

BUSINESS AND EVENTS



chefs warehouse hamburg
canteen & bar

BUSINESS & EVENTS

Website:
www.chefswarehouse.de

Telefon:
+49 (0) 40 238 36 06 127





EXKLUSIVE *EVENTS*

Genuss braucht Raum. Bei einer exklusiven Buchung im Chefs Warehouse gehören unsere Räume ganz Ihnen – inklusive individueller Betreuung, kulinarischer Highlights und einer Atmosphäre, die sich ganz nach Ihren Wünschen richtet. Ideal für besondere Momente, die Professionalität und Qualität verdienen.



USE *CASES*

Tagungen und Meetings

Firmenveranstaltungen

Corporate Events

Weihnachtsfeiern

Sommerfeste

Hochzeiten

Produktpräsentationen

Workshops

Bankette und Seminare

Networking-Events

Afterwork

Private Dinings

Incentives aller Art

Business Lunch



DIE PHILOSOPHIE



HOSPITALITY

In einer Welt voller künstlicher Intelligenz wird echte Gastfreundschaft immer wertvoller: Hospitality ist weit mehr als Gastronomie – Sie ist emotionale Infrastruktur.



KULINARIK

Mit Handwerk und Herz bringen wir das beliebte und ausgezeichnete kapstädter Food-Konzept mit auf die Teller in Hamburg. Einzigartig in der Hansestadt.



ERLEBNISSE

Wir schaffen Orte, die besondere Momente und wahrhafte Erinnerungen kreieren und so Menschen in der Gemeinsamkeit miteinander nachhaltig verbinden.



UNSERE *STRATEGIE*

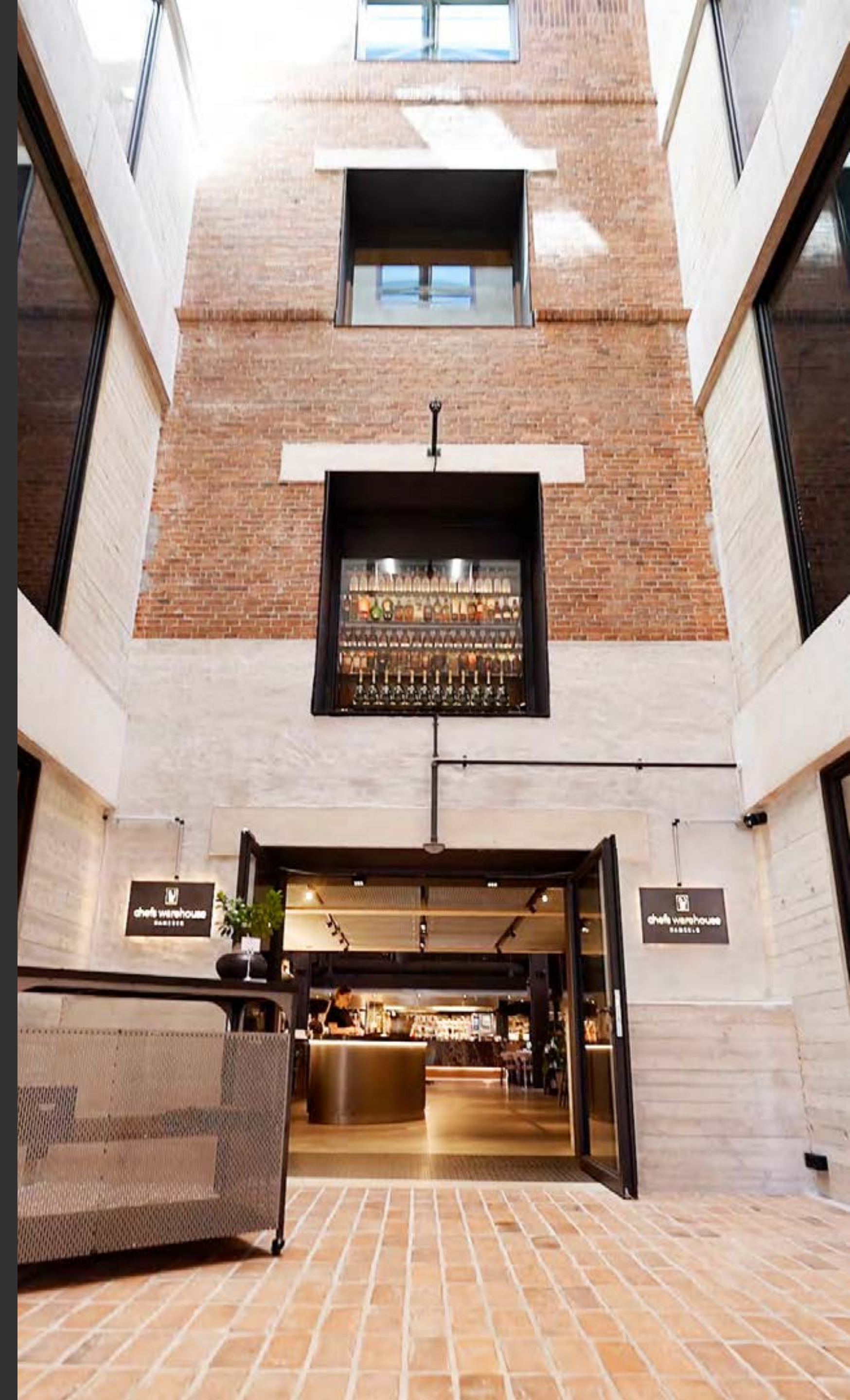
Für Firmenveranstaltungen mit Anspruch bieten wir die Möglichkeit der exklusiven Buchung unseres Restaurants CANTEEN, der CHEFS BAR, des WAREHOUSE, des CANAL HOUSE und unseres Exklusivbereiches – THE TIDE, sowie den kompletten Buyout des Chefs Warehouse Hamburg.

