

creating moments



Aus Leidenschaft für das perfekte Event
Hanrath Event GmbH – Alsdorf



Liebe Gäste!

Wir bei EVENT PRODUZENT sind echte Genussmenschen und haben über mehr als zwei Jahrzehnte Erfahrung im Catering für Veranstaltungen eines verinnerlicht: Perfekt wird der Moment, wenn Augen, Ohren und Gaumen verzückt sind. Und dieses Ziel erreichen wir nur dann, wenn einfach alles passt. Deshalb arbeiten unsere Köche im Team von EVENT PRODUZENT mit genau den Spezialisten für Ihre Veranstaltung zusammen, die perfekt zum Charakter Ihres Events passen – von bayrisch-rustikal über grillig-modern bis zu klassisch-elegant – und die Richtung der internationalen Küche repräsentieren, die Sie lieben.

Ob Party, Familienfeier oder Corporate Event, Sie und Ihre ganz individuellen Vorstellung ihres Auftrages stehen stets im Mittelpunkt unserer Bemühungen. Wir geben Ihnen mit unserem Team, unserer jahrelangen Erfahrung und unseren verlässlichen Partnern unsere Rundum-Sorglos-Garantie. Sei es in unseren eigenen Räumen im CINETOWER, der Kraftzentrale am KuBiZ oder einer Event-Location Ihrer Wahl, denn gerne sind wir Ihr Partner bei Veranstaltungen im heimischen Garten, auf Ihrem Firmengelände oder einem Platz ihrer Wahl. Wir sprechen gerne mit Ihnen über Ihre Wunsch-Location, bringen unsere Erfahrung in die konkrete Planung Ihrer Veranstaltung mit ein und denken für Sie an die 1000 Kleinigkeiten, die zum Gelingen eines perfekten Events notwendig sind.

Besondere Erfahrung besitzen wir bei Großveranstaltungen von 100 bis 5.000 Gästen, die wir – auf Wunsch – als Ihr einziger Ansprechpartner für Sie koordinieren. Sie erhalten aus unserer Hand ein Paket mit allen Leistungen. Und nutzen unsere Erfahrungen mit fliegenden Bauten, Bühnentechnik, Cateringkonzepten, Entertainment und vielem mehr voll aus. Unser Ziel ist dabei einfach beschrieben: Sie sollen sich als erster Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung um nichts als Ihre Gäste kümmern können.

Unsere folgende Bankettinformation enthält einige unserer beliebtesten Arrangements. Dies bedeutet jedoch nicht, dass Sie an diese Vorschläge gebunden sind. Gerne planen wir mit Ihnen auch individuelle Arrangements.

Wir wissen, es ist die Summe der großen und kleinen Dinge, die eine Veranstaltung zu einem perfekten Moment werden lassen. Und wir arbeiten mit Leidenschaft für diesen Augenblick. Immer nach unserem Motto:

creating moments

Sprechen Sie mit uns über Ihre Feier und Veranstaltung, Ihr Fest oder Event.
Wir freuen uns sehr auf Sie!

Ihr Team des Event Produzenten



„Liebe geht durch den Magen.“

So banal und bekannt es auch klingen mag, so entscheidend sind die angebotenen Gaumenfreunden für das Gelingen einer Veranstaltung.

Bei der Auswahl der Speisen haben Sie die freie Wahl, ob sie sich für einen unserer Premium Catering-Partner oder ein Cateringunternehmen Ihrer Wahl entscheiden.

Für den Fall, dass Sie einen unserer Premium-Partner wählen gehört es zu unserem Service, dass wir Sie bei jedem Schritt auf dem Weg zur für Sie passenden Auswahl begleiten und uns um alles in Sachen Speisen auch am Tag der Veranstaltung kümmern.

Dass heißt an diesem Tag kümmern uns um den Auf- und Abbau des Buffets sowie dessen Betreuung während der Veranstaltung. In diesem Fall fallen für Sie außer den Kosten für die Speisen keine weiteren Kosten im Zusammenhang mit dem Essen für Sie an. Auch wenn Sie ein über uns bestelltes Buffet zum Beispiel durch eigene Kuchen ergänzen möchten.

Sollten Sie einen eigenen Catering Partner haben mit dem Sie bei uns feiern möchten, so ist dies auch möglich. In diesem Fall sollte jedoch Ihr Catering Partner am Tag der Veranstaltung Aufbau und Betreuung des Buffets übernehmen.

