



METZ

CATERING EVENTMANUFAKTUR

★
PARTYSAAL.COM
Das Original ★

Wir schaffen Erlebnisse.

Ihre Ansprechpartner

...lassen Sie sich beraten!...



Paul Metz
Tel.: (02232) 76 240 11
paul.metz@party-metz.de



Tom Behr
Tel.: (02232) 76 240 13
tom.behr@party-metz.de



Felix Bartsch
Tel.: (02232) 76 240 31
felix.bartsch@party-metz.de



Conny Metz
Tel.: (02232) 76 240 14
conny.metz@party-metz.de



Marion Wenzel
Tel.: (02232) 76 240 20
marion.wenzel@party-metz.de



Dieter Ockenfels (Außendienst)
dieter.ockenfels@party-metz.de



Liebe Gäste,

Wir sind stolz in der dritten Generation und seit nunmehr über 70 Jahren mit Herz und Leidenschaft für unsere Kunden tätig sein zu dürfen und haben unseren Bekanntheitsgrad in der Veranstaltungsbranche, insbesondere im Cateringbereich, erfolgreich erarbeitet. Für besondere Events, Qualität und ideenreicher Küche sind wir bekannt.

Die Tradition nicht vergessend, planen, konzipieren und kochen wir heute auf 2000 m².

Kreativ – Individuell – Gesund

Auf den nun folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug aus unserem „Professional Catering“ Angebot präsentieren.

Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren, austauschen oder ergänzen.

Wir freuen uns auf Sie. Guten Appetit!

Herzlichst,

Ihr Paul Metz



METZ CATERING + EVENTMANUFAKTUR

ANSCHRIFT:

HAMBURGER STRASSE 6
50321 BRÜHL

TEL: 02232.76240-0

FAX: 02232.76240-18

EMAIL: INFO@METZ-EVENT.DE

WEB: WWW.METZ-EVENT.DE

Inhalt

Buffets	Seite 5 – 15
Menus	Seite 16 – 17
Belegte Brötchen	Seite 18
Canapés	Seite 19
Wraps & Bagels	Seite 20
Suppen	Seite 20
Fingerfood	Seite 21
Flying Buffet	Seite 22
Hochzeitsspecial	Seite 23 – 24
Eventspecial – Casino Royale	Seite 25 – 26
Eventspecial – 1001 Nacht	Seite 27 – 28
Eventspecial – Blue Night	Seite 29 – 30
Eventspecial – Übersicht	Seite 31
Getränke & Co.	Seite 32 – 33
Personal	Seite 33
Eventservice	Seite 34
Locations / www.partysaal.com	Seite 35 – 36

Bitte beachten Sie, dass es sich bei nachfolgend aufgeführten Leistungen & Produkten um eine vorläufige Zusammenstellung unseres Leistungsportfolios handelt.
Sämtliche Preise sind abhängig von der gewünschten Menge und detaillierten Auswahl, sowie von den Rahmenbedingungen des Veranstaltungsortes und werden individuell kalkuliert.

Buffetvorschläge

...It's your choice...

Kaltes Buffet „typpisch kölsch“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 20,90

- Kartoffelsalat „Rheinischer Art“ mit Bock- und Mettwurst
- Deftiger Wurstsalat
- Schichtsalat mit Mais, Äpfeln, Lauch, Schinken, Käse und knackigem Gemüse
- „Ne kölsche Klüngel“ – Rustikale Wurstspezialitäten mit Senf und Gewürzgurken
- Roastbeef vom jungen Eifelrind mit Butterflocken und Sauce Remoulade
- Jungschweinrücken mit Remoulade
- Knusprige Hähnchenkeule in Kräutersauce
- Schinkenspargelröllchen
- Premium Eier – gefüllt mit Käsecreme
- „Käse Igel“ – Käsewürfel am Spicker mit Früchten
- Rustikaler Brotkorb und frische Landbutter

Kaltes Buffet „kölscher Adel“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 29,90

- Chicoreesalat mit Himbeer Vinaigrette
- Pikanter Rauch-Hackfleischsalat
- Salat von gekochtem Kalbsfleisch mit Senf-Vinaigrette
- Waldorf-Astoria Salat
- Gekräuterte Rinderfiletmedaillons
- Geräucherte Flugentenbrust im Gemüsebalsambett
- Putenbrüstchen mit Curry-Ananas-Dipp
- Russische Eier mit Kapern und Paprikastreifen
- Putenspargelröllchen
- Zarte Zuckermöhrrchen und Kaiserschoten im Parmaschinkenmantel
- Pfeffersalami Tütchen
- Gefüllte Sauergurken mit Thunfischcreme
- Brotkorb Eifelland und Buttervariationen

Kaltes Buffet „Ens jet anderes“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 24,50

Yellow Submarine –Salat mit Karambole, Ananas, Mais, Paprika mit Curry-Sambal-Dipp
Teufelssalat vom Rind – feurig gewürzt
Italienischer Pastasalat
King Coleslaw – Weißkohlsalat mit Ananas und Mandeln
Saté Spießchen vom Hühnchen mit Erdnussdipp
Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Radieschen-Vinaigrette
Galopping Horses – Ananas-Häppchen mit Koriander-Erdnuß Hackfleisch
Hähnchenflügel „Sweet Chili“
Tête de Moine Käseblüten mit Parmaschinken und Feigensenf
Frittierte Chilischoten mit Shrimps und Creme Fraiche
Italian Style Wrap
Chicken Wrap
Gemischter Brotkorb mit Butterauswahl

Kaltes Buffet „Klassisch“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 26,50

Kasseler im Kräutermantel mit Avocadoscheiben und Ananasmousse
Gekochtes Rindfleisch mit Pfeffersauce
Geräucherte Gänsebrust mit Tessiner Früchtesenf
Chicoreesalat mit Himbeer-Vinaigrette
Salat von Kalbsfleisch mit pikanter Senf-Vinaigrette
Grüner Bohnensalat
Wiesmoor-Salat mit Schinken und Blumenkohl
Eicremeterrine mit Champignons und Gemüsedipp
Waldpilz Sülze mit Dijonsenf
Flowerpastetchen – Orange mit Gänselebertrüffelpastete
Lammnüsschen auf Antipasticreme & Pumpernickel
Putenspargelröllchen
Reibeküchlein mit Lachsstreifen
Zarte Zuckermöhrchen und Kaiserschoten im Parmaschinkenmantel
Tomate gefüllt mit Mailändercocktail
Chicoreeschiffchen gefüllt mit Paprika und Gurke
Gemischter Brotkorb mit Butterauswahl

Kaltes Buffet „Premium“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 33,90