Ob Geschäftsessen, Kundenevent, Weihnachtsfeier oder internes Meeting in besonderem Rahmen – wir schaffen den idealen Ort für konzentriertes Arbeiten, entspannten Austausch und kulinarische Highlights.



EVENT *RÄUME*

Unsere fünf verschiedenen und kombinierbaren Eventräume überzeugen mit individuellem Charakter, außergewöhnlichem Design, hochwertiger Ausstattung und flexiblen Nutzungsmöglichkeiten. Von der großzügigen CANTEEN über die elegante CHEFS BAR, den Meetingraum CANAL HOUSE bis hin zum historischen Eventraum THE TIDE entsteht für jede Veranstaltung ein einzigartiges Ambiente, das Kulinarik, Gastfreundschaft und Architektur verbindet.





RAUM KAPAZITÄTEN

Folgende Locations stehen Ihnen, abhängig von Ihrer erwarteten Gästezahl, für Ihre Exklusivbuchung zur Verfügung. Die maximale Anzahl der Personen für Veranstaltungen ohne feste Tischordnung, bzw. Bestuhlung (Partys mit Tanzfläche, etc.) variiert je nach individueller Anfrage und Setup.

CANTEEN bis 200 Pax

CHEFS BAR bis 100 Pax

WAREHOUSE bis 30 Pax

CANAL HOUSE bis 60 Pax

THE TIDE bis 30 Pax

CHEFS TERRACE bis 90 Pax

CHEFS WAREHOUSE KOMPLETT bis 700 Pax



CANTEEN





DETAILS

Die Canteen überzeugt mit ihrer schieren Raumgröße, wobei durch geschickt angelegte Nischen und Bereiche keine Hallenatmosphäre aufkommt. Die offene Küche gibt den Blick frei auf die geschäftige Brigade, während zeitgenössische Kunst an den unverputzten Backsteinwänden und hochwertiges Mobiliar Qualität spürbar machen.

Die Canteen kann beliebig gestellt werden. Von langen Tafeln, über parlamentarische, bzw. Kinobestuhlung bis zu runden Tischen ist alles möglich. Das Foyer mit Restaurantbar und Host-Tresen eignet sich für erste Empfänge und Aperitif-Situationen.

Größe: 400m²

Personen: 200

Location: Erdgeschoss

Stellmöglichkeiten:
Auf Anfrage.

Features:
Offene Küche, Nischen
und Separées, hohe Decken.

Technik:
Licht-, Sound- und Präsentationstechnik auf Anfrage.





CHEFS BAR





DETAILS

Die CHEFS BAR thront erhaben über dem Treiben in der Canteen. Der großzügige Bereich erstreckt sich über die gesamte Gebäudebreite von der HafenCity auf der einen Seite bis zur Speicherstadt und Brooksfleet auf der anderen Seite und ist über das Foyer und Treppenhaus oder durch die Canteen zugänglich. Bis zu 100 Personen finden Platz auf den Sitzmöglichkeiten am Tresen, an den zahlreichen bestuhlten Hochtischen und gemütlichen Loungebereichen. Legere Events, Netzwerk-Treffen oder Afterworks sind ideal geeignet für den Barbereich mit dekorativem Rückbuffet und Blick aus das Restaurant.

