

FEIERN



Kraftwerk Eventlocation Oberursel

Alles für den Moment!

Liebe Gäste,

durch die außergewöhnliche Location können wir Ihnen, für Ihre Feier bei uns nun eine große Auswahl an Möglichkeiten bieten.

Neben einem klassischen Menü bieten wir mehrere verschiedene Varianten an, unter anderem Flying Menüs, unser Kombi Menü und noch einiges mehr an.

Menüvorschläge Sommer/Herbst 2017

gültig bis 30. November 2017 – ab 25 Personen

	Seite
Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen	2
Varianten / Menüs / Flying Menüs	3
Klassische Menüs / Basic / Gourmet	4-5
Kombi Menü / Klassisches Menü mit einem Hauptgangbuffet	6
Flying Menüs / culinary worldtrip / gourmet / alpin	7-12
Specials / Extras / Arrangements / ...für danach	13
Geschäftsbedingungen / Stornobedingungen	14

Apero / Sekt / Cremant / Champagner / Fingerfood / Flying Vorspeise

Hausaperitif 0,1l ...lassen Sie sich überraschen!	0,75l	€ 30,00
Riesling Sekt trocken		€ 30,00
Nacré Rosé Crémant de Limoux		€ 36,00
Champagner Pommery Brut Apanage		€ 69,00
Champagner Ruinart rose		€ 89,00

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

		Stück
Blinis mit Frischkäse		€ 0,90
Blinis mit Crème Fraîche und Prunier Caviar		€ 2,50
Quiche Lorraine Würfel		€ 1,50
Tatar vom gebeizten Lachs mit Sauerrahm, Gurke & Saiblingskaviar im Cone		€ 3,50
Tatar vom Yellow Fin Thuna mit Ponzu, Koriander & Frühlingslauch im Cone		€ 4,50
Tatar vom heimischen Rinderfilet (klassisch mariniert) mit sour cream im Cone & Prunier Caviar		€ 3,50 € 4,00

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

		Stück
Delice mit Räucherfischmousse, Brunnenkresse & Paprikabrot		€ 1,50
Gruyere terrine mit Feigensenf, Pumpernikel und Rauchmandel		€ 1,50
Foie Gras Terrine mit Mirabelle und Kokos		€ 1,70
Tomaten, Basilikum, Schafskäseterrine		€ 1,50
gebackenes Frischkäsekügelchen mit sonnengetrockneten Tomaten		€ 1,50

Apero / Sekt / Champagner / Fingerfood / Spoons / Flying Vorspeisen

		Stück
Cajun spiced Shrimpscocktail	€ 4,50	
Kraftwerk Dosenfisch		€ 4,50
Cous Cous Salat mit Gurke & Schafskäse		€ 3,50
Russisches Ei		€ 3,50

Welche Variante ist für Sie und Ihre Feier am Besten!

Das Menü:

hier wird Ihnen Ihr Menü ganz klassisch an einem bzw. mehreren Tischen serviert, bei dieser Variante sind die Sitzplätze festgelegt.

Klassisches Menü mit einem Hauptgangbuffet:

bei dieser Variante servieren wir Ihnen eine Vorspeisenvariation & die Suppe an einem bzw. mehreren gedeckten Tischen, dann werden zwei verschiedene Hauptgerichte mit den Beilagen als Buffet aufgebaut, somit haben Ihre Gäste eine Auswahlmöglichkeit. Das Dessert wird wieder am Tisch serviert.

Flying-Menü:

...essen in Bewegung. Bei dieser Variante wird Ihren Gästen ein Flying-Menü serviert, an Stehtischen, Couchecken & Tischen, das Schöne an dieser Variante ist ein kommunikatives Zusammensein über den ganzen Abend hinweg.

Getränkepauschale

beinhaltet: Wasser mit & ohne Sprudel, diverse Softgetränke, Weißwein, Rotwein, Bier, Hefeweizen, Kaffee, Espresso

diese gilt für 4 Stunden. (Aperitif & Spirituosen sind nicht enthalten). Preis pro Person € 25.-

Specials:

ob Dekoration, Musik, Technik, Dessertbuffet oder Mitternachtssnack, gerne organisieren wir diese und andere Zusatzleistungen für Sie!