Buffets & Weihnachtsbuffets Seite 4 - 11

Ein Buffet bietet Ihren Gästen die Möglichkeit zwischen verschiedenen Speisen und Zubereitungsarten auszuwählen, so dass sich jeder sein eigenes Geschmackserlebnis schaffen kann. Auf diesen Seiten finden Sie eine kleine Auswahl aus dem umfangreichen Angebot unserer premium Catering-Partner.

Mitternachtssnacks Seite 12

Wenn zu späterer Stunde der Appetit noch einmal zurück kommt haben wir genau das richtige für Sie im Angebot.

Hin und WECK Seite 13

Ein gesetztes Essen ist Ihnen zu formell und Fingerfood nicht reichhaltig genug? Dann haben wir die Lösung! Ein komplettes Menü lässig modern im Weck-Glas serviert. Ob im Stehen oder Sitzen immer ein Geschmackserlebnis, das Ihnen und Ihren Gästen in Erinnerung bleiben wird. Sie werden hin und WECK sein!

Fingerfood & Co Seite 14 - 15

Fingerfood und Canapes sind immer die beste Wahl, um beim Aperitif kleine Köstlichkeiten zu reichen. Ebenso wenn ihre Veranstaltung locker und in Bewegung stattfinden soll. Der Garant für eine kommunikative Atmosphäre.

Torten und Gebäck Seite 16 Süße Verführungen

Getränke

Die perfekte Ergänzung zum kulinarischen Genuss bildet die richtige Auswahl an Getränken. Außergewöhnlich, extravagant und stets kreativ sind z.B. unsere fruchtigen und thematisch auf Ihre Veranstaltung abgestimmten Cocktailkreationen. Dass wir darüber hinaus eine große Bandbreite an deutschen und internationalen Weinen, Spirituosen, Bieren und alkoholfreien Getränken für Sie zur Auswahl anbieten ist selbstverständlich.

A la Carte Seite 17 - 18

Arrangements Seite 19

Organisation Seite 20 - 21



Buffet Plüsch

Vorspeisen

Rucola Salat mit Parmesan und Pinienkernen sowie cremigen Dressing

Auswahl verschiedener Antipasti

Tomate und Mozzarella mit Balsamico und feinen Kräutern

Auswahl von mediterranem Brot mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge

Putenrahmgeschnetztes mit Waldpilzen

Lasagne von feinen Gemüsen

Rosmarinkartoffeln

Nudeln

Gemüse der Saison

Desserts

Obstsalat

Mouse au Chocolate

Preis pro Person 21,50 € inkl. MwSt. / 18,07 € exkl. MwSt.



Buffet Bergmann

Vorspeisen

Rheinischer Kartoffelsalat

Würziger Nudelsalat mit Erbsen, Paprika- und Gurkenstreifen

Gartenfrischer Salatmix der Saison mit Joghurtkräuterdressing und Essig-Öl-Kräuterdressing

Hausgemachte Partyfrikadelle mit mittelscharfem Senf

Gemischte Baguette-Auswahl

Hauseigene Kräuterbutter und Butter

Hauptgänge

Saftiger Jung-Schweinebraten an Dunkelbiersauce

Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons

Butterkartoffeln

Fusilli

Butter-Reis

Broccoliröschen mit Mandelspalten

Blumenkohlröschen mit Butterstreusel

Gezuckerte Finger-Möhrrchen

Desserts

Herrencreme mit Vanille und Schokostückchen

Bayerische Creme

Salat von frischen Früchten mit Vanilleschaum

Preis pro Person 24,50 € inkl. MwSt. / 20,59 € exkl. MwSt



Buffet Fernweh

Vorspeisen

Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum

Hauseigene Antipasti

Rosen vom Parmaschinken an Melonenspalten

Vitello Tonnato – Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kaperncreme

Salat von Ricotta-Spinat-Ravioli mit rotem Pesto

Feiner Rucolasalat mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Honigsenfdressing

Frisches Ciabattabrot

Hauseigene Kräuterbutter und Butter

Hauptgänge

Tranchen vom Premium-Jungschweinerücken an Barolojus

Feinste pochierte Seezungenröllchen in Champagnerkräuterschaum

Feines Poulardenbrüstchen à la Saltimbocca mit Parmesankruste

Kartoffel-Drillinge in Schale mit frischem Rosmarin

Gebutterte Pennenudeln

Halbwilder Reis

Ofengemüse – Zucchini, rote und gelbe Paprika sowie Möhren mit Rosmarin

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Salat von frischen Früchten mit Vanilleschaum

Preis pro Person 36,- € inkl. MwSt. / 30,25 € exkl. MwSt.