Gekräuterte Rinderfiletmedaillons
Medaillons vom Jungschwein mit Brokkoliröschen überbacken
Medaillons vom Reh mit Creme Double, Ziegenkäse oder Johannisbeergelee
Putenbrüstchen mit Curry-Ananas-Dipp
Portulak Salat mit Tête de Moine, Parmaschinken, Feigensenf & Himbeervinaigrette
Avocado-Orangensalat mit Krabben und Räuchermandeln
Fasanenbrust-Rucola-Salat mit Walnuß-Sherrydressing
Pilzsalat mit Speckstreifen und Trüffelöl
Gemüseterrinchen
Lammkrone mit Minzgelee und Vanille-Creme-Fraiche
Sülze von der Gänsekeule mit Beerenkonfit
Terrine von gegrillter Paprika, Zucchini & Aubergine mit Kräuteraioli
Traiteur-Terrine vom Wildschwein mit Pflaumen und Kräutern
Französische & italienische Brotspezialitäten mit Butterauswahl

Kaltes Buffet „Italia“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 28,90


Italienischer Pastasalat
Toskanischer Brotsalat
Rucola mit Mozzarella, Parmesan, Pfirsich und feiner Vinaigrette
Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum
Antipasti-Bar
Grüne Crespelle – Mini Crêpes-Röllchen
Variationen von Garnelenspießen
Schweinefiletmedaillons mit Tomate und Provolone überbacken
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicovinaigrette
Italienische Brotspezialitäten mit Butterauswahl

Kaltes Buffet „Mediterrana“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 28,90

Krabbenlachssalat
Pilzsalat „Piemont“
Spanischer Salat „El Torro“ mit Rindfleisch und Chilisauce
Griechischer Hirtensalat
Pariser Geflügelsalat
Spieße von Mozzarellaperlen und Kirschtomaten mit grüner Pesto
Tapas-Bar
Putello Tonnato
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Limetten-Olivenöl
Spießchen von Huhn mit Bärlauchpesto
Kalbsfiletröllchen mit Parmaschinken und Salbei
Lammspieße mit Koriander-Minz-Joghurt-Dipp
Französische & italienische Brotspezialitäten mit Butterauswahl

Kaltes Buffet „Asia“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 25,90

Asiasalat mit Entenbrust, Paprika, Brunnenkresse & Litschis
Glasnudelsalat mit Bambussprossen
Suin Tam Salat – Gurken-Honig-Salat
Krabben-Mango-Salat
Curry-Reis-Salat mit Hähnchenstreifen
Frühlingszwiebeln in Kurkuma-Sesamöl mit Sojabohnensauce
Asiatische Gemüsebar (Paprika, Frühlingszwiebeln, Zucchini, etc.)
Zucchinischlangen
Shiitakepilze im Backteig
Hähnchenflügel süß sauer
Sushi-Bar
Krabbenbrot, Sesamfladen, Weizenbrot mit Butter



Kalt-Warmes Buffet „Dolce Vita“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 33,90

Schweinefilet in Parmaschinken mit Mozzarella überbacken
Lammrücken in der Basilikumkruste mit Rotwein-Schalotten-Sauce
Toskanisches Kartoffelgratin
Basilikum-Gnocchis
Italienische Gemüsepfanne
Italienischer Pastasalat
Sommersalat aus Gurken, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern
Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum
Antipasti-Bar
Putello Tonnato
Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf
Italienische Brotspezialitäten mit Butterauswahl
Tiramisu
Joghurt-Quarkcreme mit Ananas und Zitrone

Kalt-Warmes Buffet „Bellissimo“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 31,90



Putengeschnetzeltes á la Romana
Gebratenes Zanderfilet auf geschäumter Zitronenbutter
Gingergrass-Wildreis
Ravioli mit Steinpilzfüllung und Weißweinkräutersauce
Capelette con Brokkoli
Spanischer Salat „El Torro“ mit Rindfleisch und Chilisauce
Griechischer Hirtensalat
Spieße von Mozzarellaperlen und Kirschtomaten mit grüner Pesto
Tapas-Bar
Champignon gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat
Tête de Moine Käseblüten mit Parmaschinken und Feigensenf
Französische & Italienische Brotspezialitäten mit Butterauswahl
Frisch filetierte Früchte mit Vanillesauce


Kalt-Warmes Buffet „bunt gemischt“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 38,90

- Große Salatbar mit zweierlei Dressing
- Meeresfrüchtesalat
- Antipasti-Bar
- Strauchtomaten und Mozzarellascheiben
- Crespelle gefüllt mit Forellenfilet, Gurkenstreifen und Meerrettichsauce
- Vitello Tonnato
- Garnelenspieße
- Exotische Fischauswahl mit zweierlei Dipp
- Rohmilchkäseauswahl mit Früchten und Feigensenf
- Gemischter Brotkorb mit Butter

- Roastbeef vom Eifelrind in der Kräuterkruste an Rotweinjus
- Schweinefilet in der Chili-Honigkruste mit Sauce Andaluz
- Hähnchenbrustfilet mit Orangensauce
- Rosmarinkartoffeln
- Schupfnudelpfanne
- Bandnudeln in Tomatenbutter
- Mediterranes Gemüse
- Zucchinirouladen gefüllt mit Schafskäse

- Marmorierte Mousse au Chocolat
- Gemischter Obstsalat mit Vanillesauce
- Limonencreme





Kalt-Warmes Buffet „Regional“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 28,50

Schinken á la Provence – Zarter Schweineschinken mit Kräutersauce
Hubertuspfanne – Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Rotweinsauce
Erdknöllchen geschwenkt mit frischen Kräutern
Butterweinspätzle mit Kräutern und Weißwein
Brokkoligratin
Frische junge Möhrchen im Traubenkleid

Nudel-Champignon-Salat
Mailändersalat
Kalte Geflügelplatte
Gekochtes Rindfleisch mit Sahnemeerrettichsauce
Schinkenspargelröllchen
Tomate gefüllt mit Waldorf-Cocktail
Kalbsleberpastete im Käsemantel
Zünftige Käseauswahl
Rustikaler Brotkorb mit Landbutter

Vanillepudding mit zweierlei Sauce
Hausgemachte Weincreme



Kalt-Warmes Buffet „Mittelmeer“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 40,90

Tapas-Bar

Tomate gefüllt mit Mozzarellakugel und Balsamicoschaum
Kalbsfiletröllchen mit Parmaschinken und Salbei
Gegrillte Feigen mit Roquefort im Schinkenmantel
Ananas-Hackfleisch-Häppchen
Artischockenherzen mit Schafskäse-Pfeffercreme
Grüne Crespelle
Champignons gefüllt mit Ziegenkäse
Internationale Käseauswahl mit Früchten
Mediterraner Brotkorb mit Buttervariationen


Paella

Saltimbocca vom Kalb
Gekräuterte Lammkotelettes
Poulardenbrüstchen mit Limettensauce
Rinderfilet in der Sesamkruste
Meersalzkartöffelchen
Zucchini-Rouladen
Mediterranes Gemüse
Frühlingszwiebel-Champignongemüse

Himbeertiramisu

Crème Brûlée
Joghurtterrine im Beerenmantel mit Minzschaum
Frisch filetierte Früchte






