

Catering

Cateringangebote
im
Duisburger
Landschaftspark



Catering in der Gießhalle II

Unsere rustikale und außergewöhnliche Cateringfläche in der Gießhalle II bieten wir ihnen sehr gerne für ihre Veranstaltung an. Auf fast 200qm können wir etwa 120 Personen bewirten. Ein seperater Grillbereich, eine eigene Beleuchtung, Exponate der Stahlerzeugung und die große Feuerstelle, machen die ehemalige Gießhalle des Hochofens zu einer Erlebnis-Gastronomie.

Besonders beliebt sind unsere verschiedenen BBQ-Varianten, welche wir ihnen hier vorstellen wollen. Der Holzkohlegrill und das offene Feuer, passen perfekt in das industriemuseale Ambiente der Halle.

Darüber hinaus bieten natürlich, in Absprache mit dem Caterer, auch viele weitere Speisevarianten an. Gerne planen wir mit ihnen zusammen: sprechen sie uns an!

power-ruhrgebiet GmbH



Ansprechpartner:
Detlef Borbe und Thomas Fischer

Tel: 0203 – 9868091
info@power-ruhrgebiet.de

„BBQ Expedition“

hausgemachter Nudelsalat,
hausgemachter Kartoffelsalat

Vom Holzkohlegrill:

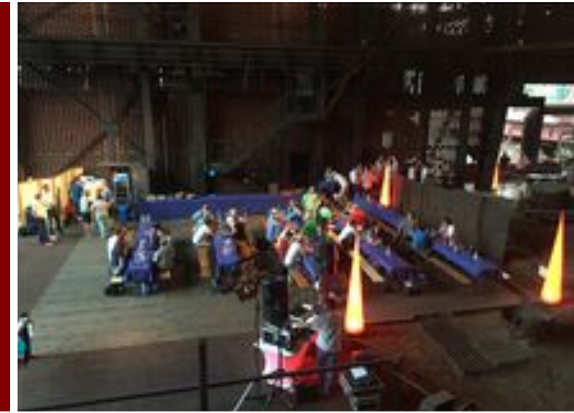
herzhafte Bratwürstchen,
Nackensteaks

Beilagen:

Heinz Grillsaucen, Senf, frische Kräuterbutter,
gemischter Brotkorb

Preis pro Person:

22,90 Euro (zzgl. Koch vor Ort) ab 20 Personen



„BBQ Expedition 2“

**Nudelsalat mit Pesto und Rucola,
Italienischer Salat mit Essig/Öl- Vinagrette,
Spitzkohlsalat mit Parmesan und Rahmdressing**

vom Holzkohlegrill:

**Putenspieße in Sesam/ Orangenmarinade,
Nackensteaks in Tandoori,
herzhafte Bratwürstchen,
marinierte Gemüsespieße**

Beilagen:

**Rosmarinkartoffeln,
Heinz Grillsaucen, Senf, frische Kräuterbutter,
gemischter Brotkorb mit Baguette und Ciabatta**

Preis pro Person:

26,90 Euro (zzgl. Koch vor Ort) ab 20 Personen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen
Mehrwertsteuer, sowie der Logistikpauschale.

„BBQ Tyrolian“

**Mariniertes, gemischtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika),
Italienischer Salat mit Essig/Öl-Vinaigrette,
Nudelsalat mit Pesto und Rucola,
Spitzkohlsalat mit Parmesan und Rahmdressing**

vom Holzkohlegrill:

**herzhafte Bratwürstchen und Krakauerwurst,
Putenspieße in Sesam/ Orangenmarinade,
Nackensteaks in Tandoori,
Lammkoteletts,
Scampi – Spieße,
marinierte Gemüsespieße**

Beilagen:

**Rosmarinkartoffeln,
Heinz Grillsaucen,
Senf, Aioli, frische Kräuterbutter,
gemischter Brotkorb mit Baguette und Ciabatta**

Preis pro Person:

37,90 Euro (zzgl. Koch vor Ort) ab 30 Personen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen
Mehrwertsteuer, sowie der Logistikpauschale.



