



Herzlich Willkommen

In unserer Veranstaltungswelt

VIELEN DANK FÜR IHR INTERESSE AN DER FLEISCHEREI.

WIR FREUEN UNS SEHR, IHR FEST NACH IHREN WÜNSCHEN UND IDEEN ZU GESTALTEN.

UNSERE KÖCHE ZAUBERN IN UNSEREM EIGENEN HAUS, WIE AUCH BEI IHNEN DAHEIM, TOLLE KREATIVE SPEISEN ZU IHREM ANLASS:
GEBURTSTAGE, WEIHNACHTSFEIERN, KOMMUNIONEN ODER GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE. UNSERE RÄUMLICHKEITEN BIETEN PLATZ FÜR BIS ZU
FÜR GESCHLOSSENE VERANSTALTUNGEN WIE FOLGT:

PERSONENZAHLEN IM HINTEREN BEREICH BIS ZU 50 PERSONEN,

IM GESAMTEN RESTAURANT JE NACH MODUS BIS ZU 90-120 PERSONEN.

HIER ERHALTEN SIE ANREGUNGEN UND IDEEN, WIE SICH IHRE FEIER GESTALTEN KANN:

SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN IHR GANZ INDIVIDUELLES UND SAISONALES MENÜ ODER BUFFET.

UNSER FRISCHES UND SEHR MOTIVIERTES TEAM HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER VERANSTALTUNGSWELT.

Kontakte

RESTAURANTBETRIEBE ABZWEIG GMBH
FLEISCHEREI
KLARASTRASSE 70, 45130 ESSEN

www.fleischerei.restaurant

TANJA JACOB
BUCHHALTUNG
TANJA.JACOB@RESTAURANT-ABZWEIG.DE

JULIA MAIR
GESCHÄFTSFÜHRERIN & VERANSTALTUNGEN
JULIA.MAIR@RESTAURANT-ABZWEIG.DE

...UND TEAM



Fingerfood

RINDERTATAR/ EI -GEL / SCHWARZER KNOBLAUCH
BRICKTEIGKÖRBCHEN 3,50 €

HÄHNCHENSPIEßE/ HOI SIN 4 €

FLUSSKREBSE/ ZITRONE/ SELLERIE 3,50 €

CRISPY GARNELENTOST 3 €

LACHSTATAR / LIMETTE / SESAM/ FRÜHLINGSZWIEBELN
BRICKTEIGKÖRBCHEN 4 €

CHICKEN WAFFLES / DIP 3,50 €

BRESAOLA RÖLLCHEN / FRISCHKÄSE / THYMIAN 3,50 €

CROSTINI / ERBSE / MINZE/ FETA 3€

WIR EMPFEHLEN 3 VERSCHIEDENE PRO PERSON



Unternehmerlunch/ Empfänge/ Kleine Begleitung

BUSINESSCATERING

(AUCH REIN VEGETARISCH/ VEGAN MÖGLICH)

SANDWICHES ODER WRAPS

TOFU / ROTKOHL/ AVOCADO/ SESAM

PULLED CHICKEN / ANANAS-ANGO-RELISH /
SPITZKOHLSALAT

HUMMUS/ BLUMENKOHL / HARISSA / SAUERKRAUT

GRÜNES THAI-SÜPPCHEN / ZUCKERSCHOTEN / SPROSSEN
WAHLWEISE MIT GARNELEN

JOHURT ESPUMA / GRENOLATA / OBST BEEREN

25 € PRO PERSON

AUFPREIS GARNELEN 3 €

„LUNCHBUFFET“

KEINE KANTINE? IHR MÖCHTET EUREN MITARBEITERN
ETWAS BIETEN? WIR LIEFERN INS BÜRO

THAICURRY /REICHLICH GEMÜSE / TOFU / SESAMREIS

STROGANOFF / JACKFRUIT / ROTE BETE/ GEWÜRZGURKE /
SOUR CREAM / GNOCCHI

WRAPS/ HUMMUS/ BLUMENKOHL/ HARISSA/ RUCOLA

GRAUPENRISOTTO / ERBSE / ZITRONE

15-18 €

*EINE ANLIEFERUNG DURCH UNS
ERFOLGT AB 20 PERSONEN.
DARUNTER MÜSSEN WIR SIE
LEIDER BEMÜHEN ,IHRE SPEISEN
SELBER BEI UNS IM RESTAURANT
ABZUHOLEN.*