Größe: 180m²

Personen: 100

Location: Obergeschoss

Stellmöglichkeiten:
Auf Anfrage.

Features:
Langer Bartresen, Sitzecken
Stehtische und Lounges.

Technik:
Licht-, Sound- und Präsentations-
technik auf Anfrage.





WAREHOUSE





DETAILS

Zwischen dekorativen Wein- und Fermentationsschränken, Pflanzen und zeitgenössischer Kunst nehmen Gäste im klimatisierten WAREHOUSE Platz an massiven Holztischen und bequemen Hochstühlen, um an Private Dinings, Vorträgen, Seminaren oder Netzwerk-Events teilzunehmen. Wein Tastings, Workshops und Firmenfeiern im Rahmen für bis zu 30 Personen können im lichtdurchfluteten Raum stattfinden. Glastüren mit industriellen Sprossenfenstern verkleinern die Location auf Wunsch zu einem ca. 60m² großen Bereich mit hervorragender Akustik.

Größe: 130m²

Personen: 30

Location: Erdgeschoss

Stellmöglichkeiten:

Massive Holztische mit bequemen Hochstühlen.

Features:

Lichtdurchflutet und durch Glastüren separierbar.

Technik:

Licht-, Sound- und Präsentationstechnik auf Anfrage.





CANAL HOUSE





DETAILS

Räumlich abgeschirmt vom Restaurant und ohne ablenkenden Straßenverkehr befindet sich das CANAL HOUSE im wasserseitigen Teil des Gebäudes und gibt den Blick frei auf die Backsteinfassade der gegenüberliegenden denkmalgeschützten Kontorhäuser und den Brooksfleet. Nutzen Sie den Raum mit seiner angenehmen Akustik und stimmiger Kunst als Thinktank oder Konferenzraum für Meetings und Seminare mit beliebigen Bestuhlungsformen und Stellmöglichkeiten für Tische und Buffets. Das angeschlossene Foyer bietet ausreichend Platz für einen Empfang vor dem Event.

Größe: 100m²

Personen: 60

Location: Erdgeschoss

Stellmöglichkeiten:
Auf Anfrage.

Features:
Blick aufs Wasser und
die Speicher, Tageslicht.

Technik:
Licht-, Sound- und Präsentations-
technik auf Anfrage.





THE TIDE





DETAILS

Die wohl außergewöhnlichste Location im Portfolio ist der Eventraum THE TIDE. Der bis heute funktionale Flutschutzkeller wird bei Sturmflut und Hochwasser geflutet und dient als gebäudetechnisches Gegengewicht zum Tidenhub. Diese beeindruckende Tatsache und erlebbare Gebäudegeschichte machen die Location zu einem besonderen Ort, der vielseitig einsetzbar ist. Technische Aufbauten, Licht, Mobiliar und Dekoration können nach Wunsch eingerichtet werden. In dieser speziellen Umgebung bleiben Events, Produktvorstellungen, Firmenfeiern und vieles mehr in nachhaltiger Erinnerung bei Kunden und Gästen.

Größe: 50m²

Personen: 30

Location: Untergeschoss

Stellmöglichkeiten:
Auf Anfrage.

Features:
Außergewöhnliche Location
im Flutschutzkeller, Backstein.

Technik:
Licht-, Sound- und Präsentationstechnik auf Anfrage.





CHEFS TERRACE





DETAILS

Wetterfest, verschattet und regengeschützt ist die großzügige Außenfläche des Chefs Warehouse. Die CHEFS TERRACE liegt ebenerdig zwischen der Maschinenzentralstation und dem Kesselhaus direkt am Brooksfleet. Mit Blick auf die Speicher lassen sich hier auf historischem Kopfsteinpflaster, bzw. einem Holzpodest mit Sitzmöbeln, Hochtischen und Lounge-Ecken Sektempfänge, Aperitif- und Afterwork-Events darstellen, ideal auch für Business Lunch oder geschäftliche Veranstaltungen. Die Musikanlage ist über Lautsprecherboxen abspielbar, ein dekorativer Getränkewagen dient als Terrassenbar für den schnellen Getränkenachschub.

Größe: 100m²

Personen: 60 + 30 stehend

Location: Erdgeschoss außen

Stellmöglichkeiten:
Auf Anfrage.

Features:
Wetterfest, inmitten der
Speicherstadt

Technik:
Licht-, Sound- und Präsen-
tationstechnik auf Anfrage.





