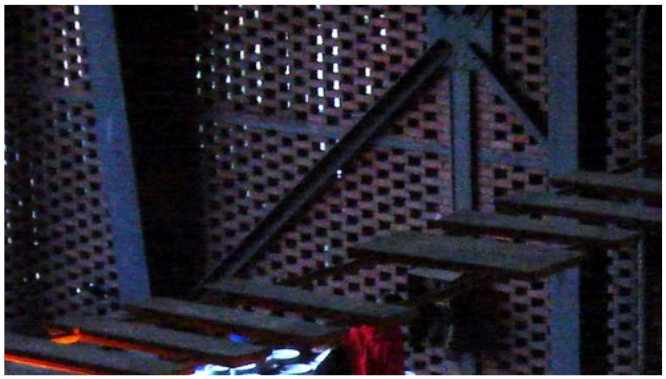
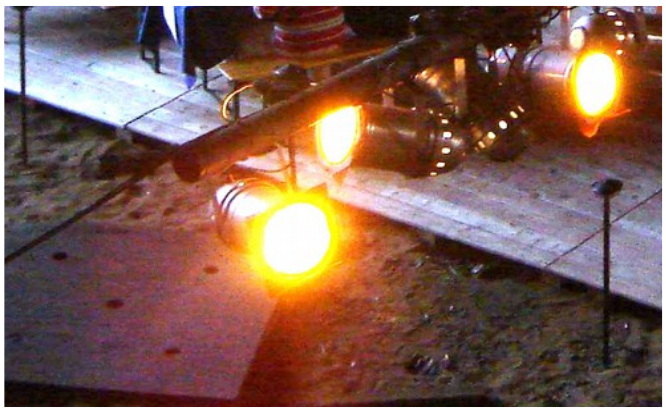
Catering

Cateringangebote im Duisburger Landschaftspark





Catering in der Gießhalle II

Unsere rustikale und außergewönliche 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.

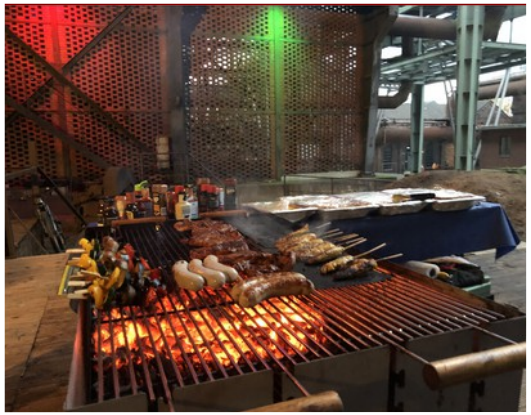
Besonders beliebt sind unsere verschiedenen BBQ-Varianten, welche wir ihnen hier vorstellen wollen. Der Holzkohlegrill und das offene Feuer, passen perfekt in das industriemuseale Ambiente der Halle.

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

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



„BBQ Expedition“

hausgemachter Nudelsalat,
hausgemachter Kartoffelsalat

Vom Holzkohlegrill:

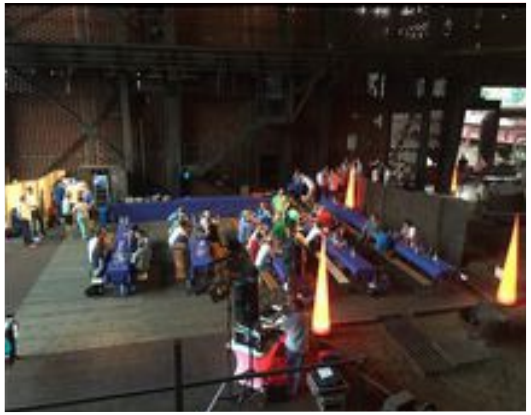
herzhafte Bratwürstchen
Nackensteaks

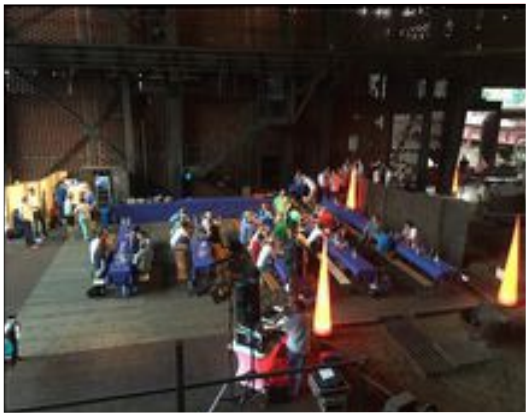
Beilagen:

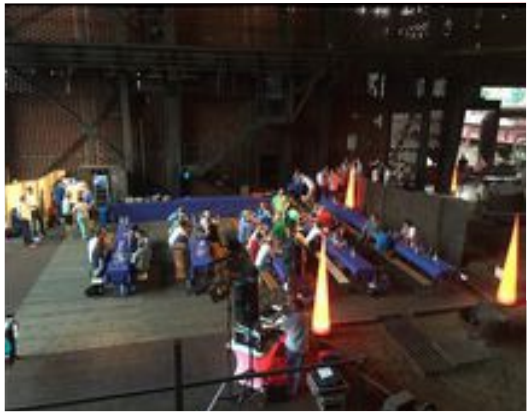
Heinz Grillsaucen, Senf, frische Kräutebutter,
gemischter Brotkorb

Preis pro Person:

27,90 Euro (zzgl. Koch vor Ort) ab 20 Personen







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

„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:

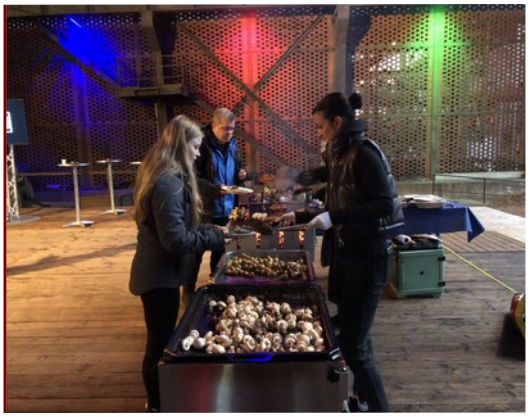
32,90 Euro (zzgl. Koch vor Ort) ab 20 Personen

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:

44,90 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 4,00 € / p.P.

Geschmorte Champignons
mit Sauerrahmcreme 4,80 € / p.P.

Alle Salate sind natürlich auch in der veganen Ausführung buchbar. 2,90 € / p.P.

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

„Dessert und Süßspeisen“

Mousse au Chocolat 4,00 € / p.P.

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce 4,00 € / p.P.

Italienisches Tiramisu 5,60 € / p.P.

„Kuchenteilchen“

(verschiedene Teile - je nach Saison- 2 Teile /p.P.) 4,00€ / p.P.

Schokoriegel (2 Teile/Person) 2,90 € / p.P.

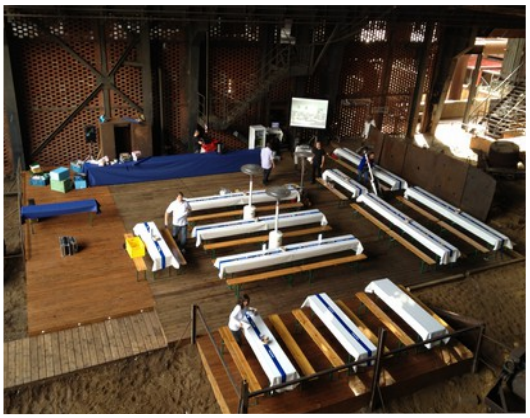
Obstschale (ca. 35 Teile) 55,00 €/Schale

„Verschiedenes“

Belegte Brötchen (2 Hälften/Person) 4,50 € / p.P.

Sandwiches, verschieden belegt 4,50€ / p.P.