Buffet Festtag

Vorspeisen

Rosen vom Parmaschinken an Melonenspalten
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kaperncreme
Carpaccio vom Rinderfilet mit Honigsenfdressing und Pinienkernen
Cesar Salad mit Parmesan und Croutons
Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und gebratenem Speck
Klare Haussuppe mit feiner Fleisch- und Gemüseeinlage
Gemischte Baguette-Auswahl
Hauseigene Kräuterbutter und Butter

Hauptgänge

Am Buffet tranchiertes Roastbeef vom Eifel-Rind rosarot gebraten an Portweinsauce
Pochiertes Lachsfiletsteak an Hummersauce
Premium-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Pfefferrahmsauce
Gemüse Auswahl – Broccoliröschen mit Mandelspalten; Blumenkohlröschen mit Butterstreusel;
Prinzesbohnen mit Bohnenkraut; Grüne Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise
Halbwilder Reis
Frische Bauernspätzle
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Desserts

Crème Brûlée im Glas
Dunkle Mousse au Chocolat im Glas
Fruchtig leichte Erdbeer-Joghurt-Creme im Glas

Preis pro Person 45,00 € inkl. MwSt. / 37,82 € exkl. MwSt.



Weihnachtsbuffets

Diese bieten wir ab einer Gruppe von 25 Gästen an.

Jagdhütte 5.1

Vorspeisen

Winterliche Auswahl von Blattsalaten mit Balsamico-Honig- Dressing

Reichhaltige Auswahl von Broten

Hauptgänge

Saftiger Braten vom Jungschwein mit Kräutersauce

Goldbraun gebratene Hähnchenbrustfilets in Orangen-Cassis-Jus

Saftiger Sauerbratengulasch in Printensauce

Butterspätzle nach schwäbischem Rezept

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Butter-Mandel Reis

Rosenkohl-Möhren Gemüse

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Dessert

Cremiger Milchreis mit Zimt und Zucker

Herrencreme mit Vanille und Schokoladensplittern

Preis pro Person 27,00 € inkl. MwSt. / 22,70 € exkl. MwSt.



Skihütte 8.1

Vorspeisen

Rinderfiletcarpaccio mit Honig Senf und Pinienkernen

Winterliche Auswahl von Blattsalaten mit Balsamico-Honig- Dressing

Reichhaltige Auswahl von Broten

Hauptgänge

Saftiger Rostbraten aus der Rinderhüfte mit Rotweinkirschsauce

Goldbraun gebratene Poulardenbrustfilets auf Gemüsestreifen in Orangensauce

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Feine Mini-Semmelknödel

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Dessert

Crème von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Crème von Eierlikör auf eingelegten Kirschen

Preis pro Person 30,60 € inkl. MwSt. / 25,70 € exkl. MwSt.



Le Chalet 9.1

Vorspeisen

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Feldsalat mit gebackenen Pinienkernen und Dijonsendressing

Rohkost- und Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

Reichhaltige Auswahl von Broten mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge

Gebratene Gänsekeule in eigener Jus

Saftiger Schweinekrustenschinken aus der Keule

Zartes Gulasch vom Wild aus der Eifel

Feines Spitzkohlgemüse

Gemüse vom Hokaido Kürbis

Feine Mischung von Wild- und Basmatireis

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Mit Rosmarin gebratene Kartoffeln

In Butter geschwenkte Gnocchi

Dessert

Crème von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Schokoladen-Zimtcrème mit Zimtsternen

Crème von Glühwein mit Waldbeeren

Preis pro Person 33,50 € inkl. MwSt. / 28,15 € exkl. MwSt.



Luch-Berg-Alm 1.1

Vorspeisen

Carpaccio von der Entenbrust dazu Sauce Cumberland

Salat von bunten Linsen mit feinem Landschinken

Winterliche Auswahl von Blattsalaten mit Balsamico-Honig- Dressing

Rucola mit gehobeltem Parmesankäse, Pinienkernen und Dijonsendressing

Auswahl von röschen Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge

Saltimbocca von der Poularde mit Sherryrahmsauce

In Weißwein pochierte Seezungenröllchen an Champagnerkräuterschaum

Saftiger Braten vom Jungschwein auf einem Bett von Gemüse mit Dunkelbiersauce

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln gedünstet

Butterspätzle nach schwäbischem Rezept

Feine Mini-Semmelknödel

Kartöffelchen im Schinkenmantel dazu Käserahmsauce

Dessert

Krokant-Walnuss Creme

Creme Brulee

Creme von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Preis pro Person 38,50 € inkl. MwSt. / 32,35 € exkl. MwSt.