Klassische Menüs / Basic / Gourmet

Menü 1 | € 49

Delice von der Fjordforelle | Rauchkartoffeln
~
Tomaten-Mangosüppchen | pikant | fruchtig
~
Maishähnchen | Pilz-Nudelrisotto | Trüffelsauce
~
Erdbeer -Joghurttörtchen
~

Menü 2 | € 55

Romanasalat | sonnengetrocknete Tomaten | Pinienkerne
gehobelter Parmigiano Reggiano
~
Pikant – fruchtiges Currysüppchen | gegrillte Garnele
~
Sirloin vom Black Angus Rind | Balsamico-Borettane Jus | Kartoffelgratin
Speckbohnen
~
Schokoladenbrownie | Erdnussbutter | Karamell
~

Menü 3 | € 56

Tatar vom Wildlachs | Caviar Crème Fraîche | knusprige Kartoffelwürfel
~
Erbsencappuccino | Trüffelschaum
~
Rosa Kalbsrücken am Stück gebraten | eigenes Pflanzlerl | Erdfrucht-Gemüse-Ragout
~
Gâteau Passionsfrucht | Zitronenthymiancreme | Schaumbisquit | kandierte Blüten
~

Menü 4 "herbstlich" € 59

Terrine von der gebeizten Lachsforelle | gelber Karottenmantel | Krenmousse

oder*

Delice vom Reh | Rote Beete | Brezlnödel

~

Selleriesüppchen | Parmesan | Trüffel

~

Medaillons vom Neuseelandhirsch | Rahmwirsingspätzle | Rote Butter

~

Dessert von Apfel | Vanille | Calvados

~

*** Auswahl im Vorfeld** (bis spätestens 1 Woche im Voraus)

Kraftwerk Menü 5 "sexy" | € 64 | Kombi Rindertatar & Caviar € 80

"Caviar Shot" | Prunier Caviar 10g Dose | Blinis | Crème Fraiche

oder *

Rindertatar "klassisch"

~

Tom Yum "hot & sour" | Jakobsmuscheln | Garnelen | Tapioka

~

Perlhuhnbrust | Sous Vide | Trüffeljus | Blumenkohl-Mandelcreme | Foie Gras

~

Schokolade | Chili | Salzkaramell

~

*** Auswahl im Vorfeld** (bis spätestens 1 Woche im Voraus)

Menü 7 | € 69

Gruß aus der Küche

~

Tuna Tatar | Dashi | Ponzu | Prunier Caviar

~

cremiges Waldpilz-Nudelrisotto | Trüffel

~

Mojito Sorbet

~

Surf & Turf | Rinderfilet | Wildfang Garnelen | Sauce Choron | Süßkartoffelpommes

~

Delice Catalana | Lime Pie | Tonkabohne | Original Bean Schokolade

~

Petit Fours

Kombi Menü / Klassisches Menü mit einem Hauptgangbuffet:

Klassisches Menü mit einem Hauptgangbuffet: (ab 40 Personen)

bei dieser Variante servieren wir Ihnen eine Vorspeisenvariation & die Suppe an einer bzw. mehreren Tischen. Dann werden zwei verschiedene Hauptgerichte mit den Beilagen als Buffet aufgebaut, somit haben Ihre Gäste eine Auswahlmöglichkeit und das Dessert wird wieder am Tisch serviert.

Vorspeisenvariation

Suppe

Tomaten-Mangosüppchen | pikant | fruchtig

oder

Selleriesüppchen | Parmesan | Trüffel

oder

Erbsencappuccino | Trüffelschaum

oder

Pikant – fruchtiges Currysüppchen | gegrillte Garnele

Hauptgerichte

am Buffet

Suprême vom Perlhuhn – sous vide
gebratenes "Label Rouge Lachsfilet"
getrüffeltes Rahmpilzsauce
Basmatireis mit Erbsen und Kräuter

Dessert

Delice Catalana | Lime Pie | Tonkabohne | Original Bean Schokolade

oder

Dessert von Apfel | Vanille | Calvados

oder

Gâteau Passionsfrucht | Zitronenthymiancreme | Schaumbisquit | kandierte Blüten

oder

Erdbeer Joghurttörtchen

oder

Schokotörtchen

Preis pro Person € 65

Die Auswahl der Suppe und des Desserts ist im Vorfeld zu treffen.
Alternativ können auch die Desserts in Buffetform angeboten werden
(für einen Aufpreis von € 10.- pro Person)

Culinary Worldtrip 1 / ab 40 Personen | € 59

Eine kulinarische Weltreise, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert. Keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein!

