee
- alles in intimer Atmosphäre



DIE 100



DIE KNEIPE

Wer die Bullerei kennt der weiß: ne Kneipe? In der Bulle? Ne, ist da nicht! Is da doch!

Ab sofort gibt's gleich neben der wunderbar neuplatziert-Bar eine kleine aber feine Eckkneipe. Perfekt, um den ganzen Laden im Auge zu haben und wie dafür gemacht, das Warten auf den reservierten Tisch zu verkürzen. Oder – Achtung, Wortspiel – wer drauf steht einfach gleich den gesamten Abend dort zu verbringen. Prost!

WAS WIR EUCH ANBIETEN KÖNNEN

UNSER 4 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Erster Gang	Fantastisch lecker.
Zweiter Gang:	Perfekter Zwischengang
Dritter Gang:	Bestes aus der Region
Vierter Gang:	Niederkniederer Nachtisch

Lasst uns gerne persönlich über alle Einzelheiten sprechen.

Ruft uns am besten an unter

040/33 44 211 45

oder schreibt uns eine Mail an

event@bullerei.com





BEISPIELMENÜ

UNSER AUF'N TISCH

Erster Gang: Bullerei Tatar, Mozzarella, Oliven, Fischfrühdelle mit hausgemachter Remoulade & Forellenkaviar, kleiner Chicken ♥ Caesar Salad

Zweiter Gang: Entrecôte im Ganzen (am Tisch tranchiert), gegrillter grüner Spargel, Baked Beans, Rosmarin Röstkartoffeln, Soßen-Mix in die Mitte.

Dritter Gang: „Süßes zum rumreichen“

Wir sind flexibel und passen unsere Gerichte gerne für Vegetarier oder Veganer an.

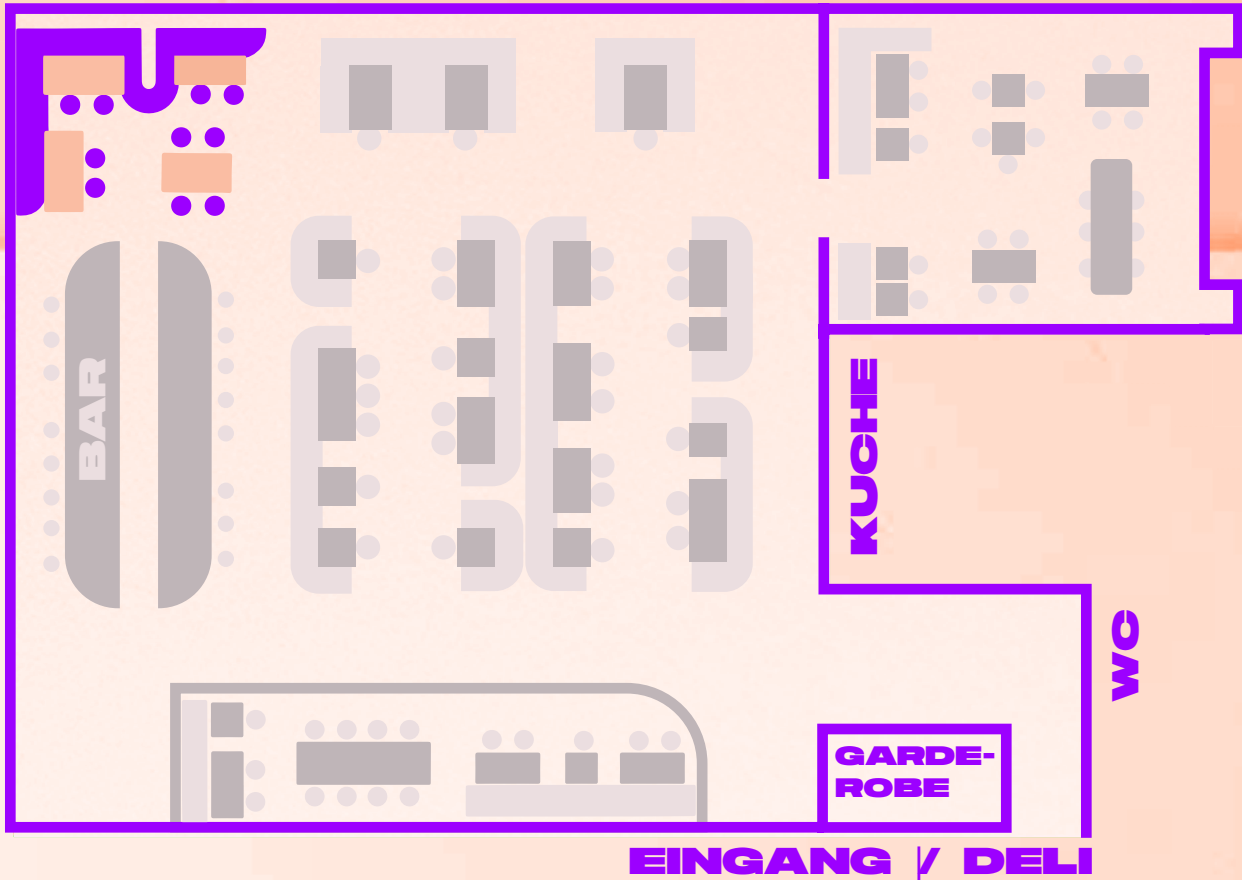
Ruft uns für alle Einzelheiten einfach unter 040/33 44 211 45 an, oder schreibt uns eine Mail an

event@bullerei.com



DIE KNEIPE

DIE KNEIPE



BULLEREI



BULLEREI



KONTAKT

Feiert mit uns und stellt Eure Anfrage gerne an:

Fabian Stricker

040/33 44 211 45

event@bullerei.com

Bullerei GmbH & Co. KG

Lagerstraße 34b

20357 Hamburg

Was unsere Chefs Tim & Patrick sonst noch so machen:

baembox.com

hausmanns-frankfurt.de

speisenwerft.de

ueberquell.com

IG: @pezzo.di.pane