Kalt-Warmes Buffet „Erfrischend“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 45,90

Salat von Frühlingsgemüse
Lasagne von Rote Bete und Ziegenkäse
Original Caesar´s Salad
Gebratene Austernpilze
Poulardenspieße mit Marsala-Dipp
Gambaspieße auf zweierlei Pesto
Thunfischcarpaccio mit Sesammarinade
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
METZ´ Brotvariationen

Pasta mit
Crevetten in Limonenbutter *oder*
Pfifferlingen *oder*
Rucolapesto *oder*
Pesto von sonnengetrockneten Tomaten *oder*
Trüffelrahmsauce

Gebackener Kalbsrücken mit Calvados-Sauce
Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce
Medaillons vom Lachs in Limetten-Sesam-Sauce
Bärlauch-Gnocchis
Rosmarinkartoffeln
Kräuterrisotto
Spargelragout
Variationen von frischem Gemüse der Saison
Wirsingroulade mit Gemüse-Couscous



Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
Kokoscrème mit Limone
Frischer Obstsalat mit Maraschino

Kalt-Warmes Buffet „Sommerlich“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 43,90

Sommerkräutersalat mit essbaren Blüten
Radieschensalat mit Rucola und gebackenen Champignons
Grüner Spargelsalat
Geräucherte Entenbrust mit Melonenmousse
Kaninchenrücken auf Rosmarinspieß
Vitello Tonnato
Artischocken in Zitronen-Olivenöl
Marinierte Jakobsmuschelspieße
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
METZ´ Brotvariationen

Curry-Ingwersuppe mit Garnelen- oder Poulardenspieß
Maispoulardenbrust mit Tomaten-Champignon-Sauce
Medaillons vom Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Sauce
Zanderfilet in der Senfkruste
Meersalzkartöffelchen
Risotto á la Milanese
Basilikumschupfnudeln
Mariniertes Linsengemüse
Fenchel-Tomaten-Gemüse
Mediterrane Gemüsevariation – in Olivenöl mariniert

Variationen von Crème Brûlée
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießchen und Biskuitteig zum Eintauchen
Limonencreme



Kalt-Warmes Buffet „Herbstlich“ Preis pro Person (ab 20 Personen) € 40,90

Rucola mit Büffelmozzarella, Serranoschinken, Pfirsich und Pinienkernen
Rehschinken auf mariniertem Linsensalat
Italienischer Pastasalat
Kleine Pfannküchlein gefüllt mit Forellenfilet oder Thunfisch
Carpaccio vom Rinderfilet
Große Auswahl an Tapas-Variationen
Crevettensalat mit Currymayonaise
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
METZ Brotvariationen

Hirschfilet mit Cumberlandsauce
Toskanischer Lammeintopf
Seeteufelmedaillons in Safran-Weißwein-Sauce
Waldpilzrisotto
Haselnussspätzle
Kartoffelplätzchen
Prinzessbohnen im Speckmantel
Spitzkohl

Marmorierte Mousse au Chocolat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mandelcrème mit gerösteten Nüssen





Menu „1“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 23,50

Frischer Feldsalat mit Kartoffelcroutons, Melonenwürfeln und weißem Balsamicodressing

★★★

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalottensauce, Kartoffelplätzchen und Gemüse der Saison

★★★

Pochierter Pfirsich mit Süßweingelee und Beerenauswahl

Menu „2“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 25,50

Mariniertes Poulardenfilet mit Paprika-Minzsalat und Mangochutney

★★★

Gebratener Kalbsrücken mit Limonensauce, Nußrisotto und Paprikastreifen

★★★

Mousse von weißer Schokolade

Menu „3“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 29,50

Carpaccio von Zucchini und Mozzarella mit Vinaigrette von getrockneten Tomaten

★★★

Karotten-Ingwersuppe mit Scampispieß

★★★

Entenbrustmedaillons mit Thymianjus auf Ratatouille mit Gnocchis

★★★

Limettencrème mit gerösteten Mandeln





Menu „4“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 35,50

Vorspeisenvariation:

Rucola mit gerösteten Pinienkernen und feinem Olivenöl

Antipastiselektion

Gambaspieß auf zweierlei Pesto

★★★

Schwarze Tagliatelle mit grünem Pfeffer und Tomatenpestoschaum

★★★

Medaillons vom Rinderfilet mit Trüffeljus, Kartoffelbratlingen und Gemüsebündchen

★★★

Dessertvariation:

Nocken von Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

Karamellisiertes Mangotartelette



Menu „5“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 32,50

Rucola mit Büffelmozzarella, Serranoschinken, Feigen, Pinienkernen und Olivenvinaigrette

★★★

Passierte Kartoffelsuppe mit Crevetten

★★★

Seeteufelmedaillon auf Tomaten-Rosmarin-Olivenjus mit Basilikumkörnern
und Kartoffelplätzchen

★★★

Espresso-Biskuitcrème mit Amaretto-Kirschen

Menu „6“ Preis pro Person (ab 20 Personen)..... € 31,50

Cocktail von Flusskrebsen und weißem Tomatenschaum

★★★

Gebatene Wachtelbrust auf Belugalinsen mit Champagnercreme

★★★

Getrüffelte Maispoulardenbrust im Brickteig mit Meersalazkartöffelchen
und Gemüsekörbchen

★★★

Schokoladenküchlein mit warmer Nougatsauce





Variationen von belegten Brötchen

...der Klassiker...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Knusprig und belegt mit...

...frischem Schweinemett und Zwiebelringen	€ 1,50
...holländischem Gouda	€ 1,50
...gekochtem Schinken aus hauseigener Herstellung.....	€ 1,50
...französischem Weichkäse und frischen Kräutern.....	€ 1,50
...magerer Rindersalami.....	€ 1,50
...Parmaschinken und Gewürzgurke.....	€ 1,75
...Schwarzwälder Rauchschinken.....	€ 1,75
...Bressocrème und Williamsbirne	€ 1,75
...Scheiben vom Schweinefilet	€ 1,75
...medium gebratenem Roastbeef.....	€ 1,75
...Matjes-Lachs-Tatar und Zwiebelfrischkäse	€ 1,75

Mini Brötchen

...die elegante Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Mini Brötchen mit...

...Tomate und Mozzarella mit Basilikum.....	€ 2,00
...geräucherter Putenbrust und Brokkoliröschen	€ 2,00
...hausgemachter Blutwurst nach kölscher Art	€ 2,00
...Parmaschinken und Feige	€ 2,40
...geräuchertem Lachs	€ 2,40
...saftigem Kasseler	€ 2,40
... Rindertatar und Zwiebelringen.....	€ 2,40
...Tranchen vom Rinderfilet und Pfeffercreme	€ 2,80
...Wildschweinschinken und Feigensenf.....	€ 2,80
...Fourme d'Albert und Thymianbirne	€ 2,80



Canapé Variationen

...kleine Köstlichkeiten für Genießer...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)



Canapé mit...