Tatar | Schottenlachs | Caviar | Sauerrahm | Cone
Delice vom Gruyère | kleiner Salat | Frischkäse | Feigensenf | Nüsse
Russisches Ei | gefüllt | Kräuter



California Shrimpscocktail | cajun spice | Ananas | Kokos | Kichererbsen



Erbsecappuccino | getrüffelt



Maishähnchen | Asia Gemüse | Kokosmilch | Sesam



South African - Bobotie



Spanisches Nudelrisotto | Chorizo | Oliven | Safran



Mojito | geist



Weideochse | Pflanzlerl | Backertragout | Kräuterpüree



Schokolade | Guanaja | Crème Brûlée



Culinary Worldtrip 2 / ab 40 Personen | pro Person € 65

Eine kulinarische Weltreise, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert. Keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein!

Russisches Ei
Terrine von der Eismeerforelle | Krenmousse | Kräuter
Rehterrine / Rote Beete / Brezknödel



Shrimpcocktail | klassisch



Wels „steirisch“ Gemüse / Kren / Kernöl



Currysuppe | pikant | fruchtig | Garnele | Kokosschaum



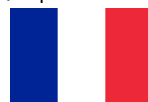
Nudelrisotto | Pilze | Erbsen | Parmigiano Reggiano | Trüffelschaum



Mojito geeist



Rosa Roastbeef / Speckbohnen / Bernaise



Dessert von Schokolade und Orange



Flying Menüs / culinary worldtrip / gourmet worldtrip

Flying Gourmet Menü / ab 40 Personen | pro Person € 75,00

Eine kulinarisch Reise für „Gourmets“. Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert, keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein!

Tatar Black Angus Rind | Sour Cream | Cone



Yellow Fin Tuna | Dashi | Ponzu | Caviar | Kernöl



Gebackene Wachtelpraline | Foie Gras Paté | Sellerie | Apfel



Erbsen – Hummercappuccino | Minze



Lauwarmer Wildlachs | Kartoffel-Lauchpüree | Trüffelsauce



Mojito | geeist



Rosa Kalb | Morchel-Vin Santo Rahm | grüner Spargel



Bergkäse



Delice von der Schokolade | Nougat



Hollunderblüten – Schlumbergersüppchen | Beeren | Sorbet



Eine kulinarische Reise, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert, keine feste Sitzordnung -ein lockeres Beisammensein.

Flying Menü – ALPIN / Der Berg ruft!

ab 40 Personen | € 54

Terrine Lachsforelle | Krenmousse | Möhre
~
Tafelspitzsülze | mariniert | Kräuter | Kartoffelwürfel
~
Veltlinerschaumsüppchen
~
Kaspressknödel | Spitzkraut | Radieschen
~
Steirerwels | Püree | Kren | Kernöl
~
Kalbfleischpflanzerl | Erdäpfel-Gurkensalat
~
Kärntner Ritschert
~
Ox Schwanz-Semmelrolle | Schmorgemüsepurée
~
Schokoschnitte „Sacher“ mit Marille und Schlagobers

Business Variante (serviert in 7 Gängen)

ab 40 Personen | € 49

Terrine Lachsforelle | Krenmousse | Möhre
Tafelspitzsülze | mariniert | Kräuter | Kartoffelwürfel
Kalbfleischpflanzerl | Erdäpfel-Gurkensalat
~
Veltlinerschaumsüppchen
~
Kaspressknödel | Spitzkraut | Radieschen
~
Steirerwels | Püree | Kren | Kernöl
~
Kärntner Ritschert
~
Ox Schwanz-Semmelrolle | Schmorgemüsepurée
~
Schokoschnitte „Sacher“ mit Marille und Schlagobers