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



„Suppen“

Lauchcremesuppe 4,50 €, Broccolirahmsuppe 4,50 €,

Pilzrahmsuppe 4,50 €, Meeretichsuppe 4,50 €,

Rindfleischsuppe mit Einlage 4,50 €,

Tomatencremesuppe mit gerösteten Mandeln 4,50 €,

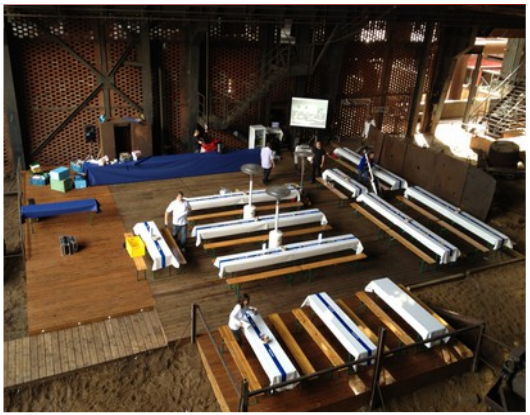
Gulaschsuppe 5,20 €, Serbische Bohnen Suppe 5,20 €,

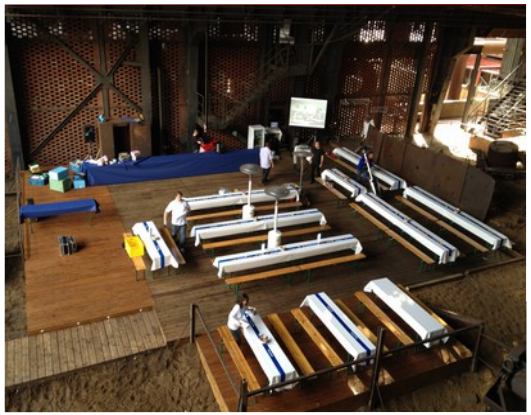
Mullagatawny (Curry-Hähnchen- Suppe) 5,20 €,

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabbe und Lachs 6,00 €,

vegetarisches Linsen- Curry 6,00 €

Preis pro Person
ab 20 Personen





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

„Eintöpfe“

Erbsen – oder Linseneintopf 6,10 €

Käse-/Lauchcremesuppe 5,80 €

Grünkohl mit Kasseler oder Mettwurst 6,10 €

Kartoffelsuppe mit Gemüsestückchen 5,60 €

Preis pro Person

ab 20 Personen

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

„Mittagscatering aus dem Tourbus“

Currywurst/Pommes ist sicherlich so etwas wie das Nationalgericht des Ruhrgebiets. Hier in exklusiver Ausführung durch den Ruhrfeuer Tourbus ganz frisch direkt vor der Tür der Gießhalle für sie zubereitet.

- Ruhrfeuer Gourmet Currywurst

**- Veggi Schale mit hausgemachten Balls,
süss-sauer eingelegte rote Bete, Rucola-Salat
mit gerösteten Süßkartoffel Chips und saure Mayo**

**- Schaschlik Spezial (Duroc Schwein) mit Zwiebeln, Paprika,
Speck, Koriander Spitzkohl, Chipotle-Chili-Mayo
und Cheddar Käse**

- Frisch vor Ort frittierte Pommes Frites

Preis pro Person

**ab 25 Personen 26,90
ab 50 Personen 24,00
ab 75 Personen 21,90
zzgl. Anfahrt und Aufbaupauschale von 345,-€**

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

Getränke	Einheit	Preis
SOFTDRINKS		
Niehoff Apfelsaft	0,20 Liter	2,00 €
Niehoff Orangensaft	0,20 Liter	2,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 Liter	2,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33 Liter	2,20 €
Fanta	0,33 Liter	2,20 €
Sprite	0,33 Liter	2,20 €
HEIßGETRÄNKE		
Filterkaffee	Tasse 0,2 l	1,80 €
Tee	Tasse 0,2 l	1,80 €
Glühwein	Tasse 0,2 l	2,20 €
BIER		
Königs Pilsener	0,33 Liter	2,50 €
Königs Pilsener alkoholfrei	0,33 Liter	2,50 €
Radler	0,33 Liter	2,50 €
WEIN		
Weißwein	0,7 Liter	18,00 €
Rotwein	0,7 Liter	19,00 €
Sekt Mum Dry	0,7 Liter	17,00 €

"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 Macciato, Capuccino, Espresso)**. Sprechen Sie uns an.

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

"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	€ 420,00
jede weitere Person berechnen wir mit	€ 6,00

"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	€ 32,00
Koch vor Ort á Stunde	€ 39,00

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