...italienischer Baguettesalami und Olive	€ 2,40
...geräucherter Putenbrust und Physalis.....	€ 2,40
...frischem Lachstatar und Dill.....	€ 2,40
...Tranchen von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pestobutter.....	€ 2,40
...Schwarzwälder Schinken und Cornichon	€ 2,40
...rosa gebratenem Roastbeef und Estragon-Remoulade	€ 2,80
...Tête de Moin auf Feigen-Schalottenconfit	€ 2,80
...Serranoschinken und Scheiben von der Honigmelone.....	€ 2,80
...Bündner Fleisch und buntem Pfeffer	€ 2,80
...geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich.....	€ 2,80
...Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Brokkoli im Käsemantel.....	€ 2,80
...Gänsestopfleberpastete und Weintraubenbutter	€ 3,20
...Tranchen von der Entenbrust und Orangenchutney.....	€ 3,20
...gebratener Riesengarnele auf Limetten-Cocktailcrème	€ 3,20
...Hirschfilet auf Cumberland Sauce	€ 3,20
...Meerbarbe im Parmaschinkenmantel auf Basilikumbutter	€ 3,20



Wraps & Bagels

...der etwas andere Snack...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Wraps (kalt oder warm) mit...

(Alle Wraps sind gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten Bohnen und Sour-Cream)



...Thunfischcrème	€ 3,00
...Chili-Crevetten	€ 4,00
...Putencurry.....	€ 3,50
...mexikanischem Hackfleisch.....	€ 3,50
...VEGIE – Sprossen und Gemüse	€ 3,50


Bagels mit...

...mit Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel, Salatgurke und Kräuterfrischkäse	€ 2,80
...mit Truthahn, Honig-Senfsoße, Tomate, Salat und Frischkäse	€ 3,10
...mit Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum, Balsamico, Salat und Frischkäse	€ 3,60
...mit Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse	€ 3,00
...mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	€ 4,50

Suppe

...die unkomplizierte Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Portion)



Ungarische Gulaschsuppe	€ 2,80
Deftige Kartoffelsuppe mit Speckstreifen	€ 2,80
Passierte Kartoffelsuppe mit Crevetten	€ 3,20
Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche	€ 2,80
Klare Tomatenconsommé mit Basilikum	€ 2,80
Asiatische Kokos-Currycremesuppe mit Hähnchenfleisch	€ 3,50
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 2,80
Kalte andalusische Gazpacho	€ 2,80
Serbische Bohnensuppe	€ 2,80
Brokkolicremsuppe mit Pfifferlingen	€ 3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 3,00
Spargelcremesuppe	€ 2,80

Fingerfood

...kleine raffinierte Leckerbissen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir, warme Spezialitäten aus Qualitätsgründen vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.



Vegetarisch

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Ragout	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Ziegenkäse und Birnenchutney	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Tomate und Sardellenfilet – mit Käse überbacken.....	<i>warm</i> € 3,00
Feigenröllchen mit Peperoncincrème	<i>kalt</i> € 2,50
Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse.....	<i>kalt</i> € 2,50
Spießchen mit Mozzarellaperlen und Tomaten und Balsamicocrème	<i>kalt</i> € 2,50
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse	<i>kalt</i> € 2,50
Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan.....	<i>kalt</i> € 3,00
Crêpesröllchen mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Balsamico.....	<i>kalt</i> € 3,00

Fleisch & Geflügel

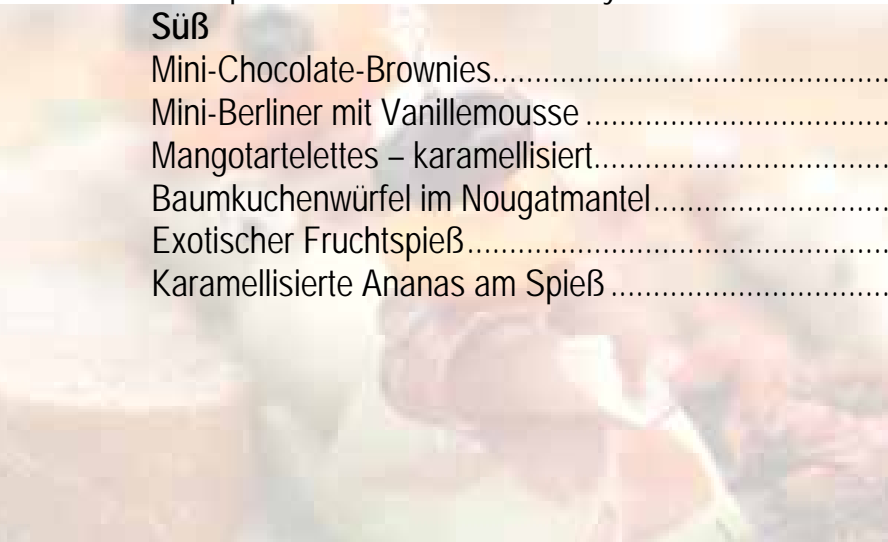
Melone im Parmaschinkenmantel	<i>kalt</i> € 2,50
Grissinis umwickelt mit Bündnerfleisch und Holunderblütenhonigdipp	<i>kalt</i> € 2,50
Putenspargelröllchen – Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade	<i>kalt</i> € 2,50
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer	<i>kalt</i> € 3,50
Mini Vitello Tonnato – Kalbsfiletröllchen mit Thunfischcrème	<i>kalt</i> € 3,50
Satéspieß vom Hühnchen mit Erdnußsauce	<i>warm</i> € 2,80
Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneten Tomaten.....	<i>warm</i> € 3,50
Mini-Fleischpflanzerl mit Tomaten-Gurken-Remoulade	<i>kalt</i> € 2,00
Mini Himmel & Äd – Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel	<i>warm</i> € 3,00
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei	<i>kalt</i> € 3,00

Fisch & Krustentiere

Aubergine im Tempurateig mit Garnelencrème	<i>kalt</i> € 3,50
Seeteufelspieß mit Mangoperle und Papaya-Chili-Sauce	<i>warm</i> € 3,50
Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce.....	<i>kalt</i> € 3,00
Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa	<i>kalt</i> € 3,00
Pumpernickelmedaillon mit Matjestatar, grünen Bohnen und Apfelscheibe	<i>kalt</i> € 3,00
Jacobsmuschel-Zitronengrasspieß mit Honigdipp	<i>warm</i> € 3,50
Satéspieß vom Steinbutt auf Currysauce	<i>warm</i> € 3,50

Süß

Mini-Chocolate-Brownies.....	€ 2,00
Mini-Berliner mit Vanillemousse	€ 1,30
Mangotartelettes – karamellisiert.....	€ 2,00
Baumkuchenwürfel im Nougatmantel.....	€ 2,50
Exotischer Fruchtspieß.....	€ 2,80
Karamellierte Ananas am Spieß	€ 2,80



Flying Buffet

...das Buffet kommt zu Ihnen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

Beim Flying Buffet entstehen ggf. weitere Kosten für Servicepersonal, Servicematerial und Logistik.