Mitternachts-Snacks

Käse vom Brett

Variation der beliebtesten Käsesorten
mit Appenzeller, Manchego, Roquefort, Bergkäse und Tomme de Savoie,
Weintrauben, Walnüssen und Feigensenf
dazu frisches Baguette, Grissini-Stangen und Cracker

pro Person 7,50 € inkl. MwSt.

Ein Klassiker – Die Currywurst

Fruchtig - scharf immer ein Genuss
dazu Partybrötchen oder Baguette

pro Person 6,50 € inkl. MwSt.

Aus der Suppenküche

Geflügelcremesuppe mit Curry
Herzhafte Gulaschsuppe
Gyrossuppe mit viel Sahne, typischen Gewürzen und Mais
Kartoffel-Lauchsuppe mit Creme fraîche
Käsecremesuppe mit Lauch und Gehacktes
Hokkaido-Kürbiscresmesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen -saisonal-
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken -saisonal-
Chili con Carne

dazu Partybrötchen oder Baguette

pro Person 6,00 € inkl. MwSt.



Hin und WECK

Hin und WECK 1

Kalte Speisen

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Saisonale Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Joghurtdressing

Auswahl von verschiedenen Baguettes

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Spätzle

Sauerbratengulasch „rheinischer Art“ mit kleinen Semmelknödeln

Geflügelstreifen mit asiatischem Gemüse aus dem Wok und Duftreis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark überzogen

Mousse von dunkler Schokolade

Preis pro Person 23,20 € inkl. MwSt.

Hin und WECK 2

Kalte Speisen

Vitello Tonnato mit Kapern

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan

Gamba in Kartoffelstroh ausgebacken auf Sweet-Chili-Sauce

Auswahl von verschiedenen Baguettes

Warme Speisen

Pikante ungarische Geflügelpfanne mit Paprika und Gemüsereis

Gebratene Schupfnudeln mit Zucchini und Kräuterrahmsauce

Puten mit einem Curry von Ananas und Gemüse aus dem Garten und Duftreis

Dessert

Cake Pop mit dunkler Schokolade

Cake Pop mit Bourbon-Vanille

Bunte Mischung fruchtiger Macarons

Preis pro Person 29,25 € inkl. MwSt.



Fingerfood und Co.

Premium Canapes

mit Serano-Schinken

mit Putenbrust

mit geräuchertem Lachs

mit Brie-Käse

mit Roastbeef

Forellenfilet und Mandeln

je 2,60 € pro Person inkl. MwSt.

Fingerfood Arrangements

Variante I 9 Teile pro Person nicht sättigend - 15,80 € pro Person inkl. MwSt.

Mini Reibekuchen mit Lachsstreifen und Meerrettichcreme

Mariniertes Hähnchenfilet mit Paprika am Spieß

Vegetarische Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Basilikum

Herzhaft gefüllte Blätterteigkissen

Kleine Buscetta mit Pfifferlingen und Champignons belegt

Gambas im knusprig ausgebackenen Kartoffelnest

Canapees belegt mit Tomate und Mozzarella

Mit Mandeln gefüllte Datteln im Speckmantel

Pikant gewürzter Hähnchen-Stick mit Ananas-Curry



Variante II 12 Teile pro Person – 19,50 € pro Person inkl. MwSt.

Mini Reibekuchen mit Lachsstreifen und Meerrettichcreme
Mariniertes Hähnchenfilet mit Paprika am Spieß
Kleine mit Schafskäse und Spinat belegte vegetarische Pizzen
Tomate Mozzarella mit Basilikum am Spieß
Mit Frischkäse gefüllte vegetarische Blätterteighäppchen
Barbecue Chicken im Mini-Wrap
Blätterteigkissen mit Lachs gefüllt
Spießchen mit Melone und Schinken
Kleine Flammkuchen mit Schinken belegt
Mini Baguettes herzhaft überbacken
Kräutermariniertes Hähnchen am Spießchen
Mini Kalbsfrikadelle mit Gouda und Cherrytomate am Spieß

Variante V vegetarisch 12 Teile pro Person – 19,50 € pro Person inkl. MwSt.