HARD*FACTS*

Eröffnung im Februar 2026

Gesamtfläche 805m²

Restaurantfläche 400m²

Sitzplätze insgesamt 290

Sechs Eventräume

Kapazität insgesamt 700 Pax

Deckenhöhe 7,5m

Terrasse am Brooksfleet



WAS *WIR* BIETEN

Business Lunch

Private Dining

Exklusive Buyouts

Eventlocation

Individuelle Angebote

Persönliche Betreuung

Separat buchbare Räume

Flexible Tischkonzepte

Präsentationstechnik

Professionelle Durchführung

Strukturierter Eventservice

Parkmöglichkeiten

Stabiles WLAN

Planbare Preise

Sonderwunsch-Management



AUSSTATTUNG & *TECHNIK*

Individuelle Veranstaltungstechnik

Damit Ihre Veranstaltung optimal ausgestattet ist, organisieren wir auf Wunsch die passende Dekoration, Firmenbranding, Präsentations- und Konferenztechnik. Von Beleuchtungstechnik, Beamer und Leinwand über TV, Displays und Flipcharts bis hin zu Audio-, Soundtechnik und Mikrofonie.

Die technische Ausstattung wird individuell nach Ihren Anforderungen angeboten und mit unseren Technikpartnern realisiert.

Highspeed-WLAN ist für alle Veranstaltungen inklusive.
(Ping 15ms, 25Mbps Download, 18Mbps Upload)





KULINARISCHES ANGEBOT



Je nach Raum und Personenanzahl haben Sie die Wahl aus unserem Menü, Buffet, Finger Food, Canapés, Flying Food, Aperitif, Getränkepauschale, Mitternachtssnack und weiteren Extras.



MENÜ ÜBERSICHT

CANAPÉS

Leckere Canapés zum Aperitif vor dem Dinner, als Ergänzung zum Menü oder als reines Stehevent-Catering in den Eventräumen WAREHOUSE, CANAL HOUSE und THE TIDE.

HARVEST MENÜ

Unser kommunikatives Sharing-Dinner in drei Gängen mit verschiedenen Speisen in der Tischmitte für die größtmögliche Geschmacksvielfalt in entspannter, unaufgeregter Atmosphäre.

MENÜ BIS 200 PERSONEN

Wählen Sie das FLORA oder FAUNA Menü als kommunikatives Sharing-Dinner in drei Gängen mit verschiedenen Speisen in der Tischmitte (Dessert als Tellergericht) für die größte Geschmacksvielfalt.

MENÜ AB 200 PERSONEN

Bei großen Veranstaltungen genießen Sie das FLORA und FAUNA Menü ansprechend präsentiert in dekorativen Food-Stationen mit vielen verschiedenen Speisen und Desserts.

MIDNIGHT SNACK

Für den kleinen oder großen Hunger zu später Stunde servieren wir Ihnen köstlich belegte, knusprige Parathas aus der haus-eigenen Chefs Warehouse Bakery oder kleine Gerichte nach Wunsch.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Mit unseren Pauschalen PREMIUM und CLASSIC decken Sie den Bedarf an alkoholfreien und alkoholischen, sowie heißen Getränken für Ihre Veranstaltung ganz individuell und nach Verbrauch.



WARUM *CHEFS* *WAREHOUSE?*

Weil wir haben, was Sie brauchen:

- Historische Location mit Industriecharme
- Außergewöhnliche Architektur
- Direkt in der HafenCity und Speicherstadt
- Kapstadt-Kulinarik
- Mehrere kombinierbare Räume
- Bis zu 700 Gäste
- Full Service Eventbetreuung



KONTAKT & *SOCIALS*

Für Ihre individuellen Event- bzw. Businessanfragen stehen wir Ihnen per e-Mail über **events@chefswarehouse.de** zur Verfügung.

Auf unserer Website **www.chefswarehouse.de/exklusiv-business** können Sie Ihre Anfrage mit Auswahl zahlreicher Optionen auch ganz einfach online einsenden.

In den Sozialen Medien finden Sie uns ebenfalls:

INSTAGRAM: [chefswarehousehamburg](#)

FACEBOOK: [chefswarehousehh](#)

YOUTUBE: [ChefsWarehouseHamburg](#)





chefs warehouse hamburg
canteen & bar

CHEFS WAREHOUSE Canteen & Bar GmbH

Am Sandtorkai 29 | 20457 Hamburg

Telefon: +49 (0) 40 238 36 06 127

Web: www.chefswarehouse.de