

projekttraum

projekttraum

Ein Traum braucht Raum.



projektit**raum**

**unser
angebot**

Der **projekttraum** ist ein Ladenlokal in der Hamburger Neustadt. Er steht Dir zur **kurzfristigen Nutzung, für ein paar Stunden in der Woche, einen Tag oder für ein Wochenprojekt** zur Verfügung. Du möchtest dich mit deinen Kollegen außerhalb des Büros treffen und eine Besprechung durchführen? Dann bist du hier richtig. Das **hauseigene Catering** übernimmt auf Wunsch die Verköstigung der Veranstaltung. Du planst einen eigenen **Workshop, einen philosophischen Abend, eine Geburtstagsfeier, einen Dreh, ein Fotoshooting** und möchtest ganz autark den Raum mit deinen Kunden/Freunden nutzen? Dann bieten dir

unsere Räumlichkeiten jede Menge Spielraum. Du möchtest deine eigenen Produkte einer kleinen Welt zeigen? Dann ist das hier möglich. Du bist Künstler und möchtest die Wände inszenieren? **Wir geben Künstlern die Möglichkeit auszustellen und die Werke zu verkaufen.** Das **Lokal Dänemark**, besteht aus zwei miteinander verbundenen Räumen, ausgestattet im dänischen Vintagestil, Tagesliege, Lounge-Chairs und Werkbank. In der unteren Etage befinden sich das WC, eine **Teeküche mit Spüle und die Garderobe**. Sie suchen selbst Unterstützung bei der Inszenierung, Ihrer Räumlichkeiten, dann stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir beraten Dich gerne, auf deinen Weg in die Selbstständigkeit und erarbeiten ein Konzept um Dich zu unterstützen. Wir sind wochentags täglich erreichbar. Sende uns eine Mail an post@projekttraum.com oder rufe uns an, unter 0170.7753067 und vereinbare deinen persönlichen Kennenlerntermin.

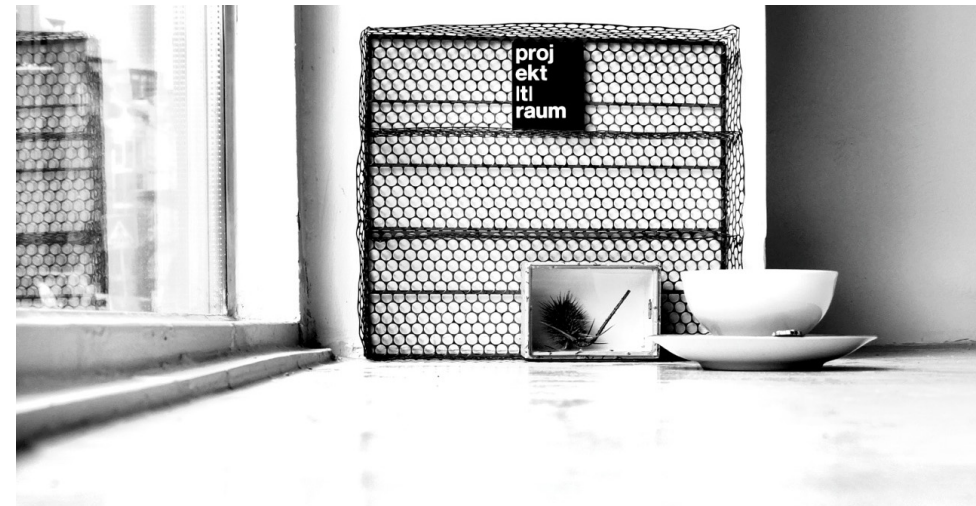


projektIt**raum**

**tretet
ein!**

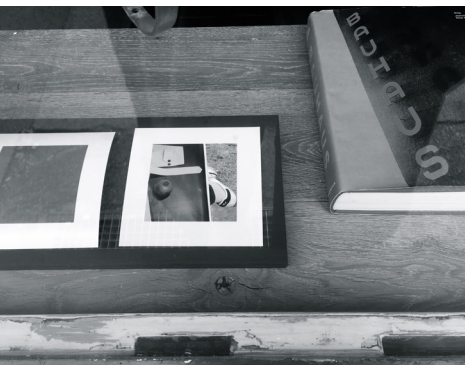


**proj
ekt
itl
raum.
com**





proj
ekt
Itl
raum.
com





proj
ekt
iti
raum.
com



Spisekarte vom 9. April

Milchsaure - Avocado - Salat
mit Tahini - Zitrone - Dressing

*
Pulled Pork in Chili - Worcestersauce
auf
Brotchen mit Cherry - Tomaten

*
klein gebackenes Roggen - Hefebrot
mit ein bisschen - Salami - Tortarosso

*
Beerenstrübe in Grappa



projektit**raum**

**ausstattung &
preise**



raum dänemark

proj
ekt
itl
raum.
com



PERSONEN UND AUSSTATTUNG - VORDERER RAUM:

25 m² für bis zu 10 Personen, bei Nutzung der
Holztische mit unterschiedlicher Bestuhlung
bis zu 15 Personen im Stuhlkreis
bis zu 40 Personen bei einer Vernissage



PERSONEN UND AUSSTATTUNG - HINTERER RAUM:

20 m² für 2-4 Personen
gemütliche Sessel, dänische Designklassiker
und Chippendale-Sessel, eine Vintageliege und
die Werkbank mit Moderationsmaterialien

preise

MONTAG-DONNERSTAG

5 h **225 Euro**

8 h **275 Euro**

FREITAG-SONNTAG

5 h | **250 Euro**

8 h | **300 Euro**

OPTIONAL

Beamer | **40 Euro** | Tag

Flipchart und Moderationsmaterial | **35 Euro**

INKLUSIVE

W-LAN

Möbelierung nach Bedarf

Gläser | Besteck | Geschirr

Teeküche mit Spüle | Ofen | Kühlschrank

Strom | Heizung | Wasser

EXKLUSIVE

Vor- und Nachbereitung | **45 Euro** | Tag

Reinigung | **45 Euro** | Tag

Frühstückspause | ab 5 Personen buchbar exkl. Kaffee | Tee | Softgetränke

Mittagspause | ab 5 Personen exkl. Kaffee | Tee | Softgetränke

Abendbrot | ab 5 Personen exkl. Wasser | Wein | Softgetränke

Getränkepauschale | Frenchpress-Kaffee | Tee | Softgetränke

pro Person ab 15 Euro

pro Person ab 20 Euro

pro Person ab 25 Euro

pro Person ab 14 Euro

Für zusätzliche, flexitarische Wünsche schicken Sie uns bitte eine Mail an post@projekttraum.com.



AUSSTATTUNG

W-LAN, Flipchart, Papierrollen, Moderationskoffer, Beamer, Möblierung nach Bedarf, Geschirr und Kochutensilien, Dekorationsmaterial.

Sie können während Ihrer Veranstaltung das **Schaufenster inszenieren**, zur **Selbstdarstellung nutzen und Werbung für Ihr Unternehmen** machen.

Im Untergeschoß befindet sich die Teeküche und Garderobe.



projektit**raum**
catering

Unser Essen wird aus frischen Zutaten der Region hergestellt. Wir verwenden nur saisonale Produkte und achten auf die Herkunft. Wir garantieren liebevolle Details, Kleinigkeiten, die Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem machen. Die Karte dient als Inspiration, wobei das Essen veranstaltungsspezifisch angepasst werden kann.

EINE AUSWAHL UNSERER KÜCHE

Frühstückspause am Vormittag

OBST- UND GEMÜSEAUSSWAHL, CORNICHONS,
TRAUBEN & PISTAZIEN,
DAZU EINE AUSWAHL AN BIO-BROTEN

FRANZÖSISCHE od. SCHWEIZER KÄSEVARIATIONEN
ROHMILCHKÄSE VON ZIEGE, KUH UND SCHAF DAZU
GIBT ES FEIGENSENF

SÜSSES FRÜHSTÜCK
MARMELADE AUS BIOFRÜCHTEN, BUTTER, FRISCH-
KÄSE UND CROISSANTS

VITALE FRÜHSTÜCK
FRISCHES OBST DER SAISON, GRANOLA UND NA-
TURJOGUHRT MIT ZIMT UND KARDAMON

Mittagessen/Abendbrot

FRISCHE SALATE DER SAISON
MIT GERÖSTETEN KERNEN, AVOCADO UND ZIEGENKÄSE DAZU
GIBT ES EINE FRUCHTIGE VINAIGRETTE UND CIABATTA

TAGESSUPPE ODER Eintopf
FRISCH ZUBEREITET UND SAISONAL, DAZU GIBT ES DAS BROT DES
TAGES

QUICHE DER SAISON,
ROTE BEETE/SPINAT/KAROTTE/MANGOLD, DAZU KRÄUTERSALAT
MIT HIMBEERDRESSING

ZUSÄTZLICH MÖGLICH
TABOULE, KARTOFFEL-KRÄUTER- ODER TOMATENSALAT

HAUSGEMACHTE KUCHEN

JE NACH SAISON: FRANZÖSISCHE APFELTARTE, ZITRONEN-MOHN-
KUCHEN, MADELEINES, BANANABREAD - ODER BLECHKUCHEN



projektit**traum**

**Mache deinen
(T)raum wahr!**

Öffnungszeiten nach Vereinbarung // KOHLHÖFEN 15 // 20355 HAMBURG

Nadine Valet: 0170.7753067 // post@projektraum.com