Mini vegetarische Reibekuchen mit Frischkäse und Parmesan
Kleine vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle
Mit Pilzen gefülltes Blätterteigkissen
Mit cremigem Frischkäse gefülltes Blätterteigkissen
Röllchen von Zucchini mit einer Füllung aus Ziegenkäse und Basilikum
Antipasti Würfel aus Zucchini, Aubergine und Tomate
Kleine Bruschetta mit gewürfelter Tomate und Basilikum
Kleine mit Kräuterschaum und Johannisbeeren gefüllte Pasteten
Pumpnickel Taler belegt mit Brikäse
Kleine Pizzen mit Tomate und Mozzarella
Kleine Pizzen mit Schafskäse und Spinat
Vegetarisch gefüllter Mini-Wrap
Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikum am Spießchen



Torten und Gebäck

Gebackene Kuchen vom Blech (10 Stücke)

Sandkuchenschnitten mit Aprikosen oder Rhabarber,
Kirsch- oder Apfelstreusel mit Vanillecrème
Eierschecke, Bienenstich, Apfelweincrèmeschnitten
Baiserschnitten mit Stachel- oder Johannisbeeren

je 26,00 €

Obst-Torten (12 Stücke)

Erdbeer- Himbeer- oder Obstsalattorte
Orangen Apfel, Makronen Apfel, Florentiner Apfel

je 41,00 €

Frische Sahnetorten mit Baumkuchenrand (12 Stücke)

Käsesahne mit Sauerkirschen, Schokoladensahne, Latte Macchiato, Eierlikör-Mohnsahne,
Erdbeeryoghurtsahne, Orangensahne mit Mousse au Chocolat, Birnen-Stracciatellasahne,
Kiwi-Passionsfruchtsahne, Champagnersahne, Amarettosahne mit Amarenakirschen,
Haselnuss- oder Walnussahne, Himbeer- oder Pfirsichjoghurtsahne,
Aachener Printensahne mit Marzipandecke, Johannisbeerbaisersahne

je 41,00 €

Petit Fours

Klassische Petit Fours mit Biskuit, Konfitüre, Marzipan und Schokolade
Sommer-Petit Fours im Schoko- oder Mürbeteigschälchen garnierte frische Früchte

je 2,45 €

Unsere Torten und Petit Fours bekommen wir aus Meisterhand, von unserem Exklusiv-Partner dem Aachener Traditions-Konditor Middelberg

Schlagsahne am Buffet

8,50 €



Getränke

Unsere Empfehlungen zum Empfang

Hugo Prosecco, Soda und Holunderblütensirup auf Minze und Limette	0,20 l	5,90 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Eiswürfel und ein Schuss Soda	0,20 l	5,90 €
Tante Lilli Lillet blanc, Prosecco, ein Schuss Soda mit Rosmarin und Gurke	0,20 l	6,50 €
Pimm's No. 1 Cup Pimm's No 1, Ginger Ale, Gurke, Orange und Zitrone auf Eiswürfeln	0,20 l	6,50 €

Schaumweine

Henkell blanc de blancs - fruchtig-prickelnde Premiumcuvée	0,10 l 0,75 l	3,50 € 22,00 €
Viva Frizzante Leichter, perliger Prosecco, trocken	0,10 l 0,75 l	3,00 € 20,00 €
Moët et Chandon - Brut Imperial - die Standard Cuvée des Hauses - ein spritziger Champagner mit delikaten Fruchtaromen, reifem Körper und leichten Hefetönen	0,75 l	59,00 €

Weißweine

Chardonnay VdP d'Oc, Domaine Montrose, Languedoc-Roussillon Helles, strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Delikates Bukett nach Apfel, Birne mit feiner Exotik. Am Gaumen ganz klar und elegant, saftig und lebendig, ohne Einfluss von Eichenholz.	0,75 l	21,00 €
Burgfräulein Grauburgunder QbA, Burgfräulein Eigenmarke, Markgräfler Land Verführerischer Duft nach Aprikosen und Honig, am Gaumen bemerkenswert voll. Geradlinig, süffig, mit schöner, exotisch anmutender Frucht, nicht zu schwer, aber eben auch nicht belanglos. Hier kann so mancher blasse Pinot Grigio der gleichen Preisklasse die Burg verlassen.	0,75 l	23,00 €