*SOLLTEN SIE EQUIPMENT, WIE
TELLER & BESTECK ODER GLÄSER
BENÖTIGEN, KÖNNEN WIR IHNEN
DIESE AUCH GERNE
KOSTENPFLICHTIG ZUR
VERFÜGUNG STELLEN*



„LUNCHBUFFET“

SAUERTEIGBROT / HUMMUS

KÖNIGSBERGER KLOPSE (VEGAN
MÖGLICH)
KAPERNVELOUTE /
KARTOFFELPÜREE / ROTE BETE SALAT

SCHOKOLADENBROWNIE /
MASCAPONE / BEEREN

ODER

LAUGENGEBÄCK / RÖSTZWIEBELDIP

SERVIETTENKNÖDEL MIT
PILZRAGOUT / KAROTTENSALAT
WAHLWEISE MIT HÄHNCHENBRUST

BAYRISCHE CREME

30 € PRO PERSON
AUFPREIS MIT HÄHNCHEN 3€



Menü's

Beef tatar | Ei Gel |
schwarzer Knoblauch | Teigwerk
* * *

Entenbrust Favreau Couthis | Jus | Kartoffelkrapfen | Saisonales aus dem Gemüsegarten
oder
Kabeljau an Pommery Senf Velouté | Kartoffelkrapfen | saisonales aus dem Gemüsegarten
* * *

Dunkles Schokoladenmousse |
Beeren | Coulis

Pro Person 55 €

Gerne kreieren wir Ihnen ein individuelles & saisonales Menü nach Ihren Wünschen

Andere Servierformen

FLYING DINNER/ ROLLING SNACKS

Wir servieren viele Kleinigkeiten von
Vorspeise über Hauptgang bis zum
Dessert.

Diese Servierform ist etwas
aufgelockerter, und kann im Stehen, wie
im Sitzen eingenommen werden

Ab 48 € PRO PERSON



„FOODSHARING“

Gemischte Vorspeisen
in die Mitte auf den Tisch

Tischbuffet mit Showstück :
z.B. Geschmorte Lammschulter | Bresse
Huhn à l'Orange | Wolfsbarsch in Salzkruste
kurz gebratenes Prime Rib Beef
oder ein Spanferkel
- alles im Ganzen gebraten & am Tisch
aufgeschnitten und präsentiert

Dessertvariation

Ab 65 € PRO PERSON
je nach Showstück



„PARTYMODUS“

Vorspeisen „Flying“

Hauptgänge als Foodstationen
2 Stationen empfohlen
Z.B. BBQ / PASTA PARMESAN /
FLAMMLACHS

Dessertbuffet

Ab 65 € pro Person



Buffet



BUFFET „ALL YEAR LONG“

BROT/ BUTTER/ DIP
HAUSGEBEIZTER LACHS/ GIN-
GURKEN/ WASAABIMAYONNAISE
FLUSSKREBSSALAT/ ZITRONE/
SELLERIE/ PETERSILIE
MARINierter KALBSTAFELSPITZ/
BELUGALINSENG/ LAUCH/
GRANATAPFEL
BURRATA BRULEE/ ROTE BETE SALAT/
KERBEL

SHORT RIB PRIME BEEF / JUS /
DRILLINGE / SAISONALES GEMÜSE

KABELJAU / HOLSTEINER
SENFSAUCE/ BUNTES GEMÜSE /
DRILLINGE

ODER

POLLO FINO VOM MAISHUHN/ RAHM/
PEPERONATA/ SAISONALES GEMÜSE
ZU BEIDEN GERICHTEN SERVIEREN
WIR GNOCCHI & ROSMARIN-
OLIVENÖLSTAMPF