Flying Menü – sexy!
ab 40 Personen | € 69

“Caviar Shot” | Prunier Caviar 10g Dose | Blinis | Crème Fraîche
~
Mini Törtchen | Eismeerlachsforellen-Tatar | Blumenkohl-Panna Cotta
~
Rindertatar “klassisch”
~
Tom Yum “hot & sour” | Jakobsmuscheln | Garnelen | Tapioka
~
Cremiges Nudelrisotto | Parmigiano Reggiano
~
Perlhuhnbrust | sous vide | Trüffeljus | Blumenkohl-Sellerie-Mandelcrème | Foie Gras
~
Sex on the Beach – geeist
~
Rinderbäckchen | Teriyaki | Süßkartoffelcrème | Brokkoli
~
Rochebaron | Feige | Cracker
~
Schokolade | Chili | Salzkaramell
~

Business Variante (serviert in 7 Gängen)

ab 40 Personen | € 65

“Caviar Shot” | Prunier Caviar 10g Dose | Blinis | Crème Fraîche
Mini Törtchen | Eismeerlachsforellen-Tatar | Blumenkohl-Panna Cotta
Rindertatar “klassisch”
~
Tom Yum “hot & sour” | Jakobsmuscheln | Garnelen | Tapioka
~
Cremiges Nudelrisotto | Parmigiano Reggiano
~
Perlhuhnbrust | sous vide | Trüffeljus | Blumenkohl-Sellerie-Mandelcreme | Foie Gras
~
Sex on the Beach – geeist
~
Rinderbäckchen | Terryaki | Süßkartoffelcreme | Brokkoli
~
Schokolade | Chili | Salzkaramell

Flying Menü **Sommer - Sonne - Cabrio**

ab 40 Personen | € 65

Gazpacho | Himbeere | Joghurt

*

Cous Cous | Feta | Gurke | Pulpo

*

Romana | Tomate | Mango | Kräuter | Wildfang Garnele

*

Lachstatar | Gurke | Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl

*

Loup de Mer | Bouillabaisse | Rouille Püree

*

Mediterranes Nudelrisotto | Chorizo | Rucola

*

Kalbfleischpflanzerl | Kartoffelsalat

*

Bellini | geeist

*

Sirloin Black Angus | BBQ Jus | Süßkartoffelcreme | Mais

*

Melonensüppchen | geeist | Joghurteis

*

Specials / Extras / Arrangements / ...für danach

Dessert in Buffetform (Aufpreis € 10 pro Person)

Musik, Blumen, Dekoration, Technik, Auf und Abbau

Specials / Extras / Arrangements / ...für danach

	pro Portion
Auswahl an internationalen Käsesorten vom Brett mit Trauben und verschiedenem Brot	€ 8.00
“Brettljausn” Auswahl an Aufschnitt, Wurst, Aufstrich und verschiedenen Brot	€ 6.00
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen & Brot	€ 5.00
Gulaschsuppe mit Brot	€ 6.00
Frisch gebackener Fleischkäse mit Senf und Brot	€ 5.00
Wiener Würstl mit Senf und Brot	€ 5.00
Münchener Weißwürste mit Hendlmayer Senf und Brezn'	€ 5.00

Kraftwerk-Geschäftsbedingungen:

Ab 25 Personen gelten unsere Menüvorschläge.

Für einzelne Gäste mit Allergien oder für Vegetarier können wir selbstverständlich nach vorheriger Absprache Alternativen anbieten.

Nach Ihrer schriftlichen Bestätigung (=Vertragsabschluss), ist keine kostenlose Stornierung möglich.

Ab 7 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 100% des Menüpreises, sowie 50% der Getränkepauschale.

Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, benötigen wir 7 Tage (ab 50 Pers. 14 Tage) vor der Veranstaltung Ihre Menüauswahl, sowie die Angabe, ob Allergiker oder Vegetarier unter den Gästen sind.

Eine exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich, sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form einer Raumbereitstellung in Rechnung gestellt.

Unser Restaurant ist bis 24:00 Uhr geöffnet, bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnen wir eine Raummiete von € 250,00 pro angefangener Stunde.

Bei Gesellschaften ab 40 Personen, benötigen wir eine Anzahlung bis 14 Tage vor der Veranstaltung (80% des Menüpreises x der geplanten Personenanzahl).

Sonderleistungen wie zusätzliche Dekoration, Technik, Ton, Licht werden nach gemeinsamer Absprache, separat in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass wir uns an die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Emissionswerte halten müssen.