Rosé

Vigne Nuove Cerasuolo Montepulciano D'Abruzzo DOC, Valle Reale, Abruzzen Welch ein Farbenspiel: Der lebendige rötliche Ton mit seinen durch- schimmernden violetten Reflexen, ein Tanz der Farben kennzeichnet diesen Wein. Und sein Geschmack. An der Nase zeigen sich klassische Bonbon-Aromen und auch aromatische Noten von Wildkirschen, während am Gaumen eine angenehme Frische und Trinkbarkeit Freude bereiten.	0,75 l	21,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------



Rotweine

<p>Verema Joven Tempranillo D.O. Rioja, Vicente Gandia, Rioja Tief dunkelrote Farbe mit violetten Anklängen. Intensive Nase nach reifen roten Beeren, mit feinen Röstaromen und leichter Kakaonote. Am Gaumen gut strukturiert, intensiv fruchtige Anklänge nach Kirschen und Brombeeren. Feine Schokoladen- und Würznoten bilden das Finale im Abgang.</p>	0,75 l	21,00 €
<p>Rawson`s Retreat Shiraz Cabernet, Penfolds, South Eastern Australia Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah (Shiraz) zeigt sich dunkelrubinrot, mit reichhaltigem Bukett nach Zwetschken, Gewürznelken und reifen Kirschen. Am Gaumen saftig und geschmeidig mit kräftigem Körper und weichen Tanninen, im Abgang mit feiner und exotisch-würziger Aromatik.</p>	0,75 l	23,00 €

Biere & Erfrischungsgetränke

Bitburger Pils und Sion Kölsch vom Fass	0,30 l	2,60 €
Erfrischungsgetränke: AFRI Cola / ohne Zucker, Bluna Zitrone / Orange	0,30 l	2,60 €
RHODIUS Gourmet Classic oder Still	0,75 l	5,70 €
Espresso	Tasse	1,90 €
Kaffee	Tasse	2,10 €
Latte Macchiato	Glas	2,90 €

Longdrinks, Schnaps & Cocktails

Longdrinks z.B. Bacardi Cola, Smirnoff Vodka Lemon, Gordon`s Gin Tonic	0,20 l	3,50 €
Longdrinks z.B. Whiskey Cola oder Vodka Red Bull	0,20 l	4,50 €
Digestif Auswahl eine große Auswahl an Kräuterbitter, Grappa, Weinbränden und Obstbränden je nach Wahl zwischen 2,50 € und 4,80 €		
Cocktails mit besten Spirituosen, Säften und Smoothies	0,30 l	ab 7,00 €



Getränke-Arrangements

Feiern Sie bei uns mit dem Vorteil der vollen Kostenkontrolle und entscheiden Sie sich für unser Getränke-Arrangement. Hierdurch können Sie im Vorfeld genau kalkulieren mit welchen Kosten sie zu rechnen haben und können am Tag der Veranstaltung sorglos genießen. Zu unserem Getränke-Arrangement können sie ganz nach ihren Vorstellungen individuell einzelne Pakete hinzubuchen.

Getränke-Arrangement – Preis pro Person

Weißwein (Chardonnay VdP d'Oc)		
Rotwein (Tempranillo)		
Prosecco		
Hugo oder Aperol Spritz		
Bitburger Pils und Sion Kölsch vom Fass, Erfrischungsgetränke & Säfte		
Weizenbiere und alkoholfreies Bier		
Heißgetränke (Café, Espresso, Cappuccino und Tee)	für 7 Stunden	33,00 €
	für 8 Stunden	34,00 €
	für 9 Stunden	36,00 €

Party Paket – Preis pro Person

Longdrinks mit Smirnoff Wodka, Gordon´s Dry Gin und Bacardi Superior	für 7 Stunden	3,00 €
	für 8 Stunden	6,00 €
	für 9 Stunden	8,00 €

Premium Longdrink Paket – Preis pro Person

Premium-Longdrinks mit Johnny Walker und Red Bull sowie eine Digestif Auswahl	für 7 Stunden	6,00 €
	für 8 Stunden	9,00 €
	für 9 Stunden	11,00 €

Cocktail Paket – Preis pro Person

vier Cocktails mit und zwei ohne Alkohol (freie Auswahl)	für 7 Stunden	9,00 €
	für 8 Stunden	12,00 €
	für 9 Stunden	14,00 €

Auf Nachfrage bieten wir Ihnen auch gerne weitere zusätzliche Pakete an.