Kleine feine Gerichte angerichtet auf Tellerchen, in Bowls oder Snackgläsern, z.B. mit einer angelegten Kuchengabel, auf Wunsch von unserem Servicepersonal Ihren Gästen serviert

Kalte Gerichte

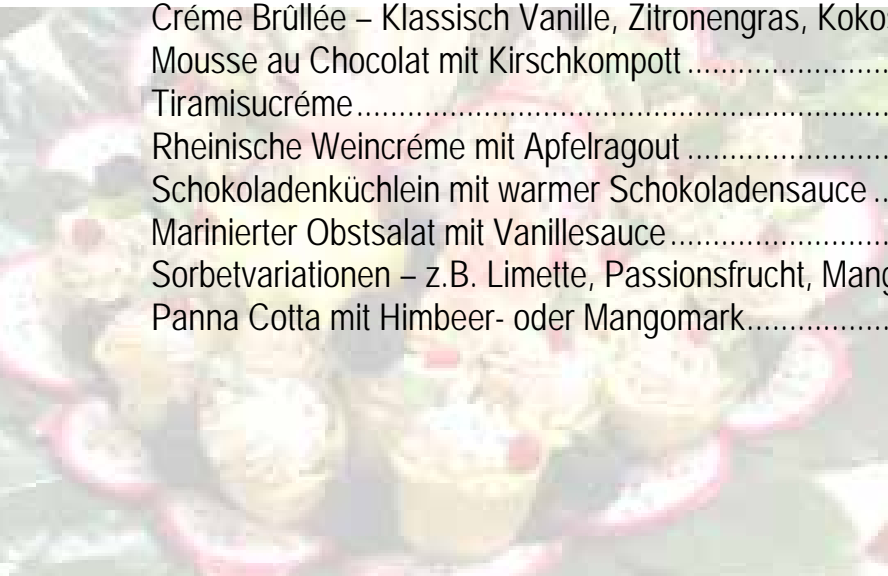
Rucola mit Serranoschinken, Büffelmozzarella, Pfirsich, Pinienkernen und Olivenöl	€ 4,00
Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons und Kartoffeldressing	€ 3,50
Roastbeefscheiben auf Bratkartoffelsalat	€ 3,50
Weißer Tomatenschaum mit Flusskrebse	€ 3,50
Kleines Thunfischcarpaccio mit Koriander	€ 4,00
Gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senf-Dill-Sauce	€ 3,50
Caesar´s Salad mit Parmesan	€ 3,50
Variation von Antipasti	€ 3,50
Mini-Wiener Schnitzel auf Gurken-Kartoffelsalat	€ 4,00

Warme Gerichte

Gambaspieß auf würzigem Wokgemüse	€ 4,00
Entenbrustscheiben auf süß-saurer Feigensauce	€ 3,50
Marinierter Linsensalat mit gebratenen Poulardenstreifen	€ 4,00
Red-Snapper-Filet auf Risotto	€ 4,00
Frühlingsröllchen mit süßer Chili-Sauce	€ 3,50
Züricher Geschnetzeltes auf Rösti	€ 3,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 3,00
Schweinefiletmedaillon mit Rum-Nougat-Sauce und Rosmarinkartoffel	€ 3,50

Dessert

Crème Brûlée – Klassisch Vanille, Zitronengras, Kokos oder Orange	€ 2,80
Mousse au Chocolat mit Kirschkompott	€ 2,80
Tiramisucrème	€ 2,80
Rheinische Weincrème mit Apfelragout	€ 2,80
Schokoladenküchlein mit warmer Schokoladensauce	€ 2,80
Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce	€ 2,80
Sorbetvariationen – z.B. Limette, Passionsfrucht, Mango oder Brombeere	€ 2,80
Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangomark	€ 2,80



HOCHZEITSSPECIAL

www.meinhochzeitstraum.de

Und so könnte Ihre Hochzeit aussehen...

...Wir empfangen Ihre Gäste bei strahlendem Sonnenschein im wunderschönen Außenbereich mit eisgekühltem Sekt, einem sommerlichen Fruchtcocktail und feinem Fingerfood...

...Anschließend geleiten wir Ihre Gäste in den stilvoll geschmückten Festsaal, wo Sie an individuell und aufwendig dekorierten Tischen Platz nehmen...

... Sie eröffnen das große Hochzeitsbuffet und wir "entführen" Ihre Gäste auf eine kulinarische Schlemmerreise durch die klassisch-sommerliche Spezialitätenküche, angehaucht mit Einflüssen der jungen mediterranen Kochkunst...

...Gegen 22 Uhr präsentieren wir die große Hochzeitstorte, die vom Brautpaar angeschnitten wird...

...Gegen Mitternacht reichen wir nochmals eine kleine herzhafteste Stärkung, denn Feiern macht hungrig...

...der DJ und ein attraktives, optionales Unterhaltungsprogramm sorgen über die Veranstaltungsdauer für gute Laune und beste Stimmung unter Ihren Gästen...

...nicht zuletzt kümmert sich ein engagiertes und freundliches Service-Team um Sie und Ihre Gäste und sorgt so für eine rundum gelungene Veranstaltung...

Genießen Sie einen Tag voller Erlebnisse, der Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird!



HOCHZEITSSPECIAL

www.meinhochzeitstraum.de

Folgende Leistungen können in unseren Hochzeitspaketen enthalten sein:

Location
Buffet / Menu, Fingerfood, Mitternachtssnack, Hochzeitstorte / Kuchenbuffet
Getränkepauschale, Cocktails / Digestife
Service- und Küchenpersonal
Kreative Dekoration, Einladungs- / Menu- / Tischkarten
Unterhaltung (DJ / Band / Show), Kutsche / Limousine / Oldtimer
u.v.m.

Inklusivleistungen bis 1 Uhr:

Aperitif, Hochzeitsbuffet, Personal, Dekoration, Mobiliar & Ausstattung

Pauschalpreis ab 20 Personen..... nach Apsprache
50 Personen..... ab € 69,50 pro Person
80 Personen..... ab € 64,50 pro Person
120 Personen..... ab € 59,50 pro Person

Getränkepauschale ab (Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee) € 14,00 pro Person

DJ Ralph Doerr inkl. Technik & Logistik € 580,00

Showband Fly by Night, 4 Akteure, 5 Std. Spielzeit, inkl. Technik & Logistik € 2.200,00

Schnellzeichner & Karikaturist „Rapido“, 3 Std. € 280,00



METZ Eventspecial – Casino Royale

Wir entführen Sie und Ihre Gäste auf eine faszinierende und atemberaubende Reise durch die Welt der Geheimdienste, Doppelagenten und dem Luxus und Prunk vergangener Tage, wie man ihn von der großen Leinwand kennt...