„BBQ vegetarische Ergänzungen“

**Marinierte Spieße
vom Grillkäse 3,00 € / p.P.**

**Geschmorte Champignons
mit Sauerrahmcreme 4,20 € / p.P.**

Alle Salate sind natürlich auch in der veganen Ausführung buchbar. 2,50 € / p.P.



Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer, sowie der Logistikpauschale.





„Dessert und Süßspeisen“

Mousse au Chocolat 3,00-€ / p.P.

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce 3,50-€ / p.P.

Italienisches Tiramisu 4,90 € / p.P.

Kuchenteilchen

(verschiedene Teile - je nach Saison) 2,90€ / p.P.

Schokoriegel (2 Teile/Person) 2,60 € / p.P.

Obstschale (ca. 50 Teile) 50,00 €/Schale

Verschiedenes

Belegte Brötchen (2 Hälften/Person) 3,90 € / p.P.

Sandwiches, verschieden belegt 3,90€ / p.P.

Lunchpaket (Mettwurst, Frikadelle, Senf, Müsli-Riegel,
Schoko-Riegel, Apfel, Banane, Pappteller, Serviette, Tüte.
7,50 €/Paket

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen
Mehrwertsteuer, sowie der Logistikauschale.





„Finger Food Spezial“

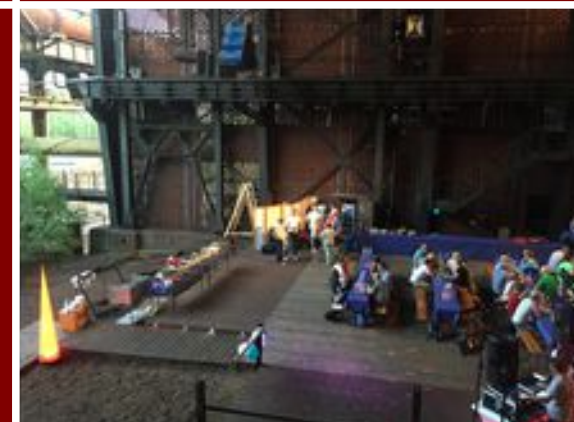
(Preis inkludiert 3 Stück pro Person, 5 Sorten zur Auswahl)

Crostini mit Olivencreme, Crostini mit Champignonwürfel,
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Bruschetta mit Ratatouille,
Mini-Frikadellen, Mini-Frühlingsrollen,

Pumpernickel mit Forellenmus, Lachsmus auf Schlangengurke,
Lachsforellentartar auf Weißbrot, Räucherlachs auf Radieschen und Pumpernickel,
Krabben – Vollkornschnitte, Tomate - Mozzarella - Spieß mit Basilikum,
Scampi-Spieße, Weißbrot mit gebratenem Schweinefilet und Salsa Verde,
Ziegenfrischkäse mit Thymianschmand in Blätterteig.

Preis pro Person: 9,00 Euro ab 40 Personen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen
Mehrwertsteuer, sowie der Logistikpauschale.



„Suppen“

Lauchcremesuppe 3,95 €, Broccolirahmsuppe 3,95 € ,

Pilzrahmsuppe 3,95 €, Meeretichsuppe 3,95 € ,

Rindfleischsuppe mit Einlage 3,95 € ,

Tomatencremesuppe mit gerösteten Mandeln 3,95 € ,

Gulaschsuppe 4,60 €, Serbische Bohnen Suppe 4,60 € ,

Wirsingintopf 4,60 €, Suppe vom grünen Spargel 4,60 € ,

Mullagatawny (Curry-Hähnchen- Suppe) 4,60 € ,

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabbe und Lachs 5,30 € ,

vegetarisches Linsen- Curry 5,30 € ,

**Preis pro Person
ab 20 Personen**

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gesetzlichen
Mehrwertsteuer, sowie der Logistikpauschale.