SNICKERS- MOUSSE AU CHOCOLAT/
KARAMELL/ ERDNUSS
CHEESECAKE SAISONAL/ CRUMBLE

68 € PRO PERSON

BUFFET „BBQ SOMMER“

BROTZEIT/BUTTER/ DIP/ OLIVEN

SAUCENFONDUE

DRILLINGE

BLATTSALATE & SAISONALES
DRESSING

2ERLEI FRISCHE HAUSGEMACHTE
SALATE

GEBACKENER FETA/ BASILIKUM/
TOMATE/ZUCCHINI

HÄHNCHENSPIß T“LIME&THYME“

RINDERSTEAKS ODER GARNELEN
MIT ROSMARIN& KNOBLAUCH

PINA COLADA/ ANANAS GEGRILLT/
PASSIONSFRUCHT/ KOKOS

50 € PRO PERSON



GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EIN
PERSÖNLICHES SAISONALES BUFFET

FÜR BUFFETS, DIE WIR ANLIEFERN UND NICHT IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN GEBUCHT SIND, GEBEN WIR 10 % RABATT.

BITTE BEDENKEN SIE , DASS BEI EINER HÖHEREN PERSONENZahl BUFFETPERSONAL ERFORDERLICH IST.

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot
6 € pro Person

Chili con Carne mit Brot
6 € pro Person

Käseplatte mit Brot
4,50 € pro Person

Kleine Schnitzel & Frikadellen
7 € pro Person

„Kebab“ mit pulled chicken / Tofu
zum selber belegen mit „pimp up
Buffet“
9 € pro Person



WICHTIGES & SONSTIGES

Tischwäsche:

In der Regel sind unsere Restaurants ohne Tischdecken und finden sich im modernen Ambiente wieder. Sie sehen die schönen Holztische eingedeckt mit farblichen Stoffservietten, Besteck, Brottellern & Gläsern. Auf Ihren Wunsch hin, decken wir Ihre Gesellschaft mit weißen Tischdecken und Stoffservietten ein. Hierfür brauchen wir genug Vorlauf, da wir dieses Equipment nicht im Bestand haben. Die Preise erfolgen mit Angebotserstellung des Anbieters.

Blumendekoration:

Nennen Sie uns Ihren Blumen~, Farb~ & Arrangement Wunsch, wir bestellen diese bei unserem Blumenlieferanten und dekorieren damit Ihre Veranstaltung. Unsere Preisstaffelung lautet wie folgt und richtet sich nach dem jeweiligen Aufwand:

bis 40 Personen	40 € - 50 €
ab 40 bis 75 Personen	50 € - 100 €
Aufwendigere Veranstaltungen	ab 120 €

Menükarten & Platzkarten:

Gerne schreiben wir Menükarten für Ihre Feierlichkeit und bieten diesen Service inklusive an. Wünschen Sie, dass wir Tisch~ oder Platzkarten für Sie und Ihre Gäste verteilen? Dann berechnen wir für diese Leistung pauschal 30,00 €. Wünschen Sie diesen Service nicht, können Sie Ihre Tischkarten auch gerne selber platzieren.

Servicepersonal ab Mitternacht:

Wir erlauben uns, nach 24:00 Uhr ein Service Entgelt pro Stunde zu berechnen. Dieses staffelt sich wie folgt:

25 - 40 Personen	150,00 € / pauschal pro Stunde
ab 40 Personen	300,00 € / pauschal pro Stunde



WICHTIGES & SONSTIGES

RAUMMIETE:

Für eine exklusive Feierlichkeit in unserem Restaurant erlauben wir uns eventuelle Mindestumsätze zu erheben,

seltener eine Raummiete.

Dieses hängt jedoch stark von einigen verschiedenen Faktoren ab, wie zum Beispiel, ob Mittags oder Abends, das komplette Restaurant oder nur der hintere Bereich. Fragt gerne bei uns an, wir klären die Konditionen nach Euren Bedürfnissen.