"Welcome to the CASINO ROYAL" - auf einem roten Teppich betreten die Gäste durch den Eingangsbereich das Casino...

Der Blick schweift umher, auf der rechten Seite stehen die Croupiers an dem Roulette-, Poker- & Black Jack Tischen (optional) bereit und warten auf Ihren Einsatz...

Ein schwerer Duft von Zigarren und Cognac liegt in der Luft, Halbtransparente Vorhänge verhüllen teilweise die Sicht durch die großen Fenster, Goldbordüren und Drotteln soweit das Auge reicht. Große Spiegel und goldene Rahmen unterstreichen das luxuriöse und elitäre Umfeld...

Neben festlich gedeckten Banketttischen, gestaltet im mondänen Stil mit Silberkerzenleuchtern und schweren Peitschenkerzen, finden die Gäste auch an dekorativen Stehtischen mit Damasthussen sowie englischen Clubsesseln Platz...

Genauso international wie das Ambiente und die Gäste präsentiert sich auch das Buffet:

Hierbei werden den Gästen aus mehreren kleinen Foodbereichen raffinierte und ausgefallene Schlemmereien offeriert.

Einen besonderen Blickfang bietet die

"Old Englisch Lounge" (optional), ein großer Bar- & Cocktailbereich aus dunklem Massivholz mit dekorativen antiken Wandleuchten, goldenen Bordüren und Ornamenten, massiven Stoffvolants und Bordüren, gemütliche Barhocker laden hier zum Verweilen, diskutieren und Austausch streng geheimer Informationen ein...

Die Servicekräfte haben sich entsprechend des Themas in dunkle Anzüge mit schwarzen Sonnenbrillen bzw. in reizvolle Abendgarderobe gekleidet und erfüllen Ihnen unauffällig, aber direkt jeden "Auftrag" mit besonderer Priorität - Sie werden sich in sicheren Händen fühlen...

Genießen Sie einen spektakulären Abend mit Freunden, Gästen und Kollegen und lassen Sie sich verzaubern vom CASINO ROYALE...



METZ Eventspecial – Casino Royale

18:00 Uhr Aperitif mit Martino Rosso, Kir Royal und feinem Agentenfingerfood.

19:00 Uhr Ihre Gäste nehmen an den wunderschön gedeckten Tischen Platz. Wir präsentieren das Erlebnisbuffet „Die Welt ist nicht genug...“

Frische Blattsalate mit Beilagenbar und zweierlei Dressing
"SUIN TIM SALA - Der Agentensalat"

Große Tapasbar

Sushibar

Fingerfoodvariationen (Crespelle, Garnelenspieße, Bananenbällchen)

Rohmilchkäseauswahl mit Früchten und Feigensenf

Gemischter Brotkorb

☆☆☆

Saftiges Schweinefilet in der Chili-Honigkruste mit Sauce Andaluz

Lammkeule mit Minzgelee an Vanille-Creme-Frâiche

Kanarische Meersalzkartoffeln & Wildreis

Gemüseerlebnis aus der Riesenpfanne

☆☆☆

Kokos Crème Brûlée

Frisch filetierte Fruchttauswahl

01:00 Uhr gemütlicher Ausklang (oder nach Ihrem Ermessen)

Inklusivleistungen bis 1 Uhr:

Aperitif, Fingerfood, Erlebnisbuffet, Personal, Dekoration
(Casinoatmosphäre), Mobiliar & Ausstattung

Pauschalpreis ab 20 Personen..... nach Absprache
50 Personen..... ab € 79,50 pro Person
80 Personen..... ab € 74,50 pro Person
120 Personen..... ab € 69,50 pro Person

Getränkepauschale ab (Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee) € 14,00 pro Person

Pro Spieltisch (Roulette oder Black Jack, bzw. Poker) berechnen wir
inkl. Croupier und Jetons..... € 600,00



METZ Eventspecial – 1001 Nacht

Wie ein Märchen aus 1000 + 1 Nacht...

Ab 18:00 Uhr betreten Ihre Gäste durch einen künstlich geschaffenen orientalischen Zelteingang (optional) mit großen Palmen unser ansprechendes, thematisch gestaltetes und mit verschiedenen Lichteffekten perfekt in Szene gesetztes Foyer. Für stimmungsvolles Ambiente sorgt hier echter "Wüstensand" (optional) auf dem Boden und "1000 + 1" Kerzen, die im ganzen Raum verteilt sind.

Hierzu reichen wir Ihnen einen thematischen Empfangsdrink sowie kleine orientalische Spezialitäten, die Ihren Gästen auf Silbertablets durch unser Service Personal gereicht werden - diese sind auf Wunsch als "Sultan" oder auch "Haremsdame" verkleidet.

Nach dem Empfang geleiten wir Ihre Gäste in den Veranstaltungssaal, wo Sie das aufwendig inszenierte "Märchen aus 1000 + 1 Nacht" erwartet: Neben der eindrucksvollen Farb- & Lichtgestaltung und einer ansprechenden Raumgestaltung erwarten Sie aufwendig dekorierte Gästetische, ein atemberaubender Buffetbereich sowie "Alladin´s Drink Oase" - untermalt wird das ganze Szenario durch orientalische Klänge aus der hauseigenen Beschallungsanlage.

Ab 19:00 Uhr "entführen" wir Ihre Gäste auf eine kulinarische Schlemmerreise, auf der wir bekannte Komponenten mit Spezialitäten der orientalischen Küche kombinieren.

Ein interessantes und abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm (optional), z.B. Bauchtanzshow, unser Orient-DJ, oder eine Hypnoseshow, rundet das Ensemble ab und sorgt für einen erlebnisreichen Abend.

Nicht zuletzt verwöhnt Sie unser gut geschultes Serviceteam.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller Erlebnisse, der Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird.



METZ Eventspecial – 1001 Nacht

18:00 Uhr Aperitif mit orientalischem Welcome Drink und Fingerfood

19:00 Uhr Wir eröffnen das orientalische Erlebnisbuffet:

Die kleine gemischte Salatbar
Variationen von orientalischen Salaten
Exotische Fischauswahl mit zweierlei Dipp
Orientalische Snacks (Datteln, Weinblätter, Auberginenmedaillons)
Taboulé / Couscous
Internationale Käseauswahl
Orientalischer Brotkorb
☆☆☆

Schweinefilet gefüllt mit Paprikafarce an Tomatensauce
Orientalische Hähnchenbrust in Pistazienkruste
Zartes Lammfilet an Honigsauce
Mandelcremekartoffeln / Kräutererdknöllchen
Reis mit Tomaten- und Paprikawürfeln
Auberginen-Tomatenaufauf
Orientalische Gemüsepfanne
☆☆☆

Gebackene Äpfel – gefüllt mit Sahne und Marzipan
Kakicreme mit Amarettoschaum
Variationen von Weizengriesteilchen

01:00 Uhr gemütlicher Ausklang (oder nach Ihrem Ermessen)

Inklusivleistungen bis 1 Uhr:

Aperitif, Fingerfood, Erlebnisbuffet, Personal, Dekoration
(Orientatmosphäre), Mobiliar & Ausstattung

Pauschalpreis ab 20 Personen..... nach Absprache
50 Personen..... € 79,50 pro Person
80 Personen..... € 74,50 pro Person
120 Personen..... € 69,50 pro Person

Getränkepauschale ab (Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee)..... € 14,00 pro Person

DJ Aladdin Abendpauschale inkl. Technik € 580,00

Bauchtanzshow (30 Minuten) € 480,00

Hypnoseshow (45 Minuten) € 1.350,00



METZ Eventspecial – Blue Night

Die blaue Nacht – oder auch ganz puristisch in weiß:
The White Night

Wir empfangen Ihre Gäste ab 19:30 Uhr im Außenbereich. Über einen Blauen Teppich erreichen Ihre Gäste den Eingang.