„Eintöpfe“

Erbsen – oder Linseneintopf 5,30 €

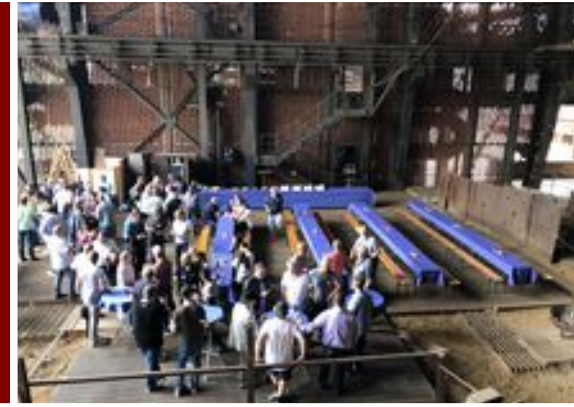
Käse-/Lauchcremesuppe 5,10 €

Grünkohl mit Kasseler oder Mettwurst 5,30 €

Kartoffelsuppe mit Gemüsestückchen 4,90 €

Preis pro Person

ab 20 Personen



Getränke	Einheit	Preis
SOFTDRINKS		
Niehoff Apfelsaft	0,20 Liter	1,70 €
Niehoff Orangensaft	0,20 Liter	1,70 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 Liter	1,70 €
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33 Liter	1,80 €
Fanta	0,33 Liter	1,80 €
Sprite	0,33 Liter	1,80 €
HEIßGETRÄNKE		
Filterkaffee	Tasse 0,2 l	1,50 €
Tee	Tasse 0,2 l	1,50 €
Glühwein	Tasse 0,2 l	1,80 €
BIER		
Königs Pilsener	0,33 Liter	2,10 €
Königs Pilsener alkoholfrei	0,33 Liter	2,10 €
Radler		2,10 €
WEIN		
Weißwein	0,7 Liter	15,00 €
Rotwein	0,7 Liter	16,00 €
Sekt Mum Dry	0,7 Liter	14,00 €

Getränke

Zur Kostendeckung wird ein Mindestumsatz von 12,- Euro pro Person berechnet.

Bei Überschreitung des Mindestumsatz wird nach dem tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Verbrauchte und angebrochene Ware muss leider voll berechnet werden.

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen auch ein Getränkesortiment nach Ihren Wünschen zusammen. Teilen Sie uns **Ihre Wünsche** mit, gern machen wir Ihnen ein Angebot.

Gerne stellen wir Ihnen spezielle Kaffeeangebote aus dem Kaffee Vollautomaten zur Verfügung (**Latte Macchiato, Capuccino, Espresso**). Sprechen Sie uns an.

Logistik- und Geschirrpauschale:

Ihre Veranstaltung befindet sich an einem exklusiven und besonderem Ort, kein Restaurant, bei der es sich um eine stetige, täglich geöffnete Einrichtung handelt. Somit fallen bei dieser Veranstaltung zusätzliche Kosten an, die wir mit einer feststehenden Pauschale geltend machen.

Die Pauschale beinhaltet folgende Leistungen:

Locationmiete, Auf- und Abbaukosten der Veranstaltung, Transportkosten, Bereitstellung und Aufbau der Tische, Bänke und Stehtische, inkl. Tischdecken, Aschenbecher, Kerzen o.ä., Porzellan, Besteck und Glas für Speisen und Getränke, Müllentsorgung sowie Versicherungen.

Gruppen von 20 bis 30 Personen	€ 390,00
jede weitere Person berechnen wir mit	€ 5,00

Service

Um Ihre Veranstaltung auch während des Catering zu einem vollen Erfolg werden zu lassen, bieten wir Ihnen unser geschultes Servicepersonal an. Bei einer Personengröße von je 30 Personen berechnen wir Ihnen je einen Mitarbeiter für die Betreuung Ihrer Veranstaltung.

Servicepersonal á Stunde	€ 22,00
Koch vor Ort á Stunde	€ 26,00