Extras:

DJ / Live Musik / sonstige Künstler:

Für die Organisation von Live Musik oder anderen Künstlern, erlauben wir uns eine Pauschale von 150,00 € zu berechnen. Die Organisation von DJ's erfolgt gebührenfrei.

Organisation von Zelten & sonstigem Equipment:

Für die Organisation von Zelten oder weiterem benötigten Equipment für Ihre Veranstaltung veranschlagen wir 10 % vom gesamten Rechnungsbetrag des externen Verleihers.

Korkgeld & besondere Getränkewünsche:

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Weine oder Digestif mitbringen. Hierfür erlauben wir uns ein Korkgeld zu erheben:

Wein	20 € / 0,75l
Sekt	20 € / 0,75l
Digestif	45€ / Flasche
Exklusive Weine & Champagner	60€ / Flasche

Gerne erfüllen wir Ihnen auch besondere Getränkewünsche, die wir nicht in unserem regulären Sortiment haben. Wir möchten Sie hiermit darauf aufmerksam machen, dass wir nur ganze Gebinde bestellen können und Sie diese auch im Ganzen abnehmen müssen.



WICHTIGES & SONSTIGES

Stornierungen:

Sollten Sie sich schweren Herzens doch nicht für uns entscheiden, nehmen Sie Absagen bitte immer schriftlich vor unter tanja.jacob@restaurant-abzweig.de.

Im Falle einer Stornierung innerhalb der letzten 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, erlauben wir uns, eine 30%ige Gebühr vom Menüpreis zu erheben. Sollten Sie innerhalb der letzten 7 Tage vor der Veranstaltung stornieren müssen, stellen wir Ihnen 75 % vom Menüpreis in Rechnung!

Hinweis für Reservierungen mit bis zu 15 Personen:

Bitte nehmen Sie Ihre Stornierung bis spätestens 1 Tag vor Ihrer Veranstaltung vor. Ansonsten erlauben wir uns, eine Ausfallpauschale in Höhe von 15,00 € pro Person zu erheben

Anzahlung ~ bei Veranstaltungen ab 40 Personen

Wenn Sie mit unserem Angebot einverstanden sind, bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 50% der kalkulierten Cateringleistung. Hierfür senden wir Ihnen eine Vorab - Rechnung zu und bitten Sie um Überweisung auf unser Konto innerhalb der nächsten 7 Tage. Selbstverständlich wird diese Anzahlung mit der finalen Rechnung verrechnet. Zahlungsziel für die Schlussrechnung sind 14 Tage nach Rechnungsstellung.

Rechnung:

Wird vor Ort in bar, EC oder mit Kreditkarte gezahlt

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung auch per E-Mail zu

Unsere AGBS:

Bitte entnehmen Sie unsere AGBs dem separaten Anhang

GETRÄNKE



Hierzu beraten wir Sie gerne in einem Gespräch am Telefon oder persönlich in einem der Restaurants.

Wir können Ihnen prickelnde Aperitive, wie Prosecco oder Cremant anbieten. Alternativ haben wir im alkoholfreien Bereich die Fruchtsecco's von Van Nahmen.

Beim Mineralwasser betreut Gerolsteiner unser Haus.

Im Weinbereich kooperieren wir mit dem Weingut Weinreich aus Rheinhessen und bieten hier gerne unseren Grauburgunder, Rosé & „Rot“ an. Wir können darüber hinaus aber noch viele Weine mehr anbieten, ganz nach Ihren Vorlieben & Wünschen.

Ausserdem halten eine Auswahl an Bieren, alkoholfreien Bieren & Softgetränken bereit, genauso wie einen schönen Kaffee zum Abschluss.

Klassiker wie Aperol Spritz & Gin Tonic dürfen natürlich nicht fehlen.



**Wir hoffen, Sie konnten sich einen
Überblick über unser Angebot verschaffen**

Sollten noch Fragen offen sein, beraten wir Sie gerne
und freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.