Hier reicht Ihnen unser Serviceteam, den individuellen Empfangsdrink „Die blaue Grotte“ passend im Reagenzglas!

OPTIONAL

Als Special zum Empfang verteilt eine Mitarbeiterin unseres Hauses an einem kleinen Counter blaue Buttons, auf denen mit Silberstift der Name der Gäste geschrieben wird – so bricht schnell das Eis zwischen Ihren Gästen...

Der Festsaal wird mit blauen Stoffbahnen an den Säulen und einer ambientvollen blauen Illumination gekonnt in Szene gesetzt.

Einen weiteren Blickfang bilden die aufwendig dekorierten modernen Gästetische in der Grundfarbe weiß, thematisch gestaltet wahlweise mit einer Wassersprudelsäule in blau oder einem dekorativen weißen Frisco der Glasvase mit blau eingefärbtem Wasser.

Komplementiert wird die Dekoration mit blauen Glasflaschen, Gläsern, Dekoperlen und Schwimmkerzenbehältern.

Als weiteres Highlight wird eine kalte Vorspeise, tellerfertig arrangiert, im LUFTBALLON serviert – Ihre Gäste kommen nur mit einer Stecknadel in den Genuss der kleinen Köstlichkeit – mit einem Knall startet das Essen!!!

OPTIONAL

Auch bei dem Thema Unterhaltung greifen wir das Thema „Blaue Nacht“ auf – so spielt z.B. während des Essens ein Streichquartett oder auch die Jazz Band beschwingte Töne, um anschließend Ihre Gäste mit fetzigem Sound von den Stühlen zu heben... die Gesichtsmalerin verwandelt Ihre Gäste in „Blue People“ oder der Karikaturist zeichnet in Windeseile lustige Karikaturen oder nette Portraits in Blau von Ihren Gästen...

OPTIONAL

Wenn der Morgen langsam graut und Ihre Gäste den Heimweg antreten überreichen wir Ihnen als kleines „Dankschön“ ein individuelles Give-Away, z.B. eine blaue Rose, eine in blau bedruckte Kölschstange mit persönlicher Widmung, etc...

Genießen Sie einen Event voller Erlebnisse, der Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird!



METZ Eventspecial – Blue Night

18:00 Uhr Aperitif mit blauem Welcome Drink und Fingerfood
19:00 Uhr Menu-Buffer-Kombination „Blue Night“:

Auf den Tischen:
Brotvariationen und Buttertöpfe

Vorspeise im Luftballon:
Petit Ententerrine mit Kartoffelplätzchen an Cumberlandsauce mit Spitzen
von Edelblattsalaten

☆☆☆

Hauptgangbuffet:
Schwertfisch am Galgen – frisch tranchiert
Kalbsrücken an Feigen-Thymiansauce
Marsala-Kartoffeln
Basilikumgnocchis
Lombardische Linsen
Mediterranes Gemüseerlebnis
Die Pasta-Bar – frisch am Buffet zubereitet

☆☆☆

Die Dessertpyramide mit Variationen von Cremes und Mousse
Zabaione – frisch am Buffet geschlagen
Frisch filetierte Früchte

01:00 Uhr gemütlicher Ausklang (oder nach Ihrem Ermessen)

Inklusivleistungen bis 1 Uhr:

Aperitif, Fingerfood, Menu-Buffer-Kombination, Personal, Dekoration,
Mobiliar & Ausstattung

Pauschalpreis ab	20 Personen.....	nach Absprache
	50 Personen.....	€ 84,50 pro Person
	80 Personen.....	€ 79,50 pro Person
	120 Personen.....	€ 74,50 pro Person

Getränkepauschale ab (Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee) € 14,00 pro Person

DJ Bluelight Abendpauschale inkl. Technik € 580,00

Zeitsprung Music – Die Live-Band für jeden Anlass

(4 Akteure / 5 Std.) € 2.000,00

Karikaturist "Rapido" (3 Std.) € 280,00



METZ Eventspecial – Übersicht

Auf Wunsch stehen wir auch noch mit vielen weiteren Ideen und Konzepten zu Ihrer Verfügung:

Das Krimi- oder Improdinner:

Bei Kerzenlicht genießen Ihre Gäste ein edles 4-Gang-Menü, begleitet von spannenden Lesungen oder unterhaltsamer Improvisationskomik.

20er Jahre – The roaring Twenties:

Wir entführen Sie in die fantastische Welt der goldenen Zwanziger und schaffen für Sie und Ihre Gäste ein einmaliges Erlebnis!

70er Jahre – Flower Power pur:

Die bunte und authentische 70er Party lädt zum ausgelassenen feiern ein.

Apres Ski – Das Alpenfeeling in Köln:

Hüttenzauber der besonderen Art – beste Stimmung ist garantiert!

Studio 54 – Welcome to the Club:

Lassen Sie sich von der faszinierenden Atmosphäre des legendären Clubs verzaubern!

Oktoberfest – op Kölsch:

O´Zapft ist! Wir verwandeln Ihren Saal in ein unverwechselbares Oktoberfestzelt und servieren die so beliebten bayerischen Spezialitäten.

Fluch der Karibik:

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die sagenumwobene Piratenstadt "Tortuga" in der räuberischen Südsee, in der Capta in Jack Sparrow und seine Mannen Ihr Unwesen trieben.



Getränke

...ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot...

Kaffeebar

ggf. zzgl. Mietkosten für professionelle Maschinen, oder geliefert in der Konferenzkanne

Kaffee	Tasse
Kaffee (8 Tassen)	Kanne
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse
Espresso	Tasse
Kaffee Crema	Tasse
Cappuccino	Tasse
Latte Macchiato	Tasse
Milchkaffee	Tasse

Haben Sie schon Coffeeflavours, wie z.B. Haselnuss, Karamel oder Coconut probiert?

