



# IndoChine Hamburg

IndoChine waterfront + restaurant . Bar SáVanh . Alpha Noble IceBar . IndoChine Catering . Events



# Willkommen im IndoChine

Den Schlepper-Terminal direkt vor der Terrasse,  
die Köhlbrandbrücke gleich gegenüber – und fast im Minutentakt  
kommen Ozean-Riesen, Segler oder Barkassen vorbei.

Mit dem Standard-Asiaten hat das IndoChine waterfront +  
restaurant wenig gemein.

Thema: Buddha meets modern design.  
Französisch kolonialer Prunk und moderne asiatische Schlichtheit  
übermitteln edles Ambiente und Wohlfühlatmosphäre zugleich.

Der einzigartige Blick auf Elbe und Hafen verströmt Metropolenflair  
à la Singapur. Von dort kommt das IndoChine Konzept auch.  
Geschaffen durch Michael Ma, hat sich IndoChine nunmehr neben  
Singapur und der Hansestadt auch in Jakarta und Phuket  
niedergelassen.

Wir freuen uns darauf, Sie im IndoChine begrüßen zu dürfen.

Herzlichst,

Joachim Suckfüll . Michael Ma . Arne Suckfüll



# Bar SáVanh

(zu deutsch: Garten Eden)

Riesige Maria-Theresia-Kronleuchter über nüchternen modernen Ledermöbeln in Schwarz, mächtige Buddha-Statuen und andere Artefakte, effektiv arrangiert vor raumhohen Fensterfronten und in Szene gesetzt durch eine moderne Lichtanlage - geschickt spielt das Design auf den zwei versetzt angeordneten Ebenen mit Stilrichtungen aus Ost und West.

Unter den Augen Buddhas genießt man hier seinen Cocktail und lässt sich von dem Lounge-Sound und viel Elbe verwöhnen.







Die Sonnenterrasse mit direktem Zugang zur Bar SáVanh eignet sich zum Entspannen, Schiffe zählen und Feiern. Die 375qm Fläche lässt auch große Zeltlandschaften zu.



# Restaurant

*„Ein Gefühl, als würde das Wasser direkt unter den Balkon spülen, so nah ist die Elbe“*

Alle 150 Plätze lassen einen umwerfenden Blick auf die Elbe und vorbeifahrende Containerschiffe zu. Ein einzigartiges Ambiente durch asiatisches Artefakte, gepaart mit Edelstahl und Glas über zwei Ebenen, verzaubert die Besucher bei ihrer kulinarischen Reise in das ehemalige Indochina - das heutige Laos, Vietnam und Kambodscha.

Ein lockerer, aber dennoch anspruchsvoller und zuvorkommender Service verwöhnt unsere Gäste mit der breiten Vielfalt der indochinesischen Küche und berät kompetent zu der vielfältigen Auswahl von Weinen aus aller Welt.



Das kleine Restaurant für ein gesetztes Dinner ...

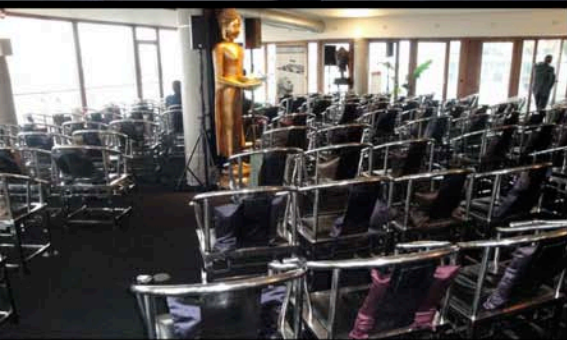




... oder als Lounge.



Das Restaurant im Obergeschoss ...



... auch bestens geeignet für ein gesetztes Dinner mit Tanzfläche, für Tagungen oder als gemütliche Lounge mit Wohnzimmeratmosphäre



# Der Weinsalon

Sie möchten unter sich sein?

Dann bietet sich der Weinsalon an.

Vom Weinsalon schauen Sie seitlich auf die Elbe und haben einen direkten Blick in die Alpha Noble IceBar.