Events in unseren Locations



Wenn Sie eine Veranstaltung in einer unserer Locations planen setzt sich der Preis hierfür aus einzelnen Bausteinen zusammen. Es gibt dabei Leistungen welche in jedem Angebot enthalten sind und Leistungen, welche Sie entweder optional durch uns oder einen anderen Partner ihrer Wahl beziehen können. Das Angebot der Getränke und den Service behalten wir uns jedoch in jedem Fall vor.



Veranstaltungspauschale

In dieser Pauschale ist alles enthalten was für eine gelungene Veranstaltung in unserem Haus erforderlich ist. Angefangen vom geschulten und freundlichen Servicepersonal unter der Führung eines erfahrenen Veranstaltungsleiters über Dekoration und Ambiente sowie Stühlen und Tischen inklusive Tischwäsche bis hin zur modernsten Licht- und Soundtechnik und der Endreinigung ist hier alles inklusive.

Die Veranstaltungspauschale beträgt für den **O-Club** für die Dauer von bis zu sieben Stunden 9,50 € pro Gast, wenn Sie das Buffet über einen unserer Premiumpartner beziehen und 14,50 € ohne Buffet. Berechnungsgrundlage hierfür ist die uns zehn Tage vor Ihrer Veranstaltung mitgeteilte Gästezahl.

Sollten Sie unsere Räumlichkeiten länger als sieben Stunden nutzen wollen, so erlauben wir uns je weiterer angefangener Stunde 200,- € pro Stunde in Rechnung zu stellen.

Für das **Plüsch** beträgt die Veranstaltungspauschale 5,50 € pro Gast, wenn Sie das Buffet über einen unserer Premiumpartner beziehen und 9,50 € ohne Buffet. Auch hier ist die Berechnungsgrundlage die Gästezahl, welche Sie uns zehn Tage vor Ihrer Veranstaltung mitgeteilt haben.

Sollten Sie unsere Räumlichkeiten länger als sieben Stunden nutzen wollen so erlauben wir uns je weiterer angefangener Stunde 200,- € pro Stunde in Rechnung zu stellen.

Raubereitstellung

Wir erheben keine klassischen Miet-, Neben- und Reinigungskosten für unsere Banquetträumlichkeiten. Die Nutzung ist allerdings freitags und samstags an die Erreichung eines raumspezifischen Mindestumsatzes gebunden. Dieser Mindestumsatz setzt sich zusammen aus der Veranstaltungspauschale, den Kosten für Getränke und jeglichen weiteren über uns gebuchten Leistungen.

Mindestumsatz	regulär	Dezember
O-Club	2.000 €	3.500 €
Plüsch	1000 €	1.750 €

Für Tagesveranstaltungen sowie Veranstaltungen unter der Woche passen wir den zu erreichenden Mindestumsatz für Ihre Veranstaltung individuell an.

Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes würde die Differenz als Mietpreis berechnet werden.



Upgrades

Wünschen Sie über die in unserer Veranstaltungspauschale enthaltenen reichhaltigen Leistungen noch spezielle Extras, so machen wir dies gern für Sie möglich.

Dekoration und Ambiente

Mit modernem oder klassischem Interieur schaffen wir das Ambiente, das Ihrer Veranstaltung einen würdigen und thematisch stimmigen Rahmen verleiht. Stühle, Tische inklusive Tischwäsche und Kerzenschein sind in der Veranstaltungspauschale inklusive.

Weitere Wünsche erfüllen wir gern. Zum Beispiel:

Bankettstuhl mit weißer Husse	je 4,00 €
Stehischhuse	je 4,00 €
Menükarte (Bei Catering durch Premiumpartner inklusive)	je 3,00 €
Frischblumen oder individuelle Dekoration	nach Absprache

Unterhaltung und Technik

Buchung eines DJ (Mindest-Buchungszeit 5 Stunden) Std. á 83,30 €

Lautsprecheranlage, Mikrofon und Mischpult (im Plüsch Mobile Anlage) mit Anschlussmöglichkeiten Cinch und Klinke für eigene Geräte / eigenen DJ im O-Club inklusive / im Plüsch 75,00 €