Wellness Cocktails

Geliefert und präsentiert in edlen Glaskaraffen

Kombucha Passion – Kombucha, Passionsfruchtsaft, Ingwer	1,0l
Fruit Cup – Sechs Fruchtsäfte, Minze, Limetten	1,0l
Tropical Apple – Apfelsaft, Passionsfruchtsaft, Zitrone, Soda	1,0l
Frisch gepresste Fruchtsäfte	1,0l

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	1,0l
Gerolsteiner Mineralwasser	1,0l
Evian Stilles Wasser	0,5l
Lift Apfelschorle	1,0l
Apfelsaft Becker´s Bester	1,0l
Orangensaft Becker´s Bester	1,0l

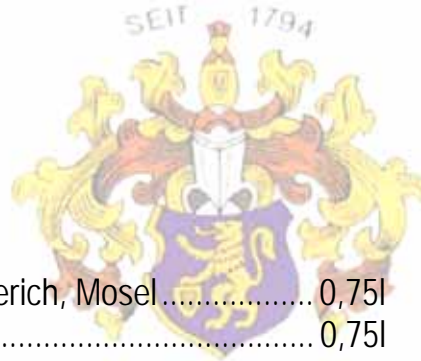
Premium-Drinks

Red Bull	0,25l
Carpe Diem Kombucha, Kefir, Gingko	0,33l
Bionade Litschi, Kräuter, Holunder oder Ingwer-Orange	0,33l

Bier



Gaffel Kölsch	0,33l
Gaffel Kölsch vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage)	1,0l
Bitburger Pils	0,33l
Bitburger Pils vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage)	1,0l
Gaffel Frei	0,33l



Wein & Sekt

METZ Sekt „Friedericus“ trocken, Weingut Josef Friederich, Mosel 0,75l
Prosecco Spumante Brut, Terre al Piano, Veneto 0,75l
Crémant de Loiré Brut, Bouvet Ladubay, Loire 0,75l

2007 Weißer Burgunder trocken, Weingut Diehl, Pfalz 1,0l
2006 Grauer Burgunder, Winzergen. Königschaffhausen, Baden 0,75l
2006 Pinot Grigio, Terre al Piano, Veneto 1,0l
2006 Sauvignon Blanc trocken, Domaine de la Gitonniere, Touraine 0,75l
2005 Riesling Classic, Weingut Querbach, Rheingau 0,75l

2007 Dornfelder trocken, Weingut Diehl, Pfalz 1,0l
2005 Bordeaux Superieur trocken, Château Cap de Merle 0,75l
2006 Spätburgunder trocken, Winzergen. Königschaffhausen, Baden 0,75l
2005 Ugarte Cosecha trocken, Rioja 0,75l
2006 Montepulciano d'Abruzzo, Terre al Piano, Abruzzen 0,75l

Cocktails

Caipirinha, Mojito, Long Island Ice Tea, Margarita, Mai Tai, Tequilla Sunrise, Pina Colada, Bellini, alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, uvm auf Anfrage

Zum Messeauftritt, zur Präsentation, zum Event ... die passende Cocktailbar und unser kreativer Barkeeper, wahre Highlights!

Personal & Betreuung

...lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen...

Gerne unterstützen wir Sie mit unserem gut geschulten Fachpersonal!

Kellner/-innen, Barkeeper, Köche, Garderobenservice, Logistiker, Hostessen



Eventservice

...unsere Stärke ist unser Team, und wir haben das Beste...

Idee ★ Konzept ★ Planung ★ Organisation ★ Durchführung

Wir übernehmen die vollständige Planung und Organisation Ihres Events:
Firmenjubiläum, Mottopartys, Messen, Hochzeiten, exklusive Geburtstage, Galadinner,
Busessevents (Tagungen, Präsentationen, Empfänge, Releases,....)

Alles aus einer Hand:

Speisen, Getränke, Geschirr, Mobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration, Service,
Unterhaltungsprogramm, Feuerwerk, Zelte, Location, (siehe auch Checkliste) ...

.... mit höchster Qualität, ob rustikal oder exklusiv, individuell und mit geschultem Personal...
Wir sind spezialisiert auf Veranstaltungen mit 2 bis 3000 Personen und arbeiten für Sie an
jedem gewünschtem Ort.

Unsere Produktion befindet sich auf 2000qm²: hier entstehen Events...

Auf über 600qm² Küche kreieren unsere Köche täglich frische Speisen, hier lagern wir, vom
Geschirr bis hin zu den unterschiedlichsten Bars, unser Equipment, 300qm² Kühl- und
Lagerräume, hier werden Blumenarrangements und Dekokonzepete erarbeitet, hier werden
unsere LKW's und Kühltransporter beladen, hier hat ein Partysaal, ein Showroom sowie ein
Schulungsraum für unsere Mitarbeiter sein Zuhause...

Wir stehen immer für Fragen und Lösungen bereit, und nehmen uns Zeit für individuelle
Planung und Beratung um Ihre Wünsche mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis auf den
Punkt zu bringen.

Weil wir einfach besser sind!

Tom Behr, Tel.: (02232) 76 240 13

Felix Bartsch, Tel.: (02232) 76 240 31

Schmecken, Sehen, Fühlen, Riechen, Hören - Begehren mit allen Sinnen.
METZ Catering- & Eventmanufaktur macht aus einem Event das perfekte Erlebnis.

Wir schaffen Erlebnisse



www.partysaal.com

...der neue online Locationguide von Düsseldorf bis Frankfurt bis

Und am Anfang war das Wo...? Eine Location muss her!

Firmenfeier, Messe, Präsentation, Event, Ihre Hochzeitsfeier oder Kommunion, der passende Rahmen am passenden Ort

Die eigenen Hallen sind zu klein, Sie wünschen sich etwas Besonderes oder Anderes?

Burgen, Schlösser, Eventsäle, alte Diskotheken, Filmstudios, Zelte, Schiffe, Züge, unter www.partysaal.com finden Sie sehr übersichtlich die ersten Vorschläge.

Gerne suchen wir für Sie das passende Wo(w)!

Tom Behr (Tel.: (02232) 76 240 13) und Felix Bartsch (Tel.: (02232) 76 240 31), unsere Locationscouts, freuen sich auf Ihren Anruf!





Locations – www.partyaal.com ...von Düsseldorf bis Frankfurt...

Burgen & Schlösser.....	für bis zu 250 Personen
Szenelocations.....	für bis zu 2000 Personen
Alte Fabrikhallen.....	für bis zu 500 Personen
Skyscraper.....	für bis zu 400 Personen
Lofts.....	für bis zu 300 Personen
Rustikale Landgüter.....	für bis zu 300 Personen
Scheunen.....	für bis zu 300 Personen
Moderne Festsäle.....	für bis zu 2000 Personen
Idyllische Grillplätze.....	für bis zu 150 Personen
Veranstaltungsschiffe.....	für bis zu 180 Personen
Eventzüge.....	für bis zu 400 Personen
Fernsehstudios.....	für bis zu 3000 Personen
Zeltlandschaften.....	für bis zu 5000 Personen

UND VIELE MEHR...