Nutzungsmöglichkeiten des Weinsalon:  
(auch in Kombination mit der Eisbar möglich)

private Feiern  
Tagungen  
Produktpräsentationen

Bestuhlung:

Blocktafel für max. 25 Personen  
Kinobestuhlung bis 45 Personen  
Parlamentarisch bis 25 Personen  
Loungebestuhlung bis 40 Personen





**PianoBeach - Ein Highlight in der Sommersaison**



Unter freiem Himmel mit direktem Blick auf das Tor zur Welt können unsere Gäste die Elbe und die Zeit an sich vorüber fließen lassen und mit den Füßen im Sand spielen.



## Alpha Noble IceBar

42 Tonnen Eis, die in über 300 Eisblöcken nach Hamburg transportiert wurden, bilden das von Eisdesignern kreierte Ambiente der „coolsten“ Bar Hamburgs - der Alpha Noble IceBar.

Ein Spiel von Farben setzt die Eisskulpturen auf 90qm Fläche ins rechte Licht. Lounge Musik tut ihr übriges für ein faszinierendes Erlebnis.

Eingekleidet in dicke Daunenjacken genießt man hier bei -10 Grad die ausgefallensten Wodkakreationen Hamburgs.

Ab 1. September 2011 wieder geöffnet.







# Küche

Im IndoChine wird eine Vielfalt von Speisen aus dem früheren IndoChina, dem heutigen Laos, Kambodscha und Vietnam gepaart mit französischen Einflüssen angeboten.



Die Künstler an Wok und Herd, unter Leitung der Chefköche Sven Langanke und Johann Tang, erheben den Anspruch auf authentische Küche wie sie es aus ihrer Ursprungsregion kennen.



Sowohl Feines, nicht Alltägliches, als auch einfach unkompliziert Leckeres wird aus ausschließlich frischen Produkten gezaubert.



Früchte wie Limonen, Papaya, Mango spielen zusammen mit Kräutern und Gewürzen wie Minze, Limonengras, Koriander und Ingwer eine Hauptrolle.



# Events

Das IndoChine bietet auf 800qm Innenfläche, verteilt auf 3 Ebenen, und 500qm Außenfläche eine Vielzahl von Möglichkeiten für Ihre Veranstaltungen.

Ob Firmenfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen oder After-Show-Parties, ob tagsüber oder in langen Nächten:

Das IndoChine ist auf höchster Ebene für Sie und Ihre Gäste da.

Wir bieten Ihnen ein Full-Service-Paket aus Eventplanung, kulinarischen Genüssen, passender Musik und aufregender Performance sowie als i-Punkt für jedes Event, die passende Dekoration.

Das Eventteam unterstützt Sie gern in allen Fragen Ihres Events.



# Catering

Gern kommen wir zu Ihnen nach Hause und kochen vor Ort, richten Ihr Sommerfest im Garten aus oder Ihre Firmenfeier in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

Große Buffets oder innovatives Fingerfood, Flying Buffet oder BBQ - der Duft und Geschmack aus den fernen Regionen IndoChinas verzaubert und lässt keine Wünsche offen.

Gern erstellen wir Ihnen hierzu ein individuelles Angebot.

# Daten

## Bar + Terrasse

### Bar SáVanh

Gesamtfläche 150 qm  
Maße: L = 25 m . B = 6 m . H = 4 m

### Technik

DJ Set (2 CD-Player, 2 Plattenspieler, 1 Mischpult)

