

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

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

Schlemmerfrühstück

- Brötchen, Bauernbrot, Croissants, Butter
 - Konfitüre, Nutella, Honig
- Aufschnittplatte (3 Sorten) + Käseplatte (3 Sorten)
 - Naturjoghurt
 - Müsli / Cerealien
 - frischer Obstsalat
- Tomaten mit Mozzarella in Bärlauchöl
- Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprika, Oliven)
- „Cole Slaw“ Weisskohlsalat mit Möhren & Sauerrahm
 - Quinoasalat
 - Brokkolisalat mit Fetakäse
 - Guacamole, Aioli
- Rührei / kl. Bratwürstchen / Speck
- Gebratene Champignons / Gebratenes Gemüse (Möhren, Lauch, Zuckerschoten)
 - kleine Kuchen oder Mini-Teilchen
- Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser
- alle Heißgetränke (Brühkaffee, Cappuccino, Kakao, Tee etc.).
Andere Getränke werden zusätzlich berechnet

für 19,50 Euro p.P. inkl. MwSt.

(Kinder von 4-11 Jahren 1,10 Euro pro Lebensjahr)

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 Caesar-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 35 Euro p.P. inkl. MwSt. (Mindestberechnung 20 Erwachsene)
(Kinder von 5-12 Jahren 17,20 Euro p.P.)

(gültig ab September 2016 – Preisänderungen vorbehalten)



Buffet II / 2016

- Tomate / Mozzarella mit frischen Basilikum
- Farfallesalat mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und gebratener Hähnchenbrust
- Antipastiplatte mit Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven
 - Luftgetrockneter Schinken an Honigmelone
- Große Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, bunt garniert, mit Caesar-Dressing und Himbeervinaigrette
 - Gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Aioli
- Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca Art“ in Salbei-Speck-Jus
- Doradenfilets in Tomatensugo mit Knoblauch und Oregano
 - Italienisches Gemüse in Olivenöl gebraten
 - Rosmarinkartoffeln
 - Fettuccine in Pestosahne geschwenkt
 - Tiramisu
- Feine Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Feigensenf

für 35 Euro p.P. inkl. MwSt. (Mindestberechnung 20 Erwachsene)
(Kinder von 5-12 Jahren 17,20 Euro p.P.)

(gültig ab September 2016 – Preisänderungen vorbehalten)



Buffet III / 2019

- Tomatencremesüppchen
 - Griechischer Hirtensalat mit Oliven
 - Thunfischsalat mit weißen Bohnen
 - „Cole Slaw“ Weisskohlsalat mit Möhren & Sauerrahm
 - Große Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, bunt garniert, mit Caesar-Dressing und Himbeervinaigrette
 - Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter
 - Schweinefilet in Champignon-Gorgonzola-Rahm
 - Glasierte Möhren und Kohlrabi
 - Dauphinekartoffeln
 - Schokoladen-Krokant-Mousse mit Fruchtsauce
- Feine Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Feigensenf

für Euro 30 € p.P. inkl. MwSt. (Mindestberechnung 20 Erwachsene)

(Kinder von 5-12 Jahren Euro 14,90 p.P.)

(gültig ab September 2019 – Preisänderungen vorbehalten)



Buffet IV / 2019

- Tortellini-Pesto-Salat mit Chorizo und Oliven
 - Mexikanischer Schichtsalat (vegetarisch)
 - Auberginen-Zucchini-Salat mit Kichererbsen
- Große Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, bunt garniert, mit Caesar-Dressing und Himbeervinaigrette
 - Gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Aioli
 - Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce
 - Gebratener Rotbarsch in Limettensauce
 - Mandelbrokkoli, Glasierte Möhren
 - Rosmarinkartoffeln
 - Schupfnudeln in Butter gebraten
 - Vanille-Orangencreme mit Schokocrumble
- Feine Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Feigensenf

für Euro 35 € p.P. inkl. MwSt. (Mindestberechnung 20 Erwachsene)
(Kinder von 5-12 Jahren 17,20 Euro p.P.)

(gültig ab September 2019 – Preisänderungen vorbehalten)



Bestuhlungsmöglichkeiten