Lichtstativ zur Beleuchtung der Tanzfläche (im O-Club fest verbaut) 25,00 €

Funkmikrofon im O-Club inklusive
Beamer im O-Club inklusive / im Plüsch 75,00 €
Leinwand im O-Club inklusive / im Plüsch 25,00 €



Inklusivleistungen Veranstaltungspauschale



Raumbereitstellung
Veranstaltungsleiter
Servicepersonal
Stehtische inkl. Hussen
Tische
Stühle
Tischwäsche
Dekoration&Ambiente
Windlichter
Moderne Soundanlage
Abgestimmte Hintergrundmusik
Gema-Gebühren
Zwei 42 Zoll Monitore
Endreinigung

Raumbereitstellung
Individueller Veranstaltungsaufbau
Veranstaltungsleiter
Servicepersonal
Stehtische inkl. Hussen
Tische
Stühle
Tischwäsche
Dekoration&Ambiente
Windlichter
Moderne Soundanlage
Abgestimmte Hintergrundmusik
Gema-Gebühren
Beamer
Leinwand
Mischpult (zur Nutzung durch DJ)
Funkmikrofon
Moderne High-End Lichtanlage
Nebelmaschine
Endreinigung

Inklusive wenn Sie über uns das Catering bei einem unserer Premiumpartner buchen

Buffetfläche
Tischwäsche für Buffet
Skirtings für Buffet
Dekoration Buffetfläche
Teller
Besteck
Servietten
Aufbau der Speisen am Buffet
Buffetbeschilderung
Menükarte



Veranstaltungsplanung

Zur Orientierung und Zeitplanung bis zum Veranstaltungstag:

Frühzeitig 6 - 8 Wochen vorher	Besichtigung und Reservierung des gewünschten Raumes Gemeinsame Festlegung von Speisen und Getränken sowie gewünschter Raumeinrichtung
10 Tage vorher	Anzahlung i. H. v. 50 % der geschätzten Gesamtsumme
10 Tage vorher	Angabe der genauen Gästezahl
1 Tag vorher	Anlieferung von Kuchen oder Dekoration möglich
Am Veranstaltungstag	Genießen Sie den Rundum-Sorglos-Service bei Ihrer Veranstaltung. Der für sie verantwortliche Projektleiter/in steht Ihnen bei jeglichen Fragen und Wünschen zur Verfügung.
8 Tage nachher	Ausgleich der Endrechnung

Events außerhalb der Turm-Mauern

*Wir bringen das Event zu Ihnen.
Ein Ansprechpartner zu allen Details Ihres Corporate Events.*

Gerne sind wir Ihr Partner bei Veranstaltungen im heimischen Garten, auf Ihrem Firmengelände oder einem Platz ihrer Wahl. Wir sprechen gerne mit Ihnen über Ihre Wunsch-Location, bringen unsere Erfahrung in die konkrete Planung Ihrer Veranstaltung mit ein und denken für Sie an die 1000 Kleinigkeiten, die zum Gelingen eines perfekten Events notwendig sind.

Besondere Erfahrung besitzen wir bei Großveranstaltungen von 300 bis 5.000 Gästen, die wir – auf Wunsch – als Ihr einziger Ansprechpartner für Sie koordinieren. Sie erhalten aus unserer Hand ein Paket mit allen Leistungen. Und nutzen unsere Erfahrungen mit fliegenden Bauten, Bühnentechnik, Cateringkonzepten, Entertainment und vielem mehr voll aus. Unser Ziel ist dabei einfach beschrieben: Sie sollen sich als erster Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung um nichts als Ihre Gäste kümmern können.



Ihr perfekter Moment

Hat unser erster Eindruck Ihre Erwartungen erfüllt?
Dann sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen zum geplanten Event. Wir beraten Sie gerne und freuen uns, wenn wir für Ihre Veranstaltung ein verlässlicher Partner sein dürfen.

Hanrath Event GmbH

Hubertusstr. 13 • 52477 Alsdorf
Eingetragen beim Amtsgericht Aachen HRB: 20765 • Steuernummer: 202/5730/1649

www.event-produzent.de • 02404 9099190

Ihr Event ist in den besten Händen bei:

Sandra Stollenwerk

• Event Produzent / Events & Catering CINETOWER

Telefon: 02404-9099200

Email: stollenwerk@event-produzent.de

Stefan Hanrath - Geschäftsführer • Event Produzent / Events & Catering CINETOWER

Telefon: 02404-9099110

Email: hanrath@event-produzent.de