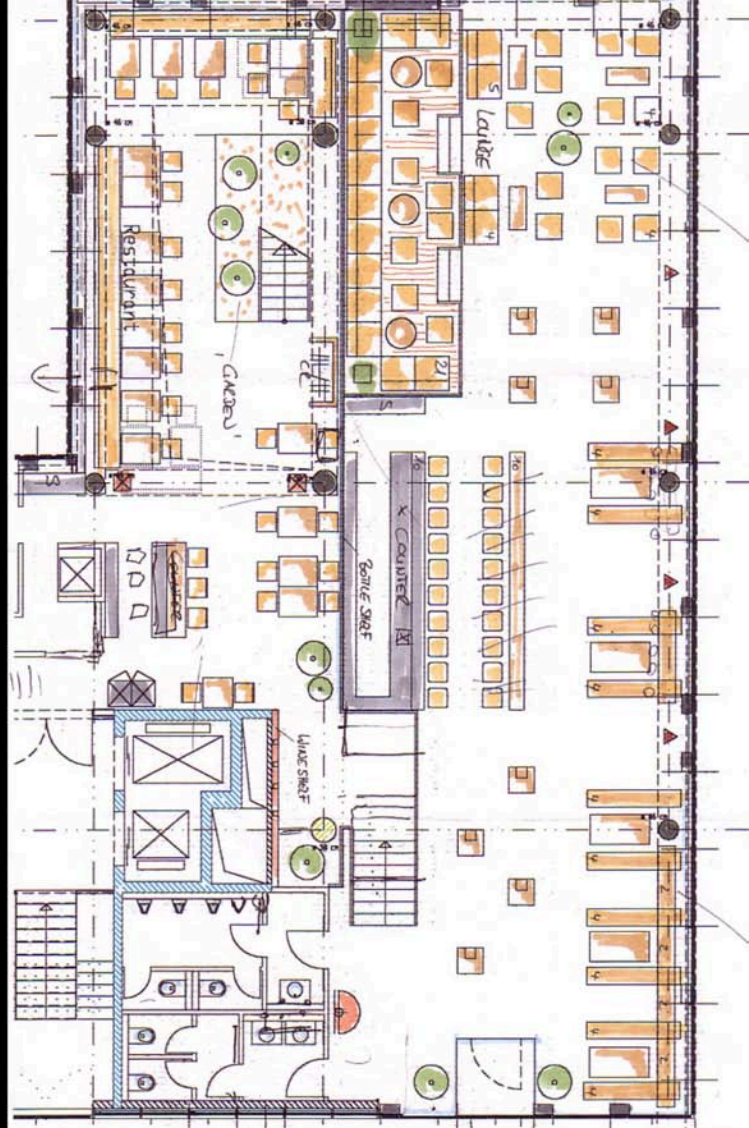
Beschallung

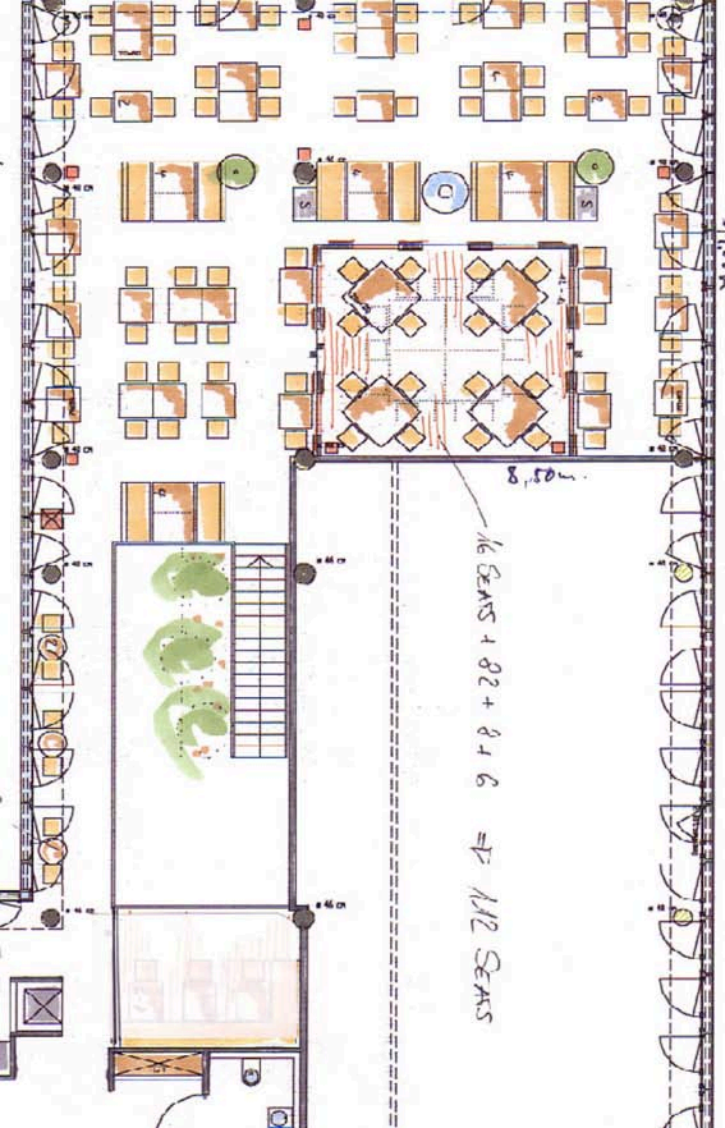
Lichtanlage

Festinstallierter Beamer + Leinwand

### Sonnenterrasse

Gesamtfläche 375 qm  
Maße L = 25 m . B = 15 m





# Daten Restaurants

## Bistro

ca. 100 qm

Restaurantbestuhlung bis 40 Pers.

