

Feiern im Drehwerk



Liebe Gäste,

wir möchten Ihnen an dieser Stelle ein paar grundlegende Informationen zur Hand geben für Ihre Planung. Individuelle Fragen sowie die endgültigen Details Ihrer Veranstaltung besprechen wir jedoch lieber in einem persönlichen Gespräch. Ihre Ansprechpartnerinnen dafür sind Frau Ille Knorr und Frau Alina Krieg, Tel. 02225-7081719 oder info@drehwerk-1719.de



Bühnenraummierte: 200,00 Euro inkl. Umbestuhlung, Tischdeko, Techniknutzung, Endreinigung

Kinomierte je Vorstellung: zwischen 150,00 und 250,00 Euro

Brunchbuffet für Feiern

- Brötchen, Brot, Croissants, Butter
- Konfitüre, Nutella, Honig, Frischkäse
- Aufschnittplatte + verschiedene Käsesorten
 - Fruchtjoghurt / Joghurt natur
 - Müsli / Cerealien
 - frischer Obstsalat
- Gemischter Salat mit Joghurt-Kräuterdressing
 - Tomaten mit Mozzarella und Bärlauchöl
 - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - Rührei / Speck
- Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen
 - ein warmes Gericht zur Auswahl:
 - o Putengeschnetzeltes fruchtig-pikant mit Curry oder in Champignonrahmsauce, dazu bunter Reis mit Gemüsejulienne
 - o Hackfleisch-Zucchini-Kartoffel-Auflauf
 - o Schmorbraten vom Schwein in deftiger Zwiebel-Senfsauce, dazu Bandnudeln
 - o Hausmacher Käsetortellini in Rahmsauce mit Schinken und Brokkoli
 - kleine Kuchen/Mini-Teilchen oder
- Kaiserschmarren mit Zimtzucker + Vanillesauce (**Aufschlag 1,00 Euro p.P.**)
 - Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser
- alle Heißgetränke (Brühkaffee, Cappuccino, Kakao, Tee etc.). Andere Getränke werden zusätzlich berechnet

für 23,50 Euro p.P. inkl. MwSt. bei mindestens 20 Personen

(Kinder von 5-12 Jahren 11,50 Euro p.P.)

bei 3 Stunden Verweildauer, danach Berechnung der o.a. Getränke



Buffet I / 2016

- Kartoffelcremesüppchen mit Brotroutons
- Brezensalat mit Radieschen und Lauchzwiebeln
 - Wurstsalat mit Käse und Gewürzgurken
 - Grüner Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln
- Große Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, bunt garniert, mit Joghurt-Kräuter dressing und Himbeervinaigrette
 - Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter
- Schweineschmorbraten in deftiger Kümmelsauce
 - Zanderfilet in Rieslingsauce
 - Schmor-Dill-Gurken
 - Glasierte Möhren und Kohlrabi
 - Butterspätzle
 - Petersilienkartoffeln
 - Tiramisu „Schwarzwälder Art“
 - Feine Käseauswahl mit Obazda, Bavaria Blu, Allgäuer Emmentaler, Harzer Roller, Salzgebäck, Zwiebeln

für 34,50 Euro p.P. inkl. MwSt. bei mindestens 20 Personen
(Kinder von 5-12 Jahren 17,20 Euro p.P.)



Buffet II / 2016

- Tomaten / Mozzarella mit frischem Basilikum
- Farfallesalat mit Rucola, Pinienkernen und gebratener Hähnchenbrust
- Antipastiplatte mit Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven
 - Luftgetrockneter Schinken an Honigmelone
- Große Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, bunt garniert, mit Joghurt-Kräuter dressing und Himbeervinaigrette
 - Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Kräuterdipp
- Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ mit Schinken und Salbei in Rotweinjus
 - Doradenfilets in Tomatensugo mit Knoblauch & Oregano
 - Italienische Gemüse in Olivenöl gebraten
 - Rosmarinkartoffeln
 - Fettuccine in Pestosahne geschwenkt
 - Tiramisu
 - Feine Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Feigensenf

für 34,50 Euro p.P. inkl. MwSt. bei mindestens 20 Personen
(Kinder von 5-12 Jahren 17,20 Euro p.P.)



Bestuhlungsmöglichkeiten