Steh-Sitz-Kombination bis 70 Pers.

direkter Zugang zur Fine-Dining-Terrasse

## Restaurant

ca. 176 qm

Restaurantbestuhlung bis 110 Pax

Steh-Sitz-Kombination bis 120 Pax

Kinobestuhlung bis 100 Pax

## Weinsalon

ca. 60 qm

Restaurantbestuhlung bis 40 Pax

Blocktafel bis 25 Pax

Kinobestuhlung bis 45 Pax



## Ihre Ansprechpartner

Geschäftsführung

Arne Suckfüll  
arne@indochine.de

Marketing + Event

Cornelia Behn  
conni@indochine.de

Hiltja Müller  
praktikant@indochine.de

Gastronomische Leitung  
Jan-Patrick Reiß  
jp@indochine.de

Barchef  
Norbert Ahnsorge  
norbert@indochine.de

Telefon 040 . 39 80 78 81  
Telefax 040 . 39 80 84 59

# Kontakt

IndoChine Restaurant + Bar GmbH  
Neumühlen 11 . 22763 Hamburg  
Telefon 040 . 39 80 78 80  
Telefax 040 . 39 80 78 82

## Unsere Öffnungszeiten

Restaurant

Mo.-Fr. ab 12.00 Uhr

Sa. ab 17.00 Uhr

So. ab 11.00 Uhr zum Brunch

Bar SáVanh

Mo.-Sa. ab 17.00 Uhr / So. ab 12 Uhr

Alpha Noble IceBar (ab 1.9.2011)

So.-Do. ab 17 Uhr / Fr.- Sa. ab 19 Uhr

## Geschäftsführende Gesellschafter

Joachim Suckfüll . Michael Ma

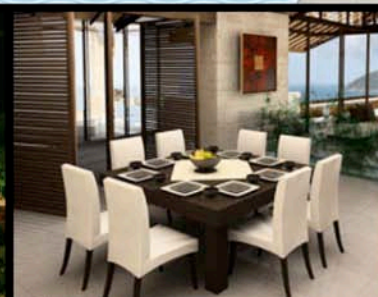
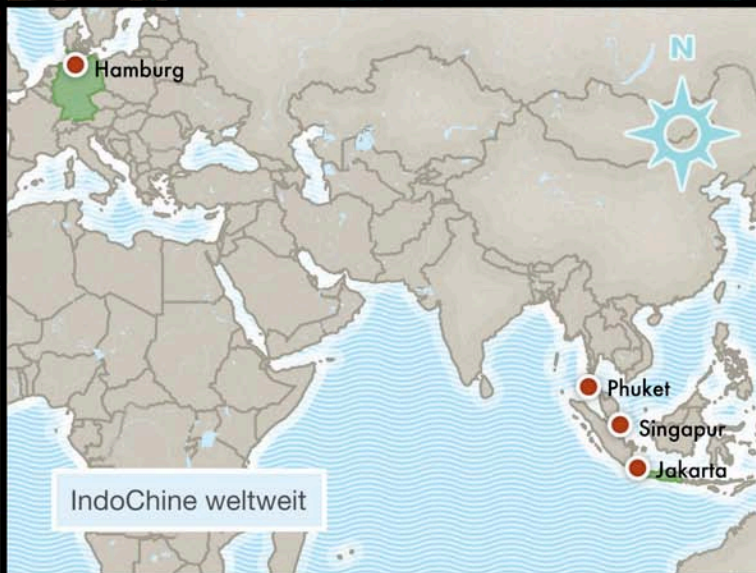
Arne Suckfüll

Amtsgericht Hamburg

HR Abt. B Nr.80 632







IndoChine  
waterfront + restaurant

